



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

travaillant par correspondance par l'intermédiaire de la plateforme en ligne du Codex

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MÉLANGE DE FRUITS EN CONSERVE

Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Thaïlande

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2019/91-PFV disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2019 : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

GÉNÉRALITÉS

1. La quarante et unième session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)¹ a approuvé les recommandations du président du CCPFV de former un GTE se penchant sur les macédoines de fruits en conserve, présidé par la Thaïlande, avec le mandat suivant :

« Élaborer une norme générale pour les macédoines de fruits en conserve, et inclure des annexes pour les cocktails de fruits en conserve et les macédoines de fruits tropicaux en conserve. Le GTE travaillera en anglais uniquement. »

2. La quarante et unième session du CAC a aussi souligné que le plan de travail (CX/CAC 18/41/11 Add.2, Juin 2018) incluait une étape intermédiaire, prévue pour décembre 2018, visant à évaluer l'avancement des GTE et à déterminer si une réunion physique devrait avoir lieu. Le plan de travail du CCPFV annonce qu'une évaluation de l'avancement de mi-année sera menée le 15 décembre 2018.

TRAVAIL DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GTE)

3. Une invitation à se joindre au GTE été envoyée à tous les membres et observateurs du Codex. Ont participé au GTE : 14 délégués de neuf pays membres, une organisation membre et une organisation non gouvernementale. La liste complète des participants figure à l'annexe II.

4. La première version de l'Avant-projet sur la norme générale pour les macédoines de fruits en conserve, préparée par le président, a été rédigée en tenant compte des *normes pour le cocktail de fruits en conserve* (CXS 78-1981) et la *macédoine de fruits tropicaux en conserve* (CXS 99-1981). La structure de l'avant-projet était conforme à la structure des normes du Codex pour les fruits et légumes traités, y compris au modèle de présentation des normes de produits énoncé dans le Manuel de procédure du Codex. La première version du projet a circulé en août 2018 en vue de recueillir les observations des participants.

5. Le GTP a initié trois rondes de consultation.

6. La première version de l'Avant-projet sur la norme générale, y compris les annexes sur le cocktail de fruits en conserve et la macédoine de fruits tropicaux en conserve, a été amendée en tenant compte des observations reçues des membres du GTE. La deuxième version du document a fait l'objet d'une seconde ronde de consultation en décembre 2018. La première « Compilation des observations reçues et des recommandations » a aussi été distribué pour des motifs de clarté.

7. Le rapport d'avancement semestriel a été soumis au CCPFV en décembre 2018.

8. La deuxième et la troisième versions du document ont été amendées sur la base de toutes les observations reçues de la part du Brésil, du Canada, de l'Union européenne, de l'Afrique du Sud, des Philippines et de la Thaïlande. Le président a préparé la quatrième version du document en tenant compte des observations soutenues par la majorité. Plusieurs questions suscitant des opinions divergentes ont été

¹ REP18/CAC, paragraphe 88

identifiées. Plutôt que de trancher, elles ont été placées entre crochets afin de les examiner plus en profondeur. Le président a considéré comme approuvées par le GTE toute disposition n'ayant fait l'objet d'aucune observation, et aucun changement n'y a été apporté.

9. La version finale de la quatrième version du document figure à l'annexe I et la compilation finale des observations reçues et des recommandations sur chaque version du document figure à l'annexe III.

QUESTIONS PRINCIPALES DÉBATTUES PAR LE GTE

10. Les paragraphes suivants énoncent les questions débattues par le GTE.

A. Le texte principal de l'Avant-projet sur la norme générale pour le mélange de fruits en conserve

11. On a constaté un consensus général pour l'adoption du titre suivant : « Norme pour le mélange de fruits en conserve » car celui-ci couvre les notions de « macédoines de fruits tropicaux en conserve » et de « cocktails de fruits en conserve » telles qu'énoncées dans les annexes et évite toute confusion commerciale à l'avenir entre salade de fruits et cocktail de fruits et tout autre produit de mélange de fruits. Par conséquent, le titre de cet avant-projet de norme est remplacé par « Avant-projet sur la norme générale pour le mélange de fruits en conserve ».

12. Un pays a proposé d'inclure les additifs alimentaires édulcorants (sucralose, stéviol glycoside) non pas pour remplacer les propriétés édulcorantes existantes mais pour améliorer le profil sensoriel du produit. Toutefois, il a été mentionné que l'inclusion d'édulcorants ne pourrait être acceptée qu'en cas de produits significativement réduits en énergie ou avec du sucre ajouté. Les sections 1(3) et 4.2. restent donc entre crochets afin que le comité les examine plus en profondeur.

13. Des justifications technologiques relatives à l'utilisation de régulateurs d'acidité et antioxydants ont été fournies et approuvées par les participants.

B. Annexe sur le cocktail de fruits en conserve

14. Les participants se sont généralement montrés favorables à l'inclusion des pommes dans la section 1.3 Type variétal et à d'autres modes de présentation des fruits, car elle offrirait la souplesse requise pour répondre aux préférences des consommateurs et permettrait de catégoriser les innovations à venir.

15. Le texte sur les ingrédients facultatifs a aussi été remanié pour des raisons de cohérence avec les autres normes du Codex sur les fruits et légumes traités. On a suggéré de modifier la proportion des ananas, cependant, la plupart des participants n'ont pas approuvé cette proposition.

16. Une inquiétude a été soulevée concernant l'utilisation de colorants en général dans le cadre de cette norme. La section 3.1 a donc été amendée de façon à énoncer clairement que l'utilisation de colorants n'est autorisée que pour les cerises.

17. Les dispositions relatives à l'étiquetage ont été simplifiées afin qu'elles soient conformes à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, une déclaration supplémentaire sur la déclaration du nombre de variétés de fruits à la section 5.1.2 a été supprimé compte tenu des observations reçues. En réaction aux observations reçues quant à la déclaration de l'acide ascorbique dans la liste des ingrédients (section 5.2.2), le texte a été remanié aux fins d'harmonisation avec la formulation employée dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits (CXS 247-2005).

18. Par conséquent, un consensus général a été établi concernant l'amendement de cette annexe.

C. Annexe sur la macédoine de fruits tropicaux en conserve

19. Des fruits supplémentaires ont été ajoutés à la liste des ingrédients facultatifs pour offrir de la souplesse au secteur. La grenade reste cependant entre crochets car il manque des informations sur son mode de présentation.

20. Pour tenir compte des observations reçues, la section Proportion de fruits de manière a été légèrement modifiée de manière à refléter les pratiques commerciales actuelles et de l'adapter aux futures innovations et considérations liées au coût.

21. Une inquiétude a été soulevée concernant l'utilisation de colorants en général dans le cadre de cette norme. La section 3.2 a donc été amendée de façon à énoncer clairement que l'utilisation de colorants n'est autorisée que pour les cerises.

22. Les dispositions relatives à l'étiquetage ont été simplifiées afin qu'elles soient conformes à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En réaction aux observations sur la déclaration de l'acide ascorbique dans la liste des ingrédients (section 5.2.2), le texte a été remanié aux fins d'harmonisation avec la formulation employée dans la *Norme générale pour les jus et nectars de fruits* (CXS 247-2005).

RECOMMANDATIONS

23. Le comité est invité à se pencher sur la quatrième version de l'avant-projet : « Avant-projet sur la norme générale pour le mélange de fruits en conserve », présenté à l'annexe I.

Annexe I**AVANT-PROJET SUR LA NORME GÉNÉRALE POUR LES [MÉLANGES DE FRUITS] EN CONSERVE****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux mélanges de fruits en conserve tels que décrit à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes destinés à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

La présente norme ne vise pas :

- (1) les produits clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques spéciales ;
- (2) les produits à teneur en sucre réduite ou très faible ;
- (3) [les produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacées en totalité ou en partie par des additifs alimentaires édulcorants.]

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La désignation de « mélange de fruits en conserve » désigne les produits :

- (1) préparés à partir d'un mélange de petits fruits et/ou de petits morceaux de fruits, substantiellement sains, frais, surgelés ou en conserve, ayant subi un traitement thermique ou un autre traitement physique, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, évidage, équeutage, calibrage, coupe, rognage, épépinage, dénoyautage, etc. tel qu'approprié pour chacun des fruits dans des conditions normales de préparation culinaire, en fonction du type de produit ;
- (2) (a) conditionnés avec ou sans liquide de couverture approprié, y compris d'autres ingrédients facultatifs tel qu'indiqué à la section 3.1.2 et 3.1.3 ; (b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20 % du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication¹;
- (3) traités 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 Modes de présentation

En plus des modes de présentation décrits dans les annexes correspondantes, tous les autres modes de présentation devraient être autorisés, tel qu'indiqué dans la section 2.2.1.

2.2.1 Autres modes de présentation

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

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la 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 de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition ; et
- (3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.3 Type variétal

En plus du type variétal défini dans les annexes correspondantes, toute variété cultivée commercialement ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

¹ Sous vide poussé avec une pression interne typiquement inférieure d'environ 300 millibars ou plus à la pression atmosphérique (en fonction de la taille du récipient et d'autres facteurs pertinents).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 2 et dans les annexes correspondantes y compris le liquide de couverture convenant au produit, tel qu'indiqué dans la section 3.1.3 ci-dessous.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.1.3 Milieux de couverture

Conformément aux *Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve* (CXG 51-2003). En outre sont permis le jus d'ananas clarifié et le jus de fruit légèrement sucré par le biais d'additifs dont la concentration est égale ou supérieure à 10° Brix mais inférieure à 14° Brix.

La densité finale du milieu de couverture composé de sirop doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une densité (°Brix) en solides solubles dépassant celle de la catégorie moyenne °Brix suivante.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Le mélange de fruits en conserve doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour les mélanges de fruits en conserve, correspondant au type de fruit, au milieu de couverture et aux ingrédients facultatifs ajoutés utilisés, et doit posséder la texture caractéristique du produit, conformément aux annexes correspondantes.

3.2.2 Proportion de fruits

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2.3 Taille et forme des fruits

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2.4 Défauts et tolérances

Le mélange de fruits en conserve doit être substantiellement exempt de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées dans les annexes correspondantes.

3.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité définies aux sections 3.1.3 et 3.2 lorsque :

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 ; et
- (2) les spécifications des sections 3.1.3 et 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. À l'intérieur de chaque catégorie, seuls les additifs alimentaires énumérés dans les annexes correspondantes, ou mentionnés, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.2 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants [et les édulcorants (sucralose, stéviol glycoside)] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.3 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette annexe devraient se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CXC 2-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 % (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) 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 complètement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux fruits conditionnés sous vide.

Les récipients souples et en plastique rigide doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

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 doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions 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 en tenant compte d'un NQA de 6.5.

7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés en fonction du poids d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé².

7.1.4.2 Acceptation des lots

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients évalués n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit

8.2.1 Les dénominations des fruits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

² Pour les récipients rigides non métalliques comme les pots en verre, le poids égoutté est calculé en fonction du poids d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé moins 20 ml.

8.2.2 Si les fruits sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tel que défini dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrit dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des mélanges de fruits en conserve conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.5 Autres modes de présentation – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

8.2.6 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2.7 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

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

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II – Conflits, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot.

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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 1 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
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
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
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

ANNEXE SUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE

En plus des dispositions générales applicables au mélange de fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination « cocktail de fruits en conserve » désigne le produit préparé à partir d'un mélange de petits fruits et de petits morceaux de fruits spécifiés à la section 1.3.

1.2 Modes de présentation

1.2.1 Mode de présentation des fruits

En plus des modes de présentation décrits ci-dessous, tous les autres modes de présentation devraient être autorisés.

1.2.1.1 Pêches – pelées, dénoyautées, coupées en dés et tranchées.

1.2.1.2 Poires – pelées, évidées, coupées en dés et tranchées.

1.2.1.3 Ananas – pelés, évidés, coupés en secteurs ou en dés.

1.2.1.4 Cerises – en moitiés ou entières, dénoyautées ou avec leurs noyaux.

1.2.1.5 Raisins – entiers.

1.2.1.6 Pommes – pelées, évidées, coupées en dés et tranchées.

1.2.2 Modes de conditionnement

1.2.2.1 – 5 Fruits – Cocktail de fruits

Mélange des cinq fruits décrits à la section 1.3.

1.2.2.2 – 4 Fruits – Cocktail de fruits

Mélange de quatre fruits appartenant aux espèces et présentés selon les modes décrits à la section 1.2.1 et à la section 1.3, mais pouvant ne pas contenir :

(1) de cerises ou

(2) de raisins.

1.3 Type variétal

Pêches – toutes variétés jaunes à chair ferme de l'espèce *Prunus persica* L. y compris les variétés à noyau libre et les variétés à noyau adhérent, mais à l'exclusion des nectarines.

Poires – toutes variétés de l'espèce *Pyrus communis* L. ou *Pyrus sinensis* L.

Ananas – toutes variétés de l'espèce *Ananas comosus* L.

Cerises – toutes variétés de l'espèce *Prunus cerasus* L., et pouvant :

(i) appartenir à toute variété sucrée, de couleur claire ; ou

(ii) être artificiellement colorées en rouge ; ou

(iii) être artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants soit naturels, soit de synthèse.

Raisins – toutes variétés sans pépins de l'espèce *Vitis vinifera* L. ou *Vitis labrusca* L.

Pommes – toutes variétés de l'espèce *Malus domestica* Borkh]

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

(1) Sucres et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel ;

(2) Épices et herbes culinaires³.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur – Le cocktail de fruits en conserve doit présenter une couleur normale, à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées est acceptable.

2.2.2 Saveur – Le cocktail de fruits en conserve doit présenter la saveur et l'odeur normales caractéristiques de chacun des fruits et du mélange en entier.

Les cocktails de fruits en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les fruits du produit et les autres substances utilisées.

2.2.3 Texture – Les ingrédients fruits doivent présenter une texture ni excessivement ferme ni excessivement molle, tel qu'approprié compte tenu de chacun des fruits utilisés.

2.2.4 Proportion de fruits

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

	5 fruits – Cocktail de fruits	4 fruits – Cocktail de fruits
Pêches	Entre 30 % et 50 %	Entre 30 % et 50 %
Poires et pommes	Entre 25 % et 45 %	Entre 25 % et 45 %
Ananas	Entre 6 % et 16 %	Entre 6 % et 25 %
		et soit
Raisins	Entre 6 % et 20 %	Entre 6 % et 20 %
		ou
Cerises	Entre 2 % et 6 %	Entre 2 % et 15 %

2.2.5 Taille et forme des fruits

2.2.5.1 Pêches, poires ou ananas coupés en dés

75 % ou plus de ces fruits égouttés doivent avoir approximativement la forme d'un cube :

- (1) dont la plus grande arête mesure au maximum 20 mm ; et
- (2) refusé à la maille carrée de 8 mm.

2.2.5.2 Secteurs d'ananas

80 % ou plus de tous les morceaux d'ananas égouttés doivent avoir une forme plus ou moins triangulaire ayant les dimensions suivantes :

- (1) arc externe – 10 mm à 25 mm ; et
- (2) épaisseur – 10 mm à 15 mm ; et
- (3) rayon (de l'arc interne à l'arc externe) – 20 mm à 40 mm.

2.2.5.3 Cerises ou raisins entiers

90 % ou plus en nombre des cerises et raisins entiers (sur la moyenne des échantillons) doivent avoir une forme plus ou moins normale, compte tenu des opérations appropriées de parage (par exemple dénoyautage et élimination des pédoncules) et n'être :

- (1) ni brisés en deux ou plusieurs morceaux ;
- (2) ni trop écrasés, abîmés ou déchirés.

2.2.5.4 Moitiés de cerises

80 % ou plus en nombre (sur la moyenne des échantillons) des unités-cerises doivent être des moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas elles-mêmes brisées en deux ou plusieurs morceaux.

³ Conformément aux normes Codex pertinentes sur les épices et les herbes culinaires, lorsque disponibles.

2.2.6 Définition des défauts

- (1) Morceaux de fruits abîmés – morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies.
- (2) Peaux – n'est un défaut que dans le cas des fruits présentés comme étant pelés.
- (3) Débris de noyau – morceaux de noyaux ou de pépins, durs et présentant des pointes aiguës ; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimension, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut.

2.2.7 Tolérances de défauts

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

Défauts	Limites maximales (sur la base du poids des fruits égouttés)
(1) Morceaux de fruits abîmés	20 % m/m Total de toutes les unités-fruits ainsi affectées
(2) Peaux (valeur moyenne)	25 cm ² surface totale par kg
(3) Débris de noyau (calculé sur la moyenne)	1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, pour 2 kg
(4) Petits pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que pédicelles des raisins)	5 par kg
(5) Grands pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que ceux des pêches, des poires ou des cerises)	1 pédoncule ou morceau de pédoncule par kg

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3. Les colorants utilisés (pour emploi dans les cocktails de cerises (marasquin)) conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04. 1. 2. 7 (Fruits confits) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

4. POIDS ET MESURES

4.1 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 60 % du poids d'eau distillée, à 20 °C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

5. ÉTIQUETAGE

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le produit doit s'appeler « Cocktail de fruits ».

5.2 Liste des ingrédients

5.2.1 La déclaration de l'« acide ascorbique » lorsqu'il est utilisé comme antioxydant ne constitue pas en elle-même une mention de « vitamine C ».

ANNEXE SUR LA MACÉDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE

En plus des dispositions générales applicables au mélange de fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La macédoine de fruits tropicaux en conserve est un produit préparé à partir d'un mélange de fruits de base spécifiés à la section 1.3.1 « Fruits de base » auxquels peuvent être ajoutés un ou plusieurs des fruits facultatifs spécifiés à la section 1.3.2 « Fruits facultatifs ».

1.2. Modes de présentation

1.2.1 Mode de présentation des fruits

1.2.1.1 Entier – plus ou moins de taille normale, mis à part la préparation appropriée (tel qu'enlever le noyau ou le pédoncule).

1.2.1.2 Moitiés – moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas coupées en deux parties ou plus.

1.2.1.3 Dés ou cubes – plus ou moins de la forme d'un cube.

1.2.1.4 Secteurs d'un fruit – morceau de fruits ayant une forme plus ou moins triangulaire

1.2.1.5 Tronçons – morceaux petits et épais.

1.2.1.6 Tranches – morceaux longs, minces, coupés dans le sens de la longueur ou de la largeur.

1.2.1.7 Sections – secteurs raisonnablement régulières de forme triangulaire.

1.2.1.8 Morceaux – morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune autre catégorie.

1.2.2 Modes de conditionnement

1.2.2.1 L'ingrédient fruit doit se composer de chacun des deux groupes de fruits énumérés à la section 1.3.1 « Fruits de base » auxquels on peut ajouter un ou plusieurs des fruits énumérés à la section 1.3.2 « Fruits facultatifs ».

1.2.2.2 Les fruits peuvent être conditionnés selon les modes suivants selon les spécifications requises dans chaque cas pour la préparation culinaire normale :

(1) Fruits de base

Ananas – tronçons, sections, morceaux, dés.

Papayes – tronçons, sections, dés, sections ou morceaux.

(2) Fruits facultatifs

Bananes – tranches ou dés.

Caramboles – morceaux, dés ou tranches.

Anacardes – chair du fruit.

Cerises – entières ou moitiés (et dénoyautées).

Fruits du dragon – tronçons ou dés.

Pomelos – segments entiers ou moitiés de segments.

Raisins – grains entiers de toutes les variétés sans pépins.

Goyaves – quartiers, tronçons ou dés ou morceaux.

Jaques – tranches ou tronçons.

Litchis – segments entiers ou brisés (et dénoyautés).

Longanes – segments entiers ou brisés (et dénoyautés).

Mangues – tranches, dés ou sections.

Melons – tranches, dés ou perles.

Oranges – segments entiers.

Grenadilles – chair (fraîche) avec ou sans pépins.

Pêches – morceaux, dés ou tranches.

Poires – morceaux, dés ou tranches.

[*Grenades* – ??]

Ramboutans – segments entiers ou brisés (et dénoyautés).

Pastèques – tranches, dés ou perles.

Tout autre fruit.

1.3 Type variétal

1.3.1 Fruits de base

Ananas (*Ananas comosus* (L.) Merrill)

Papaye (*Carica papaya* L.)

1.3.2 Fruits facultatifs

Toutes les espèces de fruits appropriées peuvent être utilisées, telles que :

Banane (variétés cultivées comestibles du genre *Musa*)

Anacardes (*Anacardium occidentale* L.)

Carambole (*Averrhoa carambola* L.)

Cerises – toutes variétés de l'espèce *Prunus cerasus* L., et pouvant :

(i) appartenir à toute variété sucrée, de couleur claire ; ou

(ii) être artificiellement colorées en rouge ; ou

(iii) être artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatants soit naturels, soit de synthèse.

Fruits du dragon (*Hylocereus undatus*, Britt. Et. Rose)

Pomelos (*Citrus paradisi* Macfad)

Raisins (variétés comestibles cultivées du genre *Vitis*)

Goyaves (*Guayaba*) – (*Psidium guajava* L.)

Jaques (*Artocarpus integrifolia* L.)

Litchis (*Litchi chinensis* Sonn.)

Longanes (*Euphoria longana*) (Lour. Steud.)

Mangues (*Mangifera indica* L.)

Melons (*Cucumis melo* L.)

Oranges (*Citrus sinensis* (L.) OSBECK et *Citrus reticulata* BLANCO) (y compris les mandarines)

Grenadilles (variétés comestibles cultivées du genre *Passiflora*)

Pêches (*Prunus persica* L. Batsch)

Poires (*Pyrus communis* L.)

Grenades (*Punica granatum*)

Ramboutans (*Nephelium lappaceum* L.)

Pastèques (*Citrullus lanatus*)

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Aloé vera
- (2) Nata de coco
- (3) Purée de fruits tropicaux
- (4) Jus de fruits tropicaux
- (5) Épices et herbes culinaires¹, huiles d'épices.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

2.2.1.1 Couleur

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter une couleur caractéristique du mélange de fruits traités, à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées est acceptable.

2.2.1.2 Saveur et odeur

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la saveur et l'odeur normales caractéristiques du mélange de fruits particulier.

2.2.1.3 Texture

Les ingrédients fruits doivent présenter une texture appropriée compte tenu de chacun des fruits utilisés.

2.2.2 Proportion de fruits

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

	Minimum	Maximum
Fruits de base		
<i>Ananas</i>	20 %	70 %
<i>Papayes</i>	20 %	70 %
Fruits facultatifs		
<i>Bananes</i>	5 %	20 %
<i>Fruits du dragon</i>	5 %	20 %
<i>Goyaves (Guayaba)</i>	5 %	20 %
<i>Mangues</i>	5 %	20 %
<i>Melons</i>	5 %	20 %

2.2.2.2 Les fruits facultatifs suivants ne sont pas pris en considération dans la détermination des proportions de fruits, étant donné qu'après traitement leur consistance empêche d'évaluer leur poids égoutté avec précision.

Caramboles, anacardes, cerises, raisins, pomélos, jaques, litchis, longanes, grenadilles, pêches, poires, ramboutans, pastèques.

2.2.3 Définition des défauts

- (1) **Morceaux de fruits abîmés** – morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies.
- (2) **Peaux** – n'est un défaut que dans le cas des fruits présentés comme étant pelés.

2.2.4 Défauts et tolérances

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit être substantiellement exempte de défauts dans les limites prescrites ci-après :

¹ Conformément aux normes Codex pertinentes sur les épices et les herbes culinaires, lorsque disponibles.

Défaut	Limites maximales
(1) Morceaux de fruits abîmés	2 morceaux par 100 g de fruit égoutté
(2) Peaux (valeur moyenne)	6,5 cm ² par 500 g de contenu total
(3) Pépins (autres que ceux des grenadilles et des fruits du dragon) Morceaux de pépins et substances végétales étrangères	2 g par 500 g du contenu total

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les colorants utilisés (pour emploi dans les cocktails de cerises (marasquin)) conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocaux (pasteurisés)) et 04.1.2.7 (Fruits confits) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

4 POIDS ET MESURES

4.1 Poids égoutté minimal

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

5. ÉTIQUETAGE

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le produit doit s'appeler « Macédoine de fruits tropicaux », « Cocktail de fruits tropicaux » ou « Mélange de fruits tropicaux ».

5.2 Liste des ingrédients

5.2.1 La déclaration de l'« acide ascorbique » lorsqu'il est utilisé comme antioxydant ne constitue pas en elle-même une mention de « vitamine C ».

Liste des participants

**PRESIDENT
THAÏLANDE**

Ms. Oratai Silapanaporn
Advisor, National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
E-mail : oratai_si@hotmail.com

ARGENTINE

Ms. Lelia Palma
Codex Contact Point Advisor
Ministry of Agroindustry
E-mail : lpalma@magyp.gob.ar
cc: codex@magyp.gob.ar

CANADA

Ms. Jodi White
National Manager
Agence canadienne d'inspection des aliments
E-mail : Jodi.White@canada.ca

UNION EUROPEENNE

Ms. Barbara MORETTI
Commission européenne
DG SANTE
E-mail : barbara.moretti@ec.europa.eu
cc : sante-codex@ec.europa.eu

AFRIQUE DU SUD

Mr. Simphiwe Mathenjwa
Chief Food Safety & Quality Assurance Officer
Afrique du Sud
E-mail : SimphiweMAT@daff.gov.za
cc : CACPSA@health.gov.za

ROYAUME-UNI

1. Michelle McQuillan
Team Leader Food Compositional Standards
Department for Environment,
Food and Rural Affairs (Defra)
E-mail : michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk

2. Chris Conder
Senior Policy Advisor
Department for Environment,
Food and Rural Affairs (Defra)
E-mail : Christopher.conder@DEFRA.GSI.GOV.UK

3. Sophie Gallagher
Policy Advisor
Department for Environment,
Food & Rural Affairs, UK
E-mail : Sophie.Gallagher@defra.gsi.gov.uk

BRÉSIL

Mr. Andre Bispo Oliveira
Plant Products Inspector
Ministry of Agriculture,
Livestock and Food Supply-MAPA
E-mail : andre.oliveira@agricultura.gov.br

COLOMBIE

Dr. Luz Dary Santamaria Zapata
Standardization Professional
ICONTEC-Colombia
E-mail : lsantamaria@icontec.org

PHILIPPINES

Ms. MARIA THERESA C. CERBOLLES
Food-Drug Regulation Officer IV
Food and Drug Administration
Department of Health-Philippines
E-mail : tessacodex@yahoo.com
cc : philipinascodex@gmail.com

THAÏLANDE

Ms. Korwadee Phonkliang
Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
E-mail : korwadee@acfs.go.th
cc : codex@acfs.go.th

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Mr. Dorian A. LaFond
International Standards Coordinator
AMS Specialty Crops Program
Specialty Crops Inspection Division, Stop 0247
E-mail : Dorian.LaFond@ams.usda.gov
cc : uscodex@fsis.usda.gov

**GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION
(GMA), ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Dr. George N. Stoforos
Fellow in Food Processing and Safety
Grocery Manufacturers Association (GMA)
Washington, DC, États-Unis d'Amérique
E-mail : gstoforos@gmaonline.org