



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



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

F

ALINORM 72/20
Août 1971

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Neuvième session
Rome, novembre 1972

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington D.C.
7-11 juin 1971

MR/B9822

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

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
WASHINGTON, D.C. (ETATS-UNIS)
7-11 JUIN 1971

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa huitième session au Siège de l'Organisation panaméricaine de la Santé sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund (Etats-Unis), M. Fitzhugh L. Southerland étant absent pour cause de maladie. Le Comité a exprimé des vœux de prompt rétablissement à M. Southerland. Des représentants et observateurs de 23 pays et des observateurs de 7 organisations internationales ont assisté à cette session. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport. Le Président et M. George Grange, Coordonnateur du Codex pour les Etats-Unis ainsi qu'un Vice-Président de la Commission, ont souhaité la bienvenue aux participants. M. Grange a brièvement passé en revue les principales questions pertinentes découlant du Rapport de la seizième session du Comité exécutif.

Adoption de l'Ordre du jour

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire.

Questions découlant des Rapports de a) la septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 71/12) et b) de la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

3. De même que pendant les sessions précédentes, le Comité a décidé qu'il serait préférable d'étudier les observations concernant les normes qui lui étaient soumises pour examen et qui figurent dans les rapports précités, au moment où l'on discuterait de chacune des normes. Le Comité a pris note des observations générales figurant aux paragraphes 23 et 24 du document ALINORM 71/12 et concernant a) l'avantage que l'on aurait à fixer des doses maximums d'emploi pour les additifs alimentaires plutôt que d'en limiter l'usage par l'application de bonnes pratiques de fabrication et b) la nécessité de se conformer aux dispositions générales relatives aux additifs alimentaires (Rapport de la septième session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 70/43, Annexe VI) lors de la mise au point des dispositions relatives à l'emploi des additifs alimentaires devant figurer dans les normes du Codex.

Norme pour les mandarines en conserve examinée à l'étape 7

4. Le Comité a examiné la norme pour les mandarines en conserve figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 70/20, compte tenu des commentaires que les gouvernements ont transmis à son sujet. Cette norme, sous sa forme remaniée par le Comité, figure à l'Annexe II du présent rapport. Les débats du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants.

5. Le Comité est convenu d'apporter des modifications rédactionnelles et de présentation à la norme, conformément aux modifications qui avaient été proposées à sa dernière session lors de l'examen de la norme relative aux prunes en conserve et des normes relatives à d'autres produits parvenues à l'étape 7.

6. La délégation de la Chine a proposé d'élargir la définition du produit afin d'inclure les espèces semblables à Citrus reticulata Blanco, telles que Citrus Tankan Havata. Cette délégation a déclaré que cette espèce, qui est un type de mandarine, n'est pas couverte par la définition du produit telle qu'elle est rédigée actuellement. Ce n'est pas une variété de Citrus reticulata Blanco. Le Comité s'est demandé, au cas où il s'agirait d'une espèce différente, si elle pourrait vraiment être considérée comme une mandarine, et il a donc décidé de ne pas adopter la proposition avancée par la délégation de la Chine pour le moment. Il note, toutefois, que si la Commission accepte à sa huitième session le calendrier proposé pour les réunions du Codex au cours des années 1972-1975, le Comité aura l'occasion de réexaminer cette question à sa prochaine session, faute de quoi, la Commission pourra la réexaminer à sa neuvième session en se

référant aux commentaires présentés à l'étape 8 (voir également le paragraphe 105 du présent rapport).

7. Le Comité décide de prévoir l'emploi facultatif du jus de citron en tant qu'acidifiant ou qu'exhausteur de la saveur.

8. Le Comité a examiné des propositions tendant à réduire le nombre des densités de sirop et à modifier quelques-uns des chiffres relatifs aux degrés Brix. Selon l'opinion générale du Comité, il y aurait lieu de garder le texte actuel, qu'il avait adopté à sa sixième session, et qui est celui qui figure dans plusieurs autres normes. La délégation de la Pologne et l'observateur de l'Organisation internationale de normalisation ont suggéré qu'il serait préférable d'exprimer les degrés Brix en pourcentage de saccharose. On a toutefois fait remarquer que la méthode d'analyse confirmée pour la mesure de la densité des sirops, indique clairement que les résultats doivent être exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix").

9. En ce qui concerne la section relative aux critères de qualité, le Comité est convenu d'accepter une proposition de la délégation du Japon visant à amender la définition de "segments brisés". La version adoptée par le Comité figure dans la norme remaniée placée en annexe au présent rapport. Tout en acceptant l'amendement proposé par le Japon, le Comité observe que les segments brisés ne représentent que 10 pour cent du commerce de ce produit (les segments entiers représentant 90 pour cent de ce commerce) et reconnaît que l'adoption d'un système d'emballage mécanisé rendrait difficile l'application constante de la disposition telle qu'elle avait été rédigée au début. C'est pourquoi, bien qu'ayant gardé la définition ci-après: "au moins égale à la moitié des dimensions primitives apparentes du segment", le Comité considère que pour des raisons technologiques d'ordre pratique il est nécessaire de prévoir un chiffre précis applicable seulement s'il n'est pas visible qu'une portion d'un segment mesure au moins la moitié de la longueur du segment original.

10. Le Comité accepte aussi la proposition de la délégation du Japon tendant à amender la disposition relative à la présentation sous forme de segments entiers (alinéa 2.3.5 a) de la norme). En donnant son accord à cette proposition, à laquelle on s'est conformé lors de la rédaction de la version révisée de la norme, le Comité a reconnu que cette modification se traduirait par un léger abaissement des critères de qualité, mais personne n'a élevé d'objections sérieuses en arguant qu'avec les machines automatiques d'épluchage et de segmentation il ne sera pas possible d'obtenir régulièrement les chiffres plus élevés fixés à l'origine dans le projet de norme.

11. Le Comité est convenu que les dispositions relatives aux défauts qui figurent à l'alinéa 2.3.6 de la norme devraient être basées sur la mayonne des échantillons. Il a été confirmé que les dimensions des échantillons seraient toujours les mêmes (c'est-à-dire qu'elles seraient conformes aux dispositions des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées), qu'un lot soit contrôlé pour vérifier s'il satisfait les spécifications établies pour la moyenne des échantillons prélevés (certains défauts de qualité et les valeurs Brix), ou qu'il soit contrôlé pour vérifier s'il satisfait les spécifications établies pour des unités ou des récipients individuels, par exemple les critères de qualité tels que la couleur, la saveur, la texture et l'intégrité.

12. Le Comité note à l'égard de la section relative aux additifs alimentaires de la norme, que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi de l'acide citrique, en quantités dictées par les bonnes pratiques de fabrication. Le Comité ne juge pas utile de proposer de chiffre limitant la dose maximum d'emploi. En s'appuyant sur un document présenté par la délégation du Japon, le Comité estime que l'emploi du méthyl-cellulose (agent de clarification) à la dose proposée de 10 mg/kg, se justifie du point de vue technologique. Il note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a différé sa décision à l'égard de l'emploi de cet additif à la dose proposée, dans l'attente d'une recommandation ferme du Comité sur les fruits et légumes traités. Le Comité approuve les spécifications relatives au méthyl-cellulose telles qu'elles figurent maintenant dans la version remaniée de la norme. Ces spécifications sont celles qui figurent dans le Codex des Etats-Unis des substances chimiques pouvant être ajoutées aux produits alimentaires. La délégation de la Pologne s'est élevée contre l'emploi de cet additif et a réservé sa position.

13. En ce qui concerne les contaminants, le Comité note que la concentration de 250 mg/kg pour l'étain a été confirmée à titre provisoire par le Comité du Codex sur les

additifs alimentaires, sous réserve que cette concentration soit examinée à nouveau au plus tard deux ans après l'adoption de la norme à l'étape 8 par la Commission. La même disposition figure dans la norme pour les ananas en conserve parvenue à l'étape 9. Mais, à sa dernière session, le Comité a décidé que, à l'exception des asperges en conserve pour lesquelles une concentration maximum a été fixée pour l'étain, il serait préférable de ne pas indiquer un ou plusieurs chiffres pour l'étain dans les normes dont il est saisi, étant donné qu'il ne possède pas assez de données pour pouvoir le faire. Bien que l'on s'emploie actuellement à rassembler des données, aussi bien au sujet de l'étain qu'au sujet d'autres métaux lourds, le Comité n'est pas encore en mesure de proposer des limites d'emploi définitives pour l'étain ou d'autres métaux lourds. Le Comité est convenu de garder la concentration de 250 mg/kg pour l'étain dans la norme en question, étant entendu qu'elle serait éventuellement modifiée ultérieurement lorsque l'on disposera des données nécessaires. Etant donné que cette concentration a été confirmée à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour cette norme et d'autres normes intéressant des fruits et des légumes traités, le Comité estime qu'en l'attente d'une décision définitive à l'égard de l'étain, la concentration de 250 mg/kg doit être incluse dans toutes les normes intéressant des fruits et des légumes traités, y compris celles dont la Commission sera saisie à l'étape 8 à sa prochaine session. La délégation de la Pologne a réservé sa position en ce qui concerne la concentration de 250 mg/kg pour l'étain, et déclaré que, à son avis, la concentration maximum devrait être fixée à 150 mg/kg.

14. Le Comité est convenu que la délégation du Royaume-Uni devrait rassembler les données nécessaires sur l'étain et d'autres métaux lourds, y compris celles qui sont disponibles dans d'autres pays, ainsi que sur les méthodes employées, et lui présenter une communication comportant des recommandations aussitôt que possible. Le Comité a pris note des observations de la délégation des Etats-Unis établissant que la plupart des enquêteurs ont fait les constatations suivantes.

- a) Les produits conditionnés dans des boîtes entièrement émaillées (laquées) ont une faible teneur en étain. Les quantités décelables qui ont pu être trouvées résultent probablement des imperfections du revêtement exposant de minuscules parties de la plaque du fond.
- b) Certains produits sont généralement conditionnés dans des boîtes entièrement émaillées, non seulement du fait de l'action corrosive sur le fer blanc, mais aussi pour conserver la couleur - par exemple des pois, du maïs, des cerises foncées et de la plupart des baies. On peut donc s'attendre à ce que la teneur en étain de ces produits soit faible.
- c) Certains produits ont besoin d'une certaine quantité d'étain pour garder les caractéristiques de couleur désirables ou éviter de former des composés indésirables - par exemple les asperges en conserve et la plupart des fruits de couleur claire.
- d) Certains produits qui sont normalement conditionnés dans des boîtes étamées ont un pouvoir corrosif de faible à modéré sur l'étain (par exemple, la compote de pommes, les pêches, les poires, le cocktail de fruits) tandis que certains produits sont de nature plus corrosive (par exemple les asperges, les haricots verts, les concentrés de tomate).
- e) La teneur en étain des produits augmente assez rapidement lorsqu'on les laisse dans des récipients ouverts plus de 24 heures.

15. Le Comité reconnaît également la nécessité de mettre au point dès que possible des méthodes d'analyse appropriées pour la détermination de la teneur en étain et en autres métaux lourds.

16. En ce qui concerne la section de la norme ayant trait à l'hygiène, le Comité note que la disposition relative aux micro-organismes pathogènes et aux substances toxiques

produites par des micro-organismes figure dans plusieurs normes Codex (jus de fruits, produits cacaotés et chocolat, en plus des fruits et légumes traités) mais qu'elle est exprimée différemment dans les divers groupes de normes. Pour que les textes soient aussi uniformes que possible, le Comité décide de modifier l'alinéa 5.3 de la norme de façon à la rendre conforme à la terminologie que le Groupe mixte CEE/Codex d'experts des jus de fruits et le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat ont adoptée récemment. Le Comité est convenu de rédiger comme suit l'alinéa 5.3:

"5.3 Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

5.4 Le produit ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes."

Le Comité estime que la version ci-dessus conviendrait pour toutes les normes applicables aux fruits et légumes traités, y compris celles qui seront présentées à l'étape 8 à la prochaine session de la Commission. La délégation des Pays-Bas n'a pas approuvé cette version qui se prête, à son avis, à diverses interprétations. Le Comité reconnaît qu'il est nécessaire de mettre au point une méthodologie applicable dans ce domaine et note que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire étudie actuellement cette question.

17. La délégation du Japon a proposé d'amender l'alinéa 6.1.2.1 de la norme relative au poids égoutté minimum. A son avis, lorsque le produit est conditionné dans du sirop épais ou très épais, le poids égoutté devrait être de 52 pour cent. La délégation de la Chine a appuyé la délégation du Japon, mais a précisé qu'en Chine ce produit n'est pas conditionné dans du sirop épais ou très épais. Aucune des autres délégations présentes n'a jugé nécessaire de modifier la disposition telle qu'elle a été adoptée à la sixième session du Comité et, étant donné que les autres normes ne prévoient pas des poids égouttés différents selon les diverses densités de sirop et que, en tout état de cause, seule une faible proportion du produit est conditionnée dans du sirop épais et très épais au Japon, le Comité décide de n'apporter aucune modification au texte actuel.

18. Aucune modification de fond n'a été apportée à la section de la norme concernant l'étiquetage, mais il a été décidé de reprendre sa rédaction afin de l'aligner sur le plan de présentation adopté pour les normes examinées à la dernière session et de supprimer la disposition négative stipulant qu'"il n'y aura pas lieu d'indiquer le poids égoutté du produit".

19. Le Comité note que la méthode qu'il avait proposée à sa dernière session pour déterminer la capacité en eau des récipients a été confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour tous les fruits et légumes en conserve et qu'elle figurera donc dans la version révisée de la norme.

Avancement à l'étape 8 de la norme pour les mandarines en conserve

20. Lors de l'adoption du projet de rapport, la délégation du Japon a avancé une nouvelle proposition concernant la classification des calibres: supprimer à l'alinéa 1.3.1 les mots "doivent être de calibre sensiblement uniforme et", et remplacer l'alinéa 1.3.1.1 par ce qui suit:

"1.3.1.1 Tolérances à l'égard de la classification du calibre

On jugera que les mandarines en conserve satisfont les spécifications relatives au mode de présentation indiqué lorsque le nombre des segments s'écarte de moins de 20% de la limite applicable au nombre de segments, à condition que la proportion des récipients présentant cette variation soit inférieure à 30% de tous les récipients constituant un seul lot."

Comme cette proposition a été avancée pendant l'adoption du projet de rapport, le Comité n'a pas eu la possibilité de l'étudier et n'a donc pris aucune décision à son sujet.

21. Le Comité décide de faire passer cette norme à l'étape 8 en vue de la soumettre pour adoption à la neuvième session de la Commission.

Norme pour les poires en conserve examinée à l'étape 7

22. Le Comité a examiné la norme applicable aux poires en conserve qui figure à l'Annexe V du document ALINORM 70/20, compte tenu des observations transmises par les gouvernements à son sujet. La norme, sous sa forme remaniée par le Comité, figure à l'Annexe III du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants.

23. Il a été décidé que l'alinéa 1.1 b) de la Définition du produit et les alinéas 1.3 a) et 1.3 b) des Modes de présentation devraient être éclaircis ainsi qu'on peut le voir dans la version remaniée de la norme.

24. Dans leurs observations écrites, les délégations des Etats-Unis et de la Belgique ont attiré l'attention sur la nécessité de prévoir dans la norme l'emploi d'autres jus que celui de poire comme milieu de couverture. Cette proposition a fait l'objet d'une discussion prolongée, étant donné qu'aucune autre norme élaborée jusqu'à présent par le Comité n'autorise l'emploi, dans le milieu de couverture, de jus autres que le jus ou les jus du ou des produit(s) couvert(s) par la norme considérée. On a fait valoir que les poires en conserve conditionnées dans un milieu de couverture composé de jus autres que le jus de poire ou contenant ces autres jus sont une spécialité qui avait été rapidement acceptée par les consommateurs et que la norme devrait couvrir de tels produits. On a également précisé que ces jus doivent être des jus "compatibles", tels que le jus de fraise, le jus d'orange et le jus de raisin, et non pas, par exemple, le jus de tomate. Bien que certains aient estimé qu'un milieu de couverture composé de jus autres que le jus de poire ou contenant ces autres jus modifie la nature du produit connu communément sous le nom de "poires en conserve dans la mesure où ce dernier pourrait être considéré comme un produit distinct et sortant du champ d'application de la norme, le Comité décide, après avoir examiné la question plus à fond, que ce serait servir l'intérêt des consommateurs que d'inclure des conditionnements spéciaux de ce genre dans la norme, à condition de prévoir des dispositions d'étiquetage propres à informer avec précision le consommateur quant à la nature de ces produits.

25. Le Comité est convenu que lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus autres que le jus de poire, le ou les noms de ce ou de ces jus devrai(en)t faire partie du nom du produit. Il estime que la déclaration du milieu de couverture sur l'étiquette ne doit pas préciser quels sont les jus de fruit(s) ajouté(s) à moins que le milieu de couverture ne se compose uniquement de ces jus de fruit(s). Il a également été convenu que ces jus devraient être des jus non concentrés. Le Comité décide en outre que, lorsque du sucre est ajouté à des jus autres que le jus de poire, dans le cas où ces jus sont le seul liquide de couverture, il y aurait lieu d'indiquer (en tant que partie du nom du produit) que les poires ont été édulcorées et le degré d'édulcoration devrait correspondre aux catégories de sirop établies dans la norme. Il a également été convenu que lorsque le milieu de couverture est composé d'un jus de poire qui n'est pas celui d'une variété déclarée de poires en conserve, la variété de poire avec laquelle ce jus a été obtenu devrait être indiquée sur l'étiquette. La délégation de la France a déclaré qu'à son avis le mot "aromatisées" devrait figurer sur l'étiquette lorsque le milieu de couverture est composé d'un jus de poire qui n'est pas celui de la variété déclarée de poires en conserve. Les sections traitant des ingrédients de base et de l'étiquetage ont été amendées ainsi qu'on peut le voir dans la version remaniée de la norme.

26. La délégation des Pays-Bas a proposé de remplacer les valeurs Brix de 14° et 18° pour le sirop léger et le sirop épais par celles de 16° et 20° respectivement. La délégation de la Pologne s'est ralliée à la proposition de la délégation des Pays-Bas sur ce point. La délégation de la France a déclaré qu'elle n'est pas disposée à accepter des sirops ayant des valeurs Brix de 10° et 14°. La délégation des Pays-Bas a déclaré que, tout en reconnaissant que certains pays cultivent des variétés de poires qui permettraient de porter ce chiffre à 14° Brix pour la catégorie de sirop léger, sans adjonction de sucre, d'autres pays - particulièrement les pays nordiques tels que les Pays-Bas - auraient des difficultés à atteindre cette densité. On a fait ressortir que les quatre catégories de sirop avaient été longuement débattues la dernière fois que la norme avait été examinée par le Comité; que les quatre catégories avec les valeurs Brix qui figurent dans les normes ont été déterminées compte tenu des impératifs de tous les pays producteurs, un certain nombre d'entre eux ayant besoin, pour répondre à la demande des consommateurs, des quatre densités de sirop avec les valeurs Brix indiquées dans la norme; qu'il existe dans certains pays une demande pour des poires conditionnées dans des sirops légers et très légers; que les quatre catégories de

densité de sirop sont assez vastes pour couvrir toute la gamme des besoins de tous les pays, mais sont en même temps assez souples pour ne pas constituer d'obstacles importants pour chacun des pays intéressés puisque chaque catégorie comprend une gamme de densités de sirop. Le fait que certains pays pourraient avoir besoin d'ajouter davantage de sucre au sirop pour rendre leur produit acceptable n'est pas, aux yeux du Comité, une raison pour élever la valeur Brix. Le Comité est donc convenu à la majorité des voix, de n'apporter aucun changement au texte concernant la densité de sirops.

27. Le Comité décide de prévoir l'emploi facultatif du jus de citron dans la liste des ingrédients autorisés en tant qu'acidifiant ou qu'exhausteur de la saveur. La disposition concernant les aromatisants naturels a été changée de place dans la norme pour être portée à la section sur les additifs alimentaires. Le Comité a examiné une proposition écrite présentée par la Suède visant à permettre l'emploi de cognac, de rhum, de liqueurs, etc. dans le milieu de couverture. Le Comité estime que, en raison des lois régissant dans certains pays l'emploi de spiritueux dans les produits alimentaires, l'acceptation de la proposition suédoise pourrait susciter des difficultés, surtout du fait que si cette proposition était incorporée dans la norme, certains pays pourraient ne pas accepter la norme.

28. Le Comité a amendé la définition des "poires brisées" et les alinéas concernant la couleur et l'uniformité du calibre ainsi qu'on peut le voir dans la version révisée de la norme.

29. Le Comité a modifié les tolérances des défauts concernant les poires brisées et la pelure. Il décide que comme le conditionnement se mécanise de plus en plus, il sera difficile de satisfaire régulièrement la tolérance établie dans la norme pour les poires brisées, et il est donc convenu, pour des raisons technologiques d'ordre pratique, d'élever la tolérance relative aux poires brisées. D'autre part, le Comité reconnaît qu'il est possible d'abaisser la tolérance applicable à la pelure et, en conséquence, la diminue dans la norme.

30. En ce qui concerne la section traitant des additifs alimentaires dans la norme, la majorité des membres du Comité décide d'autoriser l'emploi de plusieurs colorants alimentaires supplémentaires, à savoir: Tartrazine (1956; C.I. 19140), Ponceau 4-R (1956; C.I. 16255) et Cramoisine W-5 (1956; C.I. 14720). Ces colorants alimentaires sont ajoutés à la liste des colorants qui sont déjà autorisés dans la norme et la dose d'emploi pour tous ces colorants est de 200 mg/kg, seuls ou en combinaison. Le Comité a pris cette décision parce que bien que certains pays n'autorisent pas l'emploi de colorants, d'autres l'autorisent, et il reconnaît que dans certains pays leur emploi est nécessaire pour satisfaire la demande des consommateurs qui s'est imposée depuis longtemps. Les délégations de la France et de la Pologne se sont opposées à l'emploi de tout colorant alimentaire dans ce produit. La délégation de la Norvège s'est élevée contre l'emploi de l'Erythrosine, de l'Amarante, du Vert solide FCF et du Vert S, mais n'était pas en mesure d'indiquer à ce stade son opinion à l'égard des colorants récemment ajoutés. La délégation des Pays-Bas s'est élevée contre l'emploi du Vert solide FCF, celle du Japon contre l'emploi du Vert S et de la Cramoisine.

31. La délégation de l'Australie a manifesté le désir de voir autorisé dans la norme l'emploi de l'essence de gingembre vert (05/0328), de l'essence de menthe (06/0941) et l'essence de cannelle soluble (pas de numéro). Le Comité est convenu de modifier comme suit le titre actuel sur les essences naturelles de fruits: "Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse", ce qui couvrirait les essences précitées.

32. En ce qui concerne la section sur les contaminants, le Comité est convenu que la décision qu'il a prise à l'égard de la norme pour les mandarines est également applicable à ce produit. La délégation de la Pologne a réservé sa position en ce qui concerne la concentration de 250 mg/kg pour l'étain, et souhaité que ce chiffre soit fixé à 150 mg/kg dans la norme.

33. La section sur l'hygiène qui figure dans la norme a été modifiée de la même façon que dans le cas des mandarines.

34. En ce qui concerne le poids égoutté minimum, le Comité est convenu de supprimer les crochets entourant la proportion de 50% dans le cas de la présentation sous forme de poires entières.

35. La section relative à l'étiquetage de la norme a été modifiée ainsi qu'il est indiqué au paragraphe 25 du présent rapport. Dans le cas des poires entières, il a également été décidé de prévoir une indication sur l'étiquette pour préciser si le produit a été conditionné avec ou sans pédoncules. L'alinéa 7.1 d) concernant les poires colorées artificiellement a également été modifié.

36. Le Comité note que la méthode de détermination de la capacité en eau des récipients, qu'il avait approuvée à sa dernière session, a été confirmée et qu'elle sera incluse dans la norme.

Avancement à l'étape 8 de la norme pour les poires en conserve

37. Le Comité décide de faire passer la norme pour les poires en conserve à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa neuvième session.

Norme pour les raisins secs examinée à l'étape 7

38. Le Comité a examiné la norme pour les raisins secs figurant à l'Annexe VIII du document ALINORM 70/20 en se référant aux commentaires transmis par les gouvernements à son sujet. La norme, sous sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe VI du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants.

39. L'observateur de l'Office international de la vigne et du vin a attiré l'attention du Comité sur le fait que les raisins secs de Corinthe sont spécifiquement exclus du champ d'application de la norme. L'OIV estime qu'il ne devrait pas en être ainsi, étant donné que les raisins secs de Corinthe aussi bien que les raisins secs proviennent de *Vitis vinifera* L. On a fait valoir que le Comité avait décidé, à une session précédente, d'exclure les raisins secs de Corinthe du champ d'application de la présente norme parce qu'ils présentent de nombreuses caractéristiques différentes de celles des raisins secs et sont considérés comme un article commercial distinct des raisins secs. Le Comité aurait l'intention, à une date ultérieure, d'envisager l'élaboration d'une norme applicable aux raisins secs de Corinthe. Il n'apporte aucun changement à la section relative au champ d'application.

40. La définition du produit renferme une disposition qui stipule que les raisins secs "sont convenablement nettoyés (y compris un lavage avec de l'eau)". L'attention du Comité a été attirée sur le fait que, conformément aux vœux de certains pays, il existe un commerce international de raisins secs qui n'ont pas été nettoyés, mais que ces raisins secs ne sont pas offerts à la vente au détail et sont destinés à subir une transformation ultérieure qui comprend le lavage. On a suggéré que les raisins secs destinés à subir une transformation ultérieure et étiquetés comme tels pourraient être exclus du champ d'application de la norme, limitant ainsi celle-ci aux raisins secs offerts à la vente au consommateur. Le Comité estime, toutefois, que la majeure partie du commerce des raisins secs se faisant en vrac et non en emballages pour la vente au détail, il serait en fin de compte dans l'intérêt du consommateur d'inclure dans la norme aussi bien le commerce en vrac que le commerce au détail de ce produit. Le Comité est convenu de modifier la définition du produit de manière que le lavage des raisins secs soit facultatif, reconnaissant que la définition du produit exige que les raisins secs doivent être convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non. Le Comité modifie également la définition du produit afin de préciser que les raisins secs peuvent être blanchis ou non, ou trempés dans une lessive alcaline avec une solution huileuse, épépinés ou non, et peuvent être enrobés avec un ou plusieurs des sucres autorisés, dans la section de la norme relative aux ingrédients.

41. En ce qui concerne l'alinéa 2.2.2 de la norme, qui prévoit deux sous-types, naturels et blanchis, un certain nombre de délégations ont indiqué qu'elles ne pouvaient pas accepter l'emploi du terme "naturel" pour décrire un produit qui avait été trempé dans une lessive alcaline et une solution huileuse. Ces délégations ont déclaré qu'elles ne considèrent comme "naturels" que les raisins secs ayant été séchés au soleil sans avoir été trempés dans une lessive alcaline. Le Comité reconnaît qu'il existe trois sous-types qui sont: a) naturels, b) trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse et c) blanchis, mais estime qu'en modifiant convenablement la définition du produit ainsi qu'il est indiqué au paragraphe 40 du présent rapport, et en imposant des conditions d'étiquetage appropriées, les consommateurs seront suffisamment protégés. Il a été convenu que dans le cas où les raisins secs ont été blanchis, il y aurait lieu de l'indiquer sur l'étiquette et que si les raisins secs ont été

trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse, ils ne peuvent pas être étiquetés comme "naturels".

42. Le Comité ne voit aucune raison de garder l'alinéa 2.3 de la norme sur le calibrage, qui se borne à déclarer que le calibrage ne fait pas partie de la norme.

43. En ce qui concerne la définition des défauts, le Comité a ajouté une phrase à la définition du "sucre" afin de préciser que les raisins secs auxquels on a intentionnellement ajouté du sucre ne sont pas considérés comme des "raisins défectueux à cet égard."

44. Pour l'alinéa 3.2.3 b) de la norme, intitulé "impuretés minérales", le Comité juge qu'il est nécessaire d'établir une méthode appropriée de détermination des impuretés minérales. Le représentant de l'ISO a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'il existe une méthode recommandée par l'ISO pour la détermination des impuretés minérales dans les fruits et les légumes. Le représentant de l'AOAC a fait allusion à une nouvelle méthode mise au point à la suite d'études conjointes et a déclaré que cette nouvelle méthode de détermination des impuretés minérales, qui ressemble beaucoup à la méthode ISO, conviendrait probablement très bien pour les raisins secs. Le Comité est convenu d'inclure cette nouvelle méthode dans la norme, mais demande aux délégations des Etats-Unis et de l'Australie de l'étudier plus avant en coopération avec l'AOAC, à la lumière de l'expérience acquise et de suggérer un niveau à soumettre à l'examen du Comité à sa prochaine session.

45. A l'alinéa concernant les tolérances de défauts, le Comité est convenu que la tolérance pour les morceaux de pédoncule dans les variétés de raisins sans pépins est exagérément restrictive pour l'industrie et qu'il lui serait difficile de s'y conformer régulièrement. Le Comité décide donc de porter la tolérance de un à deux morceaux de pédoncule par kilogramme. En ce qui concerne la tolérance de 15 pour cent applicable au "sucre", le Comité note que l'on trouve plus fréquemment des "raisins secs contenant du sucre" dans les emballages en vrac que dans les emballages destinés à la vente au détail. Bien que le Comité ait décidé de retenir cette tolérance dans la norme, la délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'en ce qui concerne les emballages destinés à la vente au détail, elle n'est pas convaincue qu'une tolérance aussi élevée que 15% soit nécessaire ou serve l'intérêt des consommateurs, puisque cela signifierait qu'une quantité importante de produit dans l'emballage pourrait se composer de "raisins secs contenant du sucre".

46. Le Comité note, en ce qui concerne la section sur les additifs alimentaires de la norme, que le Comité sur les additifs alimentaires a confirmé l'emploi de l'anhydride sulfureux à concurrence de 2000 mg/kg et de l'huile minérale à concurrence de 0,5% en poids. Il note que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a arrêté des spécifications pour l'huile minérale de qualité alimentaire, qui limitent la quantité d'impuretés. Il note que l'emploi de l'anhydride sulfureux en vue de maintenir la couleur du produit est réservé aux raisins secs blanchis. Plusieurs délégations ont préconisé une réduction de la concentration d'anhydride sulfureux. On a fait valoir que, même si l'adjonction d'anhydride sulfureux est effectuée une fois les raisins séchés, la concentration de SO_2 peut atteindre 2000 mg/kg, et que cette concentration devrait être moindre lorsque le produit parvient au consommateur. Les délégations des pays qui emploient le SO_2 dans ce but ont admis qu'une proportion de 1500 mg/kg serait satisfaisante, et la disposition a été modifiée en conséquence. Le Comité décide de retenir la disposition relative à l'huile minérale à la concentration de 0,5%. La délégation du Japon a réservé sa position au sujet de l'emploi de ces deux additifs car elle n'est pas convaincue que leur emploi soit technologiquement nécessaire. La délégation de la France a estimé que la concentration de 1500 mg/kg pour l'anhydride sulfureux est trop élevée et déclaré qu'elle serait disposée à accepter une concentration maximum de 1000 mg/kg. La délégation de la Pologne s'est également élevée contre la concentration qui a été fixée pour l'anhydride sulfureux et déclaré qu'elle accepterait une concentration maximum de 500 mg/kg. La délégation de la Pologne a également réservé sa position à l'égard de l'emploi de l'huile minérale.

47. Le Comité a examiné la proposition de la délégation des Etats-Unis tendant à autoriser l'emploi du sorbitol à concurrence de 0,5% en vue de maintenir l'humidité des raisins secs. Certaines délégations ont exprimé des doutes quant à la nécessité technologique d'employer cet additif, et le représentant de l'Organisation internationale des associations de consommateurs a demandé si un emballage adéquat ne rendrait pas l'emploi de cet additif inutile. On lui a répondu que cet additif est fréquemment

employé dans d'autres produits, que son emploi se justifie dans le cas des raisins secs pour la raison indiquée ci-dessus et que très souvent la ménagère n'emploie pas tout le contenu du paquet de raisins secs immédiatement après l'avoir ouvert. Le Comité est convenu d'autoriser l'emploi du sorbitol dans la norme à concurrence de 0,5%, mais un certain nombre de délégations ne sont pas convaincues de la nécessité d'utiliser cet additif.

48. En ce qui concerne la section relative aux résidus de pesticides, le Comité note que, conformément au Plan de présentation des normes Codex intéressant les produits, cette section comprendrait, sous forme de référence, toutes les concentrations de résidus de pesticides fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour le produit en question. Le Comité a appris que la Commission a adopté des concentrations à l'étape 9 pour certaines tolérances de résidus de pesticides applicables aux raisins secs et autres fruits séchés. Les concentrations appropriées seront indiquées à titre de référence dans la norme lorsque la version définitive du rapport de la présente session sera envoyée aux gouvernements. Il a été convenu que cette section de la norme sera rédigée comme suit, en attendant la mise au point rédactionnelle qui aura lieu au moment où la version définitive du rapport sera transmise aux gouvernements: "Les concentrations de résidus de pesticides fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour les raisins secs sont applicables (des références précises seront données dans la version définitive de la norme actuellement en cours de révision)". Le Comité a rappelé qu'à sa cinquième session, tenue en mai 1968, il a décidé de faire part au Comité du Codex sur les résidus de pesticides de son désir de voir les tolérances suivantes pour les résidus de pesticides faire l'objet d'un examen dans le cas des raisins secs: malathion, pas plus de 8 mg/kg; bromure de méthyle, pas plus de 125 mg/kg calculé en Br; formiate de méthyle (ou d'éthyle), pas plus de 250 mg/kg calculé en acide formique. Le Secrétariat a été invité à faire rapport sur les points ci-dessus au Comité lors de sa prochaine session.

49. La section de la norme portant sur l'hygiène a été modifiée de la même manière que la section équivalente figurant dans les autres normes examinées à l'étape 7 à la présente session du Comité. En ce qui concerne l'alinéa 6.1 de la norme qui recommande que, lors de la préparation de ce produit, on se conforme au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés, le Comité note que la Section III.B.4) - "Protection du produit contre la contamination" prévoit les mesures de protection nécessaires contre la contamination microbiologique et la présence d'insectes, etc.

50. La plupart des modifications adoptées par le Comité pour la section de la norme sur l'étiquetage se rapportent à l'alinéa relatif à la dénomination du produit. En dehors des modifications mentionnées au paragraphe 40 du présent rapport, le Comité est convenu qu'au lieu de la dénomination "raisins secs", on pourrait employer le nom "Sultanines" dans les pays où cette appellation est employée traditionnellement pour décrire certaines variétés de raisins secs. Le Comité est également convenu, en ce qui concerne l'alinéa 8.1 a)i), que le type et/ou le mode de présentation devraient figurer sur l'étiquette uniquement lorsqu'il s'agit de raisins épépinés, ainsi qu'on peut le voir dans la version révisée de la norme. Il a été convenu que, si les raisins secs de la variété Malaga Muscat sont désignés par le nom Malaga Muscat, il n'y aura pas lieu de donner de renseignements au sujet des pépins. L'alinéa 8.1 a)ii) devrait être complété de façon que la disposition soit, quant au fond, rédigée comme suit: "Enduit avec X, là où X est le nom du sucre utilisé". Le Comité a également décidé d'ajouter un troisième alinéa sous 8.1 a) prévoyant, en substance, que l'appellation doit inclure le terme "blanchi" ou le terme "doré" ou tout autre terme qui peut avoir une signification pour les consommateurs. Il a été décidé que si les raisins secs sont présentés avec pédoncule, cette précision devra obligatoirement être mentionnée sur l'étiquette. Le Comité s'est demandé s'il est nécessaire d'informer le consommateur que le produit a été lavé. Il a conclu que ceci n'a aucune signification et que, en tout état de cause, le consommateur était protégé du fait que la définition du produit stipule que le produit doit être convenablement nettoyé. Pour ce qui est des raisins secs devant subir une transformation ultérieure, qu'ils aient été lavés ou non, l'acheteur et le vendeur sont sensés protéger leurs propres intérêts et aucune déclaration sur l'étiquette ne semble être nécessaire à cet égard.

51. En examinant la section de la norme sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité note que le plan d'échantillonnage à l'alinéa 9.1 reflète les pratiques courantes aux Etats-Unis et qu'il s'applique en fait à la production américaine, étant donné que les Etats-Unis n'importent pas de raisins secs. Certaines difficultés ont été relevées au sujet de ce plan. Celui-ci ne donne aucune indication sur ce qui constitue la

dimension adéquate d'un lot ni sur la façon de juger si un échantillon est acceptable. Il a été décidé que l'échantillonnage ne devrait pas s'appliquer au niveau du détail ou à de petits lots, conformément au principe défini par le Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées. La délégation des Etats-Unis s'est chargée d'élaborer un plan révisé en collaboration avec les délégations du Royaume-Uni et de l'Australie. Ce plan sera transmis aux gouvernements pour observations. Cette question devrait être tout particulièrement soumise à l'attention des principaux pays producteurs. Le Comité est convenu de supprimer le texte actuel relatif à l'échantillonnage, à savoir l'alinéa 9.1 de la norme.

52. En ce qui concerne la méthode d'examen pour déterminer la teneur en eau, le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé de nouveau à sa dernière session la méthode reproduite dans la dernière édition de AOAC Methods 1970, 22.012, Par. 2 (voir le par. 51 du document ALINORM 71/23). Le représentant de l'AOAC a attiré l'attention sur une méthode récemment mise au point pour déterminer la teneur en eau des raisins secs au moyen d'un appareil d'évaluation de la teneur en eau des fruits séchés (Dried Fruit Moisture Tester). Le Comité a appris que cette méthode détermine la conductivité des raisins secs. La conductivité a été mise en corrélation avec la méthode du four mentionnée sous "Teneur en eau des fruits séchés" 22.012, 11ème édition, AOAC, relative aux raisins secs. La variante pour la méthode AOAC 22.012 est 7,83 fois supérieure à celle de la méthode conductimétrique qui est beaucoup plus rapide. La méthode conductimétrique peut être appliquée à tous les fruits secs pour lesquels on a établi la corrélation avec la méthode du four. La nouvelle méthode a été indiquée sous la cote JAOAC, 52(4) 1969, 858.

53. Comme l'indique le paragraphe 43 du présent rapport, une nouvelle méthode de détermination des impuretés minérales (test du sable) a été mise au point par l'AOAC et le Comité est convenu de mentionner cette nouvelle méthode dans la version révisée de la norme mais de l'examiner plus à fond à sa prochaine session.

54. Le Comité note que l'AOAC a mis au point une méthode de détermination de la teneur en anhydride sulfureux des fruits secs et est convenu de la mentionner dans la norme. La délégation du Royaume-Uni a déclaré que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage préfère généralement les méthodes permettant l'application la plus étendue possible et que, à cet égard, la méthode Tanner conviendrait sans doute.

55. L'observateur de l'AOAC a aussi attiré l'attention du Comité sur une méthode AOAC qui conviendrait pour la détermination de la teneur en huile minérale. Le Comité décide de mentionner cette méthode dans la norme.

56. Le Comité est convenu qu'il serait aussi nécessaire de disposer d'une méthode d'analyse pour le sorbitol.

Renvoi de la norme pour les raisins secs à l'étape 6

57. Du fait que la section relative à l'échantillonnage, qui est une partie importante de la norme, a dû être examinée à nouveau par le Comité, de même que certaines méthodes d'analyse, le Comité est convenu de renvoyer la norme pour les raisins secs à l'étape 6 afin de permettre aux gouvernements de faire connaître leur opinion sur le plan d'échantillonnage.

Norme pour les concentrés de tomate examinée à l'étape 7

58. Le Comité a examiné à l'étape 7 la norme pour les concentrés de tomate figurant à l'Annexe VII du document ALINORM 70/20, en se référant aux commentaires transmis par les gouvernements à son sujet. La norme, sous sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe IV du présent rapport. Les délibérations du Comité ont permis de dégager les principaux points suivants.

59. Le Comité décide d'introduire une section intitulée "Champ d'application" dans la norme afin de préciser que celle-ci ne s'applique pas aux produits généralement connus sous le nom de sauces tomates, sauce chili et sauce ketchup ou produits similaires qui sont très assaisonnés et de concentrations variées, et qui contiennent des ingrédients caractérisants tels que poivrons, pignons, vinaigre, sucre, etc., en quantités qui modifient substantiellement la saveur, l'arôme et le goût de la composante tomate.

60. Il a été décidé que la norme autorisera l'emploi de sel et aussi, pour les produits tels que la pâte de tomates qui seront couverts par la norme, de certains ingrédients d'assaisonnement ne comprenant ni les sucres ni les autres édulcorants. Il a également été décidé d'amender la définition du produit pour supprimer la référence à l'emploi facultatif d'agents de conservation (voir aussi paragraphe 67). Ainsi, il sera interdit d'ajouter des agents de conservation aux produits couverts par la norme.

61. Les proportions de 8% et de 24% de résidus secs solubles, qui sont les concentrations minimums fixées par la norme respectivement pour la purée de tomates et la pâte de tomates, ont été débattues car on désirait savoir si ces chiffres correspondent à ceux de 9% et 25% de résidus secs solubles exempts de sel qui figuraient dans la version de la norme que le Comité a examinée à sa cinquième session en 1968 et qui a été amendée comme indiqué ci-dessus. La délégation des Etats-Unis a expliqué la raison pour laquelle il y avait eu une certaine confusion sur ce point. Pendant de nombreuses années, aux Etats-Unis, le pourcentage minimum total des résidus solubles obtenu par la méthode de séchage au four a été fixé à 8,32% pour la purée et à 25% pour la pâte. Il y a deux ans, l'industrie américaine et les organismes investis du pouvoir de réglementation ont changé leur système pour adopter la méthode réfractométrique, laquelle mesure les résidus solubles naturels de tomates d'après l'échelle internationale du saccharose. Après quoi il est apparu que la purée qui contenait 8,37% de résidus secs solubles, après avoir subi la méthode de séchage, contenait 8% de résidus secs solubles naturels après avoir été examinée par la méthode réfractométrique. De même, la pâte qui en contenait 25% après application de la méthode de séchage, en contenait 24% après l'application de la méthode réfractométrique. Ainsi, les concentrations pour la pâte et la purée aux Etats-Unis ont été changées de 24% et 8% respectivement sans que le degré de concentration réel ait été modifié. Les produits sont toujours les mêmes qu'auparavant. Le Comité décide de ne pas modifier les chiffres de 8% et 24%, reconnaissant que le produit s'est imposé depuis longtemps avec ces concentrations et que les Etats-Unis en sont l'un des plus importants producteurs.

62. En ce qui concerne la description du produit, le Comité a examiné diverses propositions prévoyant toute une gamme d'appellations couvrant différentes concentrations de concentrés de tomates, en plus des deux appellations figurant dans la norme. Tout en reconnaissant que ces appellations pourraient avoir quelque signification dans les pays qui les ont proposées, le Comité juge qu'il serait difficile de concilier ces propositions et d'aboutir à un accord à leur sujet aux fins de l'établissement d'une norme internationale. Beaucoup de ces appellations proposées n'auraient aucune signification pour les consommateurs de nombreux pays.

63. Le Comité décide de retenir les deux appellations qui figurent actuellement dans la norme, à savoir "Purée de tomates" et "Pâte de tomates", et de couvrir les diverses autres concentrations en vente sur le marché par des dispositions d'étiquetage appropriées.

64. Le Comité est convenu d'amender l'alinéa 1.2.1 - Acceptation - pour les résidus secs solubles naturels de tomate, ainsi qu'on peut le voir dans la version remaniée de la norme.

65. La délégation du Japon a réservé sa position à l'égard de l'emploi du jus de citron en tant qu'acidifiant.

66. Dans la sous-section sur les tolérances des défauts, le Comité décide de modifier la tolérance pour les impuretés minérales et de la fixer à 60 mg/kg en se basant sur le produit dilué contenant 8% de résidus secs solubles. La délégation du Japon a réservé sa position sur ce point.

67. Dans la section de la norme relative aux additifs alimentaires, le Comité note que les agents de conservation qui y sont énumérés ne sont employés qu'au Danemark sur le marché national et qu'ils sont ajoutés à la purée de tomates ne contenant pas plus de 15% de résidus secs solubles et conditionnée dans des récipients en verre. Etant donné que le Danemark semble être le seul pays qui utilise ces agents de conservation pour ce produit, et qu'il ne l'exporte pas, il a été convenu qu'il serait préférable de supprimer la disposition ayant trait aux agents de conservation. Cela éviterait de placer le Danemark dans une position difficile vis-à-vis d'autres pays et lorsque, au moment voulu, la norme sera envoyée au Danemark pour acceptation, ce pays pourra prévoir de légères dérogations à l'égard de ces agents de conservation. La délégation de la France a déclaré qu'elle refuse l'emploi de tous les additifs dans ces produits.

La délégation de la Pologne s'est élevée contre l'emploi de l'acide citrique, de l'acide malique, de l'acide L-tartrique et de l'acide lactique, mais s'est déclarée disposée à accepter celui de l'acide citrique. La délégation de la France s'est également élevée contre l'utilisation de l'acide L-tartrique.

68. Le Comité décide de traiter la section relative aux contaminants de la même façon qu'il l'a fait pour la section correspondante dans les autres normes. La délégation de la Pologne a réservé à nouveau sa position à l'égard de l'étain.

69. La section relative à l'hygiène a également été modifiée de même que dans les autres normes à l'examen.

70. Le Comité amende la section relative au remplissage minimum afin d'exclure les récipients non rigides de la disposition stipulant que le produit doit occuper au moins 90% de la capacité en eau du récipient. La spécification selon laquelle le récipient doit être aussi rempli que le permettent les pratiques commerciales compte tenu de la concentration du produit, demeure toujours applicable. Le Comité note qu'il sera nécessaire d'inclure la disposition habituelle concernant l'acceptation après l'alinéa 6.1.2 - Classification des unités "défectueuses".

71. Le Comité décide de modifier les dispositions d'étiquetage concernant l'appellation du produit ainsi qu'on peut le voir dans la version révisée de la norme. La disposition remaniée aura l'avantage de permettre le choix quant à l'emploi de l'appellation "concentré de tomates" suivie d'une déclaration du pourcentage de résidus secs solubles de tomates, ou d'une appellation courante telle que pâte de tomates ou purée de tomates, concentré double ou concentré triple, dans les pays où ces appellations sont comprises par le consommateur.

72. En ce qui concerne la section relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité estime qu'à l'alinéa 3.2.1 "Résidu sec soluble", il serait suffisant de se référer tout simplement à la méthode pertinente de l'AOAC qui a été confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. L'observateur de l'Organisation internationale de la normalisation (ISO) a attiré l'attention du Comité sur la méthode recommandée No. 2173 pour la détermination des résidus secs solubles totaux par réfractométrie qui vient d'être soumise à son organisation pour approbation définitive. Il a déclaré que, compte tenu d'une correction pour le sel ajouté, cette méthode conviendrait, à son avis. En ce qui concerne les méthodes servant à déterminer les impuretés minérales et à dénombrer les moisissures, le Comité est convenu d'inclure les références appropriées les plus récentes aux méthodes AOAC. La délégation du Japon a réservé sa position à l'égard de l'alinéa 9.2.3 de la norme.

Avancement de la norme pour les concentrés de tomate à l'étape 8

73. Le Comité est convenu d'avancer la norme pour les concentrés de tomate à l'étape 8 pour que la Commission l'examine à sa neuvième session.

Norme pour les petits pois en conserve examinée à l'étape 7

74. Le Comité a examiné la norme relative aux petits pois en conserve figurant à l'Annexe V du document ALINORM 71/20 en se référant aux commentaires transmis par les gouvernements à son sujet après que cette norme ait été renvoyée à l'étape 6 au cours de la réunion précédente. La norme, sous sa forme révisée par le Comité, figure à l'Annexe V du présent rapport. Les principaux points discutés sont exposés ci-après.

75. Une disposition a été incluse pour traiter de l'emploi des petits pois surgelés. Le Comité a réaffirmé sa décision selon laquelle le calibrage devrait être facultatif sans perdre de vue qu'il est essentiel d'inclure une disposition dans la section relative aux déclarations facultatives de la norme, ce qui, de l'avis du Comité, aurait pour résultat de permettre aux gouvernements de traiter cette question lorsqu'ils notifieront leur acceptation.

76. Certaines délégations sont toujours d'avis que les deux séries de chiffres qui ont été incluses à la dernière session pour i) les pois ronds ou les pois lisses et ii) les pois ridés et autres types seraient plus conformes aux pratiques des pays dans lesquels le calibrage est effectué, tandis que d'autres délégations préfèrent voir une seule série de chiffres basés, dans toute la mesure du possible, sur ceux qui figurent dans la norme recommandée pour les petits pois surgelés. Le Comité

a examiné plusieurs combinaisons dans lesquelles les catégories "très fins", "fins", "mi-fins" et "gros" avaient reçu des valeurs se rapportant à l'un ou l'autre des tableaux qui avaient été précédemment inclus dans la norme. Une variante prévoyant une disposition rédigée dans les termes ci-après a également été examinée:

"Si on emploie un terme pour désigner les calibres, la déclaration devra être accompagnée d'une représentation graphique exacte et/ou d'une déclaration indiquant les dimensions exactes".

Cette disposition devrait être incluse en tant que variante facultative pour remplacer une des dispositions spécifiques ou en tant que condition unique.

77. A la suite de débats prolongés, le Comité a reconnu qu'il est impossible d'aboutir à un accord sur une disposition dans laquelle les descriptions se rapportent spécifiquement aux calibres; il décide donc de supprimer les dispositions de la section 1.3 et d'inclure une disposition permettant des mentions d'étiquetage en ce qui concerne le calibre, conformément à la législation nationale, ce qui permettrait aux gouvernements d'examiner la question du calibrage des petits pois en conserve en fonction de leurs lois et de leurs pratiques actuelles ainsi que de la norme pour les petits pois surgelés. Le Comité espère être en mesure de mettre au point en temps opportun une spécification en matière d'étiquetage des calibres et prie le Secrétariat d'attirer l'attention des gouvernements sur la nécessité d'examiner tout particulièrement cette question lors de la procédure d'acceptation. Le Comité est convenu de placer en annexe au rapport, pour en informer les gouvernements, les propositions relatives au calibrage avancées par les délégations du Danemark, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et des Etats-Unis d'Amérique, ainsi que les chiffres se rapportant aux calibres qui figurent dans le projet de norme examiné pendant la session, et les chiffres se rapportant aux calibres qui se trouvent dans la norme pour les petits pois surgelés parvenue à l'étape 9 (voir Annexe XII du présent rapport).

78. La proportion de 21% de solides insolubles dans l'alcool pour tous les types de pois qui avait été incluse dans la norme au cours de la cinquième session du Comité a été confirmée après examen détaillé des chiffres proposés en remplacement. Le Comité décide finalement qu'un maximum ne dépassant pas 21% constituerait une norme internationale appropriée pour tous les types, bien que d'autres chiffres pourraient être considérés comme plus conformes aux préférences du consommateur, aux procédés de transformation et aux variétés de pois produits dans les différents pays. La délégation du Canada a déclaré qu'elle aurait préféré une proportion de 16% pour tous les types. La délégation des Etats-Unis a réservé sa position en ce qui concerne les pois ronds ou les pois lisses, estimant que la proportion de 23,5% leur conviendrait mieux. La délégation des Pays-Bas a appuyé les déclarations des Etats-Unis et de la France et a déclaré que la proportion de 21% est beaucoup trop faible et que celle de 28% conviendrait beaucoup mieux pour les pois ronds ou les pois lisses.

79. Une définition des pois jaunes a été incluse dans la norme.

80. En ce qui concerne la section de la norme relative aux additifs alimentaires, il a été décidé d'autoriser l'adjonction de glutamate monosodique mais seulement dans le produit qui a été préparé en sauce, ainsi qu'on l'a déjà fait pour les amidons modifiés. La délégation de la Norvège a déclaré que l'emploi du glutamate monosodique est interdit dans son pays et celle du Japon que cet additif n'est pas utilisé sur son territoire. En ce qui concerne la disposition relative aux colorants, qui a été retenue telle quelle dans la norme, à l'exception d'un amendement rédactionnel concernant le carotène, plusieurs délégations ont soulevé des objections à l'égard d'un, de plusieurs ou de tous ces colorants. La délégation de la France s'est élevée contre l'emploi d'agents raffermissants dans ce produit. Elle s'est également prononcée contre l'emploi d'amidons modifiés, et la délégation de la Pologne s'est déclarée défavorable à l'emploi d'alginates et d'alginate de propylène glycol.

81. Selon les délégations de la France et des Pays-Bas le poids égoutté minimum de 60% devrait être porté à 63% pour les petits récipients et à 66% pour les grands récipients. La délégation des Etats-Unis a expliqué que du fait de la grande variation dans les types de petits pois, il serait préférable, à son avis, pour s'assurer que le consommateur reçoit un récipient de pois bien rempli, de rendre plus rigoureuse la disposition concernant le remplissage maximum déterminé par la méthode qui figure en tant que pièce jointe No. 1 et qui a été confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sous réserve d'une mise au point ultérieure.

Le Comité a approuvé une version remaniée de la méthode et décide de l'inclure dans la norme. Le poids égoutté est demeuré fixé à 60%. Les délégations de la France et des Pays-Bas ont déclaré que la détermination devrait se rapporter uniquement au poids égoutté.

82. La délégation des Etats-Unis a proposé de préparer un document de travail explicatif relatant son expérience en matière d'application de la spécification relative au remplissage minimum.

83. Les délégations du Canada, de la France et de la Pologne ont vivement recommandé que l'attention du consommateur soit attirée particulièrement sur l'éventuelle coloration artificielle des petits pois en conserve. Elles ont de nouveau suggéré que la déclaration "colorés artificiellement" fasse partie intégrante de l'appellation du produit. Le Comité décide de ne pas s'écarter de la ligne de conduite établie dans le paragraphe 6 k) du rapport de la septième session (ALINORM 71/20), s'est-à-dire de n'exiger la déclaration du "colorant" que dans la liste des ingrédients.

84. Le Comité reconnaît qu'il importe que le consommateur puisse facilement voir la déclaration des ingrédients et, tout en notant que la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires contient des spécifications s'appliquant à tous les renseignements obligatoires, il a demandé que l'attention du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires soit attirée sur la nécessité éventuelle de fixer des dispositions plus spécifiques pour la déclaration des ingrédients.

Avancement de la norme pour les petits pois en conserve à l'étape 8

85. Le Comité décide de faire passer la norme pour les petits pois en conserve à l'étape 8 en vue de son adoption par la Commission à sa neuvième session.

Norme pour les confitures et gelées examinée à l'étape 4

86. Le Comité a examiné la norme pour les confitures et gelées. Les paragraphes suivants résumant les modifications (autres que les modifications rédactionnelles) qui ont été approuvées ainsi que les points importants qui se sont dégagés des débats de la présente session.

87. 2.1.1 c) - La référence au "traitement thermique" a été retenue. La délégation des Pays-Bas s'est engagée à fournir, bien avant la prochaine session, un document technique énonçant les méthodes grâce auxquelles un produit ressemblant de près à des confitures peut être fabriqué sans l'application d'un traitement thermique. La délégation française estime que des produits à base de fruits et de sucre n'ayant pas été soumis à un traitement thermique approprié en vue d'assurer leur conservation sans adjonction d'agents de conservation chimiques ne peuvent pas être considérés comme des confitures, telles que celles qui sont couvertes par les dispositions de la présente norme. Ces produits sont donc, à son avis, des produits d'imitation qui devraient être définis dans une autre norme et qui ne devraient être vendus que sous une appellation ne comportant pas le mot "confiture" ou tout autre terme risquant d'être confondu avec celui-ci.

88. 2.2 - Cette disposition a été remaniée afin d'y inclure des fruits et des légumes traditionnellement employés dans certains pays mais d'en exclure d'autres.

89. 2.3/2.4 - Ces dispositions ont été réunies afin d'y faire figurer les définitions des "ingrédients fruits" destinés à être utilisés respectivement dans les confitures et les gelées. Une disposition a été incluse pour couvrir l'emploi de fruits surgelés et en conserve, mais celui des fruits déshydratés a été prohibé.

90. 3.1.1(2) - Le miel a été déplacé de la rubrique qu'il occupait auparavant pour figurer à la section intitulée "ingrédients facultatifs". Le jus de fruit ou le jus de fruit concentré a été ajouté à la liste des ingrédients facultatifs. La délégation de la France a réservé sa position à l'égard des huiles essentielles figurant dans la section des ingrédients facultatifs.

91. Il a été convenu de n'apporter aucune modification à la section intitulée "Teneur en fruit" (3.2.1), de conserver un seul chiffre de 40% pour la teneur en fruit des confitures ou des gelées et de placer une note de bas de page pour indiquer que ce chiffre est sujet à révision. Des délégations ont exprimé des réserves quant au chiffre de 40%.

La délégation du Canada estime que ce chiffre devrait être de 45%. La délégation des Pays-Bas a attiré l'attention du Comité sur les trois niveaux de teneur en fruit appliqués dans certains pays et a suggéré l'adoption d'un chiffre minimum plus approprié qui serait de 35%. La délégation de la Norvège a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de prévoir des exceptions en ce qui concerne le minimum pour certains fruits tels que les cassis, dont la nature exige un minimum inférieur. Le Comité décide d'inviter les gouvernements à donner leur avis sur le chiffre applicable à la teneur en fruit qui devrait être observé généralement ainsi que sur les raisons technologiques détaillées et les autres raisons motivant des exceptions particulières comme dans le cas du cassis, en précisant les chiffres se rapportant auxdites exceptions. Le Comité a déclaré qu'il désire inclure une liste de ces exceptions dans la norme. Il décide également de demander des commentaires détaillés sur la disposition relative aux mélanges de fruits, par exemple en ce qui concerne les proportions de deux ou plusieurs des fruits utilisés.

92. 3.3 Solides solubles (Produit fini). Certaines délégations ont proposé une diminution du chiffre minimum de 65%, mais le Comité décide de le laisser tel quel. On a noté que l'élaboration de normes concernant les produits pour diabétiques ou les produits diététiques pourrait être proposée séparément, du fait qu'ils sont exclus du "Champ d'application" de cette norme. Les spécifications existantes fixant le pourcentage à au moins 65% couvriraient des produits circulant sur le marché international et, avec un traitement de transformation et des conditions d'hygiène adéquats, le produit aurait une durée de conservation satisfaisante dans des conditions normales d'entreposage après ouverture du récipient. La délégation de la Norvège a réservé sa position parce qu'elle ne voit pas la nécessité de fixer de limite minimum à la teneur en solides solubles. La délégation du Maroc a déclaré qu'elle souhaiterait que la norme soit plus souple et a demandé que le chiffre soit abaissé à 62%, car, à son avis, le produit est trop sucré.

93. 3.4.1 Critères de qualité. Sur proposition de la délégation de l'Australie, il a été décidé d'ajouter une référence aux fruits de la passiflore en tant que composante de fruit naturelle.

94. 3.4.2 Défauts. Plusieurs délégations se sont opposées à l'inclusion de la section détaillée sur les défauts parce qu'elles ne la jugent pas nécessaire pour un produit tel que la confiture et parce que certaines des spécifications leur semblent être trop rigoureuses surtout quand elles s'appliquent à toute la gamme des produits fabriqués à partir de fruits et qui présentent des caractéristiques très différentes. Ces délégations ont insisté sur le fait qu'elles n'avaient aucune expérience pratique de ce genre de système relatif aux défauts ou des résultats que l'on obtiendrait en l'appliquant ailleurs qu'à l'usine. Le Comité est convenu de placer toute la section entre crochets et de réexaminer son utilité à la lumière d'un exposé technique que les Etats-Unis se sont engagés à préparer.

95. La délégation de la Pologne a suggéré qu'il serait préférable de prévoir des tolérances pour les impuretés organiques et minérales, surtout dans le cas de la confiture de fraises. Dans ses commentaires écrits, la Pologne a suggéré "une tolérance d'impuretés organiques ne nuisant pas à la santé humaine, à savoir 4 unités par 500 g et, en ce qui concerne les impuretés minérales, jusqu'à 0,03% en poids pour la confiture de fraises et 0,01% pour les autres confitures. La délégation de la Pologne a été invitée à soumettre un document écrit à ce propos. Les gouvernements ont été priés de faire connaître leur avis au sujet de la nécessité de prévoir un système détaillé relatif aux défauts ainsi qu'au sujet du principe d'un système de tolérance concernant les impuretés et, le cas échéant, de présenter des suggestions détaillées.

96. 4. Additifs alimentaires

4.1 Acidifiants - Les délégations de la France, du Japon, des Pays-Bas, de la Norvège et de la Pologne se sont élevées contre l'inclusion de l'acide fumarique. Celle de la Norvège s'est élevée contre l'emploi de l'acide L-tartrique. Le Comité est convenu d'inclure des limites avec choix entre crochets.

4.2 Ajusteurs du pH - L'hydroxyde de sodium a été supprimé. Des doses maximum d'emploi ont été établies.

4.3 Agents anti-moussants - Les silicones ont été supprimées. Une dose maximum de 10 mg/kg a été fixée pour le diméthyl polysiloxane. Les délégations de la France et de la Pologne se sont élevées contre l'emploi du diméthyl polysiloxane.

4.4 Épaississants - Il a été convenu que la pectine, dont la dose maximum d'emploi est limitée par les bonnes pratiques de fabrication, est l'agent épaississant le plus couramment employé bien que l'agar-agar soit utilisé au Maroc et en Thaïlande. La section a été remaniée afin d'inclure ces deux substances seulement.

4.5 Colorants - Plusieurs délégations ont élevé des objections contre certains ou tous les colorants.

97. 4.6 Agents de conservation - Le Comité note que l'anhydride sulfureux n'est présent que sous forme de résidu si le produit est préparé à partir de fruits traités par sulfitage. On a observé que la concentration de 100 mg/kg ne sera pas atteinte en pratique dans certains cas et les gouvernements ont été invités à fournir des renseignements actuels sur les résidus communément trouvés en vue d'une éventuelle réduction de la tolérance. Plusieurs délégations se sont élevées contre l'inclusion d'agents de conservation qui, à leur avis, ne sont pas nécessaires dans un produit contenant 65% de solides solubles. Après en avoir discuté, le Comité est convenu de prévoir exceptionnellement l'usage des quatre agents de conservation mentionnés dans le cas de récipients non hermétiquement clos, en particulier ceux en plastique, et peut-être dans le cas de très grands récipients qui seraient conservés quelque temps après avoir été ouverts. Le Comité a demandé aux gouvernements possédant des renseignements relatifs à l'usage de tels agents de conservation de fournir des détails à jour concernant le prolongement de la durée de conservation dans les conditions normales d'entreposage qui pourrait être obtenu avec des produits contenant 65% de solides solubles, ainsi que sur des doses d'emploi réelles de chacun de ces agents de conservation. Certaines délégations ont déclaré que les doses proposées sont trop élevées et qu'elles pourraient être abaissées à 250 mg/kg. Le Comité a confirmé son intention de fixer la dose à 1000 mg/kg (devant présentement faire l'objet d'une révision) pour les agents de conservation utilisés seuls ou en combinaison. La section a été amendée en conséquence.

98. 4.7 Aromatisants naturels - La délégation de la France s'est élevée contre l'utilisation d'essences naturelles de fruits si l'essence d'un fruit est utilisée avec un autre fruit ou si une essence de fruit est utilisée avec des légumes. Le Comité est donc convenu de modifier le texte comme suit: "Essence naturelle du fruit de l'espèce désignée".

4.8 Agents raffermissants - La délégation du Royaume-Uni a expliqué que les agents raffermissants utilisés dans la pratique sont le lactate de calcium et le métabisulfite de calcium et que l'on a coutume d'exprimer les quantités de ces sels en chlorure de calcium. La section a été amendée en conséquence et le Royaume-Uni s'est engagé à proposer une limite convenable exprimée en quantité totale de calcium.

99. 6. Poids et mesures - Il a été décidé de prévoir une exception dans le cas de récipients non rigides en ce qui concerne le remplissage minimum, suivant la formule adoptée pour les concentrés de tomates.

100. 7.1.2 La délégation du Canada a estimé que l'alinéa 7.1.2 devrait être complété par ce qui suit: "cette appellation devrait, le cas échéant, être suivie des mots 'colorés artificiellement'."

101. 7.1.5 Étiquetage des produits préparés avec du gingembre, etc. Une disposition supplémentaire a été incluse pour la "marmelade de figue" ou la "marmelade d'ananas".

102. Renvoi de la norme pour les confitures à l'étape 3

Compte tenu des modifications qui ont été apportées au projet de norme et du fait que certaines sections doivent être encore étudiées, le Comité décide de renvoyer la norme à l'étape 3 afin de rassembler une autre série de commentaires des gouvernements.

103. Norme générale pour la marmelade d'agrumes à l'étape 4

Le Comité est convenu que la norme relative à la marmelade d'agrumes devra être amendée le cas échéant, compte tenu des décisions prises au sujet de la norme pour les confitures et de la renvoyer à l'étape 3 afin de rassembler une autre série de commentaires des gouvernements.

Normes pour (i) les carottes en conserve, (ii) les cornichons, (iii) la macédoine de fruits tropicaux et (iv) les pois secs trempés en conserve à l'étape 2

104. Le Comité juge que les normes précitées, à l'exception de la norme pour les cornichons, sont prêtes à être envoyées aux gouvernements à l'étape 3 pour observations, sous réserve qu'elles soient soumises à une révision rédactionnelle préalable du rapporteur du Comité en vue de les harmoniser, au besoin, avec le plan de présentation des normes les plus récentes. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'elle souhaiterait réviser la norme pour les cornichons en conserve en collaboration avec la délégation de la Pologne en qualité de rapporteur, et qu'elle soumettrait la version révisée à la prochaine session du Comité aux fins d'examen à l'étape 2.

Note concernant la norme pour les mandarines en conserve avancée à l'étape 8

105. En ce qui concerne le paragraphe 6 du présent rapport, la délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité, à la fin de la session, qu'après avoir consulté des ouvrages faisant autorité sur le sujet, elle avait constaté que la variété Citrus Tankan Hayata était classée parmi les variétés Citrus reticulata Blanco. La variété Citrus Tankan Hayata est donc couverte par la norme et il ne sera pas nécessaire d'étudier cette question lors de la prochaine session. Le Comité a approuvé.

Déclaration de l'observateur de l'Organisation internationale des Associations de consommateurs (O.I.A.C.)

106. L'observateur de l'O.I.A.C. a déclaré combien il avait été satisfait d'avoir eu la possibilité d'assister à la session et a vivement remercié le Comité de l'y avoir invité. C'est la première fois que l'O.I.A.C. est représentée à une session du présent Comité. Il a précisé combien l'O.I.A.C. s'intéresse aux travaux du Comité et insisté auprès des délégations pour qu'elles s'efforcent de façon permanente, aussi bien pendant les sessions du Comité que dans leur pays, de chercher le meilleur moyen de protéger les intérêts et les désirs des consommateurs.

Programme de travail de la neuvième session du Comité

107. Le Comité est convenu d'examiner les projets de normes intéressants les produits ci-après à sa prochaine session (l'étape à laquelle chacune de ces normes est parvenue étant indiquée):

- i) Raisins secs - Etape 7 (en vue de l'examen des plans d'échantillonnage)
- ii) Confitures et gelées - Etape 4
- iii) Marmelade d'agrumes - Etape 4
- iv) Carottes en conserve - Etape 4
- v) Macédoine de fruits tropicaux en conserve - Etape 4
- vi) Pois secs trempés en conserve - Etape 4
- vii) Cornichons - Etape 2

Le Comité est convenu également d'examiner à sa prochaine session les amendements proposés par les Pays-Bas pour la Norme pour les haricots verts et haricots beurre en conserve, à l'étape 9.

Etat d'avancement des normes qu'élabore actuellement le Comité

108. A. Normes examinées pendant la huitième session du Comité

- i) Normes examinées à l'étape 7 et avancées à l'étape 8 en vue d'être soumises à l'examen de la Commission à sa neuvième session.
 - a) Mandarines en conserve
 - b) Poires en conserve
 - c) Concentrés de tomate
 - d) Petits pois en conserve
- ii) Norme examinée à l'étape 7 et renvoyée à l'étape 6 en vue d'être ré-examinée (plans d'échantillonnage) par le Comité à sa neuvième session à l'étape 7

Raisins secs

- iii) Normes examinées à l'étape 4 et renvoyées à l'étape 3 en vue d'être ré-examinées par le Comité à sa neuvième session à l'étape 4
 - a) Confitures et gelées
 - b) Marmelade d'agrumes
- iv) Normes avancées à l'étape 3 pour être soumises à l'examen du Comité à sa neuvième session à l'étape 4
 - a) Carottes en conserve
 - b) Macédoine de fruits tropicaux en conserve
 - c) Pois secs trempés en conserve
- v) Norme maintenue à l'étape 2 pour être remaniée et être soumise à l'examen du Comité à sa neuvième session à l'étape 2

Cornichons

B. Normes dont l'examen a été différé ou laissées en attente

Le Comité examinera ces normes dès que son programme de travail lui en laissera le temps:

- a) Haricots en sauce tomate en conserve
- b) Haricots secs trempés en conserve
- c) Macédoine deux fruits en conserve
- d) Macédoine de fruits en conserve (autre que la macédoine de fruits tropicaux)
- e) Figues séchées
- f) Abricots secs
- g) Dattes
- h) Pistaches

C. Normes qui seront éventuellement élaborées à l'avenir

Noix } voir par. 35 du rapport de la cinquième session du Comité,
Amandes } document ALINORM 69/20

D. Nouvelles normes proposées pendant la huitième session du Comité

Aucune.

Date et lieu de la prochaine session

109. Le Comité note que la proposition de tenir la neuvième session du Comité à Washington, D.C., du 15 au 19 mai 1972, sera soumise à la Commission à sa huitième session.

LISTE DES PARTICIPANTS

Président par intérim

Dr. Floyd F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

Rapporteur

Mme. 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.

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE

M. Henry J. McNally
Liàison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

PAYS

ALGERIE

Délégué

M. Hamid Benchareb
Food Inspector
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire (MARA)
S/Direction de la Répression des
Fraudes
12 Bd. Colonel Amirouche, Alger

AUSTRALIE

Chef de délégation

M. Ivan Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra

Délégué

M. W.J. Bettenay
Chief Fruit Officer, Exports
Department of Primary Industry
11 William Street
Melbourne, Victoria

BRESIL

Chef de délégation

Dr. Lucio Tavares de Macedo
Director of the Division of Inspection
Ministry of Agriculture
Rio de Janeiro

Délégués

M. Diógenes Cardozo
Ministry of Agriculture
Rio de Janeiro

BRESIL (suite)

M. Eymar Da Cunha Franco
Head of Technical Group of Registration
Control
Rio de Janeiro

M. Rubem Amaral
Second Secretary
Brazilian Embassy
3007 Whitehaven Street, NW
Washington, D.C. 20008

CANADA

Chef de délégation

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

Délégués

M. C.P. Erridge
Processing Officer
B.C. District
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
1001 West Pender Street
Vancouver, B.C.

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

CHINE (REPUBLIQUE DE)

Chef de délégation

M. J.T. Tseng
Managing Director
Food Industry Research and Development
Institute
P.O. Box 245
Hsinshu, Taiwan

Délégués

M. H.H. Chang
Food Processing Specialist
Council for International Economic
Cooperation and Development
Union Building
9 Paoching Road
Taipei, Taiwan

M. F.W. Liu
Specialist
Joint Commission for Rural
Reconstruction (JCRR)
37 Nanhai Road
Taipei, Taiwan

CONGO (KINSHASA)

Délégué

M. Jean-Jacques Kudiwu
Minister Counselor
Embassy of the Democratic Republic
of the Congo (Kinshasa)
4800 - 16th Street, NW
Washington, D.C.

DANEMARK

Délégué

M. J. Gram
Laboratory Manager
Danish Canners Association
Odense Konservesfabrik A/S
DK 5100 Odense

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Chef de délégation

M. Fred Dunn
Acting Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
C&MS - USDA
Room 2077 So. Building
Washington, D.C.

Délégués

M. Lowrie M. Beacham
Acting Deputy Director
Office of Product Technology
Bureau of Foods, FDA, HEW
200 "C" Street, SW
Washington, D.C.

Dr. Ira I. Somers
Director, Research Laboratories
National Canners Association
1133 - 20th Street NW
Washington, D.C.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE (suite)

M. Arthur Hansen
Manager, Food Regulations and Standards
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California

M. C.B. Way
Director of Quality Assurance
Green Giant Company
Le Sueur, Minnesota

M. Donald L. Dance
Coordinator
Food Regulation Compliance
H.J. Heinz Company
P.O. Box 57
Pittsburgh, Pennsylvania

M. Robert H. Kellen
Executive Vice President
National Preservers Association
25 East Chestnut Street
Chicago, Illinois 60611

FRANCE

Délégué

M. Jean Laguionie
Inspecteur agréé du Service de la
Répression des fraudes et du contrôle
de la qualité
42 bis, rue de Bourgogne
Paris 7e

HONGRIE

Délégué

Dr. Balint Szaloczy
Second Secretary (Agriculture)
Embassy of the Hungarian People's Republic
2437 15th Street, NW
Washington, D.C. 20009

JAPON

Chef de délégation

M. Hiroya Sano
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, NW
Washington, D.C. 20008

Délégués

M. Kozaburo Hirano
Executive Director
The Canners Association of Japan
No. 567 Marunouchi Building
Chiyoda-ku, Tokyo

M. Takashi Ichikawa
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, NW
Washington, D.C. 20008

JAPON (suite)

M. Tatsuharu Higuchi
Director
Japan Canned Mandarin Orange Packers
Association
No. 5, 2 Chome, Yaesu
Chuo-ku, Tokyo

M. Kazuzo Ouchi
Vice-Chairman
The Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Association
4-2 Nihonbashi Tohri Chuo-ku
Tokyo

M. Noboru Ioroi
Assistant Chief, Fruits Division
Rawsilk and Horticulture Bureau
Ministry of Agriculture & Forestry
2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo

MAROC

Délégué

M. Mohamed Trachen
Office of Commerce and Export
(Commercial Attaché and Delegate
of O.C.E.)
360 East 72nd Street
New York, U.S.A.

NORVEGE

Délégué

M. Sigurd Endresen
First Secretary
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, NW
Washington, D.C. 20007

PANAMA

Délégué

M. Alberto Watson-Fabrega
Cultural Attaché
Embassy of Panamá
2862 McGill Terrace NW
Washington, D.C. 20007

PAYS-BAS

Chef de délégation

Dr. K. Büchli
Public Health Officer
Ministry of Public Health
dr. Reyerstr. 10
Leidschendam

Délégué

Dr. L. Gersons
Ministry of Agriculture
Sprenger Institute
6. Haagsteeg
Wageningen

PHILIPPINES

Délégué

Dr. Cristino S. Lazatin
Science Attaché
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Ave. NW
Washington, D.C. 20036

POLOGNE

Chef de délégation

Dr. Fr. Morawski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Warszawa, Stepinska 9

Délégué

M. W. Orlowski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Warszawa, Stepinska 9

REPUBLIQUE ARABE UNIE

Délégué

Dr. Ismail A. Abdou
Undersecretary of Health and
Director of the Nutrition Institute
Cairo

ROYAUME-UNI

Chef de délégation

M. L.G. Hanson
Principal
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House, Horseferry Road
London S.W.1

Délégués

M. A.W. Hubbard
Superintendent
Food, Drug and Agriculture Division
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London S.E.1

M. H.R. Hinton
Director of Research
Fruit and Vegetable Preservation
Research Association
Chipping Campden
Gloucestershire

M. F.M. Gilliatt
Director, Lincolnshire Cannery, Ltd.
West Lynn, Kings Lynn
Norfolk

Dr. Z. Hybs
Robertson Foods Group
Golden Shred Works
Bristol 4

ROYAUME-UNI (suite)

M. J.D. Croker
Food Manufacturers Federation, Inc.
4 Lygon Place
London S.W. 1

THAÏLANDE

Délégué

Mme. Rabieb Bhumiratana
Principal Scientist
Ministry of Industry
Department of Science
Bangkok

URUGUAY

Délégué

M. Daniel Frias-Vidal
Third Secretary
Embassy of Uruguay
1918 "F" Street NW
Washington, D.C. 20006
U.S.A.

PAYS OBSERVATEURS

AFRIQUE DU SUD

M. Govert C. van Drimmelen
Agricultural Counsellor (Scientific)
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Ave. NW
Washington, D.C., 20008, U.S.A.

TURQUIE

M. Ozger Akad
Commercial Attaché
Embassy of the Republic of Turkey
2523 Massachusetts Ave. NW
Washington, D.C., U.S.A.

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Mr. Victor Blomquist
Chief
Fruit & Vegetable Branch
Office of Product Technology
Bureau of Foods, FDA, HEW
200 "C" Street SW
Washington, D. C.

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF
DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES
AND HONEY (FRUCOM)

Mr. Jan J. Mertens
Vice President
FRUCOM, St. Amelbergalei 30
B-2120 Schoten, Belgium

INTERNATIONAL GLUCOSE
FEDERATION (IFG)

Mr. Paul M. Karl
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey

Mr. Charles C. Spencer
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Mrs. Luise K. Addiss
Representative to the
U.N. For the IOCU
45 Gramercy Park
New York, New York

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)

Mr. G. Castan
Directeur du Département
"Agriculture, Industrie
Chimique, Emballage"
Association Française de
Normalisation (AFNOR)
Tour Europe
Cedex 7 - 92 Paris
La Defense, France

INTERNATIONAL OFFICE OF VINES
AND WINES

Mr. Basile Logothetis
Professor of Viticulture
University of Thessaloniki
Thessaloniki, Greece

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION

Mr. Raldon R. Wiles
Sunkist
P. O. Box 640
Corona, California

Mr. Richard C. Bruner
Sunkist
720 E. Sunkist Street
Ontario, California

PROJET DE NORME
POUR LES
MANDARINES EN CONSERVE
Avancé à l'Etape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les mandarines en conserve sont un produit (a) préparé à partir de mandarines mûres, saines et présentant les caractéristiques de Citrus reticulata Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve); (b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié; et (c) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit être lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des fibres provenant du coeur et du blanc, et, le cas échéant, des pépins (s'il y en a) doit être substantiellement éliminée des segments.

1.2 Mode ou forme de présentation

Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées sous forme de:

- a) segments entiers, ou
- b) segments brisés, ou
- c) morceaux.

1.3 Calibres des segments entiers

1.3.1 Calibre unique

Les mandarines en conserve doivent être de calibre raisonnablement uniforme et peuvent être désignées selon les classifications de calibre suivantes:

Grosses - 20 segments ou moins pour 100 grammes de fruit égoutté;
Moyennes - 21 à 35 segments pour 100 grammes de fruit égoutté;
Petites - 36 segments ou plus pour 100 grammes de fruit égoutté.

1.3.1.1 Définition de l'expression "de calibre raisonnablement uniforme"

Dans 95% (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les morceaux brisés peuvent être considérés comme une seule unité.

1.3.2 Calibres mixtes

Les mandarines en conserve peuvent également être désignées par les calibres mixte suivants:

- Moyennes - grosses
- (ou)
- Petites - moyennes

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Mandarines et milieu de couverture approprié comme indiqué ci-après:

2.1.1 Milieu de couverture

- a) Eau — liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus de mandarine; ou

b) Sirop — mélange d'eau et/ou de jus avec un seul ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

Sirop très léger	_____	au moins 10° Brix.
Sirop léger	_____	au moins 14° Brix.
Sirop épais	_____	au moins 18° Brix.
Sirop très épais	_____	au moins 22° Brix.

2.1.1.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.2 Ingrédient facultatif

Du jus de citron (naturel ou concentré) peut être ajouté en tant qu'acidifiant ou qu'exhausteur de la saveur.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

La couleur des segments doit être d'un jaune à orange vif caractéristique du fruit préparé et transformé convenablement, exempte de toute tache foncée; et le milieu de couverture liquide doit être raisonnablement limpide.

2.3.2 Saveur

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

2.3.3 Texture

La texture doit être raisonnablement ferme et caractéristique du produit en conserve; elle doit être raisonnablement exempte de cellules desséchées et de parties fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit.

2.3.4 Intégrité

a) La présentation sous forme de segments entiers consiste en:

	<u>Limites maximums</u>
1) <u>Segments entiers</u> _____ (segments pratiquement intacts qui conservent leur forme originale mais qui peuvent être légèrement fendus)	80% ou plus du nombre d'unités
2) <u>Segments légèrement brisés</u> _____ (segments passablement intacts qui sont fendus ou qui se désagrègent légèrement); et	} 20% au maximum du nombre d'unités
3) <u>Segments brisés</u> _____ (portions de segments qui ne sont ni des "segments entiers" ni des "segments légèrement brisés" et qui conservent au moins la moitié du calibre apparent du segment à l'origine sauf au cas où le calibre original du segment n'est pas apparent, où la portion sera assez grande pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 11 mm de côté et fait de fil ayant 2 mm de diamètre.)	} 10% au maximum du nombre d'unités

b) La présentation sous forme de segments brisés consiste en:

Limites maximums

- 1) Segments brisés _____ 85% ou plus du fruit égoutté
[Tels que définis à l'alinéa 2.4.4 a) 3)];
et/ou
- 2) Des mandarines en conserve qui ne satisfont pas les conditions d'intégrité requises pour la présentation sous forme de segments entiers.

c) La présentation sous forme de morceaux consiste en:

- 1) Morceaux irréguliers et brisés _____ Pas de limite
(qui sont assez grands pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 8 mm et fait de fil ayant 2 mm de diamètre); et/ou
- 2) Des mandarines en conserve qui ne satisfont pas les conditions requises pour la présentation sous forme de segments brisés.

2.3.5 Défauts et tolérances

Le produit fini doit être préparé à partir de matières et selon des méthodes telles qu'il sera raisonnablement exempt des parties du fruit qui lui sont étrangères, telles que la membrane, les pépins développés et les tissus fibreux provenant du blanc ou du coeur. Le produit fini ne doit renfermer aucune partie du zeste et ne doit présenter aucun défaut excessif, qu'il soit ou non mentionné spécifiquement dans la présente norme. Certains défauts communs, déterminés sur la moyenne des échantillons, ne doivent pas être présents en quantités dépassant les limites suivantes pour tous les modes de présentation:

Limites maximums

- a) Membrane: _____ 7 cm² pour 100 grammes de fruit égoutté (sur la moyenne des échantillons)
(surface totale)
- b) Tissus fibreux: _____ 5 cm pour 100 grammes de fruit égoutté (sur la moyenne des échantillons)
(longueur totale)
- c) Pépins développés: _____ 1 pour 100 grammes de fruit égoutté (sur la moyenne des échantillons)
(mesurant plus de 4 mm dans une dimension quelconque; ceux qui sont petits, non développés et à l'état embryonnaire ne sont pas considérés comme étant des défauts)

2.3.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises de l'alinéa 2.3.1 à l'alinéa 2.3.5 (sauf celles qui sont déterminées d'après la moyenne des échantillons) sera considéré comme "défectueux".

2.3.7 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.3. lorsque:

- a) le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.3.6, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées;
- b) Les spécifications de l'alinéa 2.3.5, qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés, sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ou ont fait l'objet d'autres décisions de la part de celui-ci.

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
<u>Acidifiants</u>	
Acide citrique _____	Non limitée (confirmée)
<u>Agents de clarification</u>	
Méthylcellulose _____	10 mg/kg (confirmation différée)
(Spécifications: 1/ Teneur en méthoxyl _____	pas moins de 27,5%, pas plus de 31,5%, sur la base du poids sec.
En outre, la teneur en arsenic ne doit pas dépasser 3 mg/kg.	
Autres métaux lourds _____	pas plus de 10 mg/kg (calculé en plomb (Pb))
Perte due à la dessiccation _____	pas plus de 5%
Résidu (cendre) _____	pas plus de 1-1/2%.

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants a été confirmée à titre provisoire 2/ par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximum _____	250 mg/kg calculé en Sn
------------------------------------	-------------------------

1/ Ces spécifications ne figureront pas dans la norme. Elles seront soumises à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui examine actuellement des spécifications relatives à divers additifs alimentaires dont le méthylcellulose.

2/ Confirmation provisoire devant être soumise à un nouvel examen au plus tard deux ans après l'adoption de la Norme par la Commission à l'Etape 8.

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que le produit couvert par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.
- 5.3 Le produit ne devra pas contenir de micro-organismes ^{1/} susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 5.4 Le produit ne devra contenir aucune ^{1/} substance produite par des micro-organismes en quantités toxiques.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient complètement rempli et une fois clos.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient qui ne satisfait pas les spécifications relatives au remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) prévus au paragraphe 6.1.1.

6.1.1.2 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les spécifications prévues à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.1.2 Poids égoutté minimum

- 6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos et complètement rempli:

Présentation sous forme de segments entiers	-----	55%
Présentation sous forme de segments brisés		
et sous forme de morceaux	-----	58%

- ^{1/} Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a recommandé à sa huitième session, tenue du 14 au 18 juin 1971, de rédiger comme suit ces deux dispositions:

"5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit

- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
- b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes."

- 6.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum requis, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Dénomination du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "mandarines".

7.1.2 Le mode de présentation doit être, selon le cas, inclus dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci:

"Segments entiers"
"Segments brisés"
"Morceaux"

7.1.3 Le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Eau", "Sirop très léger", "Sirop léger", "Sirop épais", ou "Sirop très épais".

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

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

7.6 Déclarations facultatives

7.6.1 Classification du calibre des "segments entiers"

S'il s'agit de "segments entiers" le calibre des segments pourra être indiqué sur l'étiquette, à condition que le produit en conserve soit conforme aux spécifications requises à l'alinéa 1.3.1 ou 1.3.2 de la présente norme.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après ou auxquelles il est fait allusion sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 8.1, 8.2, 8.3 et 8.4.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté

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

Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli une fois clos.

8.3 Mesure de la densité des sirops (Méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4) Official, Final action (et 47.012 et 47-015).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose (degrés Brix), avec correction pour la température par rapport à l'équivalent à 20°C.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

PROJET DE NORME
POUR LES
POIRES EN CONSERVE
Passé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

L'appellation "consERVE de poires" désigne le produit a) préparé à partir de poires mûres, provenant de variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conforme aux caractéristiques des variétés Pyrus communis ou Pyrus sinensis, les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule quel que soit le mode de présentation sauf dans le cas des poires présentées "entières" ou en "moitiés" qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié auquel des agents de sapidité ou d'autres ingrédients aromatisants peuvent avoir été ajoutés; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété cultivée de poires peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières - pelées ou non, évidées ou non.
- b) Moitiés - pelées ou non, débarrassées de leurs pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.
- c) Quartiers - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.
- d) Tranches - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.
- e) Dés - pelées et coupées en morceaux cubiques.
- f) Morceaux ou Morceaux irréguliers - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieu de couverture

Les poires en conserve peuvent être conditionnées dans les milieux de couverture suivants:

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- b) Eau et jus de poire - liquide de couverture composé uniquement d'eau et de jus de poire;
- c) Jus de poire - liquide de couverture composé uniquement de jus de poire;
- d) Jus d'autre(s) fruit(s) - liquide de couverture composé uniquement de jus naturels d'un ou plusieurs autres fruits que celui de poire (et qui soit compatible en tant que liquide de couverture avec les poires en conserve);
- e) On peut ajouter à chacun des quatre liquides de couverture (dans 2.1 a), b), c), d) un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.

2.2 Classification des milieux de couverture auxquels des sucres ont été ajoutés

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de poire ou à des jus d'autres fruits, les liquides de couverture sont classés comme suit en fonction de la densité finale du jus:

Jus de (nom du fruit) légèrement édulcoré - au moins 14^o Brix.
Jus de (nom du fruit) fortement édulcoré - au moins 18^o Brix.
Jus de (nom du fruit) très fortement édulcoré - au moins 22^o Brix.

- b) Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau ou à l'eau et au jus de poire, les liquides de couverture sont classés comme suit en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop très léger _____ au moins 10^o Brix
Sirop léger _____ au moins 14^o Brix
Sirop épais _____ au moins 18^o Brix
Sirop très épais _____ au moins 22^o Brix.

- 2.2.1 La densité finale du jus sucré ou du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.3 Autres ingrédients autorisés

Epices, essences d'épices, menthe; jus de citron (naturel ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur

La couleur du produit doit être conforme à celle de la variété, compte tenu de tout colorant ajouté. Une légère coloration rose ne sera pas considérée comme étant un défaut. Les poires en conserve contenant d'autres ingrédients autorisés seront considérées de couleur caractéristique si le produit ne présente pas de coloration anormale en raison des ingrédients utilisés.

2.4.2 Saveur

Les poires en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangère au produit.

Les poires en conserve préparées avec des aromatisants spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les poires et les autres substances utilisées.

2.4.3 Texture

Les poires peuvent varier en tendreté mais ne doivent être ni blettes ni trop fermes.

2.4.4 Uniformité du calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95% (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois négliger une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments sont rassemblés pour reconstituer une seule unité du type de présentation correspondant.

2.4.5 Défauts et tolérances

Le produit doit être essentiellement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode de présentation pelées), morceaux de coeur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Maximum

- a) Poires tachées et présentant des marques de parage
(Unités tachées présentant des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers).
- b) Poires brisées
(seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers)
Une unité brisée en deux ou plusieurs fragments sera considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis aura approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient.
- c) Morceaux de coeur (en moyenne)
(sauf pour les poires "entières - non évidées").
(consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de coeur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un coeur entier, ils seront comptés comme une unité.
- d) Pelure (en moyenne)
(sauf pour les poires "non pelées")
(Pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient).
- e) Matières végétales inoffensives
(pour tous les modes de présentation)
(Comprend les feuilles ou matières végétales analogues ainsi que les pédoncules dans les modes de présentation où les pédoncules sont habituellement enlevés).
- f) Pépins (en moyenne)
(sauf pour les poires "entières - non évidées")
(Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du coeur).
- i) Total, 30% en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne d'échantillonnage ne dépasse pas 30%;
----- mais limité à -----
- ii) 20% en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est supérieur à 10, à condition que la moyenne d'échantillonnage ne dépasse pas 20% dans le cas de poires tachées.
- 20% en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10%.
- 2 unités par kg du contenu total.
- Une surface totale de 10 cm² par kg du contenu total.
- 0,2% en poids du contenu total.
- 8 par kg du contenu total.

2.4.6 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient qui ne répond pas à une ou à plusieurs des spécifications de qualités requises de l'alinéa 2.4.1 à l'alinéa 2.4.5 (sauf celles qui sont basées sur la moyenne des échantillons

2 4.7 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.4 lorsque:

- a) le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.4.6, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du Plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées; et
- b) les spécifications de l'alinéa 2.4.5 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la Section... du Codex Alimentarius ont été soit confirmées, soit confirmées à titre provisoire, ou doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires comme indiqué ci-après:

Dose maximum d'emploi

Acidifiants

Acide citrique
Acide malique
Acide L-tartrique
Acide lactique

}
Non limitée
(confirmée)

Colorants

Erhythrosine --- (confirmé à titre provisoire)
(Colour Index (1956) No 45430)
Amarante --- (confirmé)
(Colour Index (1956) No 16185)
Vert solide FCF --- (confirmé)
(Colour Index (1956) No 42053)
Vert BS (confirmé)
(Colour Index (1956) No 44C90)
Tartrazine --- (doit être confirmé)
(Colour Index (1956) No 19140)
Ponceau 4R --- (doit être confirmé)
(Colour Index (1956) No 16255)
Cramoisine W-5 --- (doit être confirmé)
(Colour Index (1956) No 14720)

}
200 mg/kg
seuls ou en
combinaison

Aromatisants naturels et leurs équivalents
identiques de synthèse -----

Non limitée
(Confirmée à titre
temporaire)

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants a été confirmée à titre provisoire 1/ par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Dose maximum d'emploi

Etain, concentration maximum ----- 250 mg/kg calculé en Sn

5. HYGIENE

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

5.2 Dans toute la mesure où le permettront de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance indésirable.

5.3 Le produit ne devra pas contenir de micro-organismes^{2/} susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

5.4 Le produit ne devra contenir aucune^{2/} substance produite par des micro-organismes en quantités toxiques.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos et complètement rempli.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) prévues à l'alinéa 6.1.1 sera considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

1/ Confirmée à titre provisoire en attendant un nouvel examen au plus tard deux ans après l'adoption de la Norme par la Commission à l'Etape 8.

2/ Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a recommandé à sa huitième session tenue du 14 au 18 juin 1971, de rédiger comme suit ces deux dispositions:

"5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit

a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et

b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos et complètement rempli:

Poires entières	50%
Moitiés, quartier, tranches, morceaux	53%
Dés	60%

6.1.2.2 On juge que le produit répond aux spécifications en ce qui concerne le poids égoutté minimum lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Dénomination du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "poires".

7.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de la désignation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci:

- "Entières" (poires pelées et non évidées); et de plus "sans pédoncule" ou "avec pédoncule", le cas échéant.
- "Entières - non pelées" (quand elles sont non pelées et non évidées); et de plus "sans pédoncule" ou "avec pédoncule", le cas échéant.
- "Entières - évidées" (quand elles sont pelées et évidées)
- "Entières - non pelées - évidées" (quand elles sont non pelées mais évidées)
- "Moitiés" (quand elles sont pelées)
- "Moitiés - non pelées" (quand elles sont non pelées)
- "Quartiers" ou "Coupés en quartiers"
- "Tranches" ou "Coupées en tranches"
- "Dés" ou "Coupés en dés" ou "Cubes"
- "Morceaux" ou "Morceaux irréguliers".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou d'eau et de jus de poire, conformément aux indications des alinéas 2.1 a) et b), le milieu de couverture doit faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci de la façon suivante:

"Dans de l'eau" ou "Conditionné dans de l'eau".

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus de poire, le milieu de couverture doit faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci de la façon suivante (sauf dans le cas prévu à l'alinéa 7.1.8):

"Dans du jus de poire" ou "Conditionné dans du jus de poire".

7.1.5 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou d'eau, de jus de poire et de sucres, ainsi qu'il est indiqué à l'alinéa 2.2 b), le milieu de couverture doit faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci de la façon suivante:

- "Sirop très léger"
- "Sirop léger"
- "Sirop épais"
- "Sirop très épais"

- 7.1.6 Lorsque le liquide de couverture est préparé à partir d'un jus de fruit autre que la poire, ainsi qu'il est indiqué à l'alinéa 2.1 d), le milieu de couverture devra précéder ou suivre immédiatement l'appellation "Poires", sans aucun caractère imprimé ou graphique intermédiaire, par exemple "Poires dans du jus de (nom du fruit)".
- 7.1.7 Lorsque le milieu de couverture est préparé à partir d'un jus de fruit (y compris le jus de poire) et de sucres, ainsi qu'il est indiqué à l'alinéa 2.2 a), le milieu de couverture devra précéder ou suivre immédiatement l'appellation "Poires", sans aucun caractère imprimé ou graphique intermédiaire, par exemple "Poires dans du jus de (nom du fruit) légèrement édulcoré".
- 7.1.8 Lorsque le milieu de couverture est préparé à partir d'un jus provenant de poire autres que celles de la variété de poire indiquée, le milieu de couverture devra précéder ou suivre immédiatement l'appellation "Poires", sans aucun caractère imprimé ou graphique intermédiaire et devra clairement préciser la variété différente de laquelle provient le jus de poire. On indiquera par exemple "Poires Bartlett dans du jus de poire (nom de la variété) légèrement édulcoré".
- 7.1.9 Lorsque les poires sont colorées, artificiellement, une déclaration à cet effet doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci et elle doit préciser la couleur, par exemple "Poires colorées artificiellement en vert".
- 7.1.10 Une déclaration de tout aromatisant caractéristique utilisé dans le produit doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple "avec—X—", le cas échéant.
- 7.2 Liste des ingrédients
- La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.
- 7.3 Contenu net
- Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.
- 7.4 Nom et adresse
- Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.
- 7.5 Pays d'origine
- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
- 7.6 Déclarations facultatives
- 7.6.1 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal ou la désignation du type "Dessert".

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après ou auxquelles il est fait allusion sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 8.1, 8.2, 8.3 et 8.4.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté

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

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et une fois clos.

8.3 Mesure de la densité des sirops (Méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4) Official Final action (et 47.012 et 47.015).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose (degrés Brix) avec correction pour la température par rapport à l'équivalent à 20°C.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considéré comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

PROJET DE NORME
POUR LES
CONCENTRES DE TOMATES TRAITES
Passé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme pour les concentrés de tomates traités ne vise pas les produits communément connus sous le nom de sauce tomate, sauce chili et ketchup ou autres produits semblables qui sont fortement assaisonnés, dont le degré de concentration varie et qui contiennent des ingrédients caractérisants tels que poivrons, oignons, vinaigre, sucre, etc., en quantités suffisantes pour changer d'une manière appréciable la saveur, l'arôme et le goût de la composante tomate.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- a) Les "concentrés de tomates traités" sont le produit préparé par concentration du liquide extrait de tomates (Lycopersicum esculentum P. Mill) substantiellement saines, mûres et rouges. Ce liquide est filtré, ou préparé de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et des pépins, ainsi que des autres parties dures et gros morceaux.
- b) Du sel et d'autres agents de sapidité appropriés peuvent être ajoutés.
- c) Le produit est conservé par des procédés physiques.
- d) Sa concentration en résidu sec soluble naturel de tomates doit être de 8 pour cent ou plus mais le produit ne doit pas être déshydraté au point de se présenter sous forme de poudre sèche ou de paillettes.

2.2 Dénomination du produit

Les termes "purée de tomates" ou "pâte de tomates" peuvent être utilisés pour désigner le concentré de tomates lorsqu'il satisfait les conditions suivantes:

- a) purée de tomates — concentré de tomates qui contient au minimum 8 pour cent, mais au maximum 24 pour cent de résidu sec soluble naturel de tomate.
- b) pâte de tomates — concentré de tomates qui contient 24 pour cent ou plus de résidu sec soluble naturel de tomate.

2.2.1 Acceptation — Pour le résidu sec soluble naturel de tomate

Un lot sera considéré comme satisfaisant les spécifications minimums en ce qui concerne le résidu sec soluble naturel de tomate, lorsque

- a) la moyenne des résultats obtenus avec tous les récipients, ou sous-échantillons vérifiés satisfait au moins les spécifications minimums prescrites pour la concentration déclarée, ou requises pour la dénomination ou la description du produit; et
- b) aucun des récipients examinés ne présente une teneur en résidus secs solubles supérieure à 7-1/2% au dessous du minimum prescrit ou de la concentration requise.

Exemples

<u>Déclaration ou spécifications</u>	<u>La moyenne doit être inférieure à</u>	<u>Aucun des récipients examinés ne doit présenter une teneur inférieure à</u>
1) "20% de résidu sec soluble" -----	20%	18,5%
2) "26%-28% de résidu sec soluble"-----	26%	24,0%
3) "Concentré triple"; dont la concentration est, par exemple, fixée à 45% au minimum par la législation -----	45%	41,6%
4) "Purée de tomates" -----	8%	7,4%
5) "Pâte de tomates" -----	24%	22,2%
6) "Purée de tomates concentrés"; dont la concentration est, par exemple, fixée à 18% au minimum par la législation -----	18%	16,6%
7) "Purée de tomates concentrée"; si la législation exige une concentration minimum supérieure à 18%, soit, par exemple, 21% -----	21%	19,4%

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

3.1.1 Agents de sapidité ou aromatisants

Sel, épices, produits végétaux naturels (feuilles de basilic, oignons, etc.) mais ni sucres ni autres édulcorants; le jus de citron (naturel ou concentré) peut être utilisé en tant qu'acidifiant.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur

Lorsqu'il est dilué dans de l'eau de manière que sa teneur en résidus secs solubles naturel de tomate atteigne environ 8 pour cent, le produit doit présenter une couleur rouge assez prononcée et être exempt de couleurs anormales.

3.2.2 Texture

Le produit concentré doit avoir une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également, indiquant de bonnes pratiques de fabrication.

3.2.3 Saveur

Lorsqu'il est dilué dans de l'eau de manière que sa teneur en résidus secs solubles naturels de tomate atteigne environ 8 pour cent, le produit doit avoir une bonne saveur, caractéristique des concentrés de tomates convenablement traités, et être exempt de toute saveur étrangère.

3.2.4 Défauts

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés à partir de produits et selon des méthodes tels que le produit soit substantiellement exempt de substances étrangères, substances similaires inadmissibles et ne doivent pas présenter de trop nombreux défauts (que ces défauts soient ou non spécifiquement mentionnés dans la présente norme).

Certains défauts courants — lorsqu'ils sont si importants ou si nombreux, ou d'une couleur ou nature anormales au point de nuire fortement à l'aspect ou à l'utilisation du produit — comprennent:

- a) taches foncées et particules en forme d'écaille;
- b) pépins ou particules inadmissibles de pépins;
- c) peaux de tomate inadmissibles en raison de leur couleur et/ou de leurs dimensions;
- d) matières végétales inoffensives autres que les substances utilisées comme agents de sapidité;
- e) impuretés minérales — 60 mg/kg
(basé sur le produit dilué ayant une teneur de 8 pour cent en résidu sec)
- f) autres défauts similaires et inadmissibles.

3.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à l'une ou à plusieurs des spécifications de qualité requises de l'alinéa 3.2.1 à l'alinéa 3.2.4 sera considéré comme "défectueux".

3.2.6 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les spécifications de qualité requises à l'alinéa 3.2.5 lorsque le nombre d'"unités défectueuses" telles que définies à l'alinéa 3.2.5 ne dépasse pas le nombre d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section... du Codex Alimentarius ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

<u>Agents régulateurs du pH</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Bicarbonate de sodium	seulement dans des proportions n'augmentant pas le pH à plus de 4,3
Acide citrique Acide malique Acide L-tartrique Acide lactique	pour maintenir le pH à une valeur ne dépassant pas 4,3

5. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants a été confirmée à titre provisoire 1/ par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Etain, (concentration dans le produit concentré fini) concentration maximum — 250 mg/kg calculé en Sn

1/ Confirmée à titre provisoire et devant faire l'objet d'un nouvel examen deux ans au plus tard après l'adoption de la Norme par la Commission à l'étape 8.

6. HYGIENE

- 6.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code International d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de toute substance étrangère.
- 6.3 Le produit ne devra pas contenir de micro-organismes 1/ susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 6.4 Le produit ne devra contenir aucune substance 1/ produite par des micro-organismes en quantités toxiques.
- 6.5 Le produit dilué (à environ 8% de résidu sec soluble naturel de tomate) ne doit pas présenter un nombre de filaments de moisissure révélant l'utilisation de matières premières impropres ou de chaînes de transformation non hygiéniques. Une façon de déterminer si les conditions ci-dessus sont respectées serait de procéder à un dénombrement des moisissures, par la méthode Howard, lequel basé sur le produit dilué (à environ 8% du résidu sec soluble naturel de tomate) ne présenterait pas plus de 50% de champs positifs.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimum

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

7.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la capacité du récipient) est considéré comme "défectueux".

7.1.1.2 Acceptation

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 7.1.1 lorsque le nombre des unités défectueuses ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

1/ Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a recommandé, à sa huitième session, tenue du 14 au 18 juin 1971, de rédiger comme suit ces deux dispositions:

- "5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes."

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "concentré de tomates" et il doit être accompagné d'une déclaration (tel que décrit à l'alinéa 8.6) du pourcentage de résidu sec soluble naturel de tomate.

8.1.2 Le nom et la déclaration du résidu sec soluble peuvent être accompagnés ou remplacés par tout nom ou par toute description courante et légalement autorisée dans le pays où le produit est vendu sous réserve que:

- a) les descriptions "Purée de tomates" et "Pâte de tomates" ne s'appliquent qu'à des produits qui satisfont les spécifications relatives à la "Purée de tomates" ou à la "Pâte de tomates";
- b) la description "Purée de tomates concentrée" ne s'applique qu'à des produits ne contenant pas moins de 18% de résidu sec soluble naturel de tomate.

8.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

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

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

8.5 Pays d'origine

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

8.6 Déclarations facultatives

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

1) Le pourcentage minimum de résidu sec soluble naturel de tomate:
/Exemple: "Concentration minimum en résidu sec - 20%"/

ou

2) Un écart ne dépassant pas 2% du résidu soluble naturel de tomate prévu:
/Exemple: "Concentration en résidu sec - 20 à 22%"/

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après ou auxquelles il est fait allusion sont des méthodes internationales d'arbitrage, sauf celle qui est mentionnée à l'alinéa 9.2.4 qui sert de guide, tel qu'indiqué à l'alinéa 6.5. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 9.1, 9.2.1, 9.2.2 et 9.2.5 et doit confirmer la méthode indiquée sous 9.2.3.

9.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

9.2 Méthodes d'examen

9.2.1 Résidu sec soluble naturel de tomate

Détermination de la teneur en résidu sec des produits à base de tomate (méthode réfractométrique).

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 32.008-32010)

9.2.2 Sel (NaCl)

Méthode de titrage potentiométrique (pour la détermination du chlorure de sodium dans les légumes en conserve, transformés)

(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, vol. 54, No. 2, mars 1971, 32.A01-32.A05)

9.2.3 Impuretés minérales

Détermination du résidu insoluble dans l'acide (terre), sauf que l'on utilise un échantillon de 250 grammes à 8% de résidu sec soluble.

(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 54, No. 3, mai 1971, 40.A07)

9.2.4 Dénombrement des moisissures

Méthode prévue pour les "Produits à base de tomates (non déshydratés)".

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 40.085)

9.2.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

9.2.5.1 Récipients métalliques

Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

9.2.5.2 Récipients en verre

Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

PROJET DE NORME
POUR
LES PETITS POIS EN CONSERVE
Avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les petits pois en conserve sont le produit a) préparé à partir de graines (vertes) fraîches ou congelées écosées, substantiellement saines, entières et n'ayant pas atteint leur maturité, de variétés (cultivars) de petits pois conformes aux caractéristiques de l'espèce Pisum sativum L., à l'exception de la sous-variété (macrocarpum); b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié, des sucres, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Les petits pois en conserve peuvent appartenir à toute variété (cultivar) appropriée et peuvent en outre être classés dans les catégories suivantes:

- a) Pois ridés;
- b) Pois ronds ou lisses;
- c) Autres variétés (croisement ou hybrides des deux types indiqués sous a) et b)).

1.3 Modés de conditionnement

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

2. FACTEURS ESSENTIEL DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Petits pois et milieu de couverture liquide approprié pour le produit, ainsi qu'autres ingrédients facultatifs tels que:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

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

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

A l'exception des pois en conserve artificiellement colorés, les petits pois doivent présenter la couleur normale caractéristique des pois en conserve

et typique de la variété utilisée. Les poids en conserve contenant d'autres ingrédients ou additifs autorisés seront considérés comme présentant la couleur caractéristique lorsque les substances utilisées ne donnent pas au produit une coloration anormale.

2.2.2 Milieu de couverture

A l'exception des petits poids conditionnés avec des sauces particulières, le milieu de couverture ne devra pas être visqueux au point que le liquide ne puisse être séparé des pois à la température de 20°C. Il ne doit pas avoir une couleur ou un aspect qui ne correspondent pas au produit.

2.2.3 Saveur

Les petits pois en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de saveur et d'odeurs étrangères au produit. Les petits pois en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les petits pois et les autres substances utilisées.

2.2.4 Texture et maturité

Les petits pois doivent être raisonnablement tendres, leur texture et leur maturité doivent être raisonnablement uniformes. La teneur en solides insolubles dans l'alcool ne doit pas dépasser 21% dans tous les cas.

2.2.5 Défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir un léger dépôt et doivent être raisonnablement exempts de défauts dans les limites indiquées ci-après:

	<u>Maximum</u> (établi sur le poids de petits pois égouttés)
a) <u>Pois marqués</u> - - - - - (pois légèrement souillés ou tachés)	5% m/m
b) <u>Pois sérieusement marqués</u> - - - - - (pois tachés, présentant un défaut de coloration, ou autrement marqués (y compris les pois vermiculés) de telle sorte que leur aspect ou leur qualité gustative sont gravement affectés)	1% m/m
c) <u>Fragments de pois</u> - - - - - (portions de pois: cotylédons séparés ou distincts; cotylédons écrasés, en morceaux ou brisés; et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée)	10% m/m
d) <u>Pois jaunes</u> - - - - - (pois entiers vraiment jaunes; ce ne sont pas des pois dits "blonds" qui ont une couleur très pâle)	2% m/m
e) <u>Matières végétales étrangères</u> - - - - - (tige, feuille ou gousse provenant de la plante de petit pois, ou autre substance végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement en tant qu'ingrédient)	0,5% m/m
<u>Total des défauts a), b), c), d) et e)</u> - - - - -	12% m/m

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à une ou à plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies de l'alinéa 2.2.1 à l'alinéa 2.2.5, sera considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises en ce qui concerne les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 2.2.6, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.2.6, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la section du Codex Alimentarius ont été confirmées ou confirmés à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ou bien ont fait l'objet d'autres décisions de celui-ci ainsi qu'il est indiqué ci-après:

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
a) <u>Glutamate monosodique</u> - - - - - (utilisé seulement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients, dans un "conditionnement en sauce" par exemple)	Non limitée (confirmée à titre provisoire) 1/
b) Menthe (essence de menthe) - - - - - Saveur de menthe naturelle - - - - -	Non limitée (sous réserve de confirmation) Non limitée (confirmation)
c) <u>Colorants</u>	
Vert acide brillant BS } (confirmé à titre provisoire) } Tartrazine } Bleu brillant FCF } (confirmé) } Bêta-carotène }	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
d) <u>Agents raffermissants</u>	
Chlorure de calcium } Lactate de calcium } (confirmé) } Gluconate de calcium }	350 mg/kg de Ca dans le produit fini
e) Amidons modifiés, gommes végétales, alginates, alginate de propylène-glycol - à n'utiliser que lorsque le beurre ou une autre graisse ou huile comestible d'origine animale ou végétale est un ingrédient - dans les proportions suivantes:	

Dose maximum d'emploi - 10 g/kg, seuls ou en combinaison

<u>Amidons modifiés - (confirmés)</u>	<u>Amidons modifiés - (non confirmés)</u>
Amidons traités aux acides	Succinate d'amidon sodique
Amidons traités aux bases	Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphate)
Amidons blanchis	Phosphate de diamidon acétylé
Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium)	Phosphate de diamidon hydroxypropylique
Phosphate de diamidon phosphaté	Glycérol de diamidon acétylé
Phosphate de monoamidon	Glycérol de diamidon

Amidons modifiés - (confirmés à titre provisoire)

- Acétate d'amidon
- Amidon hydroxypropylique
- Adipate de diamidon acétylé
- Glycérol de diamidon hydroxypropylique
- Amidons oxydés

1/ Doit être examiné à nouveau deux ans au plus tard après l'adoption de la norme par la Commission à l'étape 8.

Gommes végétales - (confirmées à titre provisoire)

Gomme arabique
Carragénine
Furcelleran
Gomme guar

Gomme végétales - (non confirmées)

Gomme adragante
Gomme de caroube

Alginates - (confirmés à titre provisoire)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginate de propylène-glycol - (confirmé à titre provisoire)

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après relative aux contaminants a été confirmée à titre provisoire 2/ par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

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

5. HYGIENE

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

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

5.3 Le produit ne devra pas contenir 3/ de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

5.4 Le produit ne devra contenir 3/ aucune substance produite par des micro-organismes en quantités toxiques.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de petits pois; et, à l'exception des pois "conditionnés sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture)

2/ Confirmée à titre provisoire en attendant un nouvel examen devant avoir lieu deux ans au plus tard après adoption de la norme par la Commission à l'étape 8.

3/ Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a recommandé, à sa huitième session, tenue du 14 au 18 juin 1971, de rédiger comme suit ces deux dispositions:

"5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit

a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et

b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a également recommandé à sa huitième session, d'ajouter dans la présente norme la disposition supplémentaire suivante:

"Le produit doit avoir subi un traitement de transformation suffisant pour détruire tous les spores de Clostridium botulinum".

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

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises sous 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimum (90% de la capacité du récipient) sera considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises sous 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.1.2 Remplissage adéquat d'après le poids égoutté minimum (Voir l'autre critère possible mentionné sous 6.1.3)

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas correspondre à moins de 60% m/m du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos et complètement rempli.

6.1.2.2 Acceptation

On juge que le produit répond aux spécifications, en ce qui concerne le poids égoutté minimum, lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

6.1.3 Remplissage adéquat pouvant remplacer la spécification relative au poids égoutté (Voir l'autre critère possible mentionné sous 6.1.2)

On considère que les récipients de conserves de petits pois sont convenablement remplis, compte non tenu de leur conformité aux dispositions de l'alinéa 6.1.2, si la méthode décrite sous 8.7 établit qu'ils sont remplis de façon adéquate.

6.1.3.2 Acceptation

Un récipient qui ne satisfait pas les critères énoncés à l'alinéa 6.1.3, quand la méthode décrite sous 8.7 est appliquée, sera considéré comme unité "défectueuse" et un lot sera considéré comme remplissant les conditions prévues à l'alinéa 6.1.3 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par les nom "Pois", "Pois verts", "Pois de jardin", "Pois doux", "Petits pois de primeur", "Petits pois doux", "Petits pois", ou par une dénomination équivalente en usage dans le pays où le produit est destiné à être vendu.

7.1.2 Toute sauce particulière et/ou assaisonnement ou aromatisant caractérisant le produit doit être déclarée en tant que partie de la dénomination ou à proximité immédiate de celle-ci, par exemple "Avec X" ou "En X", le cas échéant. Si la déclaration comporte les mots "Avec (ou "En") sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée devra être du beurre.

7.1.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation du type de poids: "Pois ronds", "pois lisses" ou "pois ridés", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

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

7.6 Autres déclarations

7.6.1 Type de conditionnement

Si les petits pois en conserve sont "conditionnés sous vide", il y aura lieu de faire figurer cette mention sur l'étiquette de telle sorte qu'on puisse la voir facilement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, document CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).
Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et une fois clos.

8.3 Détermination de la teneur en solides insolubles dans l'alcool *

8.3.1 Appareillage *)

8.3.1.1 Spécifications concernant les tamis circulaires *)

8.3.2 Mode opératoire *)

8.3.3 Calcul et expression des résultats *)

8.3.4 Références bibliographiques *)

*) Texte décrivant la Détermination de la teneur en solides insolubles dans l'alcool - Annexe IV du document ALINORM 69/23.

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

8.6 Déclarations facultatives

- 8.6.1 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "naturels" lorsqu'ils n'ont pas été trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter leur déshydratation ni n'ont subi de traitement de blanchiment.
- 8.6.2 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "Sans pépins" lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.
- 8.6.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type variétal auquel appartiennent les raisins secs.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé la méthode indiquée sous 9.2.1, et il doit examiner encore et/ou confirmer celles qui sont indiquées sous 9.2.2, 9.2.3, 9.2.4 et 9.2.5.

9.1 Echantillonnage

(PLANS D'ECHANTILLONNAGE A METTRE AU POINT)

9.2 Méthodes d'examen

9.2.1 Teneur en eau

"Teneur en eau des fruits séchés"

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 22.012 et 22.003 (c)).

√ Autre méthode proposée pour examen: "Détermination de la teneur en eau des pruneaux"

Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 52, No. 4, juillet 1969, p. 858]

9.2.2 Impuretés minérales (test du sable)

√ Une méthode appropriée doit être mise au point pour les raisins secs, compte tenu de la méthode ci-après:

"Détermination de la teneur en résidus insolubles dans l'acide (Terre)"

(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 54, No. 3, mai 1971, 40.A07)]

9.2.3 Anhydride sulfureux

"Méthode colorimétrique - applicable aux fruits séchés"

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 20.093)

9.2.4 Huile minérale

"Résidus insaponifiables"

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 28.063)

9.2.5 Sorbitol

"CGL du sorbitol dans les produits de boulangerie, les vins et les vinaigres"

(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 51, No. 6, novembre 1968, p. 1272-1274)

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits.

8.1 Nom du produit (voir également "déclarations facultatives" sous 8.6)

8.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Raisins secs"; ou bien par le nom "Sultanines" dans les pays où cette dernière appellation est utilisée pour désigner certaines variétés de raisins secs.

8.1.2 Si les raisins secs ont été blanchis, la désignation du produit doit comprendre un terme précis couramment compris et employé dans le pays où ce produit sera vendu, tel que: "Blanchis", "Dorés", ou "Blanchis dorés".

8.1.3 Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit doit indiquer, selon le cas:

a) "A pépins" ou "Epépinés".

b) "Avec pépins", "Non épépinés", ou toute description similaire précisant que les raisins contiennent naturellement des pépins, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

8.1.4 Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit doit comporter les termes "En grappes", ou toute autre description analogue appropriée.

8.1.5 Si l'on n'a pas enlevé intentionnellement les pédicelles des raisins secs, le nom du produit doit préciser "Avec pédicelles", ou fournir une description analogue appropriée, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

8.1.6 Lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enduit caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit doit comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci; par exemple "Enrobés de sucre", "Enrobés de - - X - -"

8.2 Liste des ingrédients

La liste complète de tous les ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

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

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

8.5 Pays d'origine

a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré si son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être ou ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
<u>Anhydride sulfureux</u> ----- (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis)	1 500 mg/kg (sous réserve de confirmation)
<u>Huile minérale (qualité alimentaire)</u> -- (Voir les spécifications à l'Annexe I de la présente norme) ^{1/}	5 g/kg (confirmée)
<u>Sorbitol</u> -----	5 g/kg (sous réserve de confirmation)

5. CONTAMINANTS

Les tolérances pertinentes qui figurent dans les Tolérances internationales recommandées pour les résidus de pesticides (document CAC/RS 35-1970) et dans le document ALINORM 71/24, Annexe II, sont applicables à ces produits.

6. HYGIENE

- 6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 3-1969).
- 6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de cailloux et de toute autre substance inadmissible.
- 6.3 Le produit ne doit pas contenir ^{2/} de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 6.4 Le produit ne doit pas contenir ^{2/} de substances produites par des micro-organismes en quantités toxiques.

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité des raisins secs, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

^{1/} Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a élaboré à sa 14^{ème} session, tenue en juin 1970, des spécifications concernant l'huile minérale de qualité alimentaire, compte tenu des spécifications qui figurent à l'Annexe I de la présente norme.

^{2/} Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a recommandé, à sa huitième session tenue du 14 au 18 juin 1971, de rédiger comme suit ces deux dispositions:
"6.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit
a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes."

c) Grains de raisins secs

insuffisamment développés - se rapporte aux raisins secs:

- a) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;
- b) entièrement ratatinés et pratiquement sans pulpe; et
- c) pouvant être durs.

d) Raisins secs endommagés - Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres défauts analogues qui en altèrent sensiblement l'aspect, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

Les raisins secs "épépinés" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite des opérations habituelles d'épépinage ne sont pas considérés comme endommagés.

Les raisins "sans pépins" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'élimination de pédoncules ne sont pas considérés comme endommagés.

e) Sucre -

cristaux de sucre parfaitement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des grains de raisins secs, et qui altèrent sensiblement leur aspect. Les raisins secs qui sont enrobés de sucre ou auxquels du sucre a été ajouté intentionnellement ne sont pas considérés comme présentant un défaut à cet égard.

f) Pépins (dans les variétés épépinées)

pépins pratiquement entiers, entièrement développés n'ayant pas été éliminés comme il convient au cours des traitements de transformation des variétés de raisins à pépins.

3.2.4 Tolérances de défauts

Les raisins secs ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (qu'ils soient ou non expressément définis ou autorisés dans la présente norme).

La proportion de certains défauts courants, tels qu'ils sont définis à l'alinéa 3.2.3, ne doit pas dépasser les limites spécifiées à l'alinéa 3.2.4.

DEFAUTS	VARIETES SANS PEPINS	VARIETES A PEPINS
	----- Maximum -----	
Morceaux de pédoncules (pour les présentations sans pédoncules)	2 par kg	2 par kg
Pédicelles (sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat présentée avec pédoncules)	50 par 500 g	25 par 500 g
Grains insuffisamment développés	3% en poids	2% en poids
Grains endommagés	5% en poids	5% en poids
Sucre	15% en poids	15% en poids
Pépins (pour les présentations épépinées)	---	20 par 500 g

En grappes ----- raisins secs non détachés de la rafle.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

Huile de raisins secs et autres huiles végétales comestibles pour rendre les raisins bien roulants, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et miel, selon ce qui convient au produit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs présentent les caractéristiques de développement des raisins secs préparés à partir de raisins bien mûrs, c'est-à-dire la couleur et la texture propres à la variété utilisée, et ces raisins secs doivent comprendre une proportion substantielle de grains pulpeux et à teneur en sucre élevée.

La proportion de raisins secs très insuffisamment mûrs ne doit pas être supérieure à 6% du total, y compris les tolérances (2% ou 3% suivant la variété) prévues pour les raisins secs insuffisamment développés (voir 3.2.4).

3.2.2 Spécifications minimums de qualité

Les raisins secs doivent être préparés à partir de substances et selon des méthodes telles que le produit fini présente la couleur, la saveur et les caractéristiques de maturité normales pour les types respectifs et doivent en outre être conformes aux spécifications ci-après:

- | | |
|--|----------------|
| a) <u>Teneur en eau</u> - | <u>Maximum</u> |
| Variété Malaga Muscat | 31% |
| Variétés présentées épépinées | 19% |
| Toutes autres présentations et/ou toutes autres variétés | 18% |
- b) Impuretés minérales - la teneur en impuretés minérales ne doit pas être élevée au point de nuire à la comestibilité ou à l'utilisation du produit (voir également l'alinéa 6.2 de la présente norme)
/Limite à fixer lorsqu'une méthodologie aura été mise au point./
- c) Autres défauts - le produit doit être substantiellement exempt de pédoncules et de substances végétales étrangères et n'être pratiquement pas endommagé.

3.2.3 Définition des défauts

- a) Morceau de pédoncule - fraction du pédoncule ou de l'axe principal.
- b) Pédicelle - petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le grain de raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit attaché ou non.

(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des variétés de raisins secs Malaga Muscat "avec pédoncules". En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'il s'agissait d'un grain de raisin sec pourvu de son pédoncule.)

PROJET DE NORME POUR LES RAISINS SECS

Renvoyé à l'étape 6

1. CHAMP D'APPLICATION

Les raisins secs sont préparés à partir de raisins bien mûrs, qui ont été séchés naturellement (au soleil) ou déshydratés artificiellement.

Ils peuvent être préparés à partir de raisins à pépins ou sans pépins et c'est leur faible teneur en eau qui permet de les conserver pendant des périodes relativement longues dans des conditions d'entreposage normales en milieu sec.

Dans certains pays les raisins secs sans pépins sont appelés "Sultanines".

La présente norme ne vise pas des fruits de la vigne séchés analogues connus sous le nom de raisins secs de Corinthe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les raisins secs sont le produit préparé à partir de raisins séchés substantiellement sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. (à l'exception des raisins du type Corinthe), se prêtant à la préparation d'un type de raisins secs commercialisables.

Les raisins secs:

- 1) sont convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non;
- 2) sont épépinés sauf quand ils sont présentés en grappes;
- 3) sont débarrassés des pédoncules et pédicelles, sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat;
- 4) peuvent avoir été trempés (blanchis) dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter la déshydratation;
- 5) peuvent avoir été blanchis par un procédé chimique avant d'être déshydratés;
- 6) peuvent être débarrassés de leurs pépins par un procédé mécanique, lorsqu'il s'agit de variétés à pépins;
- 7) ont une teneur en eau réduite dans la proportion requise pour assurer leur conservation; et
- 8) peuvent être enrobés d'un ou de plusieurs des ingrédients ou sucres énumérés à l'alinéa 3.1 de la présente norme.

2.2 Types

Sans pépins ---- produit préparé à partir de raisins naturellement sans ou pratiquement sans pépins.

A pépins ----- produit préparé à partir de raisins à pépins qui peuvent être éliminés ou ne pas l'être pendant les traitements de transformation.

2.3 Modes de présentation

Avec pépins ----- pépins non éliminés dans le cas des variétés à pépins.
(ou non épépinés)

Epépinés ----- pépins éliminés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins.

- 8.7 Méthode de détermination du remplissage adéquat pouvant remplacer la détermination du poids égoutté (pour les pois en conserve uniquement)
- 8.7.1 Verser le contenu d'un récipient dans un récipient vide du même type et ayant les mêmes dimensions, et reverser tout le contenu dans son récipient original.
- 8.7.2 Nivelier les pois ainsi reversés, quelle que soit la quantité de liquide, 15 secondes après avoir reversé le contenu dans le récipient original.
- 8.7.3 On considère qu'un récipient muni d'un couvercle à double sertissage est complètement rempli lorsque son contenu en pois (sans tenir compte du liquide) atteint le niveau de 5 mm mesuré verticalement depuis le haut du double sertissage.
- 8.7.4 On considère qu'un récipient en verre est complètement rempli lorsque son contenu en pois (sans tenir compte du liquide) atteint le niveau de 13 mm mesuré verticalement depuis le haut du récipient.

8.4 Détermination de la teneur en calcium

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, document CAC/RM 38-1970, Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve).
Les résultats sont exprimés en % m/m de calcium.

8.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.5.1 Récipients métalliques

8.5.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5.2 Récipients en verre

8.5.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.6 Méthode utilisée pour distinguer la variété des pois **)

8.6.1 Réactifs et équipement

- 8.6.1.1 Microscope, objectif composé - grossissements de 100 à 250
- contraste de phase

8.6.1.2 Lame et lamelle couvre-objet

8.6.1.3 Spatule

8.6.1.4 Ethanol - 95% (v/v)

8.6.1.5 Glycérine

8.6.2 Mode opératoire

8.6.2.1 Préparation et montage

- 8.6.2.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame;
- 8.6.2.1.2 A l'aide d'une spatule, broyer la substance avec de l'éthanol à 95% (v/v);
- 8.6.2.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.

8.6.2.2 Identification

Les grains d'amidon des types ridés (petits pois doux) se détachent généralement en particules de forme sphérique, dont les contours sont nettement définis.

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

**) Texte décrivant la méthode utilisée pour distinguer la variété des pois - Annexe IV du document ALINORM 69/23.

PROPOSEES

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux liquides, semi-liquides et solides

1. Les hydrocarbures minéraux liquides devront
 - a) être un mélange transparent, presque incolore et insipide d'hydrocarbures minéraux liquides;
 - b) présenter une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) sur tout l'intervalle 240-280 millimicrons ne dépassant pas 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire que $E_{0,1\%}^{1\text{ cm}}$ ne doit pas être supérieur à 0,04; dans cette formule $E = \log_{10}(I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis;
 - c) satisfaire aux tests d'acidité ou d'alcalinité, ainsi qu'aux tests applicables aux substances carbonisables, aux paraffines solides et aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux semi-liquides

2. Les hydrocarbures minéraux semi-liquides devront
 - a) être un mélange d'hydrocarbures minéraux semi-liquides onctueux, d'un blanc translucide, à peine fluorescent à la lumière du jour;
 - b) ne pas avoir une teneur en cendres sulfatées supérieure à 0,1% en poids;
 - c) avoir une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E_{0,1\%}^{1\text{ cm}}$ ne devra pas être supérieur à 1 quand $E = \log_{10}(I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; et
 - d) satisfaire les tests d'acidité ou d'alcalinité ainsi que les tests applicables aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont utilisés ou sont destinés à être utilisés dans la préparation des produits à mâcher (chewing-gum et préparations similaires)

3. Les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont destinés à être utilisés dans les produits à mâcher devront
 - a) être un mélange d'hydrocarbures minéraux solides presque inodores et sans saveur;
 - b) avoir une teneur en cendres sulfatées non supérieure à 0,1% en poids;
 - c) satisfaire les tests d'acidité ou d'alcalinité décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique 1963;
 - d) satisfaire les tests applicables aux composés soufrés qui sont décrits dans la monographie précitée, sous réserve que ces épreuves soient effectuées à une température de 70°C ou de 5°C au-dessus du point de congélation, la température la plus élevée devant être choisie pour les hydrocarbures minéraux solides;

- e) remplir les conditions requises dans l'un des deux sous-paragraphes ci-après, à savoir:
- i) avoir été soumis à un examen, avant d'être utilisé dans la composition ou la préparation de tout aliment quel qu'il soit, en vue de déterminer la présence d'hydrocarbures polycycliques, par la méthode décrite dans la deuxième partie des présentes dispositions, les résultats étant indiqués au paragraphe 6 de ladite deuxième partie, et ces hydrocarbures minéraux solides devront donner le résultat indiqué en appliquant cette méthode; ou
 - ii) avoir une viscosité à 99°C ne dépassant pas 7 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons non supérieure à 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ ne dépassera pas 0,04 lorsque $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; ou
 - iii) avoir une viscosité à 99°C non inférieure à 10,0 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1,0 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ ne pourra être supérieur à 1,0, si $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis.
-

AVANT-PROJET DE NORME
NORME GENERALE POUR LES CONFITURES ET GELEES

Renvoyée à l'étape 3

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales applicables à une catégorie d'aliments à tartiner à base de fruits, généralement connus sous le nom de confitures et de gelées. Cette catégorie de produits se distingue essentiellement par le fait qu'une quantité substantielle d'ingrédient fruit doit entrer dans sa composition et que le produit fini a une teneur en solides solubles relativement élevée. Les "gelées" se différencient des confitures en ceci que l'ingrédient fruit qu'elles contiennent est constitué par le jus qui a été extrait de fruits entiers et qui a été clarifié par filtrage ou par d'autres procédés. Le projet de norme couvre non seulement les produits préparés à partir d'une seule espèce de fruits, mais également ceux qui sont préparés à partir de deux ou de plusieurs espèces de fruits.

La présente norme ne vise pas les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et qui sont évidemment destinés, ainsi que peut le préciser éventuellement l'étiquette, aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux; elle ne vise pas non plus les produits préparés avec des agrumes, généralement désignés par le nom marmelades, ces derniers produits étant couverts par la "Norme Codex pour les marmelades d'agrumes". De même, la présente norme ne vise pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions du produit

2.1.1 Les confitures sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié pouvant être constitué de fruits entiers ou de morceaux de fruits, de pulpe de fruits ou de purée de fruits; et aussi avec ou sans jus de fruits naturels ou concentrés ajoutés en tant qu'ingrédient(s) facultatif(s); et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, avec ou sans adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement thermique destiné à lui donner la consistance voulue.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant de réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieurs.

2.1.2 Les gelées sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié pratiquement exempt de particules de fruits en suspension; et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, le mélange pouvant être ajusté au moyen d'une adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement thermique destiné à lui donner une consistance ferme, semi-solide.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres, et selon une méthode permettant de réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieurs.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Par "fruits" on entend tous les fruits et légumes généralement reconnus comme convenant à la préparation de confitures, y compris, entre autres, les châtaignes, le gingembre, le melon, la rhubarbe, les tomates.

2.2.2 Par "ingrédient fruit" on entend:

2.2.2.1 Dans le cas des confitures -

- a) un ingrédient préparé à partir de fruits frais, congelés, en conserve, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation autres que la déshydratation;
- b) un ingrédient préparé à partir de fruits substantiellement sains, intègres et propres, d'un degré de maturité approprié, auxquels aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été parés, triés et autrement préparés de manière à éliminer les taches, tiges, pédoncules, queues, noyaux (pépins) inadmissibles, et pouvant avoir été épluchés ou non. Dans le cas du gingembre, de la rhubarbe et du melon, il s'agit respectivement de la racine épluchée du gingembre, de la rhubarbe effilée et parée et de melons dont les graines, la tige et la peau ont été enlevées;
- c) le fruit préparé doit contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication.

2.2.2.2 Dans le cas des gelées -

- a) le jus ou l'extrait aqueux obtenu à partir de fruits frais, congelés, en conserve, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation autres que la déshydratation;
- b) l'ingrédient préparé à partir de fruits propres, substantiellement sains et intègres et ayant été parés, triés ou autrement traités de manière à éliminer les substances inadmissibles;
- c) ce jus est ensuite préparé de manière à éliminer tous, ou pratiquement tous, les solides insolubles et peut être concentré par élimination de l'eau qu'il contient.

2.2.3 Par "pulpe de fruit" on entend les parties comestibles de fruits, écrasés ou coupés en morceaux, mais pas réduites en purée.

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

2.2.5 Par "solides solubles" on entend le pourcentage en poids de solides solubles déterminé par la méthode réfractométrique à 20°C à l'aide de l'Echelle internationale du saccharose, sans correction pour les solides insolubles ou les acides.

3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient fruit.
- 2) Un ou plusieurs des édulcorants provenant d'hydrates de carbone ou des sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les

sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Vinaigre.
- 2) Jus d'agrumes.
- 3) Aromates et épices.
- 4) Huiles essentielles.
- 5) Liqueurs.
- 6) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisés comme agents anti-moussants).
- 7) Miel.
- 8) Jus de fruits naturels ou concentrés dans le cas des confitures.

3.2 Proportions

3.2.1 Teneur en fruit

Le produit doit contenir au minimum 40 parties en poids^{1/} d'ingrédient fruit préparé par 100 parties en poids de produit fini. Lorsque l'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminé d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

3.2.2 Mélanges de fruits

3.2.2.1 Deux fruits

Lorsque deux fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 50%, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée, sauf au cas où le melon, l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron ou le gingembre sont l'un des deux fruits. Lorsque le melon est l'un des deux constituants, il peut être présent en proportions pouvant atteindre 95%, et lorsque l'ananas, les fruits de la passiflore, le citron ou le gingembre entrent dans la composition de ces produits, ils doivent être présents en proportions minimums de 5%, le principal ingrédient pouvant alors être utilisé en proportions supérieures à 75%.

3.2.2.2 Trois fruits

Lorsque trois fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 33 1/3 pour cent, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

3.2.2.3 Quatre fruits ou plus

Lorsque quatre fruits ou plus entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 25% ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

^{1/} Cette proportion doit être réexaminée.

3.3 Solides solubles (produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif, et être raisonnablement exempt de substances défectueuses normalement apportées par les fruits. Dans le cas des gelées, le produit doit tout au moins être raisonnablement limpide ou transparent et ne présenter aucun défaut apparent.

Dans le cas des baies et du fruit de la passiflore, les graines sont un constituant naturel du fruit et elles ne sont pas considérées comme des défauts, à moins que le produit soit présenté comme étant "sans graines".

3.4.2 Défauts et tolérances - Confitures

	<u>Maximum</u>
a) <u>Substances végétales étrangères inoffensives</u> ----- 1 morceau par 500 g (substance végétale commune dans le fruit considéré, par exemple feuilles, pédoncules, tiges de plus de 10 mm de longueur et bractées adhérentes d'une surface totale de 5 mm ou plus)	
b) <u>Noyaux (pépins)</u> ----- 1 par 1 000 g (noyaux ou pépins entiers dans des fruits tels que les cerises qui sont normalement dénoyautées; ou morceaux de noyau de la dimension approximative de la moitié du noyau)	
c) <u>Fragments de noyau</u> ----- 1 par 500 g (morceaux de noyau d'une dimension inférieure à la moitié du noyau et pesant au moins 5 mg)	
d) <u>Fruits abîmés</u> ----- 1 par 100 g (morceaux de fruit tachés, présentant un défaut de coloration, ou abîmés par une maladie ou pour d'autres motifs de telle sorte qu'ils sont matériellement altérés)	

3.4.3 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.1 et 3.4.2, sera considéré comme "défectueux".

3.4.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.3, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.3, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ou bien ont fait l'objet de décisions de la part de celui-ci, ainsi qu'il est indiqué ci-après.

4.1	<u>Acidifiants</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Acide citrique } Acide malique } Acide L-tartrique } Acide fumarique } Acide lactique }	En quantités suffisantes pour maintenir le pH au niveau de 2,8 - 3,5 -----(ou)----- Acidité totale de 0,5% (5 000 ppm) (Sous réserve d'un examen et/ou d'une confirmation ultérieurs)
4.2	<u>Ajusteurs du pH</u>	
	Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1 } Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium }	Non limitée (confirmation différée)
4.3	<u>Agents anti-moussants</u>	
	Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles	Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse (confirmée)
4.4	<u>Epaississants</u>	
	Agar-agar -----	Non limitée (confirmation différée)
	Pectine -----	Non limitée (confirmée)
4.5	<u>Colorants</u>	
	Erythrosine ----- (confirmé à titre provisoire) } Amarante ----- (confirmée à titre provisoire) } Vert solide FCF ----- (confirmé à titre provisoire) } Ponceau 4 R ----- (confirmé à titre provisoire) } Azorubine (Cramoisine) ----- (non confirmée) } Tartrazine ----- (confirmée à titre provisoire) } Vert 'S' ----- (confirmé à titre provisoire) } Jaune soleil FCF ----- (confirmé à titre provisoire) }	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
4.6	<u>Agents de conservation</u>	
	Benzoate de sodium } Acide sorbique ou sel de potassium } Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque }	(à utiliser dans les produits conditionnés dans des récipients à fermeture non hermétique) 1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison) (sous réserve de confirmation)
	Anhydride sulfureux -----	100 mg/kg (confirmée)

- 7.1.3 L'appellation du produit peut préciser le nom de la variété de fruit utilisée (par exemple: confiture de prunes Victoria) ou donner une description des caractéristiques du fruit (par exemple: confiture de prunes jaunes).
- 7.1.4 L'appellation du produit peut comporter une description du mode de présentation (par exemple: confiture de mûres sans pépins).
- 7.1.5 La confiture de gingembre, d'ananas ou de figes, qu'elle contienne ou non des agrumes, peut être désignée par le nom "Marmelade de gingembre", "Marmelade d'ananas" ou "Marmelade de figes" si ces désignations sont d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu.
- 7.2 Liste des ingrédients
La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- 7.3 Contenu net
Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.
- 7.4 Nom et adresse
Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.
- 7.5 Pays d'origine
a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
- 7.6 Déclarations facultatives (voir les alinéas 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5)
8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE
Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- 8.1 Echantillonnage
L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.
- 8.2 Méthodes d'examen
- 8.2.1 Solides solubles
La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément aux indications de la méthode AOAC.
(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 22.019)

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

(à mettre au point)

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
 - 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
 - 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
 - 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.
-

AVANT-PROJET DE NORME
NORME GENERALE POUR
LES MARMELADES D'AGRUMES
Renvoyée à l'étape 3

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

Elle ne vise pas les produits préparés à partir d'autres fruits que les agrumes ni les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et destinés aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux. Elle ne vise pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions du produit

- 2.1.1 La "marmelade" est le produit obtenu par transformation d'agrumes préparés, à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits, avec ou sans jus d'agrumes, avec ou sans peau.

L'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant approprié, provenant d'hydrates de carbone, et de la pectine, des acides comestibles et d'autres ingrédients peuvent lui être ajoutés en petites quantités.

Le mélange préparé est transformé par un traitement thermique destiné à lui donner la consistance voulue.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant de réduire au minimum les risques de contamination et de détérioration microbiologique ultérieurs.

- 2.1.2 La "gelée d'agrumes" est une marmelade correspondant à la description figurant sous 2.1.1, de laquelle tous les solides insolubles, ou tous les solides insolubles à l'exception d'une petite quantité de peau découpée en fines lamelles, ont été enlevés.

2.2 Autres définitions

- 2.2.1 Par "fruit préparé" ou "ingrédient fruit préparé", on entend un agrume substantiellement sain et propre, y compris la pulpe, des jus concentrés, des extraits et des peaux en conserve desquels les tiges, calices et pépins ont été enlevés. Le fruit et le jus doivent contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient fruit peut être préparé à partir de fruits frais, soumis à des traitements de transformation ou de conservation autres que la déshydratation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient fruit préparé
- 2) Un ou plusieurs des édulcorants provenant d'hydrates de carbone ou des sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.2.1 Autres ingrédients

- 1) Vinaigre
- 2) Jus d'agrumes
- 3) Huiles essentielles
- 4) Liqueurs
- 5) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisés comme agents anti-moussants)
- 6) Miel

3.2 Proportions

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

Lorsque l'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminé d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

3.3 Solides solubles (produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type d'agrumes utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif. Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, de pépins ou de particules de pépins, et être raisonnablement exempt des autres défauts que présente couramment l'espèce de fruit considérée.

3.4.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.1, sera considéré comme "défectueux".

3.4.3 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ont été confirmées ou ont été confirmées à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, ou ont fait l'objet de décisions de la part de celui-ci, ainsi qu'il est indiqué ci-après:

4.1 Acidifiants

Acide citrique
Acide malique
Acide L-tartrique
Acide fumarique
Acide lactique

} seuls ou en combinaison

Dose maximum d'emploi

Non limitée
(confirmation différée)

4.2	<u>Ajusteurs du pH</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1 } Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium }	Non limitée (confirmation différée)
4.3	<u>Agents anti-moussants</u>	
	Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles } Diméthyl polysiloxane - - - - - }	pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse (confirmée) 10 mg/kg (sous réserve de confirmation)
4.4	<u>Epaississants</u>	
	Pectine - - - - -	Non limitée (confirmée)
4.5	<u>Colorants</u>	
	Caramel - - - - -	Non limitée (non confirmée - à réexaminer)
	<u>Dans la marmelade de limettes uniquement</u>	
	Tartrazine Vert 'S'	100 mg/kg. (seuls ou en combinaison)
4.6	<u>Agents de conservation</u>	
	Benzoate de sodium } Acide sorbique ou sel de potassium } Esters de l'acide p-hydroxy benzoïque } Anhydride sulfureux - - - - - }	(à utiliser dans les produits conditionnés dans des récipients à fermeture non hermétique) 1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison) (sous réserve de confirmation) 100 mg/kg (confirmée)
4.7	<u>Aromatisants naturels</u>	
	Essences naturelles de fruits - - - - -	Non limitée (confirmée)
4.8	<u>Agents raffermissants</u>	
	Chlorure de calcium Lactate de calcium Métabisulfite de calcium	2 000 mg/kg, exprimés en Ca (seuls ou en combinaison) (sous réserve de confirmation)
5.	<u>HYGIENE</u>	
5.1	Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandée par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).	
5.2	Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances inadmissibles.	
5.3	Le produit ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.	
6.	<u>POIDS ET MESURES</u>	
6.1	<u>Remplissage du récipient</u>	
	Les récipients doivent être bien remplis de produit et ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois clos.	
6.1.1	<u>Classification des unités "défectueuses"</u>	
	Tout récipient ne répondant pas à la spécification relative au remplissage minimum (90% de la capacité du récipient), énoncée à l'alinéa 6.1, sera considéré comme "défectueux".	

6.1.2 Acceptation

Un lot sera jugé comme satisfaisant les spécifications énoncées à l'alinéa 6.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Marmelade".

7.1.2 Lorsque le produit n'est pas préparé exclusivement à partir d'oranges, l'appellation doit comprendre la désignation des agrumes à partir desquels il a été préparé, sauf si la proportion des autres agrumes que les oranges ne dépasse pas 10% en poids de la teneur en fruits.

7.1.3 Quand deux ou plusieurs espèces d'agrumes différentes entrent dans la composition du produit, l'appellation doit préciser le nom de chacun des agrumes présents, énumérés par ordre d'importance.

7.1.4 L'appellation du produit peut comporter le nom de la variété d'agrumes utilisée (par exemple: "Marmelade d'oranges Valencia").

7.1.5 La désignation du produit peut être choisie en fonction de la quantité et du type de peau présente, selon les usages du pays où le produit sera vendu.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

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

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Solides solubles

La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément

aux indications de la méthode AOAC.
(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 22.019).

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

(à mettre au point)

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA
MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE
Parvenu à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

1.1.1 La macédoine de fruits tropicaux en conserve est le produit a) préparé à partir de trois fruits principaux auxquels un ou plusieurs fruits peuvent être ajoutés facultativement (ainsi que le définit ci-après la présente norme) et à partir de fruits frais, congelés ou en conserve; b) conditionné dans de l'eau ou dans un autre milieu de couverture liquide approprié, et auxquels des édulcorants nutritifs et des agents de sapidité ou des aromatisants convenant au produit peuvent être ajoutés; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 Les fruits doivent appartenir aux espèces suivantes et être présentés comme suit:

a) Principaux fruits

- Ananas ----- (Ananas comosus) morceaux, miettes, dés ou cubes, fines tranches ou lamelles d'ananas pelé et convenablement évidé.
- Papaye ----- (Carica papaya) tranches, dés ou tronçons de papaye pelée et dont les pépins ont été enlevés.
- Banane ----- (Variété de Musa comestible cultivée) tranches ou dés de banane pelée.

b) Fruits facultatifs

- Litchi ----- (Litchi chinensis) segments entiers ou brisés du fruit pelé et épépiné.
- Mangue ----- (Mangifera indica) pelée, épépinée et coupée en tronçons ou en morceaux, raisonnablement exempte de fibres.
- Longane ----- (Euphoria Longana) segments entiers ou brisés du fruit pelé et épépiné.
- Nèfle du Japon ----- (Eriobotrya japonica) entières ou en quartiers préparées avec le fruit pelé et épépiné.
- Mandarines ----- (Citrus nobilis var. deliciosa) segments entiers de fruit pelé épépiné.
- Raisin ----- (Variétés comestibles cultivées de Vitis) grains entiers de toutes les variétés sans pépins.
- Griottes ----- (Fruit conforme aux caractéristiques de Prunus avium) entières ou en moitiés (et débarrassées de leur noyau).
- Fruit de la passiflore -- (Variétés comestibles cultivées de Passiflora) pulpe avec ou sans pépins.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportions de fruits (ingrédients de base)

Les proportions de fruits doivent être les suivantes, ces proportions étant établies sur le rapport entre le poids égoutté de chacun des fruits et le poids égoutté de tous les fruits:

<u>Fruits principaux</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Ananas	45%	65%
Papaye	25%	50%
Banane	5%	15%

<u>Fruits facultatifs</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Litchi	5%	20%
Longane	5%	20%
Mangue	5%	20%
Nèfle du Japon	3%	15%
Raisin	3%	15%
Mandarines	3%	15%
Griottes		1%
Fruit de la passiflore	traces	2%

2.1.1 Un lot sera considéré comme satisfaisant les spécifications relatives aux Proportions de fruits lorsque:

- 1) La moyenne des proportions de chacun des fruits dans tous les récipients de l'échantillon demeure comprise entre les proportions requises pour chacun des fruits particuliers; et
- 2) Le nombre de récipients ne répondant pas aux spécifications requises pour un ou plusieurs fruits ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

2.2 Milieu de couverture

La macédoine de fruits tropicaux en conserve peut être conditionnée avec l'un quelconque des milieux de couverture suivants:

- a) Eau - - - - - milieu de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange quelconque d'eau et d'un ou plusieurs jus des fruits spécifiés.
- b) Jus de fruit - - - - jus frais, en conserve ou reconstitué de l'un quelconque des fruits spécifiés et pouvant avoir été tamisé ou filtré.
- c) Sirop - - - - - milieu de couverture composé d'eau et/ou de jus de l'un quelconque des fruits spécifiés et auxquels un ou plusieurs des sucres suivants ont été ajoutés -- saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et sirop de glucose -- et classé en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

- Sirop très léger - - au moins 10°Brix.
- Sirop léger - - - - au moins 14°Brix.
- Sirop épais - - - - au moins 18°Brix.
- Sirop très épais - - au moins 22°Brix.

2.2.1 La densité finale du sirop sera déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.3 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, aromatisants autres que les aromatisants artificiels, jus d'agrumes et essences naturelles de fruit.

2.4 Dimensions et formes des fruits

Pour toutes les variétés de fruits autorisées autres que l'ananas, les petits morceaux, cubes ou dés sont exemptés de l'obligation de satisfaire les spécifications relatives à l'uniformité des dimensions. Les spécifications ci-après sont applicables à l'ananas:

2.4.1 Miettes d'ananas

15% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués de petits morceaux, chacun d'eux devant peser moins de trois quarts du poids moyen des petits morceaux non parés.

2.4.2 Cubes ou dés d'ananas

- a) 10% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués d'unités de dimensions telles qu'elles passent au travers d'un tamis à mailles carrées de 8 mm.
- b) 15% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués d'unités de dimensions telles que le poids de chacune d'elles est supérieur à 3 grammes.

2.5 Critères de qualité

2.5.1 Couleur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la couleur normale qui s'obtient en mélangeant des ingrédients de couleur normale.

2.5.2 Saveur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la saveur et l'odeur caractéristique du mélange de fruits particulier.

2.5.3 Texture - La texture des ingrédients fruits peut être variable selon les caractéristiques de chacun des fruits.

2.5.4 Défauts et tolérances

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

<u>Défaut</u>	<u>Limite maximum</u> (établie sur le poids de fruit égoutté)
a) <u>Morceaux de fruits tachés</u> - - - - - (morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et autres anomalies)	30% en nombre
b) <u>Pelure</u> - (établie sur la moyenne des échantillons) - - - - - (considéré comme un défaut uniquement lorsqu'elle se trouve sur, ou provient des fruits qui sont pelés)	6,5 cm ² par 450 g de contenu total
c) <u>Pépins, morceaux de noyaux & substances végétales étrangères</u> - - - - -	2 g par 500 g de contenu total.

2.5.5 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient qui ne satisfait pas une ou plusieurs des:

- 1) spécifications requises sous 2.4; et
- 2) spécifications relatives à la qualité requises de l'alinéa 2.5.1 à l'alinéa 2.5.4.

2.5.6 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions relatives aux spécifications de qualité et autres qui lui sont applicables et définies à l'alinéa 2.5.5 lorsque:

- a) pour les spécifications qui ne sont pas établies pour la moyenne des échantillons - le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.5.5, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, et
- b) les spécifications qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
<u>Colorants</u>	
Erythrosine ----- (pour colorer les cerises uniquement lorsque l'on utilise des cerises colorées artifi- ciellement)	non limitée
<u>Aromatisants naturels</u>	
Essence naturelle de fruit -----	non limitée
Aromatisants naturels et leurs ----- équivalents identiques de synthèse	non limitée
<u>Antioxygène</u>	
Acide ascorbique -----	150 mg/kg

4. HYGIENE

- 4.1 Il est recommandé que le produit couvert par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances indésirables.
- 4.3 Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.
- 4.4 Le produit ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être bien rempli de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos et complètement rempli.

5.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient ne satisfaisant pas les spécifications relatives au remplissage minimum requises à l'alinéa 5.1.1.

5.1.1.2 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6.5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

5.1.2 Poids égoutté minimum

- 5.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli.
- 5.1.2.2 On juge que le produit répond aux spécifications en ce qui concerne le poids égoutté minimum, lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

6.1 Nom du produit

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

- 1) le récipient entier lorsqu'il contient un litre ou moins; ou
- 2) 500 g de fruits égouttés (d'un mélange représentatif) lorsque le récipient contient plus d'un litre.

7.2 Vérification des proportions de fruits *

7.2.1 Mode opératoire

7.2.1.1 Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits;

7.2.1.2 Séparer chacune des espèces de fruits en enlevant les fruits présents en plus petite quantité (cerises, raisin);

7.2.1.3 Peser chacune des espèces de fruits à 1 g près;

7.2.1.4 Noter le poids de chacune des espèces et additionner le tout.

7.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage de fruits selon la formule suivante:

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

7.3 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités du Codex Alimentarius FAO/OMS, document CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I). Les résultats sont exprimés en % m/m calculé par rapport au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient lorsqu'il est entièrement rempli et hermétiquement fermé.

7.4 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC (1970) 31.011: (Solids) by means of Refractometer (4) Official, Final action (et 47.012 et 47.015).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction pour la température par rapport à l'équivalent à 20°C.

7.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.5.1 Récipients métalliques

7.5.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.5.2 Récipients en verre

7.5.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

* Méthode indiquée pour la "Vérification des proportions de fruits" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

a) Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant la séparation des fruits.

- 6.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Macédoine de fruits tropicaux".
- 6.1.2 Le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci de la manière suivante selon le cas: "Eau", "Jus de fruit", "Sirop très léger", "Sirop léger", "Sirop épais", ou "Sirop très épais".
- 6.1.3 Une déclaration de tout aromatisant, agent de sapidité ou essence naturelle de fruit conférant des caractéristiques au produit doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci.
- 6.2 Liste des ingrédients
- La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée; une exception est en outre prévue à l'alinéa 6.2.2.
- 6.2.2 Lorsque les cerises sont colorées artificiellement et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après sont autorisées dans la liste des ingrédients ou ailleurs à la place de l'indication, du nom de l'additif:
- "Cerises artificiellement colorées en rouge";
- ou
- "Cerises artificiellement colorées en rouge et aromatisées artificiellement".
- 6.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou ailleurs sur l'étiquette de la manière suivante:
- "Acide ascorbique ajouté pour conserver la couleur".
- 6.3 Contenu net
- Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.
- 6.4 Nom et adresse
- Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.
- 6.5 Pays d'origine
- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE
- Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- 7.1 Echantillonnage
- L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.
- 7.1.1 Taille des unités d'échantillonnage *
- 7.1.1.1 Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme unité d'échantillonnage.

* Méthode indiquée pour la "Taille des unités d'échantillonnage - Méthode II" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, à ceci près que les alinéas 3, 3.1 et 3.2 ont été omis à dessein pour le présent projet de norme.

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description du produit

Les carottes en conserve sont le produit a) préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce Daucus carota L., débarassées des fanes, des extrémités vertes et de la peau; b) conditionné avec de l'eau ou de la saumure (édulcorée ou non); et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

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

1.3 Modes de présentation

- a) Entières: carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm et la différence entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieure à 2:1.
- b) Tronçons: carottes débitées longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales. La longueur maximum des tronçons mesurée à angle droit par rapport à l'axe longitudinal ne doit pas dépasser 30 mm et, dans un échantillon unitaire, la différence entre le morceau le plus grand et le morceau le plus petit ne doit pas être supérieure à 2:1.
- c) Rouelles: carottes coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur maximum de 10 mm et un diamètre maximum de 50 mm.
- d) Dés: carottes coupées en cubes dont les arêtes ont une longueur maximum de 12,5 mm.
- e) Julienne: carottes coupées longitudinalement en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurée aux arêtes les plus longues de la section).

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients facultatifs

- a) Sel
- b) Saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Défauts et tolérances

Les carottes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts et une unité de 300 grammes ne peut pas contenir plus de 3 des défauts indiqués ci-après:

	<u>Unité de défaut</u>
a) <u>Taches importantes</u> (défauts de coloration ou traces d'insectes présentant une couleur noire, brun foncé ou autre couleur foncée)	14 mm ² (4 mm de diamètre pour une tache circulaire)
b) <u>Taches</u> (défauts de coloration ou traces d'insectes faciles à distinguer mais de couleur faiblement intense)	28 mm ² (6 mm de diamètre pour une tache circulaire)
c) <u>Crevasse</u> s (crevasse propre ne présentant pas de défaut de coloration)	50 mm ² (8 mm de diamètre pour une crevasse circulaire)
d) <u>Bouts verts</u> (carottes dont la coloration verte s'étend depuis l'extrémité supé- rieure jusque dans le cortex)	50 mm ² (8 mm de diamètre pour une marque circulaire)
e) <u>Substance végétale étrangère</u> (substance végétale n'appartenant pas à la racine de carotte)	1 gramme
f) <u>Unités non épluchées</u>	200 mm ² (16 mm pour une zone circulaire)

2.2.2 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout échantillon présentant un nombre total d'unités de défauts supérieur à celui qui est prescrit à l'alinéa 2.2.1.

2.2.3 Acceptation

Un lot sera considéré comme satisfaisant les spécifications de qualité prescrites à l'alinéa 2.2.2 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.2, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. CONTAMINANTS

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

Etain, concentration maximum 250 mg/kg, calculé en Sn.

4. HYGIENE

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

4.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance indésirable.

4.3 Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

4.4 Le produit ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de carottes et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos et complètement rempli.

5.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) prévues à l'alinéa 5.1.1 sera considéré comme "défectueux".

5.1.1.2 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

5.2.1 Poids égoutté minimum

5.2.1.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 55% pour les boîtes de moins de 8 mm de diamètre et à 58% pour les boîtes de 8 mm de diamètre en plus, du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient complètement rempli et une fois clos.

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

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "carottes".

6.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de la désignation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Entières", "Tronçons", "Rouelles", "Dés", "Julienne".

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

6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

6.3 Contenu net

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

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

6.5 Pays d'origine

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

6.6 Déclarations facultatives (voir l'alinéa 6.1.3)

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 7.1, 7.2 et 7.3.

7.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7.2 Détermination du poids égoutté

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

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et une fois clos.

7.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

7.3.1 Récipients métalliques

7.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

7.3.2 Récipients en verre

7.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

AVANT PROJET DE NORME
POUR LES
POIS SECS TREMPES EN CONSERVE
Avancé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les pois secs trempés en conserve sont le produit a) préparé à partir de graines propres, substantiellement saines, entières, battues, séchées de variétés de pois verts (cultivars) conformes aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L. ayant été trempées avant d'être mises en conserve, mais à l'exclusion de la sous-variété *macrocarpum*; b) conditionné avec de l'eau ou avec un autre milieu de couverture liquide, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit; c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Pois et milieu de couverture liquide approprié au produit et autres ingrédients facultatifs indiqués ci-après:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

Sel, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, aromates et épices, essences.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Les pois égouttés doivent présenter la couleur normale caractéristique des pois trempés en conserve, compte tenu de toute adjonction de colorants artificiels. Les pois trempés contenant d'autres ingrédients ou additifs autorisés seront considérés comme présentant la couleur caractéristique lorsqu'on ne constatera pas de coloration anormale compte tenu des divers ingrédients utilisés.

2.2.2 Milieu de couverture

Le milieu de couverture ne doit pas être visqueux au point de ne pouvoir être séparé des pois à 20°C. Sa couleur et son aspect ne doivent pas être étrangers au produit.

2.2.3 Saveur

Les pois trempés doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit. Les pois trempés préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique que confèrent les pois et les autres substances utilisés.

2.2.4 Texture

Les pois doivent être raisonnablement tendres et de texture assez uniforme.

2.2.5 Défauts et tolérances

Les pois trempés doivent être raisonnablement exempts de défauts et la proportion des défauts courants définis dans la présente norme ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Limites maximums
 (établies sur la base du
 poids de pois égouttés)

- | | |
|--|----------|
| a) <u>Pois tachés</u> -----
(pois légèrement tachés ou piqués) | 10% m/m |
| b) <u>Pois très tachés</u> -----
(pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés. Les pois vermiculés (font partie de cette catégorie) | 2% m/m |
| c) <u>Fragments de pois</u> -----
(fractions de pois; cotylédons séparés ou détachés; cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés; et peaux détachées) | 10% m/m |
| d) <u>Substances végétales étrangères</u> -----
(tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille, ou de cosse de pois et toute autre substance végétale telle que tête de pavot, chardon) | 0,5% m/m |
| <u>Total des défauts</u>
a), b), c), d) ----- | 20% m/m |

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient ne satisfaisant pas une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies de l'alinéa 2.2.1 à l'alinéa 2.2.5.

2.2.7 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 2.2.6 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications, telles qu'énoncées à la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Dose maximum d'emploi

- | | |
|--|--|
| a) <u>Raffermissants</u>
Sels de calcium comestibles, calculés en chlorure de calcium anhydre | 250 mg/kg |
| b) <u>Colorants</u>
Vert S - Colour Index (1956) - 44090
Tartrazine - Colour Index (1956) - 19140 | 100 mg/kg
(seuls ou en combinaison) |
| c) <u>Aromatisants</u>
Aromatisants naturels et leurs équivalents
identiques de synthèse
Autres aromatisants synthétiques | }
sans limites |

4. CONTAMINANTS

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

Etain, concentration maximum ----- 250 mg/kg, calculé en Sn.

5. HYGIENE

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

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

5.3 Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales.

5.4 Le produit ne doit contenir, en quantité toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes.

6. FOIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de pois et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois clos.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Un récipient qui ne remplit pas les conditions voulues en ce qui concerne le remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) prévues à l'alinéa 6.1.1 sera considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation

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

6.1.2 Teneur minimum en matières sèches

6.1.2.1 La teneur totale en matières sèches du produit ne doit pas être inférieure à 19,5% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois hermétiquement fermé.

6.1.2.2 On juge que les spécifications relatives à la teneur minimum en matières sèches sont satisfaites lorsque la teneur moyenne en matières sèches de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à ce produit:

- 7.1 Nom du Produit
- 7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Pois trempés".
- 7.1.2 Une déclaration de tout aromatisant ou agent de sapidité caractéristique doit faire partie de l'appellation du produit ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple "avec X", le cas échéant.
- 7.1.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation du type variétal auquel appartiennent les pois.
- 7.1.4 Les appellations "pois frais", "pois de jardin" ou "pois verts" ne doivent pas être utilisées. Il est interdit, en outre, d'employer tout autre terme pouvant indiquer de façon directe ou ambiguë, par omission ou par induction, que les pois sont autre chose que des pois ayant été séchés ou trempés avant d'avoir été mis en conserve.
- 7.2 Liste des ingrédients
- La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.
- 7.3 Contenu net
- Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.
- 7.4 Nom et adresse
- Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.
- 7.5 Pays d'origine
- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.
- 7.6 Déclarations facultatives (voir l'alinéa 7.1.3)
8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE
- Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 8.1 et 8.3 et doit confirmer la méthode indiquée sous 8.2.
- 8.1 Echantillonnage
- L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.
- 8.2 Méthodes d'analyse
- 8.2.1 Détermination de la teneur en matières sèches
- On déterminera la teneur en matières sèches en faisant sécher 5 à 10 grammes d'un échantillon finement macéré prélevé dans le contenu total du récipient, dans un four à vapeur pendant 16 à 18 heures à 98°C, ou par une méthode de séchage équivalente donnant le même résultat. Pour un échantillon correspondant à un volume supérieur à celui que contient un récipient, on peut déterminer la teneur en matière sèche des échantillons prélevés dans chaque récipient puis établir la moyenne.

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.3.1 Récipients métalliques

8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.3.2 Récipients en verre

8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

CALIBRAGE PROPOSE POUR LES
PETITS POIS EN CONSERVE

DE: ANNEXE V, ALINORM 71/20 -- Petits pois en conserve, Etape 6, Projet de norme
No. PFV 70/6-14

1.3 Calibrage

Si l'on emploie un terme pour désigner les calibres, les petits pois en conserve doivent être conformes aux spécifications ci-après en ce qui concerne les dénominations applicables à leurs dimensions:

- a) Pois ridés; autres types à l'exception des pois ronds
 Très finsjusqu'à et y compris 8,75 mm (11/32 de pouce)
 Fins.....plus de 8,75mm, jusqu'à et y compris 9,5mm (12/32 de pouce)
 Moyensplus de 9,5 mm
- b) Pois ronds ou lisses
 Très finsjusqu'à et y compris 7,5 mm (19/64 de pouce)
 Fins.....jusqu'à et y compris 8,2 mm (21/64 de pouce)
 Mi-fins.....plus de 8,2 mm, jusqu'à et y compris 9,5mm (12/32 de pouce)
 Moyensplus de 9,5 mm

1.3.1 Tolérances de calibrage

Si le pois sont calibrés, le récipient ne devra pas contenir plus de 15% en nombre ou en masse de pois du calibre immédiatement supérieur et pas plus de 5% en nombre ou en masse de pois du calibre supérieur suivant.

DE: NORME INTERNATIONALE RECOMMANDÉE POUR LES PETITS POIS SURGELÉS (document CAC/RS
41-1970)

2.3.2 Calibrage

- 2.3.2.1 Les petits pois surgelés de quelque type que ce soit peuvent être présentés calibrés ou non calibrés.
- 2.3.2.2 Si les petits pois sont calibrés, ils doivent être conformes à l'un des deux systèmes de spécifications ci-après en ce qui concerne les dénominations du calibre:

Spécifications A pour le calibrage

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Tamis à mailles rondes, calibrés en mm</u>
Très fins	jusqu'à 8,75
Fins	jusqu'à 10,2
Moyens	plus de 10,2

Spécifications B pour le calibrage

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Tamis à mailles rondes, calibrés en mm</u>
Très fins	jusqu'à 7,5
Fins	jusqu'à 8,2
Mi-fins	jusqu'à 8,75
Moyens	jusqu'à 10,2
Gros	plus de 10,2

EXTRAITS DES: OBSERVATIONS PRÉSENTÉES PAR LA DÉLÉGATION DU DANEMARK, 4 juin 1971

Le Danemark est un des pays, qui sont sans doute nombreux, où les fabricants produisent à la fois des pois en conserve et des pois surgelés dans la même usine en utilisant le même équipement de calibrage pour les petits pois soumis à deux types de traitements de transformation.

Il tient à souligner combien la situation deviendrait impraticable du point de vue économique pour leurs fabricants si les deux normes Codex internationales pour les petits pois indiquaient deux systèmes de calibrage différents, ainsi qu'on peut le voir brièvement ci-après:

*** Calibrages tirées de: la norme pour les petits pois surgelés, RS 41-1970
la norme pour les petits pois en conserve, PFV 70/6-14 ***

Il est précisé (rapport du Comité sur les fruits et légumes traités, session de 1970, page 10, par. 12 c)) qu'un système de calibrage différent se justifie pour les petits pois en conserve parce que les consommateurs se sont habitués à un système traditionnel qui n'est pas le même que celui qui est utilisé pour les pois congelés. Il nous semble douteux que les consommateurs préfèrent réellement deux systèmes à un seul qui normaliserait les catégories de calibres pour un produit présenté sous deux formes: en conserve et surgelé.

Le Danemark demeure donc convaincu qu'un système de calibrage commun serait préférable dans le système Codex international adopté dans les normes, et, étant donné que la norme pour les petits pois surgelés a déjà été adoptée, il suggère d'utiliser ce même système pour les petits pois en conserve.

CALIBRAGE UNIFORME POUR LES PETITS POIS EN CONSERVE ET LES PETITS POIS SURGELES PROPOSE PAR LA DELEGATION DES PAYS-BAS, 3 juin 1971

Le calibrage indiqué ci-après est conçu pour fondre les différents systèmes de calibrage existants pour les petits pois en conserve et les petits pois surgelés en un seul système logique applicable aux deux types de petits pois soumis à un traitement de transformation.

Ce système proposé est certainement applicable aux petits pois en conserve et il comprend aussi les éléments de base du système de calibrage déjà accepté pour la norme intéressant les petits pois surgelés (parvenue à l'étape 9).

<u>Fins</u>	jusqu'à 8,75 mm
avec éventuellement les sous-catégories suivantes:	
Extra-fins	jusqu'à 7,5 mm
Fins	plus de 7,5 mm jusqu'à et y compris 8,2 mm
Mi-fins	jusqu'à 8,75 mm
<u>Moyens</u>	plus de 8,75 mm jusqu'à et y compris 10,2 mm
avec éventuellement les sous-catégories suivantes:	
Moyens fins } ou Moyens I }	plus de 8,75 mm jusqu'à et y compris 9,3 mm
Moyens II	plus de 9,3 mm jusqu'à et y compris 10,2 mm
<u>Gros</u>	plus de 10,2 mm

Proposition du ROYAUME-UNI - 11 juin 1971

Les petits pois en conserve doivent être conformes à l'une ou l'autre des dispositions ci-après:

- 1) Si l'on emploie un terme pour désigner les calibres, les petits pois en conserve doivent être conformes aux spécifications ci-après en ce qui concerne les dénominations applicables à leurs dimensions:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Tamis à mailles rondes, calibrés en mm</u>
Fins	jusqu'à 8,75
Moyens	jusqu'à 10,2
Gros	plus de 10,2

(ou)

- 2) Si l'on emploie d'autres termes que ceux qui sont indiqués sous 1) pour désigner les calibres, la déclaration du calibre doit être accompagnée d'une représentation graphique exacte et/ou d'une déclaration de la dimension exacte.
-

Proposition des ETATS-UNIS D'AMERIQUE - 11 juin 1971

Les petits pois en conserve doivent être conformes à l'une ou l'autre des dispositions ci-après:

- 1) Si l'on emploie un terme pour désigner les calibres, les petits pois en conserve doivent être conformes aux spécifications ci-après en ce qui concerne les dénominations applicables à leurs dimensions:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Tamis à mailles rondes, calibrés en mm</u>
Très fins ... jusqu'à et y compris	7,5 mm (19/64 de pouce)
Fins jusqu'à et y compris	8,2 mm (21/64 de pouce)
Moyens plus de 8,2 et jusqu'à et y compris	9,5 mm (12/32 de pouce)
Gros plus de	9,5 mm

- 2) Si l'on emploie d'autres termes que ceux qui sont indiqués sous 1) pour désigner les calibres, la déclaration du calibre doit être accompagnée d'une représentation graphique exacte et/ou d'une déclaration de la dimension exacte.
-