



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Juin 1966

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatrième session, Rome, 7 - 14 novembre 1966

RAPPORT DE LA TROISIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES

FRUITS ET LEGUMES TRAITES

FAO, Rome, 6 - 10 juin 1966

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, dont la responsabilité incombe aux Etats-Unis, a tenu sa troisième session au Siège de la FAO, à Rome (Italie), du 6 au 10 juin 1966, sous la présidence du Dr F.L. Southerland. Des représentants et observateurs de quinze pays et des observateurs de quatre organisations internationales ont participé à cette réunion dont la FAO a assuré le secrétariat. (La liste des participants est reproduite à l'Annexe I). Le Président a souhaité la bienvenue aux participants et, en particulier, à ceux qui assistaient pour la première fois à une réunion du Comité. Le Comité a ensuite adopté l'ordre du jour provisoire après avoir modifié quelque peu l'ordre des questions à examiner.
2. Proposition de la Suisse concernant une norme générale pour les conserves de fruits

Le Comité est convenu d'inscrire à l'ordre du jour de sa session l'étude du document précité qui avait été distribué avant la réunion. La délégation suisse a expliqué que cette norme générale ne visait pas à remplacer celles qui ont déjà été élaborées mais représentait simplement un essai de synthèse des points communs à toutes les normes. La présence dans chaque norme d'une masse considérable de détails sur des questions telles que le calibre, les tolérances de défauts, l'état des matières premières, etc., a motivé la préparation de ce document. De l'avis de la délégation suisse, ces détails se rapportent surtout aux critères de qualité, alors que le document proposé touche principalement à la protection de la santé du consommateur. Un autre motif est représenté par la nécessité de permettre aux organes de contrôle de vérifier par voie d'inspection normale l'application des dispositions des normes. Après examen de la proposition suisse, le Comité, tout en retenant la possibilité d'appliquer ultérieurement les principes dont elle s'inspire, a décidé que, conformément à la décision prise à sa première session à Washington, aucun changement ne devait être apporté à la procédure actuelle qui consiste à élaborer des normes complètes distinctes pour chaque produit. Il a également noté qu'aux termes des principes généraux du Codex Alimentarius, toute norme Codex pouvait établir des critères de qualité. Ces critères, estime-t-on,

jouent un rôle important dans la protection des consommateurs et l'expansion du commerce international. Pour pouvoir atteindre ces fins et réaliser les autres objectifs du Codex Alimentarius, il est nécessaire de prévoir des dispositions en la matière. Plusieurs délégations ont exprimé l'avis que le texte proposé par la Suisse était utile en tant que document de portée générale avec lequel on pourrait comparer les normes en cours d'élaboration pour s'assurer qu'elles contiennent uniquement des dispositions indispensables et éviter ainsi que certaines d'entre elles ne soient par trop détaillées.

### 3. Produits de qualité inférieure

Le Comité s'est inquiété de l'élimination de produits tels que les fruits et légumes en conserve susceptibles de ne pas être conformes aux dispositions d'une norme Codex dans un pays ayant accepté celle-ci. On a estimé que les principes généraux du Codex Alimentarius ne couvriraient pas adéquatement ce type de difficulté et que la question devrait être examinée par la Commission du Codex Alimentarius.

### 4. Tables de conversion

La délégation des Etats-Unis a précisé au Comité que le document qu'elle avait préparé sur les mesures américaines, britanniques et métriques de capacité, de poids, de longueur et de superficie avait été amplifié conformément à la demande formulée par le Comité à sa deuxième réunion. De l'avis du Comité, ce document sera utile en ce qui concerne non seulement les déterminations prévues par les normes pour les fruits et légumes traités, mais aussi les travaux d'autres Comités du Codex. Les participants ont été priés de vérifier l'exactitude des chiffres figurant dans ce document et d'informer le Président de toutes modifications ou corrections éventuellement nécessaires. Les tables de conversion, qui ont été distribuées aux membres du Comité, ne sont pas jointes au présent rapport.

### 5. Plans d'échantillonnage

La délégation des Etats-Unis a présenté un rapport sur les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités; ce document, dont elle est l'auteur, avait été révisé depuis la dernière réunion du Comité. Les plans ont été établis en vue de couvrir les caractéristiques de qualité des fruits et légumes en conserve et des fruits séchés. Les spécifications prévues dans les normes pour les fruits et légumes traités au sujet du calibrage, de la couleur et des défauts de texture par exemple seraient couvertes par les dispositions de ces plans qui, en règle générale, rendraient acceptables dans 95 pour cent des cas environ les lots contenant jusqu'à 6,5 pour cent d'unités ne répondant pas aux spécifications de qualité. Le délégué de la France a proposé au Comité d'envisager également la mise au point de plans d'échantillonnage de plus vaste portée qui tiendraient compte non seulement des critères de qualité, mais aussi des aspects organoleptiques, chimiques, physiques, bactériologiques et qualitatifs du contenu des conserves. Ces plans permettraient de distinguer entre les défauts importants au point d'entraîner automatiquement le rejet d'un produit, les défauts qui n'entraîneraient de rejet que dans certaines conditions et enfin les défauts secondaires qui n'altéreraient pas les qualités gustatives du produit. Le Comité a décidé de transmettre pour examen au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités, et de les communiquer aux gouvernements pour observations dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission pour l'élaboration de normes mondiales. Le document en question n'est donc pas joint au présent rapport. On a souligné à nouveau que ces plans étaient destinés de façon générale à couvrir exclusivement les critères de qualité et qu'ils ne convenaient pas pour l'échantillonnage à étape unique. Il resterait encore à élaborer d'autres plans d'échantillonnage concernant la vérification de la conformité et traitant des propriétés intrinsèques des produits.

6. Mention, dans les normes pour fruits et légumes traités, des travaux d'autres comités du Codex

Lors de la deuxième lecture des projets de normes soumis aux gouvernements pour observations, la question s'est posée de la place à réserver dans chaque norme aux dispositions traitant respectivement des additifs, de l'étiquetage et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Etant donné que les normes seront consultées à titre individuel, tout au moins pour l'instant, le Comité a estimé que ces dispositions devraient figurer intégralement dans chaque norme. Il conviendrait aussi d'attirer l'attention des lecteurs sur le fait que ces dispositions ont un caractère provisoire et doivent être ratifiées après examen par les comités du Codex s'occupant des domaines auxquels elles se rapportent. Il a été décidé à cet effet d'inscrire de manière apparente une note au début de chaque norme.

7. Questions étudiées lors de l'examen de diverses normes pour les fruits et légumes traités et sur lesquelles l'attention est tout particulièrement attirée

- a) Edulcorants non nutritifs. De l'avis du Comité, les produits renfermant des édulcorants non nutritifs devraient faire l'objet de normes distinctes.
- b) Nisine. Le Comité a entendu un exposé sur les raisons technologiques justifiant l'emploi de la nisine comme additif alimentaire dans les conserves de haricots verts et de haricots beurre et dans celles de certains autres légumes susceptibles d'être entreposées à une température relativement élevée. Quelques délégations ont mis en doute non seulement la nécessité mais encore l'efficacité de la nisine à cet effet. Le Comité a noté que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'avait pas encore entrepris l'étude toxicologique de la nisine et d'autres antibiotiques utilisés comme additifs directs dans les denrées alimentaires. On est convenu de maintenir pour l'instant la disposition telle qu'elle figure dans la norme et de demander l'avis des gouvernements sur la nécessité de la nisine dans les conditions précitées.
- c) Densité finale du sirop dans les conserves de fruits. Après avoir examiné la possibilité d'uniformiser les descriptions et les chiffres relatifs à la concentration en degrés Brix des divers sirops utilisés dans toutes les conserves de fruits, le Comité a conclu à l'impossibilité d'atteindre actuellement une telle uniformité. Toutefois, lorsqu'un certain nombre de normes individuelles auront été élaborées, peut-être pourra-t-on établir, pour plusieurs grandes catégories de fruits, des densités finales uniformes en degrés Brix qui seront éventuellement incorporées dans une norme générale pour les concentrations du sirop.

8. Normes intéressant des produits déterminés

Le Comité a noté que les avant-projets de normes provisoires pour dix produits en conserve, adoptés à sa deuxième session, avaient été distribués pour avis dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration des normes mondiales. Les produits en questions et les pays responsables sont énumérés ci-dessous:

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1. Maïs sucré      | - Canada, en collaboration avec les Etats-Unis<br>(Annexe 2 du rapport de la deuxième session)                    |
| 2. Purée de pommes | - Canada, en collaboration avec les Pays-Bas<br>et les Etats-Unis<br>(Annexe 3 du rapport de la deuxième session) |
| 3. Tomates         | - Etats-Unis, en collaboration avec le Canada<br>(Annexe 4 du rapport de la deuxième session)                     |

4. Haricots verts - Canada, en collaboration avec les Etats-Unis (Annexe 5 du rapport de la deuxième session)
5. Pêches - Etats-Unis, en collaboration avec l'Australie (et initialement avec l'Afrique du Sud) (Annexe 6 du rapport de la deuxième session)
6. Fraises - Pays-Bas, texte révisé par le pays responsable (Annexe 7 du rapport de la deuxième session)
7. Prunes - Royaume-Uni, en collaboration avec les Pays-Bas (Annexe 8 du rapport de la deuxième session)
8. Framboises - Royaume-Uni, en collaboration avec les Pays-Bas (Annexe 9 du rapport de la deuxième session)
9. Cocktail de fruits - Etats-Unis, en collaboration avec l'Australie (Annexe 10 du rapport de la deuxième session)
10. Segments de pomelo - Israël, en collaboration avec les Etats-Unis (Annexe 11 du rapport de la deuxième session)

Le Comité a noté en outre que les quatre projets de normes ci-après avaient été renvoyés pour révision aux pays responsables:

11. Asperges - Pays-Bas (Annexe 12 du rapport de la deuxième session. Le texte révisé a été distribué en tant que document de travail pour la troisième session du Comité)
12. Petits pois - Royaume-Uni, en collaboration avec le Danemark et la Suède. (Annexe 13 du rapport de la deuxième session. Le nouveau texte a été distribué lors de la troisième session)
13. Pois secs trempés - Royaume-Uni (Annexe 14 du rapport de la deuxième session. Le nouveau texte a été distribué lors de la troisième session)
14. Raisins secs traités - Etats-Unis, en collaboration avec l'Australie (Annexe 15 du rapport de la deuxième session. Le nouveau texte a été distribué lors de la troisième session)

Le Comité était saisi de projets de normes concernant les huit produits ci-après, au sujet desquels des travaux de normalisation s'étaient poursuivis ou avaient été entrepris depuis sa deuxième session:

15. Haricots en sauce tomate - Royaume-Uni
16. Carottes en conserve - Royaume-Uni, en collaboration avec le Danemark et le Canada
17. Raisins de Corinthe - Etats-Unis, en collaboration avec l'Australie
18. Salade de fruits - Etats-Unis
19. Olives de table - Etats-Unis
20. Poires en conserve - Canada, en collaboration avec l'Australie et les Etats-Unis
21. Ananas en conserve - Etats-Unis, en collaboration avec Taiwan
22. Concentré de tomates - Etats-Unis, en collaboration avec le Royaume-Uni

Les projets relatifs aux quatre produits suivants, à savoir:

23. Confitures, gelées et marmelades (France)
24. Macédoine de fruits (Australie)
25. Salade de fruits tropicaux (Australie)
26. Champignons en conserve (France)

n'ont pu être distribués aux membres du Comité, à l'exception du texte sur les champignons (26).

9. Normes parvenues à l'étape 5 et soumises à la quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius

Tenant compte des observations formulées par les gouvernements, le Comité a amendé six avant-projets de normes provisoires. Il a estimé que ces textes pouvaient être soumis, par l'intermédiaire du Secrétariat, à la Commission du Codex Alimentarius en vue de leur adoption comme projets de normes provisoires dans le cadre de l'étape 5 de la procédure établie par la Commission pour l'élaboration de normes. La liste ci-après énumère les produits auxquels se rapportent ces normes; le reste de ce paragraphe, à lire conjointement avec les annexes où sont reproduites les normes en question, signale les décisions prises, souligne les points secondaires appelant des éclaircissements et indique des vues différant de celles qui sont exprimées dans les normes.

Maïs sucré en conserve	-	Norme No. PFV 66/5-1	(Annexe 2)
Purée de pommes en conserve	-	" " PFV 66/5-2	(Annexe 3)
Tomates en conserve	-	" " PFV 66/5-3	(Annexe 4)
Haricots verts et haricots beurre en conserve	-	" " PFV 66/5-4	(Annexe 5)
Pêches en conserve	-	" " PFV 66/5-5	(Annexe 6)
Pomelos (pamplemousses) en conserve	-	" " PFV 66/5-6	(Annexe 7)

Norme No. PFV 66/5-1 - MAIS SUCRE EN CONSERVE

La norme a été rédigée de manière à tenir compte des observations formulées par les gouvernements, des modifications proposées lors de son examen au cours de la réunion et, le cas échéant, des améliorations introduites dans d'autres normes.

Norme No. PFV 66/5-2 - PUREE DE POMMES EN CONSERVE

Additifs - Les délégations de la Suisse et de la République fédérale d'Allemagne ont souhaité que l'acide ascorbique ne soit pas déclaré sur l'étiquette de la purée de pommes en conserve. La proposition du Comité tendant à ce que la publicité ne fasse pas état de l'activité vitaminique de l'acide ascorbique doit être soumise au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. La délégation des Etats-Unis a demandé que la norme contienne des dispositions relatives à l'emploi de colorants rouges et verts dans la purée de pommes. Le nom et la quantité de ces additifs proposés doivent être communiqués.

Consistance - La délégation des Etats-Unis a proposé que l'indice d'écoulement de la purée de pommes en conserve ne soit pas supérieur à 10 cm. Les membres du Comité ont été invités à poursuivre la recherche d'une méthode d'évaluation de la consistance et à faire rapport à ce sujet au pays responsable (Canada).

Norme No. PFV 66/5-3 - TOMATES EN CONSERVE

Couleur - Le Comité a accepté la proposition de la Pologne tendant à ce que seules les variétés rouges soient couvertes par la norme.

Types de conditionnement - Etant donné que l'expression anglaise "stewed tomatoes" n'est pas couramment utilisée dans nombre de pays, les termes "flavoured" ou "seasoned" devraient également figurer dans la norme.

Additifs - Le Comité a noté que les agents acidulants sont des additifs et qu'il avait compétence pour spécifier ceux qui sont actuellement employés dans la fabrication du produit afin que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires puisse à son tour examiner ces substances. Les membres du Comité ont été invités à signaler au pays responsable (Etats-Unis) les concentrations maximums adoptées pour les acidulants ci-après: acide acétique, acide citrique, acide lactique, acide malique, acide tartrique et acide fumarique.

Agents raffermissseurs - Les agents raffermissseurs indiqués et les concentrations proposées ont été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Calibre ou intégrité - De l'avis des délégations de l'Australie et de la Pologne, le chiffre proposé (80 pour cent) pour la proportion de tomates égouttées entières ou presque entières dans les conserves de tomates présentées "entières" est trop élevé et devrait être abaissé à 50 pour cent.

Numération des moisissures - La délégation des Etats-Unis se demande si la proportion des moisissures doit être aussi élevée que a) 25 pour cent lorsque le milieu de couverture est du jus et b) 50 pour cent lorsque le milieu de couverture est constitué de matières résiduelles, de purée, de pulpe ou de pâte.

Minéraux insolubles ou sable - En l'absence d'une méthode d'analyse agréée, le Comité a accepté à titre provisoire la proportion de 200 mg de telles substances par kg de produit. Il a demandé aux délégations connaissant des méthodes de détermination du sable ou des minéraux insolubles dans le produit considéré de communiquer tous les détails voulus au pays responsable (Etats-Unis).

Spécifications concernant les tamis circulaires - Les membres du Comité ont été invités à envoyer au pays responsable (Etats-Unis) leurs observations sur la dimension des tamis et de leurs mailles.

#### Norme No PFV 66/5-4 - HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE EN CONSERVE

Colorants - La délégation britannique a exposé les raisons pour lesquelles des colorants étaient utilisés au Royaume-Uni dans certaines conserves de fruits et de légumes. Le Comité est convenu de maintenir provisoirement les listes de colorants dans les normes. Les délégations de la Pologne, de la France, de la République fédérale d'Allemagne et de la Suisse ont réservé leur position quant à l'emploi des additifs, et notamment des colorants, dans le produit considéré, car elles estiment qu'aucune nécessité technologique ne justifie leur utilisation. Tout en ne se déclarant pas d'accord, la délégation des Pays-Bas n'a pas réservé officiellement sa position car, à son avis, l'acceptation d'une norme Codex ne porte pas nécessairement sur l'intégralité de celle-ci.

#### Norme No PFV 66/5-5 - PECHES EN CONSERVE

Milieu de couverture - Selon la délégation de l'Autriche, il serait préférable de prévoir un minimum de 16° pour le sirop moyen et de 21° pour le sirop épais.

Défauts - La délégation du Canada a estimé trop élevée la proportion de 5 pour cent prévue pour la présence de pêches brisées dans les conserves de pêches entières, en moitiés ou en quartiers dans le cas de pêches à noyau non adhérent et elle a proposé que cette tolérance soit réexaminée par ceux qui disposent de données en la matière.

#### Norme No PFV 66/5-6 - POMELOS (PAMPLEMOUSSES) EN CONSERVE

Les observations du Gouvernement israélien ont été incorporées dans le texte révisé de la norme dont le plan a également été rendu conforme à celui des autres normes.

10. Normes maintenues à l'étape 4 de la procédure établie par la Commission pour l'élaboration de normes

Les quatre avant-projets de normes provisoires ci-après, communiqués pour observations aux gouvernements dans le cadre de l'étape 3, ont été maintenus à l'étape 4 en attendant que les pays responsables les modifient et les révisent en tenant compte des décisions prises par le Comité:

- Fraises en conserve - (Pays responsable, Pays-Bas), norme No PFV 66/4-7,
- Prunes en conserve - (Pays responsable, Royaume-Uni), norme No PFV 66/4-8,
- Framboises rouges en conserve - (Pays responsable, Royaume-Uni), norme No PFV 66/4-9,
- Cocktail de fruits en conserve - (Pays responsable, Etats-Unis), norme No PFV 66/4-10,

En dehors des avis précédemment formulés par les gouvernements au sujet de ces avant-projets, les observations et questions spécifiques ci-après ont été soumises à l'attention des pays responsables. Après révision par ces pays, les projets seront présentés comme documents de travail à la prochaine session du Comité et devront parvenir entre les mains du Président avant le 30 novembre 1966. Les textes en question ne sont pas reproduits dans le présent rapport. Les pays responsables ont été invités, lorsqu'ils enverront leurs projets au Président, à utiliser les numéros de code ci-dessus qui ont maintenant été assignés à ces diverses normes.

Norme No PFV 66/4-7 - FRAISES EN CONSERVE

Description du produit - Le Comité a noté que, par calices, on entend uniquement les quatre sépales.

Densité du sirop - Le Comité est convenu de réexaminer à sa prochaine session la question de la concentration des sirops moyens utilisés pour l'emboîtement des fraises. Les membres du Comité ont été priés de fournir des renseignements sur cette question au pays responsable (Pays-Bas).

Additifs - La délégation des Pays-Bas s'est engagée à communiquer de plus amples renseignements sur les colorants rouges employés dans les pays membres de la CEE et sur les concentrations adoptées. La délégation de la Pologne a précisé que, dans son pays, les conserves de fraises ne peuvent renfermer que du sucre, de l'eau et des fraises.

Acidulants - La délégation des Pays-Bas communiquera des informations sur les concentrations à adopter pour les acides. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position au sujet de l'acide fumarique.

Tolérances concernant le sable, la terre, etc. - Le Comité est convenu de relever la tolérance pour ces matières minérales de 100 à 200 mg/kg.

Unités de qualité inférieure - La description et l'évaluation de ces unités feront l'objet d'études dont il sera tenu compte dans l'élaboration de la tolérance pour l'acceptation des lots.

Norme No PFV 66/4-8 - PRUNES EN CONSERVE

Milieu de couverture - Les délégations des Pays-Bas, de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne préféreraient que la norme fixe uniquement deux densités de sirop. Toutefois, étant donné que les quatre concentrations prévues dans la norme ont un caractère facultatif, ces pays n'ont pas officiellement formulé d'objections.

Additifs - Les délégations de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne ont réservé leur position au sujet de l'emploi de tous additifs, y compris les colorants.

Unités de qualité inférieure - L'étude des défauts a été renvoyée jusqu'au moment où la description et l'évaluation de ces unités défectueuses auront fait l'objet d'une étude qui servira lors de l'établissement de la tolérance pour l'acceptation des lots.

Norme No PFV 66/4-9 - FRAMBOISES ROUGES EN CONSERVE

Additifs - La délégation de la Pologne a désiré réserver sa position en ce qui concerne l'emploi d'additifs avec les framboises. Les Pays-Bas ont signalé qu'il était possible d'utiliser d'autres colorants rouges dans les pays membres de la CEE; ils communiqueront au pays responsable (Royaume-Uni) le nom et les concentrations adoptées de ces colorants.

Unités de qualité inférieure - Il convient que la description et l'évaluation de ces unités défectueuses fassent l'objet d'une étude qui servira lors de l'établissement de la tolérance pour l'acceptation des lots.

Etiquetage et dénomination - Le nom des fruits couverts par la présente norme doit être "framboises"; au cas où des variétés de framboises autres que les variétés rouges seraient utilisées, la désignation de la couleur figurera dans la dénomination, par exemple "framboises noires". La délégation des Etats-Unis a noté que la dénomination "red raspberries" (framboises rouges) devra être utilisée lorsque le produit est vendu aux Etats-Unis. De manière générale, les dispositions en question seront révisées lorsque les Etats-Unis auront présenté des renseignements sur des variétés de framboises autres que les variétés rouges.

Norme No PFV 66/4-10 - COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE

Bien que cette norme n'ait pas été examinée au cours de la réunion, le pays responsable (Etats-Unis) a été invité à en préparer un texte révisé à présenter lors de la quatrième session du Comité. La norme en question pourrait éventuellement servir de modèle pour l'élaboration de normes semblables concernant la salade de fruits, la macédoine de fruits et la salade de fruits tropicaux.

11. Normes ayant atteint l'étape 3, qui seront envoyées aux gouvernements pour observations

Les trois avant-projets de normes provisoires ci-après ont été examinés à la fois par des groupes de pays producteurs et par le Comité dans le cadre de l'étape 2 et ont été jugés aptes à passer à l'étape 3:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| -Asperges en conserve | - (Pays responsable, Pays-Bas) norme No PFV 66/3-11   |
| -Raisins secs traités | - (Pays responsable, Etats-Unis) norme No PFV 66/3-12 |
| -Ananas en conserve   | - (Pays responsable, Etats-Unis) norme No PFV 66/3-13 |

Les délégations des pays intéressés devraient prendre note des points ci-après appelant une action de leur part; les renseignements demandés devraient être fournis au pays responsable avant le 30 novembre 1966. Ces normes, révisées par le Comité, seront envoyées aux gouvernements pour observations dans le cadre de l'étape 3 et ne sont pas reproduites dans le présent rapport.

Norme No PFV 66/3-11 - ASPERGES EN CONSERVE

Aucune action n'est prévue, sauf dans le cas des délégués à qui le pays responsable a demandé des renseignements spécifiques à titre individuel.

Norme No PFV 66/3-12 - RAISINS SECS TRAITES

Calibrage - La prise de décisions à ce sujet a été renvoyée à une date ultérieure et le pays responsable (Etats-Unis) a été invité à collaborer avec les pays producteurs au sujet du classement en fonction du calibre et de la couleur.

Additifs - Le Secrétariat a demandé que soient précisées les doses d'utilisation des additifs indiqués: sorbate de potassium, acide sorbique, anhydride sulfureux et antioxydants dans les huiles végétales. En ce qui concerne l'anhydride sulfureux, la dose à employer serait de 2000 mg/kg. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a demandé que soit indiquée la concentration



des additifs effectivement présents dans le produit au moment de la consommation, car cette valeur constitue une base plus précise pour la détermination de la dose journalière d'absorption admissible.

Pesticides et fumigants - Le Comité a été prié de fournir au Secrétariat des données sur les concentrations adoptées et sur les résidus des divers composés utilisés comme fumigants. Ces renseignements seront transmis au comité s'occupant des résidus de pesticides pour qu'il les examine et établisse en fin de compte des tolérances pour le produit considéré.

Moisissures - Le pays responsable (Etats-Unis) a demandé aux autres pays de formuler des observations une fois qu'ils auront appliqué la procédure décrite dans l'Annexe D du projet de norme. Les Etats-Unis sont prêts à fournir des films et autres auxiliaires visuels pour aider les pays à ce sujet. De l'avis du Royaume-Uni, la limite proposée est quelque peu élevée; les pays producteurs ont offert spontanément d'examiner la question.

Matières inorganiques étrangères - Des dispositions concernant le sable et la terre doivent être incluses dans la norme.

Etiquetage - Les membres des délégations ont été invités à indiquer les dénominations utilisées dans leurs pays respectifs pour distinguer les divers types de raisins secs.

#### Norme No PFV 66/3-13 - ANANAS EN CONSERVE

Calibrage - Les délégués des pays intéressés ont été invités à fournir des renseignements sur les dispositions concernant spécifiquement les dimensions des bâtonnets et des secteurs.

Défauts - Selon la délégation de l'Australie, les défauts des tranches entières, des demi-tranches et des quarts de tranches devraient être évalués sur une base pondérale. Le pays responsable et celui qui collabore avec lui étudieront la question.

Texture - Le nouveau projet décrira une méthode pour déterminer la proportion de la partie centrale.

#### 12. Normes examinées par le Comité mais demeurant à l'étape 2

Après avoir examiné les trois avant-projets de normes provisoires ci-après, le Comité a recommandé aux pays responsables d'en préparer de nouvelles versions qu'il réexaminera à sa prochaine session dans le cadre de l'étape 2. Les pays responsables devront tenir compte des modifications proposées au cours de la session et des suggestions en ce sens que d'autres pays pourraient leur envoyer ultérieurement.

- Petits pois en conserve - (Pays responsable, Royaume-Uni), norme No PFV 66/2-14
- Olives de table - (Pays responsable, Etats-Unis), norme No PFV 66/2-15
- Concentré de tomates - (Pays responsable, Etats-Unis), norme No PFV 66/2-16

#### Norme No PFV 66/2-14 - PETITS POIS EN CONSERVE

Le Comité a examiné le projet préparé par le Royaume-Uni en collaboration avec le Danemark et la Suède, en tenant compte des observations communiquées par divers gouvernements. Il est apparu que certaines dispositions du projet devaient encore être notablement précisées; en conséquence, le Comité a conclu que le projet devait être renvoyé au pays responsable (Royaume-Uni). Les participants ont été priés de transmettre leurs observations au Président du Comité avant le 30 novembre 1966 afin de permettre au pays responsable de rassembler les renseignements nécessaires et de préparer un nouveau projet qui puisse être distribué aux gouvernements bien avant la prochaine session du Comité. Les membres du Comité ont été instamment invités à respecter la date limite indiquée ci-dessus de manière que le nouveau texte se trouve, après la prochaine réunion du Comité, à un stade suffisamment avancé pour pouvoir être officiellement transmis aux gouvernements pour observations dans le cadre de l'étape 3 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration des normes. Le pays responsable incorporera dans le nouveau texte les dispositions des autres normes pour les fruits et légumes en

conserve qui s'appliquent mutatis mutandis aux petits pois en conserve. Les dispositions du projet de norme sur lesquelles le Comité désire attirer particulièrement l'attention et obtenir des avis, sont les suivantes:

Variétés - La question a été quelque peu débattue de savoir s'il fallait mentionner expressément les variétés à grains ronds et les variétés à grains ridés, compte tenu de la création de nouvelles variétés hybrides. On s'est également demandé si, au cas où la norme mentionnerait les deux variétés précitées, le nom de la variété utilisée devrait figurer sur l'étiquette. Les délégués ont été priés de donner des avis précis à ce sujet.

Calibre - On a demandé aux gouvernements de communiquer des observations au sujet du calibrage et de fournir des données sur les calibres effectivement employés. La possibilité de limiter à trois le nombre des calibres a été proposée et les intéressés ont été priés d'examiner cette suggestion.

Ingrédients - La proportion de la garniture sera fixée ultérieurement; des avis ont été demandés sur ce point. Le beurre et le glutamate monosodique devraient également figurer parmi ces ingrédients.

Additifs - Les délégations de la Pologne, de la Suisse et de la France ont à nouveau déclaré que l'adjonction d'additifs était à leur avis inutile dans ce produit. Le Royaume-Uni a présenté la liste provisoire ci-après de colorants: Jaune 2 G, C.I. (1956) No 18965; Vert S, C.I. (1965) No 44090; Tartrazine, C.I. (1956) No 19140 - à la concentration maximum de 100 mg/kg s'ils sont utilisés seuls ou de 200 mg/kg au total s'ils sont employés en combinaison. Les gommes végétales, les alginates et l'alginate de propylène-glycol seront mentionnés dans la norme comme additifs dans le cas du produit préparé au beurre. L'arôme mentionné est l'essence de menthe. Les délégués ont été invités à communiquer au pays responsable les concentrations adoptées dans leurs pays respectifs pour ces additifs. Dans la norme, la quantité de nisine est fixée à 100 unités Reading; les Pays-Bas ont à nouveau réservé leur position quant à l'emploi de la nisine dans les petits pois, comme ils l'avaient fait dans le cas des haricots verts et des haricots beurre.

Maturité - Les délégués ont été invités à commenter le test proposé pour l'évaluation de la maturité et à fournir des précisions sur d'autres tests équivalents. Le texte définitif de la norme ne fera pas état du pH, ce point ayant été jugé couvert par les spécifications en matière d'hygiène alimentaire.

Défauts - Le libellé et les valeurs des tolérances de défauts (unités de qualité inférieure) seront harmonisés en fonction des Plans d'échantillonnage de base.

Remplissage des récipients - Les dispositions concernant le remplissage ont été supprimées, car on a estimé qu'elles ne convenaient pas dans une norme internationale, le remplissage ne pouvant être contrôlé sur des échantillons du produit importé.

Poids égoutté - La valeur proposée pour le poids égoutté (60 pour cent) a été soumise pour observations.

Etiquetage - Il a été décidé que la déclaration du calibre devrait être obligatoire.

#### Norme No PFV 66/2-15 - OLIVES DE TABLE

Le Comité est convenu de n'aborder l'examen approfondi du projet de norme préparé par les Etats-Unis qu'après la réunion du Conseil oléicole international qui doit se tenir à Madrid en octobre 1966. A la suite de cette réunion, le Conseil communiquera au pays responsable (Etats-Unis) un autre projet de norme commerciale que celui-ci pourra utiliser pour élaborer un nouveau projet de norme Codex. Ce nouveau texte sera soumis pour examen au Comité lors de sa prochaine session.

#### Norme No PFV 66/2-16 - CONCENTRE DE TOMATES

Ingrédients - Les délégations de la France et de la Pologne ont signalé que l'addition de sucre était autorisée dans leurs pays.

Moisissures - Les délégués de la France et de Malte ont proposé pour les moisissures une proportion de 50 pour cent au lieu de 40 pour cent.

13. Normes prioritaires

Le Comité a décidé que les trois normes ci-après: Confitures, gelées et marmelades (Pays responsable, France); Champignons (Pays responsable, France) et Poires (Pays responsable, Canada) recevront la priorité et qu'il devra les examiner à sa prochaine session. Les pays responsables ont été invités à réviser les textes qu'ils avaient déjà préparés, en tenant compte des décisions prises au cours de la session. Il a été proposé que l'ordre du jour de la prochaine session du Comité prévoit un ou deux jours pour l'examen du projet de norme pour les Confitures, les gelées et les marmelades.

14. Normes en suspens

Avec le consentement des pays responsables (dont le nom est indiqué entre parenthèses), le Comité est convenu de renvoyer à une date ultérieure l'examen des normes pour les produits ci-après:

- Salade de fruits (Etats-Unis)
- Macédoine de fruits (Australie)
- Salade de fruits tropicaux (Australie)
- Carottes (Royaume-Uni)
- Pois secs trempés (Royaume-Uni)
- Haricots à la sauce tomate (Royaume-Uni)
- Raisins de Corinthe (Etats-Unis)

Le Comité a estimé que les normes pour la salade de fruits, la macédoine de fruits, la salade de fruits tropicaux et les cocktails de fruits étaient semblables et qu'elles couvraient tout le domaine des mélanges de fruits en conserve. A son avis, elles pourraient donc être élaborées simultanément; on a proposé que les pays producteurs intéressés (Australie, Chine (Taïwan) et Etats-Unis) se réunissent avant la prochaine session du Comité pour coordonner les travaux de mise au point de ces normes.

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAM  
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX COMMITTEE ON PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES  
Third Meeting, Rome, 6-10 June 1966

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA  
AUSTRALIE  
AUSTRALIA

Ivan H. Smith  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T.

D. J. Bettenay  
Chief Fruit Officer, Exports  
Department of Primary Industry  
301 Flinders Lane  
Melbourne  
Victoria

J. H. Hutton  
Vice-Presidente  
Australian Cannery Association  
P.O. Box 573  
Shepparton  
Victoria

CANADA

E.P. Grant  
Chief, Processed Products  
Fruit and Vegetable Division  
Canada Department of Agriculture  
Ottawa, Ontario

CHINA, Rep. of  
CHINE, Rép. de  
CHINA, Rep. de

Luh Chi-Lin  
Senior Horticulturist  
JCRR Building  
37 Nan-Hai Road  
Taipei  
Taiwan (Formosa)

Lin Ching-Ming  
Director of Taichung Office  
Bureau of Commodity Inspection and Quarantine  
Kong Hsueh Road  
Taichung City  
Taiwan

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

Ove Højbye  
Director  
A/S Beauvais  
Lyngbyvej 97  
Copenhagen

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. C. Bessler  
Ispettore Generale Medico  
Ministero della Sanità  
Rome

ITALY (cont.)  
ITALIE  
ITALIA

Dr. Fabio- Cotta-Ramusino  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

Dr. A. Stacchini  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

FEDERAL REPUBLIC OF  
GERMANY

M. Kneilmann  
Regierungsrat  
Federal Ministry of Food, Agriculture and  
Forestry  
Bonn

REP. FED. d'ALLEMAGNE  
REP. FED. de ALEMANIA

J. Gutschmidt  
Federal Institute for Food Preservation  
Engesserstr, 20  
Karlsruhe

FRANCE  
FRANCE  
FRANCIA

G. L. Jumel  
Secrétaire général de la  
Confédération nationale des Industries de la  
Conserve  
3 rue de Logelbach  
Paris 17

MALTA  
MALTE

Victor Gatt  
Standards Laboratory  
Department of Industry  
Industrial Estate  
Marsa

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Drs. L.J. Schuddeboom  
Officer of Public Health  
Ministry of Social Affairs and  
Public Health, Foodstuffs Division  
Noordeinde 35  
The Hague

Dr. L. Gersons  
Institute for Research on Storage and  
Processing of Horticultural Produce  
Haagsteeg 6  
Wageningen

J. van Waardenberg  
Marketing Board for Fruits and Vegetables  
Bozuidenhoutse Weg 153  
The Hague

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

W. Orłowski  
Central Board for Standardization  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Gunnar Holmen  
Bla Band Produkter AB  
Halmstad

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

W. Steiner  
Association Suisse des Fabricants de Conserves  
33 Zieglerstrasse  
Berne.

Dr. L. Kreienbühl  
Conserves Hero  
Lenzbourg

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

F. Sünter  
President  
Institut Turo de Normalisation  
Necati Bey Caddesi  
Ankara

Prof. Dr. S. T. Tekeli  
Ziraat Fakultesi  
Ankara

Refik Ongun  
Inspector of Food Exportation Control Office  
Ministry of Commerce  
Izmir

Dip. Ing. Chem. M. Akincl  
TARIS Raisins Factory  
Maneger  
Taris-Izmir

Macit Uslu  
Representative of Union of Exporters  
Izmir

UNITED KINGDON  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

L.H. Glassberg  
Senior Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1

W.B. Adam  
Fruit and Vegetable Preservation  
Research Association  
Chipping Campden, Glos.

K.J. Nightingale  
Food Manufactures Federation Inc.  
4 Lygon Place  
London S.W.1

J.C.W. Stead  
Batchelors Foods Ltd.  
Sheffield 6

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

Fitzhugh L. Southerland\*  
Deputy Director  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington 25, D.C.

Lowrie M. Beacham  
Director, Division of Food  
Standards and Additives  
U.S. Food and Drug Administration  
Washington D.C.

Fred Dunn  
Chief, Processed Fruit and Vegetable  
Branch - Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

Mrs. Elinore T. Greeley  
Head, Standardization Section  
Processed Products Standardization  
and Inspection Branch -  
Fruit and Vegetable Division  
Consumer and Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

Dr. Robert M. Schaffner  
Vice-President, Research  
Libby McNeill and Libby  
200 S. Michigan Ave.  
Chicago, 111

Dr. Ira I. Somers  
Director of Research Laboratories  
National Canners Association  
1133 20th St. N.W.  
Washington D.C. 20036

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CIPC

G.L. Jumel  
3 rue de Cogelbach  
Paris 17

E.E.C.

Dr. Sergio Ventura  
Administrateur Principal  
c/o Direction générale de l'Agriculture  
12 Avenue de Broqueville  
Bruxelles 15, Belgique

\* Chairman of the Committee  
Président du Comité  
Presidente del Comité

I.O.O.C.

H.P. Largeteau  
Conseil Oleicole International  
Juan Bravo 10  
Madrid, España

O.E.C.D.

Gilbert Denise  
Administrateur à la Direction de  
l'Agriculture  
Chateau de la Muette  
2 rue André Pascal  
Paris 16e, France

UNICE

G. Fabiani  
Comité de Liaison Industrie  
Fruits et Légumes de la C.E.E.  
Via Orazio 10  
Naples, Italy

G. Jakovliv  
Comité de Liaison Industries Transformatrices  
Fruits et Légumes de la C.E.E.  
67 rue de Coppesh Jambes  
Bruxelles, Belgique

P.M. Karl  
EEC Glucose Manufacturers' Association  
3. Ave. du Manoir d'Anjou  
Bruxelles 15, Belgique





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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Annexe 2  
Juin 1966

Norme No PFV 66/5-1

MAIS SUCRE EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour le maïs sucré en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius

## 1. DESCRIPTION ET DENOMINATION

### Description du produit

Le maïs sucré en conserve (Zea maïs), à l'exception du maïs en épis, est le produit:

- a) préparé à partir de grains propres et sains de maïs sucré;
- b) conditionné avec un liquide approprié, qui peut être constitué par le liquide crémeux obtenu avec les grains de maïs, ou avec adjonction facultative d'édulcorants nutritifs appropriés, d'agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant pour le produit;
- c) le produit préparé étant hermétiquement enfermé dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

### Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement du maïs sucré en conserve devraient être effectuées dans les conditions prévues par le Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

### Dénomination du produit

#### En fonction de la couleur

- a) Doré ou jaune
- b) Blanc

#### Modes de présentation

- a) Grains entiers; grains coupés  
Grains entiers ou grains coupés mais relativement entiers, conditionnés en milieu liquide.
- b) Façon crème  
Grains entiers ou grains coupés mais relativement entiers conditionnés avec le liquide crémeux provenant des grains de maïs et avec d'autres liquides ou ingrédients de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

#### Types de conditionnement des grains entiers

Le maïs présenté sous forme de grains entiers ou de grains coupés peut être désigné comme suit:

- a) "Conditionné à la saumure" ou "conditionné en milieu liquide" lorsque l'on utilise une saumure liquide (à base de NaCl) pour compléter le remplissage du récipient, compte tenu de l'espace vide normal.
- b) "Conditionné sous vide" lorsque le liquide de conditionnement n'excède pas 20 pour cent du poids net total du produit et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une forte dépression.

## 2. COMPOSITION

### Liquide de couverture

Le liquide de couverture est constitué par de l'eau, en quantité nécessaire pour une préparation satisfaisante, avec addition facultative d'autres ingrédients.

Ingrédients

Maïs, sel, sucre (saccharose), sucre inverti, morceaux de poivrons verts ou rouges ou autres légumes analogues en proportion n'excédant pas 10 pour cent en poids; beurre, amidon dans le maïs façon crème en quantité juste suffisante pour assurer la plasticité de la consistance.

Additifs autorisés

Gommes végétales	}	à utiliser quand le beurre est un ingrédient (concentrations à fixer) [environ 0,5% ?]
Alginates		
Alginate de propylène-glycol		
Glutamate monosodique		

3. CRITERES DE QUALITE

Ces spécifications s'appliquent à chaque récipient contenant le produit, sauf dispositions contraires.

Saveur

Le maïs en conserve doit présenter une saveur et une odeur normales et être exempt de toute saveur ou odeur inacceptables; le maïs en conserve préparé avec des ingrédients spéciaux doit présenter la saveur caractéristique des substances utilisées.

Couleur

La couleur du produit doit être caractéristique de la variété utilisée. Le produit doit également être raisonnablement exempt de grains d'autres variétés.

Consistance - Façon crème

Le produit présente une consistance déliée mais non excessivement fluide; épaisse et dense mais non excessivement sèche ou pâteuse. Au bout de deux minutes, on peut observer une séparation modérée du liquide libre. Le produit doit présenter un indice d'écoulement n'excédant pas ... cm. (Les méthodes de détermination de la consistance et de l'indice d'écoulement seront communiquées en même temps que les plans d'échantillonnage proposés).

Grains coupés - Grains entiers

Dans le cas des grains entiers ou des grains coupés, le produit doit être au moins raisonnablement bien coupé et ne pas contenir une trop forte proportion de grains coupés déchiquetés ou de grains auxquels adhèrent des fragments de raffle.

Texture

Les grains de maïs, qu'il s'agisse de maïs façon crème ou de grains entiers, ont une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces.

Défauts

Sont considérés comme défauts: les fragments de soies, de spathes et de raffle, les grains présentant une coloration anormale, les grains défectueux et les matières végétales étrangères.

Tolérances de défauts

Les conserves de maïs ne doivent pas contenir une proportion excessive de défauts (que ces défauts soient ou non spécifiquement définis dans la présente norme). La proportion de certains défauts communs ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

	Grains entiers et grains coupés	Maïs façon crème
	<u>Pour 20 ozs. poids égoutté</u>	<u>Pour 20 ozs. contenu total</u>
Fragments de raffle	2 cm <sup>3</sup>	2 cm <sup>3</sup>
Fragments de spathes	2 pouces carrés, 12,9 cm <sup>2</sup>	2 pouces carrés, 12,9 cm <sup>2</sup>
Grains défectueux (grains ou fragments bruns ou noirs)	10 grains ou morceaux endommagés et très endom- magés, le nombre de ces derniers ne devant pas dépasser 5.	10 grains ou morceaux endommagés et très endom- magés, le nombre de ces derniers ne devant pas dépasser 5.
	<u>Pour 1 oz. poids égoutté</u>	<u>Pour 1 oz. poids net</u>
Soies	7 pouces (178 mm)	6 pouces (152 mm).

4. REPLISSAGE

Remplissage minimum

Le maïs et le liquide de couverture, sauf dans le cas du maïs "conditionné sous vide", ne doivent pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance du récipient.

Poids égoutté minimum

Dans le cas du maïs à grains entiers, le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 61 pour cent du poids de l'eau distillée (à 68°F - 20°C) que contient le récipient une fois clos.

L'évaluation du poids égoutté minimum doit se fonder sur la moyenne des valeurs obtenues avec tous les récipients de l'échantillon représentant un lot, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente de valeur excessivement faible.

5. TOLERANCES

Acceptation des lots

Qualité

Tout récipient ou sous-échantillon qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums en matière de qualité (saveur, couleur et consistance, texture, défauts) prévues à la Section 3 de la présente norme, doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque le nombre d'unités "défectueuses" (unités de qualité inférieure) ne dépasse pas le nombre limite d'accep-

tation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Remplissage minimum

On juge qu'un lot satisfait aux spécifications en matière de remplissage minimum lorsque le nombre des récipients non conformes aux spécifications concernant le remplissage total ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

### 6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

#### Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Méthodes d'examen

##### Consistance - Maïs façon crème

Les méthodes de détermination de la consistance et de l'indice d'écoulement seront communiquées en même temps que les plans d'échantillonnage proposés.

### 7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- a) le nom du produit, à savoir Maïs ou Maïs sucré, avec l'indication des agents de sapidité caractérisant le produit, par exemple, le cas échéant, "au beurre";
- b) la couleur, c'est-à-dire jaune, doré ou blanc;
- c) le mode de présentation, c'est-à-dire grains entiers ou façon crème;
- d) le type de conditionnement, c'est-à-dire "conditionné à la saumure" ou "conditionné sous vide";
- e) le nom des aromatisants et autres ingrédients, selon le cas.



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

---



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Annexe 3  
Juin 1966

Norme No PFV 66/5-2

PURÉE DE POMMES EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour la purée de pommes en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 1. DESCRIPTION ET DENOMINATION

### Description du produit

La dénomination "purée de pommes en conserve" désigne le produit réduit en purée ou haché:

- a) préparé à partir de pommes (Pyrus malus) qui ont été lavées et sont propres, peuvent avoir été pelées et évidées et sont saines après passage;
- b) conditionné avec ou sans addition d'eau, d'édulcorants nutritifs appropriés et d'agents de sapidité;
- c) le produit préparé étant enfermé hermétiquement dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

### Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement de la purée de pommes en conserve devraient être effectuées dans les conditions prévues par le Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

### Dénomination du produit

#### Modes de présentation

Purée sucrée et non sucrée.

## 2. COMPOSITION

### Ingrédients

Pommes, sel, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté définis par le Comité du Codex sur les sucres, épices et aromatisants naturels.

### Additifs

Acide ascorbique, acide iso-ascorbique comme antioxydant à la concentration de 150 mg/kg.

[ Colorants rouges et verts - Noms et concentrations à fournir par les Etats-Unis ]

## 3. CRITERES DE QUALITE

### Saveur

Le produit devrait présenter une saveur normale et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères.

### Couleur

Le produit devrait présenter une couleur normale qui ne soit pas excessivement terne, grise, rose, verte ou jaune.

### Consistance

Après avoir été agitée dans le récipient qui la contient, puis vidée sur une surface plane et sèche, la purée peut présenter une consistance modérément épaisse mais non excessivement ferme, ou assez légère, de sorte que le produit

s'égalise de lui-même, et telle qu'au bout de 2 minutes il puisse se produire une séparation modérée et non excessive du liquide libre. Le produit doit présenter un indice d'écoulement n'excédant pas .... centimètres. (Les méthodes de détermination de la consistance et de l'indice d'écoulement seront communiquées en même temps que les plans d'échantillonnage proposés).

#### Extrait sec soluble total

La purée sucrée doit présenter une teneur minimum de 15% en extrait sec soluble total (15,0° Brix).

La purée non sucrée doit présenter une teneur minimum de 7% en extrait sec soluble total (7,0° Brix).

#### Défauts

Les éléments indiqués ci-après sont considérés comme des défauts: pépins ou fragments de pépins, peau, fragments de carpelle, fragments de pomme meurtrie, particules sombres et toute autre matière étrangère.

#### Tolérances de défauts

Les défauts ne doivent pas, par leur nombre, leur dimension et leur importance, nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit.

### 4. REPLISSAGE

#### Remplissage minimum

Le produit ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance du récipient.

#### Vérification de la conformité

En ce qui concerne le remplissage minimum, le produit est jugé conforme lorsque la moyenne des valeurs obtenus avec tous les récipients de l'échantillon représentant un lot est satisfaisante, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

### 5. TOLERANCES

#### Acceptation des lots

#### Qualité

Tout récipient ou sous-échantillon qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums en matière de qualité (saveur, extrait sec soluble total, couleur, consistance, défauts) prévues à la Section 3 de la présente norme, doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque le nombre d'unités défectueuses (unités de qualité inférieure) que contient l'échantillon ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Remplissage minimum

On juge qu'un lot satisfait aux spécifications en matière de remplissage lorsque le nombre des récipients non conformes aux spécifications concernant le remplissage total ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.



6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

Méthodes d'examen

Extrait sec soluble total

Détermination de la teneur en extrait sec soluble total et/ou mesure du nombre de degrés Brix au réfractomètre sans corrections relatives à l'extrait sec insoluble ou à l'acidité, mais avec correction de température rapportée à 20°C (68°F).

Consistance

Les méthodes de détermination de la consistance et de l'indice d'écoulement seront communiquées en même temps que les plans d'échantillonnage proposés.

7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- a) le nom du produit, à savoir Purée de pommes, avec l'indication des agents de sapidité et d'aromatisation qui le caractérisent et, dans le cas de la purée non édulcorée, la mention "non sucrée".



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Annexe 4  
Juin 1966

Norme No PFV 66/5-3

TOMATES EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour les tomates en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius

t. DESCRIPTION ET DENOMINATION

Description du produit

La dénomination "tomates en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de tomates (Lycopersicum esculentum) mûres et lavées, issues de variétés rouges ou rougeâtres, propres et matériellement saines. Il faut éliminer le pédoncule ainsi que le coeur, sauf dans le cas des variétés où le coeur est insignifiant de par sa texture et son aspect;
- b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié (autre que de l'eau) et des agents de sapidité convenant pour le produit;
- c) le produit préparé étant enfermé hermétiquement dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement des tomates en conserve devraient être effectuées dans les conditions prévues par le Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

Dénomination du produit

En fonction de la variété

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

Rondes - forme sphérique ou discoïde  
Allongées - forme ovoïde

Modes de présentation

De manière générale, les conserves de tomates portant les dénominations ci-après sont préparées avec des fruits pelés; si les tomates ne sont pas pelées, la désignation du mode de préparation doit être complétée par la mention "non pelées".

Tomates entières  
Tomates entières et en morceaux  
Tomates en morceaux  
Tomates en dés  
Tomates en tranches

Types de conditionnement

Avec adjonction de liquide

Au naturel

sans autre liquide de jutage ou substance végétale que le liquide provenant des tomates pendant l'emboitage.

Au jus ou aux aromates

conditionnement avec de petites quantités d'ingrédients végétaux, tels que céleri, oignons et poivrons.

Aux épices

conditionnement avec de petites quantités d'épices, de condiments ou de végétaux très épices, par exemple certaines variétés de piments.

## 2. COMPOSITION

### Milieux de couverture

Les tomates en conserve peuvent être conditionnées avec ou sans addition de l'un des milieux de couverture définis ci-après:

<u>Coulis</u> -	liquide préparé à partir de tomates mûres.
<u>Matière résiduelle</u> -	liquide obtenu par pressage des résidus de la préparation des tomates pour l'emboîtement, consistant en peaux et coeurs sains et propres avec ou sans tomates ou fragments de celles-ci.
<u>Purée ou pulpe</u>	avec addition de purée ou de pulpe (coulis concentré) de tomate répondant à la définition de la norme Codex pour le concentré de tomate.
<u>Pâte</u>	avec addition de pâte de tomate (coulis très concentré) répondant à la définition de la norme Codex pour le concentré de tomate.

### Ingrédients

Tomates, eau; tout ingrédient de qualité alimentaire appropriée peut entrer dans la composition du produit, sous réserve qu'il ne serve pas à induire le consommateur en erreur ou à le tromper. Parmi ces ingrédients et substances, on peut notamment citer les suivants: sel, poivre moulu, épices, huiles d'épices, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, produits végétaux naturels (basilic, oignons, poivrons, céleri, etc.).

### Additifs

<u>Agents acidulants</u> -	acide acétique, acide citrique, acide lactique, acide malique, acide tartrique, acide fumarique, [à des concentrations qui seront ultérieurement précisées];
<u>Agents raffermissseurs</u> -	chlorure de calcium et autres sels calciques. En cas d'utilisation de tels sels calciques, leur teneur en calcium ne saurait dépasser 0,026 pour cent du poids du produit final.

## 3. CRITERES DE QUALITE

### Couleur

La couleur des tomates doit témoigner d'une préparation et d'un traitement appropriés.

### Calibre ou intégrité

Le calibre ou l'intégrité ne sont pas par eux-mêmes des caractéristiques de qualité, sauf dans le cas des tomates "entières". Les conserves de tomates "entières" doivent contenir au minimum [80] pour cent de tomates égouttées entières ou presque entières.

### Défauts

- a) Présence inadmissible de fragments de coeurs - fragments de coeurs de texture compacte et fibreuse ou morceaux de tomates de couleur anormale provenant du trognon et dont la présence nuit indubitablement à l'aspect et à la comestibilité du produit.

- b) Malformations - zones anormales et contrastant fortement par leur couleur et/ou leur texture avec le tissu normal, qui doivent normalement être éliminées lors du parage des tomates à des fins culinaires.
- c) Matières végétales étrangères - feuilles, pédoncules, calices, bractées de tomates et autre matériel végétal analogue.
- d) Peaux - la présence de peaux est considérée comme un défaut, sauf dans le cas des tomates "non pelées"; il s'agit des peaux qui adhèrent à la chair des tomates ou qui se trouvent détachées dans le récipient.
- e) Moisissures
- f) Minéraux insolubles et sable.

#### Tolérances de défauts

Les tomates en conserve doivent être pratiquement exemptes de matières végétales étrangères et ne doivent pas présenter un nombre excessif de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elles les autorise). La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Peaux (sauf dans le cas des tomates "non pelées") -  
En moyenne, au maximum une surface totale de 1 pouce carré (6,5 cm<sup>2</sup>) par livre (0,453 kg) du contenu total.

Malformations -  
En moyenne, au maximum une surface totale de 1/4 de pouce carré (1,6 cm<sup>2</sup>) par livre (0,453 kg) du contenu total.

Moisissures (en numération selon la méthode de Howard)

- a) Dans le cas de tomates conditionnées avec du jus, la fraction correspondant au jus ne doit pas présenter plus de  $\sqrt{25}$  pour cent de plages positives.
- b) Dans le cas de tomates conditionnées avec des substances résiduelles, de la purée ou de la pulpe ou encore de la purée de tomates, la fraction correspondant au liquide ne doit pas présenter plus de  $\sqrt{50}$  pour cent de plages positives.

Minéraux insolubles ou sable

Au maximum  $\sqrt{0,02\%}$  (2 mg/100 g) du poids net du produit.

#### Saveur

Les tomates en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères; les tomates en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique des substances utilisées.

#### 4. REPLISSAGE

##### Remplissage minimum

Les tomates en conserve et le liquide de couverture ne doivent pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance du récipient. Le remplissage total est fonction de la contenance du récipient exprimée en mesures de capacité.

##### Poids-égoutté minimum des tomates

Le poids des tomates égouttées ne doit pas être inférieur de plus de 50 pour cent au poids de l'eau distillée, à 68° F (20° C), que contient le récipient une fois clos.

### Vérification de la conformité

En ce qui concerne le remplissage, le produit est jugé conforme lorsque:

- a) le remplissage total de chaque récipient est approprié et satisfait aux tolérances prévues à la Section 5; et
- b) le poids égoutté moyen des tomates de tous les récipients correspond au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 5. TOLERANCES

### Acceptation des lots

#### Qualité

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums de qualité (couleur, calibre ou intégrité, défauts, saveur) prévues à la Section 3 doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque:

- 1) le nombre d'unités "défectueuses" (unités de qualité inférieure) dans chaque récipient ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités, et
- 2) la moyenne des valeurs obtenues satisfait aux spécifications applicables aux peaux et malformations.

#### Remplissage minimum

On juge qu'un lot satisfait aux spécifications en matière de remplissage minimum lorsque le nombre des récipients non conformes aux spécifications concernant le remplissage total ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

## 6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

### Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

### Méthodes d'examen

Mesure de poids égoutté (applicable exclusivement aux tomates en conserve)

- 1) 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.
- 2) Vider le récipient ouvert de manière à en répartir le contenu sur les mailles d'un tamis circulaire préalablement pesé ou dont le poids à vide est connu.
- 3) Sans déplacer les tomates, incliner le tamis de manière à faciliter l'égouttage du liquide.
- 4) Deux minutes après le début de l'égouttage, mesurer le poids des tomates égouttées.

Spécifications concernant les tamis circulaires

- a) Si le poids du contenu total du récipient est inférieur à 3 livres (1,36 kg), utiliser un tamis ayant 8 pouces (20,3 cm) de diamètre.
- b) Si le poids du contenu total du récipient est égal ou supérieur à 3 livres (1,36 kg), utiliser un tamis ayant 12 pouces (30,5 cm) de diamètre.
- c) Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil de fer de 0,054 pouce (1,3716 mm) de diamètre tressé de manière à former des ouvertures carrées de 0,446 pouce (11,3284 mm) de côté.

Détermination des sels calciques

- 1) méthode (s) figurant dans "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Etats-Unis); ou
- 2) méthode (s) donnant des résultats comparables, par exemple celles que met actuellement au point l'ISO TC34/SC3.

Numération des moisissures

Effectuée sur la fraction liquide selon la méthode décrite pour les "Tomato Products (non Deshydrated)" dans "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" (Etats-Unis) ou dans tout autre document comparable où elle est citée.

7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- 1) Le nom du produit, à savoir "tomates", et, le cas échéant, uniquement les mentions ci-après:
  - a) tomates "allongées" si elles sont de forme ovoïde;
  - b) tout agent de sapidité caractérisant le produit;
  - c) "dés" ou "tranches" si les tomates sont ainsi présentées;
  - d) "non pelées" lorsque la peau n'a pas été enlevée;
  - e) "au jus", "aux aromates" ou "aux épices" selon le cas;
  - f) "conditionnées avec de la pâte de tomate", uniquement lorsque tel est le cas;
  - g) l'adjectif "entières" peut être utilisé lorsque le produit correspond aux spécifications fixées plus haut pour l'intégrité sous la rubrique "Critères de qualité".



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 65/20  
Annexe 5  
Juin 1966

Norme No. PFV 66/5-4

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour les haricots verts et les haricots beurre en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius.



## 1. DESCRIPTION ET DENOMINATION

### Description du produit

Les conserves alimentaires dénommées "haricots verts" ou "haricots beurre" sont:

- a) préparées à partir des gousses succulentes, fraîches, éventuellement effilées et éboutées de haricots verts ou de haricots beurre (Phaseolus vulgaris);
- b) conditionnées avec de l'eau ou un autre liquide approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres ingrédients;
- c) le produit préparé étant enfermé hermétiquement dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

### Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement des haricots verts ou des haricots beurre en conserve doivent être effectuées dans les conditions prévues par le Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

### Dénomination du produit

#### En fonction de la variété

Les haricots de groupes variétaux distincts du point de vue morphologique peuvent être désignés comme suit:

- Ronds: haricots dont le filet présente une largeur n'excédant pas 1,5 fois son épaisseur.
- Plats: haricots dont le filet présente une largeur excédant 1,5 fois son épaisseur.

#### En fonction de la couleur

Les haricots de variétés présentant de nettes différences de coloration sont désignés comme suit:

Verts; Beurre.

#### Modes de présentation

Entiers: -filets entiers de n'importe quelle longueur;

"En lacets"; coupés longitudinalement; "French Style" (Schnittbohnen-Snÿbonen):

-filets coupés longitudinalement en lacets ou selon un angle de 45° ou moins;

Morceaux: -filets coupés transversalement, de longueur ou moins égale à 3/4 de pouce (20 mm) et, éventuellement, morceaux plus courts correspondant aux extrémités restant après la coupe.

Morceaux courts: -morceaux de filets coupés transversalement dont 75% (en nombre) au minimum ont moins de 3/4 de pouce de longueur.

#### Dénomination en fonction de l'épaisseur du filet

D'après l'épaisseur du filet, on distingue les catégories suivantes de haricots entiers, en morceaux ou en morceaux courts dont la dénomination doit correspondre

aux indications ci-après:

- Fins: jusqu'à 7,5 mm de diamètre;
- Mi-fins: de 7,5 à 10 mm de diamètre;
- Gros: plus de 10 mm de diamètre.

#### Mesure de l'épaisseur

On détermine l'épaisseur du filet en mesurant le plus petit diamètre transversalement par rapport à l'axe longitudinal à l'endroit le plus épais du filet.

### 2. COMPOSITION

#### Milieu de couverture

Les haricots en conserve sont conditionnés avec de l'eau ou un autre liquide approprié.

#### Ingrédients

Tout ingrédient de qualité alimentaire appropriée, sous réserve qu'il ne serve pas à induire le consommateur en erreur ou à le tromper, peut entrer dans la composition du produit. La liste ci-après de tels ingrédients, donnée à titre d'exemple, n'est pas nécessairement limitative:

Agents de sapidité ou substances similaires: sel; sucre (saccharose); sucre inverti; dextrose; sirop de glucose; sirop de glucose déshydraté; morceaux de poivrons rouges ou verts ou mélange des deux; tomate; graines d'aneth ou condiment à l'aneth ou assaisonnement similaire; vinaigre; beurre, glutamate monosodique.

#### Additifs

Gommes végétales	}	à utiliser lorsque le produit contient du beurre comme ingrédient; 0,5% au total
Alginates		
Alginate de propylène-glycol		

√Nisine: 100 unités Reading par gramme de produit en conserve (usages spéciaux - voir texte du rapport)

#### Colorants

√Vert acide brillant BS ou vert S - C.I. (1956) No. 44070 et Tartrazine - C.I. (1956) No. 19140 utilisés seuls ou en combinaison à concurrence de 100 mg/kg.

### 3. CRITERES DE QUALITE

#### Couleur et aspect

Le produit égoutté doit présenter la couleur normale caractéristique des haricots verts ou des haricots beurre en conserve. Le milieu de couverture ne doit pas avoir une couleur ou un aspect qui soient étrangers au produit.

#### Saveur

Le produit doit être exempt de toute saveur ou odeur étrangères.

### Texture

Les haricots ne doivent pas être fibreux et pas plus de 10% (en poids) des haricots ne doivent contenir des fils durs.

### Défauts

Examinés conformément à la procédure d'échantillonnage indiquée ci-après, les haricots en conserve doivent être exempts de défauts dans les limites suivantes:

- 1) Taille des unités d'échantillonnage:
  - a) pour les matières étrangères, tout l'échantillon;
  - b) pour les autres défauts, 12 onces de haricots égouttés.
- 2) Tolérances:
  - a) Matières étrangères - au maximum 3 morceaux pour 12 onces de haricots égouttés;
  - b) Tous autres défauts:
    - i) 8 gousses non éboutées pour 12 onces;
    - ii) au maximum 15% en poids de haricots endommagés, sous réserve que la proportion de haricots sensiblement endommagés par des insectes ou des maladies ne dépasse pas 5% en poids.

## 4. REPLISSAGE

### Remplissage minimum

Les haricots et le liquide de couverture ne doivent pas occuper moins de 90% de la contenance de récipient.

### Poids égoutté minimum

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux valeurs ci-après (pour les divers modes de présentation), exprimées en pourcentage du poids de l'eau distillée, à 20°C (68°F), que contient le récipient une fois clos:

- Entiers et coupés longitudinalement: au minimum 50% du poids égoutté
- Autres modes de présentation: au minimum 55% du poids égoutté.

### Vérification de la conformité

En ce qui concerne le remplissage, le produit est jugé conforme lorsque:

- a) le remplissage minimum de chaque récipient est approprié et satisfait aux tolérances prévues à la Section 5; et
- b) le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients correspond au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 5. TOLERANCES

### Acceptation des lots

#### Qualité

Tout récipient ou sous-échantillon qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums en matière de qualité (saveur, couleur, milieu de couverture, texture, défauts) prévues à la Section 3 de la présente norme, doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un

lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque:

- 1) le nombre d'unités "défectueuses" (unités de qualité inférieure) que contient l'échantillon ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités, et
- 2) la moyenne des valeurs obtenues satisfait aux spécifications applicables (uniquement dans le cas des matières étrangères).

#### Remplissage minimum

On juge qu'un lot satisfait aux spécifications en matière de remplissage minimum lorsque le nombre des récipients non conformes aux spécifications concernant le remplissage total ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

### 6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

#### Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Méthodes d'examen

#### Poids égoutté

Détermination effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" (dernière édition) ou selon toute autre méthode normalisée donnant des résultats équivalents.

#### Evaluation des fibres

Une méthode doit être mise au point.

### 7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- a) le nom du produit, à savoir "haricots verts" ou "haricots beurre";
- b) le mode de présentation - entiers, en lacets, coupés longitudinalement, "French Style" (Schnittbohnen-Snÿbonen), morceaux, morceaux courts;
- c) la couleur - vert ou beurre;
- d) les agents de sapidité qui caractérisent le produit, par exemple "au beurre".



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

---



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Annexe 6  
Juin 1966

Norme No. PFV 66/5-5

PECHES EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour les pêches en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 1. DESCRIPTION ET DENOMINATION

### Description du produit

Les pêches en conserves (Prunus persicum) sont:

- a) préparées à partir de pêches mûres pelées, exemptes de pédoncules, fraîches ou congelées ou déjà conservées, issues de variétés commerciales convenant pour la mise en conserve, à l'exception des nectarines;
- b) conditionnées avec ou sans liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs et des agents de sapidité ou des aromatisants convenant pour le produit;
- c) le produit préparé étant hermétiquement enfermé dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

### Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement des pêches en conserve doivent être effectuées dans les conditions prévues par les Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

### Dénomination du produit

#### Types variétaux

- a) Pêches proprement dites - pêches à noyau non adhérent.
- b) Pavies - pêches à noyau adhérent.

#### Types de couleur

- a) Jaunes - variétés dont la couleur dominante est comprise entre la jaune pâle et le rouge-orange soutenu.
- b) Blanches - variétés dont la couleur dominante est comprise entre le blanc et le jaune-blanc.
- c) Rouges - variétés dont la couleur dominante est comprise entre la jaune pâle et le rouge-orange et dont la chair est panachée de rouge dans la masse et non pas seulement dans la cavité contenant le noyau.

#### Modes de présentation

- a) Entières - pêches entières non dénoyautées.
- b) Moitiés - pêches dénoyautées coupées en deux parties approximativement égales.
- c) Quartiers - pêches dénoyautées coupées en quatre parties approximativement égales.
- d) Tranches - pêches dénoyautées coupées en secteurs.
- e) Dés - pêches dénoyautées coupées en morceaux cubiques.
- f) Morceaux (ou morceaux irréguliers) - pêches dénoyautées coupées en morceaux de formes et de dimensions diverses.

#### Types de conditionnement

- a) Type ordinaire - avec liquide de couverture
- b) Type tassé - en pratique, uniquement des fruits avec très peu de liquide libre.

## 2. COMPOSITION

### Ingrédients

Des pêches, de l'eau, des édulcorants nutritifs et tous ingrédients de qualité alimentaire appropriée peuvent entrer dans la composition de produit sous réserve qu'ils ne servent pas à induire le consommateur en erreur ou à le tromper. On peut citer comme exemples de tels ingrédients les épices, les aromatisants, les essences naturelles de fruits, le vinaigre, les noyaux de pêches et les amandes des noyaux.

### Milieu de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un quelconque mélange d'eau et de jus de pêche.
- b) Edulcorants secs - sans adjonction de liquide mais avec addition autorisée d'édulcorants secs - saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté- et de faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de l'emboîtement du produit.
- c) Sirop - mélange d'eau et de sucres - saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et sirop de glucose - conformes aux définitions du Comité du Codex sur les sucres, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop très léger	-	au minimum	10°	Brix	
Sirop léger	-	"	"	14°	Brix
Sirop moyen	-	"	"	19°	Brix
Sirop épais	-	"	"	24°	Brix

## 3. CRITERES DE QUALITE

Sauf dispositions contraires, ces spécifications s'appliquent à chaque récipient contenant le produit.

### Saveur

Les pêches en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères; les pêches en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique des substances utilisées.

### Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type de coloration variétale. On considère comme normale et caractéristique la couleur des portions qui se trouvaient manifestement à proximité de la cavité du noyau ou en faisaient partie et qui, après emboîtement, peuvent se décolorer légèrement. Il faut considérer comme présentant la couleur caractéristique les conserves de pêches conditionnées avec les ingrédients spéciaux décrits dans la Section 1.b) lorsqu'il n'y a pas de décoloration anormale compte tenu du type d'ingrédients utilisés.

### Uniformité de calibre

- a) Entières, moitiés, quartiers - dans 95% en nombre des unités présentant le plus d'uniformité de calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double de celui de l'unité la plus petite.

b) Tranches - au maximum 25% en poids des unités peuvent être des fragments de tranches, des lamelles ou des brisures. Fragment de tranche: segment n'atteignant pas les trois quarts d'une tranche apparemment entière. Lamelle: unité pesant moins de 4 grammes. Brisure: morceau provenant d'une coupe défectueuse, de forme habituellement circulaire et présentant une surface plane et une surface convexe.

c) Dés - le produit doit être raisonnablement exempt d'éclats et de grands morceaux de forme irrégulière.

#### Texture

Les pêches doivent être raisonnablement charnues, peuvent ne pas être uniformément tendres et peuvent être légèrement flasques et frangées. Dans les conserves conditionnées avec liquide, au maximum 10 % des pêches peuvent être spongieuses ou excessivement consistantes. Dans les conserves conditionnées sans liquide, au maximum 20% des pêches peuvent être excessivement consistantes.

#### Défauts

##### Définitions des défauts

Malformations - défauts de coloration et taches sur l'épiderme qui contrastent fortement avec la couleur générale et peuvent pénétrer dans la chair. Ces défauts comprennent notamment les meurtrissures, les croûtes et les taches noires.

Pêches brisées - il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des conserves de pêches entières, en moitiés et en quartiers, conditionnées avec un liquide de couverture. Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application de la présente spécification tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.

Peaux - peaux qui adhèrent à la chair des pêches ou qui se trouvent détachées dans le récipient.

Noyaux - la présence de noyaux est considérée comme un défaut sauf dans le cas des pêches entières et dans celui où des noyaux entiers ou des amandes de noyaux de pêches sont utilisés comme agents de sapidité. Par noyaux, on entend les noyaux entiers et les fragments de noyaux (y compris les pointes des noyaux mûrs) qui sont durs et tranchants.

Marques de parage - la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de pêches entières, en moitiés et en quartiers, conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

##### Tolérances de défauts

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



<u>Défaut</u>	<u>Conditionnement avec liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Malformations et marques de parage	30% en nombre	3 unités par livre (0,45 kg)
Pêches brisées (entières, moitiés, quartiers)	5% en nombre	non applicable
Peaux*	1 pouce carré (6,5 cm <sup>2</sup> ) par livre (0,45 kg) du contenu total	2 pouces carrés (12,9 cm <sup>2</sup> ) par livre du contenu total
Noyaux ou fragments de noyaux*	1 noyau ou son équivalent pour 12,5 livres (5,67 kg) du contenu total	peu

Aux fins des présentes tolérances, l'expression "1 noyau" est définie comme suit: un noyau entier; ou un grand fragment, équivalent à un demi-noyau ou plus ou jusqu'à 3 petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à celle d'un demi-noyau.

#### 4. REPLISSAGE

##### Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruits et le produit (pêches et milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la contenance du récipient.

##### Poids égoutté minimum

Les spécifications concernant le pourcentage du poids égoutté sont fondées sur le rapport entre le poids des pêches en conserve et celui de l'eau distillée, à 68° F (20° C), que contient le récipient une fois clos.

##### Poids égoutté minimum

	<u>Avec sirop moyen ou épais</u>	<u>Avec sirop léger ou très léger</u>	<u>Sans liquide</u>
Pavies	57%	60%	84%
Pêches proprement dites	54%	56%	82%

Note: Les spécifications ci-dessus ne s'appliquent pas aux conserves de pêches entières.

\* Examiner l'ensemble du contenu de tous les récipients et se baser sur la moyenne des résultats obtenus avec les échantillons.

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

## 5. TOLERANCES

### Acceptation des lots

#### Qualité

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums en matière de qualité (couleur, calibre, défauts, texture, saveur) prévues à la Section 3, doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque:

- 1) le nombre d'unités "défectueuses" (unités de qualité inférieure) dans chaque récipient ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités; et
- 2) la valeur des moyennes obtenues satisfait aux spécifications applicables (peaux et fragments de noyaux).

## 6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

### Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

### Méthodes d'examen

#### Poids égoutté

Détermination effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" (dernière édition) ou toute autre méthode normalisée donnant des résultats équivalents.

#### Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie).

## 7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- a) le nom du produit, à savoir "pêches" et éventuellement, l'indication des agents de sapidité qui caractérisent le produit;
- b) l'indication du mode de présentation, de la couleur et de la variété;
- c) une déclaration concernant le milieu de couverture et la concentration du sirop, le cas échéant;
- d) l'indication des aromatisants et autres ingrédients, le cas échéant.



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/20  
Annexe 7  
Juin 1966

Norme No PFV 66/5-6

POMELOS EN CONSERVE

Texte soumis à la quatrième session de la  
Commission du Codex Alimentarius

pour adoption en tant que

Projet de norme provisoire

NOTE

Les sections de la norme pour les pomelos en conserve qui traitent des additifs, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de l'étiquetage doivent être ratifiées par les comités du Codex compétents et être conformes à toutes dispositions générales établies par ces comités et acceptées par la Commission du Codex Alimentarius.

1. DESCRIPTION ET DENOMINATION

Description du produit

Les conserves alimentaires de pomelos (pamplemousses) sont préparées à partir de pomelos (Citrus paradisi) mûrs et sains. Avant traitement, les fruits sont convenablement lavés et pelés; la plus grande partie des membranes, des pépins et de la partie axiale est enlevée des segments (carpelles). Des liquides de couverture appropriés, des édulcorants nutritifs, des acides appropriés et des agents de sapidité peuvent être ajoutés. Le produit est hermétiquement enfermé dans un récipient, puis soumis à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

Dénomination du produit

Présentation

Les pomelos en conserve peuvent être conditionnés sous forme de:

- a) Segments
- b) Morceaux de segments

Spécifications générales d'hygiène

Toutes les opérations de préparation et de traitement des pomelos en conserve doivent être effectuées dans les conditions prévues par le Code de pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et produits apparentés, adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

2. COMPOSITION

Milieux de couverture - Définitions

Les pomelos en conserve peuvent être conditionnés avec l'un quelconque des milieux suivants:

- a) Eau liquide de couverture composé uniquement d'eau.
- b) Jus liquide de couverture composé uniquement de jus de pomelo sans addition directe ou indirecte d'eau.
- c) Eau et jus liquide de couverture composé d'eau et de jus de pomelo.
- d) Sirop liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de sucres-saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté - conformes aux définitions du Comité du Codex sur les sucres, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop conformément aux indications ci-après:

<u>Liquides</u>	<u>Densité finale "Brix"</u>
<u>Légèrement sucré</u>	12°
<u>Sirop léger</u>	16°
<u>Sirop moyen</u>	18°

Ingrédients

Jus de citron, épices, aromatisants (autres que les aromatisants artificiels).

Additifs

Lactate de calcium (concentration à préciser).  
Acide citrique.

3. CRITERES DE QUALITE

Le produit doit satisfaire aux spécifications indiquées ci-dessous et, en outre, être dépourvu de détériorations, de matières étrangères et d'attaques d'insectes.

Couleur

Tout en pouvant varier, la couleur des pomelos doit être caractéristique de fruits convenablement traités; les pomelos en conserve peuvent présenter une légère nuance ambrée ou être légèrement plus foncés que les fruits frais, mais ils doivent être matériellement exempts de toute coloration brunâtre.

Texture

La texture doit être ferme et caractéristique du produit raisonnablement dépourvu de cellules sèches ou de cellules fibreuses nuisant à son apparence ou à sa comestibilité. Les segments doivent être pratiquement exempts de signes de désagrégation.

Saveur

Le produit doit être exempt de tout goût de brûlé et de toute saveur inacceptable; dans le cas de pomelos en conserve dans du sirop, la saveur doit être caractéristique des pomelos sucrés.

Défauts et intégrité

Définitions

- Segment entier - Segment ou portion de segment d'une longueur au moins égale aux trois quarts de celle d'un segments normal. Un segment fendu en un point mais non susceptible de se désagréger est considéré comme entier; en revanche, un segment constitué de parties reliées par un "filet" ou par la membrane n'est pas considéré comme "entier".
- Pépins mûrs - Pépins dont la plus grande dimension dépasse 9 mm (11/32 de pouces).

Tolérances de défauts et d'intégrité

Objet	Sections ou segments entiers	Segments brisés
Segments entiers et uniformité	65 pour cent ou plus en poids des fruits égouttés sont entiers et présentent une dimension raisonnablement uniforme	Aucune spécification concernant l'intégrité et l'uniformité
Surface totale couverte par une membrane - pour chaque fraction de 560 g	16 cm <sup>2</sup> (2,63 pouces carrés) au maximum	16 cm <sup>2</sup> (2,63 pouces carrés) au maximum
Pépins mûrs - par fraction de 560 g du contenu total	2 au maximum	3 au maximum
Matières étrangères des fruits	Absence de fragments d'écorces ou de parties axiales et absence pratiquement totale de membranes blanches	

4. REPLISSAGE

Remplissage minimum

Les fruits, avec le liquide de couverture, ne doivent pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance du récipient.

Poids égoutté minimum

Le poids égoutté des fruits ne doit être inférieur à 52% du poids de l'eau distillée, à 20° C (68° F), que contient le récipient une fois clos.

Vérification de la conformité

En ce qui concerne le remplissage, le produit est jugé conforme lorsque:

- a) le remplissage minimum de chaque récipient est approprié et satisfait aux tolérances prévues à la Section 5; et
- b) le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients correspond au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

5. TOLERANCES

Acceptation des lots

Qualité

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications minimums de qualité (couleur, défauts et intégrité, texture, saveur) prévues à la Section 3

doit être considéré comme "défectueux" (unité de qualité inférieure). On juge qu'un lot satisfait aux spécifications minimums de qualité lorsque le nombre d'unités "défectueuses" (unités de qualité inférieure) dans chaque récipient ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Remplissage minimum

On juge qu'un lot satisfait aux spécifications en matière de remplissage minimum lorsque le nombre des récipients non conformes aux spécifications en matière de remplissage total ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage pertinent (NQA = 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

### 6. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'EXAMEN

#### Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage de base pour les fruits et légumes traités.

#### Méthodes d'examen

##### Poids égoutté

Détermination effectuée selon la méthode pertinente pour les fruits et légumes traités qui figure dans "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" (dernière édition) ou selon toute autre méthode normalisée donnant des résultats équivalents.

##### Densité du sirop

Densité finale du sirop exprimée en degrés Brix et déterminée dans le produit fini en conserve selon une méthode normalisée (aréométrie ou réfractométrie).

### 7. ETIQUETAGE

Tous les récipients doivent être étiquetés en conformité des dispositions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en matière d'étiquetage des denrées alimentaires. En outre, les récipients doivent être étiquetés de telle sorte que, dans des conditions d'achat normales, les indications ci-après apparaissent bien en évidence et soient clairement lisibles:

- a) le nom du produit, à savoir "pomelos";
- b) l'indication du milieu de couverture: eau, jus, eau et jus ou sirop;
- c) l'indication du mode de présentation: segments ou morceaux de segments.