

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 81/20

F

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

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

Washington, D.C.
17-21 mars 1980

W/N8110

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
Introduction	1	1-2
Adoption de l'ordre du jour	1	3
Questions concernant les travaux du Comité et résultant des sessions de la Commission et des Comités Codex tenues depuis la quatorzième session du Comité	1	4-23
Calibrage des petits pois en conserve	1	5-7
Liste des ingrédients fruits autorisés dans la Norme internationale recommandée pour le cocktail de fruits	1	8-10
Amendement de la Norme pour les pêches en conserve	2	11
Questions résultant des sections Codex	2	12-19
Acceptation des normes Codex recommandées pour les fruits et légumes traités	3	20-23
Amendement à la Norme internationale recommandée pour les poires en conserve	4	24-26
Examen du Projet de norme pour les abricots secs à l'étape 7 ...	4	27-37
Examen du Projet de norme pour les pistaches non décortiquées à l'étape 7	5	38-47
Examen du Projet de norme pour les abricots en conserve à l'étape 7	6	48-67
Examen de l'Avant-Projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve à l'étape 4	9	68-82
Examen du Projet de norme pour les mangues en conserve à l'étape 4	11	83-91
Examen du Projet de norme pour le chutney de mangue à l'étape 4	12	92-96
Examen du Projet de norme pour les dattes à l'étape 7	12	97-107
Examen de l'Avant-Projet de norme pour les noix de cajou à l'étape 2	14	108-109
Examen de l'Avant-Projet de norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve à l'étape 2	15	110-111
Examen des amendements proposés aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées	15	112-117
Examen du rapport du Groupe de travail ad hoc des contaminants	16	118-126
Examen du document de travail sur le poids égoutté	17	127-133
Projet de lignes directrices pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	19	134-138
Examen d'un document de travail concernant les milieux de couverture des fruits en conserve - Composition et étiquetage	19	139-145
Autres questions	20	146
ANNEXE I - Liste des participants	22	
ANNEXE II - Amendement à la Norme internationale recommandée pour les poires en conserve (CAC/RS 61-1972)	27	

	<u>Page</u>
ANNEXE III	- Projet de norme pour les abricots secs 28
ANNEXE III bis	- Déclaration de la délégation de l'Espagne sur le document CX/PFV 80/16 (janvier 1980) au sujet des différences entre la norme Codex et la norme de la Commission économique pour l'Europe pour les abricots secs 32
ANNEXE IV	- Projet de norme pour les pistaches non décortiquées 33
ANNEXE V	- Projet de norme pour les abricots en conserve 38
ANNEXE VI	- Avant-Projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve 45
ANNEXE VII	- Avant-Projet de norme pour les mangues en conserve 53
ANNEXE VIII	- Avant-Projet de norme pour le chutney de mangue 61
ANNEXE IX	- Projet de norme pour les dattes 64
ANNEXE X	- Réunion du Groupe de travail sur les contaminants 68
ANNEXE XI	- Liste des pays ayant accepté, selon l'une des modalités d'acceptation prévues, une ou plusieurs normes pour les fruits et légumes traités 73

RAPPORT DE LA QUINZIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
Washington, D.C., 17-21 mars 1980

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa quinzième session à Washington, D.C., du 17 au 21 mars 1980 à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis. Elle a été présidée par M. Robert M. Schaffner (Etats-Unis). Des délégations gouvernementales et des observateurs de 26 pays assistaient à la session. La liste des participants, y compris le Secrétariat, figure à l'Annexe I du présent rapport.

2. La réunion a été ouverte par M. S. Miller, Directeur, Bureau of Foods, Food and Drug Administration (Etats-Unis), qui a souligné l'importance des activités de la Commission du Codex Alimentarius. Il a rappelé, dans les grandes lignes, l'évolution des travaux de la Commission au cours des années faisant allusion à la fois à leurs aspects commerciaux et qualitatifs et à l'accent mis de plus en plus sur l'innocuité microbiologique et chimique notamment au cours des dernières années. M. Miller a fait observer que le Codex devrait, à l'avenir, prendre en considération non seulement les questions se rapportant à l'hygiène et à la qualité, mais aussi celles ayant trait au maintien de la santé, c'est-à-dire à la qualité nutritive des aliments. Il a exprimé l'espoir que cette prise en considération aboutira à la formulation, en temps voulu, de recommandations nutritionnelles appropriées.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

3. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire sans modifier l'ordre des points.

QUESTIONS CONCERNANT LES TRAVAUX DU COMITE ET RESULTANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION ET DES COMITES CODEX TENUES DEPUIS LA QUATORZIEME SESSION DU COMITE

4. Le Comité était saisi du document CX/PFV 80/2 et addenda donnant un compte rendu sommaire des questions mentionnées ci-après.

Calibrage des petits pois en conserve

5. Le Comité a examiné un système de calibrage des petits pois en conserve adopté par la onzième session du Comité de coordination pour l'Europe (Annexe IV, ALINORM 70/19) et une demande présentée par la treizième session du Comité selon laquelle le Comité devrait examiner ce système de calibrage de même que celui figurant dans la Norme recommandée pour les petits pois surgelés en vue de l'inclusion d'un système de calibrage dans la norme Codex pour les petits pois en conserve.

6. Un certain nombre de délégations ont été d'avis que le système de calibrage figurant dans la Norme pour les petits pois surgelés, ou un système analogue simple comportant trois calibres, serait préférable au système de calibrage proposé par le Comité de coordination pour l'Europe. D'autres délégations se sont déclarées en faveur du système proposé par le Comité de coordination.

7. Le Comité est convenu que tout système de calibrage devrait être facultatif mais il n'a pu s'accorder sur le système à inclure effectivement dans la Norme pour les petits pois en conserve. Il a estimé en conclusion que, si les pays européens souhaitaient élaborer un système de calibrage à l'échelle européenne, ils pourraient en saisir à nouveau la Commission.

Liste des ingrédients fruits autorisés dans la Norme internationale recommandée pour le cocktail de fruits

8. Le Comité note que le Comité de coordination pour l'Europe, à sa onzième session, est convenu que la liste des ingrédients fruits autorisés dans la norme ci-dessus était excessivement restrictive (voir paragraphes 17-18, ALINORM 79/19). Le Comité de coordination pour l'Europe avait demandé aux gouvernements de faire des commentaires sur cette question et avait aussi invité le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à revoir la liste des ingrédients fruits à la lumière des commentaires reçus.

9. Le Comité a réitéré sa position antérieure selon laquelle le cocktail de fruits est un produit commercialisé depuis de nombreuses années avec une composition qui correspond à celle énoncée dans la norme Codex actuelle. L'introduction d'ingrédients fruits autres que ceux prévus dans la norme donnerait un produit différent de celui auquel s'attendait le consommateur. Le Comité a examiné une proposition visant à allonger éventuellement la liste des ingrédients fruits tout en qualifiant d'un terme approprié l'appellation "cocktail de fruits". On a admis que l'introduction de fruits en plus de ceux prévus dans la norme exigera une modification sensible de la norme (par exemple étiquetage, poids égoutté, etc.).

10. Le Comité a demandé à la délégation de l'Australie de préparer un document de travail sur la possibilité d'élargir la gamme des ingrédients fruits et a décidé de créer un petit groupe de travail chargé d'examiner le document de l'Australie par correspondance et de faire rapport à la prochaine session du Comité. Il a été convenu que le groupe de travail se composerait des pays suivants: Australie, République fédérale d'Allemagne, Japon, Afrique du Sud, Thaïlande et Etats-Unis d'Amérique.

Amendement de la Norme pour les pêches en conserve

11. La délégation du Chili a informé le Comité que le fait d'exclure de la norme les variétés "nectarines" de Prunus persica L. entraînait des difficultés dans le commerce de nectarines fraîches au Chili. Le Comité a admis que les nectarines avaient été exclues de la norme uniquement pour des raisons de traitement. Il a été décidé d'insérer la note de bas de page ci-après à la Section 1.1 de la Norme pour les pêches en conserve: "Les nectarines ont été exclues de la norme uniquement pour des raisons de traitement."

Questions résultant des sections Codex

12. En ce qui concerne la disposition générale concernant les modes de présentation (voir par. 12-14, ALINORM 79/20), le Comité a été informé que la treizième session de la Commission avait renvoyé cette question devant le Comité exécutif et, si nécessaire, devant le Comité du Codex sur les Principes généraux pour examen.

13. Le Comité a noté qu'à sa treizième session, la Commission avait adopté un énoncé type qui devra être suivi lorsqu'on fait figurer, dans les normes Codex de produits, une disposition pour les additifs transférés dans les aliments à partir de la matière première (voir par. 19, ALINORM 79/12). Le Comité décide d'aborder le principe du transfert lors de l'examen des normes individuelles.

14. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait envisagé l'insertion de listes d'additifs dans les normes de produits et avait suggéré des modalités à cet effet (par. 29, ALINORM 79/12A). Il a été convenu que cette question devrait être examinée au moment opportun, au cours des discussions concernant les normes individuelles de produits.

15. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires s'était inquiété de l'absence d'informations technologiques sur les divers additifs alimentaires prévus dans la Norme pour les cornichons (concombres) au vinaigre et qu'il lui avait demandé de fournir, à l'avenir, des renseignements plus précis sur la justification technologique des additifs alimentaires (par. 92-93, ALINORM 79/12A).

16. Il a été convenu que la question de l'étain dans les abricots en conserve dont le Comité avait été saisi par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (par. 134, ALINORM 79/12A), et la question de l'étain dans les diverses normes Codex renvoyées au Comité par le Comité de coordination pour l'Asie seraient examinées plus tard en même temps que le rapport du Groupe de travail sur les contaminants.

17. Le Comité a été informé des travaux en cours sur les résidus de fumigants dans les fruits et légumes secs, à la demande de certains pays notamment du tiers monde (voir par. 16-21, ALINORM 79/24A).

18. Le Comité a été informé que la Commission, à sa treizième session, avait demandé aux comités Codex de produits de présenter leurs commentaires sur le Projet de lignes directrices pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (voir par. 94-104, ALINORM 79/22). Le Comité a décidé de créer un groupe de travail composé des Pays-Bas, du Japon et des Etats-Unis, pour étudier les lignes directrices ci-dessus et en rendre compte au Comité dans le courant de la session (voir par. 134-138).

19. Le Comité a été informé qu'à sa treizième session, la Commission lui avait renvoyé pour examen la proposition du Comité de coordination pour l'Asie, à savoir que la Norme recommandée pour la macédoine de fruits tropicaux soit amendée de façon à autoriser l'appellation "Cocktail de fruits tropicaux" pour ce produit (par. 110, ALINORM 79/15). Le Comité décide de demander au Groupe de travail ad hoc chargé de la question (voir par. 10 ci-dessus) d'examiner la proposition du Comité de coordination pour l'Asie.

Acceptation des normes Codex recommandées pour les fruits et légumes traités

20. Le Comité note que la Commission, au cours de sa treizième session, a entériné la recommandation faite par le Comité exécutif lors de sa vingt-cinquième session, selon laquelle l'ordre du jour des comités Codex de produits devrait comporter normalement un point portant sur les acceptations des normes élaborées par chaque comité, à titre de mesure spécifique pratique visant à encourager, en général, des acceptations plus nombreuses des normes Codex recommandées. A cet égard, l'attention du Comité a été attirée sur les préoccupations exprimées au sein du Comité de coordination pour l'Asie face à la lenteur relative avec laquelle les pays industrialisés réagissent en matière d'acceptation des normes; l'attention du Comité a été également attirée sur le point de vue exprimé par de nombreux pays en développement, qui souhaitent faire usage des normes Codex recommandées pour leurs exportations. Le Comité a été en outre informé de l'opinion exprimée par le Comité exécutif, selon laquelle l'un des objectifs du Codex Alimentarius - faciliter les échanges internationaux - serait en bonne voie de réalisation si les pays qui ne sont pas en mesure d'accepter officiellement une norme, autorisaient l'accès et la libre distribution sur leur territoire des produits conformes aux normes Codex recommandées.

21. Le Secrétariat a établi la liste des pays qui ont, jusqu'ici, accepté une ou plusieurs normes Codex recommandées pour les fruits et légumes traités selon l'une des modalités d'acceptation prévues. On a fait observer que, jusqu'à présent, peu nombreux étaient les pays industrialisés ayant accepté l'une quelconque des normes et que les acceptations provenaient, pour la plupart, des pays en développement (voir Annexe XI).

22. Plusieurs délégations ont indiqué que, même si leurs pays n'avaient pas encore formulé une acceptation quelconque des normes, le travail de la Commission du Codex Alimentarius en général, de même que les normes pour les fruits et légumes traités faisaient l'objet d'études très attentives et que l'on pouvait s'attendre à recevoir des réponses positives d'ici la prochaine session de la Commission. D'autres délégations ont indiqué que les retards dans la transmission des acceptations étaient liés au fait que, dans certains pays, il fallait renforcer la capacité des industries locales à se conformer aux normes Codex et que cela exigeait un certain temps. D'autres délégations ont fait remarquer les difficultés d'ordre juridique que soulevait l'acceptation des normes au niveau national dans certains pays. Le Secrétariat a fait état des arrangements en vigueur au sein de la Communauté économique européenne à l'égard de l'acceptation des normes Codex et indiqué que nombre des directives et projets de directives de la Communauté s'inspiraient en grande partie des normes Codex recommandées.

23. Le Comité est convenu que les délégués présents devraient, dans la mesure de leurs moyens, encourager partout où cela semblait nécessaire une action plus positive au niveau national en ce qui concerne l'acceptation des normes pour les fruits et légumes traités.

AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES POIRES EN CONSERVE

24. Le Comité était saisi des amendements proposés pour la norme précitée à l'étape 4 de la Procédure (Annexe XII, ALINORM 79/20) mais il a noté que les gouvernements n'avaient fait parvenir aucune observation à l'étape 3 en réponse à la circulaire diffusée après la treizième session de la Commission.

25. Le Comité a examiné à fond les projets d'amendements à la Norme pour les poires en conserve et la délégation du Canada a estimé que la tolérance pour les matières végétales inoffensives, à savoir tiges et queues, proposée dans l'amendement était trop restrictive. Elle a suggéré qu'une tolérance d'une unité par kilo au lieu de 3 kilos, serait plus appropriée. Le Comité n'a pas adopté la modification proposée par la délégation du Canada, mais il a accepté la proposition de la Suisse concernant le nombre de morceaux de coeur par kilogramme de produit.

26. Le Comité convient de porter à l'étape 5 de la Procédure Codex le projet d'amendement figurant à l'Annexe II du présent rapport et il recommande l'omission des étapes 6 et 7.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS A L'ETAPE 7

27. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné (voir Annexe V, ALINORM 79/20) qui lui a été renvoyé à l'étape 7 par la treizième session de la Commission afin qu'il harmonise le projet de norme du Codex avec celui de la CEE (Nations Unies). Le Comité était également saisi d'un document de travail rédigé par le Secrétariat de la CEE (Nations Unies) indiquant les différences entre les deux normes susmentionnées. 1/

28. Le Comité a été informé que la 35ème session du Groupe de travail CEE (Nations Unies) sur la normalisation des denrées périssables (Genève, 3-6 juillet 1979) avait adapté la norme CEE pour la rendre aussi proche que possible de la norme Codex. Le Comité a entamé l'examen des points sur lesquels ces deux normes présentent encore des divergences.

2.3 Modes de présentation

29. Le Comité a reconnu qu'il n'existait aucune divergence réelle entre la norme Codex et la norme CEE en ce qui concerne les modes de présentation et a noté que les modes de présentation supplémentaires figurant aux alinéas 2.3(c) et 2.3(f) de la norme Codex n'étaient pas considérés comme des produits visés par la norme CEE.

2.4 Classification des calibres

30. Le Comité est convenu d'aligner exactement la norme Codex sur la norme CEE en notant que, pour l'essentiel, les différences entre les deux normes n'étaient pas importantes.

3.3.1 Teneur en eau

31. Le Comité a amplement examiné les différences existant entre les normes Codex et CEE pour ce qui est des dispositions relatives à la teneur en eau. Le Comité est convenu que la prescription selon laquelle les abricots secs non soufrés devraient présenter une teneur en eau maximale de 15% avait pour but de garantir que des moisissures ne se développent pas dans le produit sans agent de conservation chimique. Sur la base des renseignements communiqués durant la session, le Comité est convenu de porter la teneur maximale en eau à 20%. Il a été admis que cette teneur maximale en eau devrait s'appliquer aux abricots secs qui ne sont ni soufrés ni traités à l'acide sorbique et que la limite maximale de 25% pour la teneur en eau figurant à la fois dans les normes Codex et CEE devrait s'appliquer au produit soufré et/ou traité à l'acide sorbique.

3.3.4 Tolérance de défauts

32. Le Comité a longuement débattu des tolérances de défauts et, en particulier, de la tolérance pour les fruits souillés et endommagés par les insectes, pour les fruits moisissés, ainsi que pour l'ensemble des défauts.

1/ Voir aussi par. 152

33. Un certain nombre de délégations ont estimé que les tolérances de la norme Codex applicables aux fruits souillés et endommagés par les insectes, aux fruits moisissés et à l'ensemble des défauts étaient trop larges. D'autres délégations ont toutefois fait remarquer que les tolérances Codex étaient fondées sur une conception réaliste de la production mondiale. Le Comité a finalement accepté de ramener la tolérance à 5% pour les fruits souillés et endommagés par les insectes, à 1% pour les fruits moisissés et à 15% pour l'ensemble des défauts, ce qui rapproche sensiblement la norme Codex de la norme CEE. Les délégations de l'Australie, du Mexique, des Etats-Unis, du Venezuela et des Pays-Bas ont réservé leur position au sujet de cette décision.

4. Additifs alimentaires

34. Le Comité a noté que la norme CEE ne prévoyait pas l'emploi de l'acide sorbique et de ses sels dans les abricots secs. Il est convenu que l'acide sorbique se justifiait technologiquement à la place de l'anhydride sulfureux dans la conservation des abricots secs. On a également fait remarquer que la norme CEE ne prévoyait pas de limite pour l'anhydride sulfureux, mais laissait le soin d'établir cette limite à la législation du pays importateur. On a estimé qu'une telle attitude ne contribuait guère à faire régner l'harmonie internationale en matière d'emploi d'additifs. La délégation de la Pologne s'est opposée à l'emploi de l'acide sorbique dans les abricots secs.

5. Hygiène

35. En ce qui concerne le paragraphe 5.3, la délégation des Etats-Unis a déclaré que la prescription exigeant que le produit soit exempt de microorganismes ou de substances provenant de microorganismes n'était pas réalisable et que, par conséquent, il fallait la modifier. Le Comité a noté que le paragraphe 5.3 correspond à un énoncé qui figure dans un certain nombre de normes Codex et que l'exigence relative à l'absence de microorganismes est liée aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse du produit. Ces méthodes doivent être mises au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

7.7 Datage

36. Il a été convenu que les abricots secs représentaient un produit dont la durée de conservation est telle qu'elle nécessite la déclaration d'une date de durabilité minimale. Le Comité décide d'inclure une telle exigence dans la norme.

Etat d'avancement de la norme

37. Le Comité décide de faire avancer le Projet de norme pour les abricots secs, ainsi modifié, à l'étape 8 de la Procédure Codex (voir Annexe III). Il décide en outre de soumettre la norme à la prochaine session du Groupe d'experts CEE(Nations Unies) de la normalisation des fruits secs.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES A L'ETAPE 7

38. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné figurant à l'Annexe VII du document ALINORM 79/20, ainsi que du document CX/PFV 80/16 dans lequel figure une comparaison entre ce projet de norme et le projet de norme CEE(Nations Unies) pour les pistaches non décortiquées. Le Comité a reçu également un certain nombre de commentaires écrits émanant des gouvernements.

39. La délégation de la Pologne a indiqué qu'il existait une grande différence entre les deux normes en matière de calibrage. Le Comité a pris note des vues exprimées par le Groupe d'experts CEE(Nations Unies) sur la question des calibres, mais il a estimé qu'il vaudrait mieux conserver le système de calibrage fondé sur le nombre de pistaches par 100 g tel qu'il figure actuellement dans le projet de norme Codex. Le Comité, partant d'une proposition faite par la délégation des Etats-Unis, a accepté de modifier la classification des calibres figurant à l'alinéa 2.5 pour y ajouter la désignation "Extra-grosse" et de changer les chiffres correspondant à la désignation "Très-grosse". La délégation de la Pologne a attiré également l'attention du Comité sur le fait que la norme CEE(Nations Unies) prévoit des tolérances de calibre tandis qu'aucune tolérance ne figure dans le projet de norme Codex.

40. En ce qui concerne l'alinéa 3.3.1 Teneur maximale en eau, la délégation de la Pologne a fait remarquer que le projet de norme Codex stipulait une teneur de 7% tandis que le chiffre correspondant dans le projet de norme CEE (Nations Unies) était de 6,5%. Le Comité a estimé que la différence entre les deux projets de normes en ce qui concerne la teneur en eau pourrait bien être plus apparente que réelle, ou plus précisément que la différence pourrait tenir à une méthode différente de détermination de la teneur en eau. Le Comité est convenu que les deux méthodes différentes prévues dans les deux projets d'études devraient être mises à l'essai pour vérifier si la teneur de 7% déterminée par la méthode AOAC dans la norme Codex est sensiblement équivalente à la teneur de 6,5% déterminée par la méthode décrite dans le projet de norme CEE (Nations Unies).

41. En ce qui concerne l'alinéa 3.3.4 Tolérances de défauts, le Comité adopte une proposition des Etats-Unis fixant la tolérance totale de défauts à 10%.

42. La section Additifs alimentaires prévoit un colorant rouge, qui devra être précisé. Cette question a été étudiée par le Comité au cours de sa dernière session, lorsque la délégation de l'Iran avait indiqué qu'elle souhaitait prévoir l'emploi de cette couleur pour satisfaire une certaine clientèle recherchant les pistaches ainsi colorées. La délégation de l'Iran a été invitée à fournir à la présente session du Comité une liste des colorants rouges requis avec leur justification technologique d'emploi. Comme il n'a été reçu aucune information en provenance d'Iran sur ce sujet, le Comité a rayé cette clause du paragraphe sur les additifs alimentaires et éliminé en conséquence le mode de présentation "coloré" à l'alinéa 2.3.

43. En ce qui concerne la section Hygiène de la norme, la délégation des Etats-Unis a proposé qu'aux alinéas 5.3(a) et (b) les dispositions se lisent "(a) doit être exempt de microorganismes nuisibles" et "(b) ne doit contenir aucune substance nuisible provenant de microorganismes". Le Comité décide de ne pas modifier le texte, étant donné que la rédaction existante a été mise au point après un long examen par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et figure dans de nombreuses normes Codex de produits.

44. La délégation du Mexique a estimé qu'il conviendrait de modifier l'alinéa 7.5.2 comme suit: "Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays d'origine doit être indiqué sur l'étiquette". La délégation du Mexique a jugé qu'une disposition de ce genre, bien qu'elle ne soit pas conforme à la disposition correspondante de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, conviendrait pour ce type de produits provenant de toute évidence d'une région précise du monde. Toutefois, après un nouvel examen, le Comité décide de ne pas modifier le texte de l'alinéa 7.5.2.

45. En ce qui concerne le "Nom du produit", le Comité est convenu d'ajouter la désignation "pistaches en coques" et de supprimer les crochets à l'alinéa 7.1.2. A l'alinéa 7.1.3, le Comité décide de supprimer le mode de présentation secondaire "colorées" et d'ajouter la désignation de calibre "Extra-grosse".

46. En ce qui concerne le datage, le Comité convient d'adopter la même disposition que dans la norme pour les abricots secs.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les pistaches non décortiquées

47. Le Comité décide de porter le Projet de norme pour les pistaches non décortiquées à l'étape 8 de la Procédure Codex (voir Annexe IV). Il décide également de soumettre la norme à la prochaine session du Groupe d'experts CEE (Nations Unies) de la normalisation des fruits secs.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS EN CONSERVE A L'ETAPE 7

48. Le Comité était saisi du Projet de norme pour les abricots en conserve figurant à l'Annexe VIII du document ALINORM 79/20, ainsi que d'un certain nombre de commentaires écrits formulés par les gouvernements sur le projet de norme.

49. Dès le départ, le Comité est convenu de différer l'examen de la section du projet de norme traitant des milieux de couverture jusqu'à ce qu'il ait pris connaissance d'un document de travail établi à ce sujet par l'Australie et inscrit sous un point ultérieur de l'ordre du jour (voir par. 139-145).

50. En ce qui concerne la Définition du produit, le Comité a complété le nom botanique du produit.

51. En ce qui concerne l'Uniformité de calibre, le Comité est convenu de modifier l'alinéa 2.3.4.1 en précisant que 90% "en nombre" des morceaux doivent avoir un calibre raisonnablement uniforme. Il a également supprimé la disposition selon laquelle "le poids de l'unité la-plus grosse ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite". On s'est demandé s'il fallait abaisser le chiffre de 90%, la proportion de 30% semblant plus réaliste, mais le Comité s'est déclaré généralement en faveur du maintien du chiffre de 90%.

52. A l'alinéa 2.3.6(e) Tranche coupée hors suture, le Comité est convenu de remplacer 7 mm par 12 mm, le chiffre de 7 mm étant jugé trop strict.

53. A l'alinéa 2.3.7, Tolérance des défauts, il a été convenu de porter la tolérance pour les fruits brisés (entiers, moitiés) dans les milieux de couverture liquide de 5 à 15%, ce qui est considéré comme un chiffre plus réaliste, fondé sur l'expérience, et d'ajuster la tolérance pour le noyau ou les fragments de noyaux, afin de l'aligner sur ce qui a été convenu à cet effet dans la Norme recommandée pour les pêches en conserve. A cet égard, l'attention du Comité a été attirée sur le fait que, dans la Norme recommandée pour les pêches en conserve, la tolérance pour les fragments de noyaux était d'un noyau ou son équivalent par 5 kg, tandis que dans le Projet de norme pour les abricots en conserve elle est d'un noyau ou son équivalent par 500 g. Le Comité décide de maintenir le chiffre de 500 g, mais demande au Secrétariat de vérifier dans ses dossiers afin de voir s'il n'y aurait pas eu une erreur dactylographique en ce qui concerne le chiffre de 5 kg indiqué dans la Norme pour les pêches en conserve.

54. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont indiqué leur préférence pour le maintien à 5% de la tolérance relative aux fruits brisés dans les milieux de couverture liquide. Les délégations de la France et de la Pologne ont réservé leur position au sujet de la décision du Comité relative aux tolérances pour les fragments de noyaux.

55. En ce qui concerne les "malformations et marques de parage", le Comité est convenu de donner une définition de "marques de parage" comme c'est le cas dans la Norme recommandée pour les pêches en conserve. Certaines délégations ont proposé d'abaisser à 20% la tolérance de 30% établie pour les malformations et marques de parage. Plusieurs délégations de pays producteurs ayant déclaré que cela ne serait guère réalisable, le Comité a décidé de maintenir la tolérance à 30%. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position sur cette décision.

56. Lors de l'examen de la section sur les additifs alimentaires, les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France, de la Suisse et de la Pologne ont indiqué qu'elles s'opposaient à l'utilisation dans ce produit d'aromatisants identiques aux substances naturelles. En outre, la délégation de la France, appuyée par la délégation du Canada, a déclaré que les essences naturelles de fruits devraient être limitées aux essences de fruits autres que les essences d'abricots, faute de quoi on risquait de tromper le consommateur en masquant une qualité inférieure (fruit non mûr, par exemple). Ce point de vue a été appuyé par la délégation du Canada. La délégation de la Suisse a fait observer qu'il était parfois nécessaire de renforcer l'arôme de certains fruits avec les arômes naturellement présents dans le jus. L'observateur de l'Afrique du Sud a souligné que les dispositions figurant dans la section relative aux critères de qualité offraient une protection adéquate contre la possibilité de masquer la qualité, qu'on utilise ou non des aromatisants. La délégation de l'Australie a déclaré qu'il pouvait être dans certains cas nécessaire, d'un point de vue technologique, d'utiliser les aromatisants prévus dans la norme.

57. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les débats qui ont eu lieu, à la treizième session de la Commission, à propos du mode de confirmation des dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans les normes Codex. On a évoqué la nécessité, dans certains cas, de fournir une justification technologique plus complète. L'examen de cette question sera approfondi par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa prochaine session, sur la base d'un document que doit préparer le Secrétariat.

58. Un certain nombre de délégations ont fait savoir qu'elles n'approuvaient pas l'emploi d'aromatisants dans ce produit. En conclusion, le Comité est convenu qu'il faudrait obtenir des renseignements sur les pratiques industrielles en vigueur dans les différents pays en ce qui concerne les dispositions des normes s'appliquant aux aromatisants et que, dans l'intervalle, il était inopportun d'apporter des modifications à ce paragraphe. Le Comité décide de laisser inchangée la disposition, en notant que si elle devait susciter des objections sérieuses de la part des pays non représentés à la présente session, la question pourrait être soulevée au cours de la prochaine session de la Commission.

59. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a signalé que, dans son pays, une décision générale avait établi que seuls les arômes perdus au cours du traitement pouvaient être restitués au produit. Par conséquent, si les arômes naturels sont acceptables, les arômes identiques aux substances naturelles ne le sont pas. De plus, en République fédérale, on peut restituer au produit des arômes naturels provenant d'abricots mais non d'autres fruits et ce, par souci de ne pas tromper le consommateur. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position envers la décision du Comité de ne rien changer au paragraphe sur les additifs alimentaires. Le Comité convient de constituer un groupe de travail qui étudiera ce sujet par correspondance et en rendra compte à la prochaine session du Comité. 1/

60. En ce qui concerne la disposition sur l'étain, la délégation de la Pologne a déclaré que le chiffre de 250 mg/kg figurant dans le projet devrait être ramené à 150 mg/kg. Il a été convenu que la question des contaminants serait abordée au moment d'examiner le rapport du Groupe de travail (voir par. 118-126).

61. Le Comité s'est demandé s'il fallait prévoir un poids égoutté minimum dans le cas des abricots répondant au mode de présentation "entier". Certaines délégations ont estimé qu'il était essentiel d'assigner un chiffre au poids égoutté dans une norme internationale. Selon d'autres, l'établissement d'un chiffre pour le poids égoutté minimum dans le cas des abricots "entiers" soulève une difficulté technique, étant donné que le poids égoutté varie suivant le calibre des abricots et la taille du récipient et qu'il ne serait pas pratique de fixer un chiffre pouvant s'appliquer à toutes les circonstances.

62. On a également fait valoir que l'alinéa 6.1.1 "Remplissage minimal" exige que le récipient soit bien rempli d'abricots. Compte tenu de ces considérations et aucune délégation n'ayant été en mesure de proposer un chiffre pour le poids égoutté fondé sur des données réelles, le Comité convient de ne pas stipuler le poids égoutté des abricots en conserve "entiers". Les délégations de la Belgique, de la Norvège, des Pays-Bas, de la Pologne, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume-Uni et de la Suisse ont désapprouvé cette décision et réservé leur position.

63. A propos des autres dispositions figurant à l'alinéa 6.1.4.1 sur le poids égoutté minimal, la délégation du Canada a proposé un poids égoutté de 50% au lieu des chiffres actuels de 54% et 55%. Le Comité accepte de supprimer les crochets qui entourent le chiffre de 55% mais décide de reporter l'étude de ce sujet après l'examen d'un document de travail sur le poids égoutté, préparé par les délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Etats-Unis, prévu à un point ultérieur de l'ordre du jour (voir par. 127-133).

1/ Note du Secrétariat: Les gouvernements seront invités à donner leur avis sur la question et à indiquer s'ils souhaitent faire partie du Groupe de travail.

64. A l'alinéa 7.1.3 de la section Etiquetage du projet, il a été convenu par souci de clarté de remplacer le mot "aromatisant" par "ingrédient".

65. En ce qui concerne le datage, le Comité a reconnu que les abricots en conserve étaient un produit à longue durée de conservation et que, par conséquent, il était inutile de le dater. Tout en reconnaissant qu'une disposition de caractère obligatoire concernant le datage ne s'imposait pas, le Comité n'en convient pas moins que si le datage était prévu à titre facultatif, il suffirait de mentionner l'année pour indiquer la date de durabilité minimale. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a souhaité que la date de durabilité minimale figure en tant que disposition obligatoire dans la norme.

66. A l'alinéa 7.2, Liste des ingrédients, le Comité décide de supprimer le membre de phrase "toutefois l'eau n'a pas besoin d'être déclarée." En ce qui concerne l'alinéa 7.3, la délégation du Canada a indiqué que, dans son pays, le contenu net devait être déclaré en volume pour ce produit.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les abricots en conserve

67. Le Comité décide d'avancer le Projet de norme pour les abricots en conserve, ainsi modifié, à l'étape 8 de la Procédure (voir Annexe V) (en ce qui concerne les milieux de couverture, voir par. 139-145).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIERS) EN CONSERVE A L'ETAPE 4

68. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme susmentionné contenu dans l'Annexe IX, ALINORM 79/20, et des commentaires des gouvernements à l'étape 3 reproduits dans le document CX/PFV 80/7. La délégation du Brésil a présenté la norme et les modifications proposées compte tenu des commentaires formulés par les gouvernements.

69. Sur proposition écrite des gouvernements, le Comité décide de modifier la norme comme suit:

1.3 Modes de présentation

La désignation "entiers" a été remplacée par "en morceaux" et au paragraphe 1.3(b) l'expression "en morceaux" a été remplacée par "en tranches". Ces modifications rédactionnelles ont été apportées dans le reste de la norme, aux endroits appropriés.

70. Le Comité décide d'introduire dans ce paragraphe un quatrième mode de présentation pour les choux palmistes (coeurs de palmier), tel qu'indiqué ci-après et d'apporter ailleurs dans la norme les modifications nécessaires qui en résultent.

"Coupés longitudinalement" - bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés longitudinalement en segments ayant au minimum 80 mm et au maximum 120 mm de long."

1.4 Désignation en fonction du calibre

71. Pour tenir compte des pratiques courantes en matière de désignation du calibre, le Comité décide de modifier le système de détermination du calibre de la manière suivante:

Calibre unique

"Petits" ----- plus de 15 mm jusqu'à 25 mm inclusivement
"Moyens" ----- plus de 25 mm jusqu'à 35 mm inclusivement
"Gros" ----- plus de 35 mm jusqu'à 50 mm inclusivement
"Très Gros" ----- plus de 50 mm

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

72. A l'alinéa (b) le Comité convient d'effectuer certaines modifications rédactionnelles et en outre de ramener à 10% la proportion maximale de tous les ingrédients végétaux égouttés.

2.2.5 Défauts et tolérances

73. A la suite d'une discussion sur le sens exact de l'expression "matières étrangères", le Comité est convenu qu'il était nécessaire de mettre au point une méthode d'analyse pour déterminer les matières étrangères visées par la norme. Il est également convenu que le terme "impuretés minérales" conviendrait mieux dans ce cas et que celles-ci devraient être limitées à 0,5% m/m. Il a été décidé de faire figurer cette limite entre crochets dans la norme.

3. Additifs alimentaires

74. Le Comité a examiné en détail ce paragraphe. Un certain nombre de délégations ont indiqué que les additifs inclus dans la norme n'étaient pas tous acceptables dans leur pays. On a fait également remarquer que certains additifs, par exemple les anti-oxygènes, pouvaient provenir d'autres ingrédients, tels que les huiles et graisses. D'autres additifs - le métabisulfite de sodium, par exemple - devraient plutôt être considérés comme des auxiliaires technologiques.

75. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur l'alinéa traitant des amidons modifiés en indiquant qu'il s'agissait là d'une situation type devant laquelle le Comité pouvait adopter deux lignes de conduite. La première consiste à énumérer un certain nombre d'amidons modifiés, jugés acceptables d'un point de vue technologique pour la mise en conserve des choux palmistes. La seconde consiste à citer en référence, dans les normes de produits, la liste consultative Codex des amidons modifiés dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été démontré. On a fait observer que, dans l'ensemble, le Codex avait adopté la première formule. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires examinera la question à sa prochaine session.

76. Le Comité a apporté un certain nombre de modifications à la section sur les additifs alimentaires en supprimant plusieurs additifs n'étant pas jugés indispensables d'un point de vue technologique. Le Secrétariat, en collaboration avec le pays auteur (Brésil) a été prié de revoir la présentation de la section sur les additifs alimentaires, compte tenu des faits nouveaux concernant le principe du transfert et la définition des auxiliaires technologiques.

5. Hygiène

77. Le Comité note que tous les choux palmistes en conserve commercialisés sont acidifiés et convient donc que le texte sur les aliments acidifiés adopté par la Commission devra remplacer les paragraphes 5.3 et 5.4. Il convient également que le paragraphe 5.5 de la norme à l'étape 4 est superflu et doit être supprimé.

6.1.4 Poids égoutté minimal

78. Sur l'avis de la délégation du Brésil, le Comité décide d'établir un poids égoutté minimal pour les différents modes de présentation, comme suit:

<u>Modes de présentation</u>	<u>Pourcentages</u>
Morceaux	53
Tranches	59
Morceaux de stipe	59
Tranches longitudinales	53

79. On a jugé inutile de déclarer des additifs tels que le métabisulfite de sodium dans la liste des ingrédients lorsqu'ils sont utilisés comme auxiliaires technologiques. Le Comité convient également de supprimer les mots "toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée" dans la première phrase de ce paragraphe.

Datage

80. Le Comité convient que les choux palmistes (coeurs de palmier) sont un produit à longue conservation, qu'il est donc inutile de dater. Toutefois, la date de durabilité minimale pourrait être indiquée de manière facultative en mentionnant l'année, comme dans le cas du projet de norme pour les abricots en conserve. La délégation de la

République fédérale d'Allemagne a souhaité que la date de durabilité minimale soit obligatoirement prescrite dans la norme.

7.3 Contenu net

81. La délégation du Canada a été d'avis qu'il serait préférable de déclarer le contenu net en volume, comme c'est la coutume dans son pays. Le Comité décide de ne pas modifier les dispositions relatives à la déclaration du contenu net en poids.

Etat d'avancement de la norme

82. Le Comité décide de porter l'Avant-Projet de norme pour les choux palmiste (coeurs de palmier) en conserve, sous sa forme modifiée, à l'étape 5 de la Procédure Codex (voir Annexe VI).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE A L'ETAPE 4

83. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné qui figure à l'Annexe X du document ALINORM 79/20 et des commentaires des gouvernements à ce sujet.

84. Le projet de norme a été présenté et commenté par la délégation du Mexique à la lumière des commentaires écrits qui ont été reçus. Le Comité a modifié légèrement la définition du produit (1.1) pour préciser que le produit était préparé à partir de fruits pelés. A l'alinéa 2.3.4, Uniformité de calibre, il a été convenu que, comme pour les abricots en conserve, la disposition qui se trouve à l'alinéa 2.3.4.1 prescrivant que 90% des fruits doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme, doit être exprimée en nombre. A l'alinéa 2.3.6, Définition des défauts, le Comité accepte de prévoir une définition pour les "marques de parage" en s'inspirant de celle qui figure dans la norme pour les pêches en conserve.

85. En ce qui concerne le paragraphe sur les additifs alimentaires, le Comité décide de faire figurer l'acide ascorbique en tant qu'acidifiant supplémentaire. Le pectinate de sodium a été supprimé de l'alinéa intitulé "Texturants (raffermissants et/ou chélateurs)", qui, à son tour, a été modifié en "Agents raffermissants". Les délégations de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne se sont opposées à la présence du pectinate de calcium parmi les agents raffermissants. Le Comité décide d'éliminer la disposition sur les agents de conservation car ceux-ci ne sont généralement pas utilisés dans les conserves de mangue, et invite la délégation du Mexique à fournir par écrit une justification technologique de leur emploi pour examen par le Comité à sa prochaine session, si elle estime essentiel de prévoir l'emploi occasionnel d'agents de conservation comme auxiliaires technologiques dans ce produit.

86. En ce qui concerne le paragraphe sur les contaminants, le Comité décide, en tenant compte du rapport du Groupe de travail ad hoc sur les concentrations maximales de contaminants dans les fruits et légumes en conserve, de mettre les dispositions de ce paragraphe entre crochets.

87. Il a été convenu d'étudier plus tard la section sur les milieux de couverture après examen, à un point ultérieur de l'ordre du jour, d'un document de travail sur les milieux de couverture des fruits en conserve rédigé par l'Australie (voir par. 139-145).

88. Le Comité a noté que l'alinéa 7.5.2 concernant le pays d'origine n'était pas conforme à la disposition correspondante de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. On a soutenu qu'étant donné la nature et la fragilité de ce produit, il semble peu probable qu'on puisse commercialement retraiter et reconditionner le produit et que, par conséquent, il n'était peut-être pas nécessaire d'avoir un alinéa sur le pays d'origine dans le cas de retraitement. Après un échange de vues plus poussé, il a été décidé de supprimer les alinéas 7.5.2 et 7.5.3 et de les remplacer par l'alinéa pertinent de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

89. A l'alinéa 7.2 de la section Etiquetage, il a été convenu que le membre de phrase "toutefois l'eau n'a pas besoin d'être déclarée" devait être supprimé. La délégation du Canada a attiré l'attention du Comité sur la pratique canadienne consistant à déterminer le contenu net de ce produit en volume.

90. En ce qui concerne le datage, le Comité est convenu que ce produit avait une longue durée de conservation et devait être traité de la même façon que les abricots en conserve. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a souhaité que la date de durabilité minimale figure dans la norme en tant que disposition obligatoire.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les mangues en conserve

91. Le Comité convient de faire avancer le Projet de norme pour les mangues en conserve à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes Codex (voir Annexe VII).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE A L'ETAPE 4

92. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné qui figure à l'Annexe XI du document ALINORM 79/20 et des commentaires des gouvernements à ce sujet. Le projet de norme a été présenté et commenté par la délégation du Royaume-Uni qui a précisé que, dans l'ensemble, ses observations avaient surtout un caractère rédactionnel.

93. Le Comité a modifié l'alinéa 1.2, Typesvariétaux comme suit: "Toute variété appropriée du fruit Mangifera indica L. peut être utilisée". Le débat engagé au sein du Comité a été axé essentiellement sur les additifs alimentaires. La délégation du Royaume-Uni a indiqué que dans son pays il est permis d'employer les parahydroxybenzoates au taux de 250 mg/kg et l'acide sorbique au taux de 1000 mg/kg en tant qu'agents de conservation pour ce produit. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est opposée à l'emploi du métabisulfite de sodium et de potassium ainsi qu'à celui des parahydroxybenzoates, car elle estime qu'il n'est nullement besoin d'utiliser des agents de conservation pour ce produit. La délégation de la Pologne s'est opposée à l'emploi dans ce produit de tout agent de conservation autre que l'anhydride sulfureux provenant de la pulpe. Les délégations du Canada et du Brésil sont contre l'emploi d'acide acétique dans ce produit, puisque le vinaigre en est un ingrédient. Le Comité accepte d'ajouter les parahydroxybenzoates et l'acide sorbique à la liste des agents de conservation et de placer tout le paragraphe sur les additifs alimentaires entre crochets.

94. En ce qui concerne le paragraphe sur les contaminants, le Comité, après examen du rapport du Groupe de travail ad hoc sur les concentrations maximales pour les contaminants dans les fruits et légumes en conserve, décide de placer ce paragraphe entre crochets.

95. Au sujet du datage, le Comité convient que ce produit doit être traité de la même façon que les autres produits en conserve examinés durant la session. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a souhaité que la date de durabilité minimale figure dans la norme comme disposition obligatoire.

Etat d'avancement du Projet de norme pour le chutney de mangues

96. Le Comité convient de faire avancer le Projet de norme pour le chutney de mangues à l'étape 5 de la Procédure (voir Annexe VIII).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES DATTES A L'ETAPE 7

97. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné qui figure à l'Annexe VI du document ALINORM 79/20 et des commentaires des gouvernements figurant dans le document CX/PFV 80/4 et l'addendum 1. Le Comité était également saisi du projet de norme CEE(Nations Unies) pour les dattes et d'un document rédigé par le Secrétariat CEE(Nations Unies) mettant en évidence les différences entre la norme Codex et la norme CEE(Nations Unies).

98. Au cours de l'étude de cette norme, le Comité s'est efforcé dans toute la mesure du possible d'harmoniser les différences entre les deux normes, comme l'avait demandé la Commission. Afin de veiller à ce que la norme CEE(Nations Unies) soit prise intégralement en ligne de compte, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail ad hoc chargé d'étudier tous les documents disponibles et de présenter des recommandations au Comité. Les délégations des pays suivants ont participé au Groupe de travail: Mexique, République fédérale d'Allemagne, Pologne et Etats-Unis.

99. Après avoir pris connaissance du rapport du Groupe de travail ad hoc, le Comité a noté que le groupe était parvenu à un accord - la plupart du temps un compromis - sur les spécifications concernant a) la teneur en eau; b) le calibre minimal; c) les noyaux pour le mode de présentation "dénoyautées"; d) les limites pour les cupules; e) les impuretés minérales; f) les dispositions relatives à la souillure; et g) les tolérances de défauts. Les propositions du Groupe de travail, adoptées par le Comité, sont les suivantes:

3.1.1 Spécifications générales

- a) Teneur en eau Maximum
Variétés à sucre de canne 26%
Variétés à sucre inverti 30%
- b) Calibre (minimum)
Dattes avec noyau - 5,0 grammes
Dattes dénoyautées - 4,0 grammes
- c) Noyaux (dans la présentation dénoyautées) - Au maximum deux noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes.
- d) A supprimer
- e) Impuretés minérales - au maximum 1 g/kg

3.1.2 Définition des défauts

- h) Souillées - Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une superficie de plus de 3 mm de diamètre.

3.1.3 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales pour les défauts définis à l'alinéa 3.1.2 s'établissent comme suit:

Au total 20% en nombre de défauts a) à l), dont pas plus de 10% en nombre de défauts d) à l), dont pas plus de 4% en nombre de défauts h) à l), dont pas plus de 1% en nombre de défauts j) à l).

100. En ce qui concerne la teneur en eau, la délégation des Etats-Unis (Rapporteur) a fait savoir au Comité que, bien que le Groupe de travail, y compris la délégation des Etats-Unis, ait accepté un chiffre de 26% aux fins d'harmonisation avec la norme CEE (Nations Unies), la délégation des Etats-Unis jugeait ce chiffre trop élevé, car il permet un certain degré de fermentation dans le produit. La délégation du Royaume-Uni a estimé qu'une teneur en eau de 30% dans les variétés à sucre inverti était aussi trop élevée. Les délégations de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne ont proposé une teneur maximale en eau de 26%.

101. Se référant à la limite pour les noyaux dans la présentation "dénoyautées", la délégation des Etats-Unis a estimé que la tolérance prévue dans la norme était excessive, étant donné que l'industrie américaine pouvait obtenir une réduction de ce défaut d'environ 50%. Le Comité convient qu'il est plus opportun à ce stade de suivre les recommandations du Groupe de travail, qui se fondent sur les pratiques technologiques en vigueur dans un certain nombre de pays producteurs.

102. En ce qui concerne la présence de cupules dans les dattes, le Comité est d'accord avec la conclusion du Groupe de travail selon laquelle cela dépend d'un certain nombre de facteurs et que, de toute façon, les cupules ne sont pas inadmissibles pour le consommateur. Pour ces raisons, il n'y a pas lieu de prévoir une limite maximale pour les "cupules dans les dattes."

103. En ce qui concerne la limite proposée par le Groupe de travail pour les impuretés minérales, le Comité note que le chiffre de 1 g/kg est conforme à celui proposé à la dernière session par la République fédérale d'Allemagne (voir par. 118, ALINORM 79/20). La

délégation des Pays-Bas a demandé si la disposition pour les impuretés minérales et celle pour les souillures s'appliquaient aux mêmes substances. On a fait observer que les souillures constituaient un défaut que l'on trouve dans les dattes présentant des incrustations visibles de matières organiques et inorganiques, alors que les impuretés minérales couvrent des matières inorganiques non solubles dans l'eau, qui ne sont pas nécessairement visibles à l'oeil nu.

104. Le Comité a eu une discussion prolongée au sujet des tolérances maximales de défauts à la section 3.1.3 de la norme, sur la base des recommandations du Groupe de travail et des dispositions de la norme CEE(Nations Unies). Le Comité a noté que les tolérances de défauts proposées par le Groupe de travail ne sont pas sensiblement différentes de celles indiquées dans la norme actuelle, tandis qu'il existe des écarts notables entre les normes Codex et CEE(Nations Unies). La délégation de l'Australie, appuyée par la délégation du Mexique (et en accord avec les commentaires écrits de l'Iraq) a souligné qu'il conviendrait d'adopter des tolérances de défauts réalistes représentatives de ce qui est faisable d'un point de vue technologique. Des tolérances de défauts par trop restrictives pourraient sinon empêcher la commercialisation d'un produit, à l'échelle internationale, alors que ce produit serait acceptable du point de vue du consommateur. La délégation de la Pologne, soutenue par d'autres délégations, a estimé que les tolérances de défauts indiquées dans la norme CEE(Nations Unies) étaient réalistes et dans l'intérêt du consommateur.

105. Le Comité décide d'adopter comme propositions fermes les recommandations du Groupe de travail concernant les tolérances de défauts. On a fait observer que le Projet de norme Codex pour les dattes serait examiné par le Groupe d'experts CEE(N.U.) sur la normalisation des fruits séchés, qui se réunira en 1981. Le Comité convient qu'il serait opportun que les pays producteurs assistent à cette réunion et invite le Secrétariat du Groupe d'experts susmentionné à faire le maximum d'efforts pour assurer la participation de ces pays. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Pologne, du Royaume-Uni, de la Belgique et de la France ont réservé leur position sur l'adoption du paragraphe 3.1.3 Tolérances de défauts.

106. En ce qui concerne le datage, le Comité a été informé par la délégation du Mexique que les dattes étaient un produit qui restait stable pendant quatre ans au maximum, ne subissant qu'une légère perte de teneur en eau. Il a été convenu qu'une disposition relative à l'année de production était appropriée et devait figurer dans la norme. Les délégations de la Suisse et de la Norvège ont estimé qu'il valait mieux prévoir une date de durée minimale.

Etat d'avancement de la norme

107. Le Comité décide de faire avancer le Projet de norme pour les dattes, ainsi modifié, à l'étape 8 de la Procédure Codex (voir Annexe IX et par. 37).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES NOIX DE CAJOU A L'ETAPE 2

108. Le Comité était saisi du projet de norme ci-dessus figurant dans le document CX/PFV 80/10. Compte tenu du délai imparti, le Comité n'a pas procédé à un examen détaillé du texte mais s'est limité à faire des observations d'un caractère général. Une délégation a estimé que la disposition du paragraphe 2.4, "Exemptes de matières étrangères", était excessivement rigoureuse, en ce sens qu'elle exige que les noix de cajou soient "pratiquement exemptes" de matières étrangères. De l'avis de cette délégation, il conviendrait de quantifier cette disposition. Une autre délégation a attiré l'attention sur le paragraphe 2.5 "Qualité marchande", et a souligné le fait que, jusqu'ici, les normes Codex ne comportaient pas de paragraphe sur la qualité marchande, les normes prévoyant un seul niveau de qualité. On a estimé toutefois qu'il ne s'agissait peut-être pas vraiment d'un paragraphe sur la qualité marchande mais plutôt d'un paragraphe sur le calibrage. D'après une autre délégation, l'alinéa 2.5.1 contient un trop grand nombre de sous-groupes et il serait opportun d'en remanier le texte. On fait état de l'absence de paragraphe sur l'hygiène. Une délégation a jugé nécessaire de remanier le texte de l'alinéa 3.1.1 pour en préciser le sens. L'observateur du Mozambique a formulé les recommandations suivantes:

- a) il faudrait établir une limite maximale pour les matières étrangères;
- b) les méthodes d'analyse normalisées pour le dosage de l'eau dans les fruits secs et non décortiqués, mises au point par la Commission de la CEE(N.U.), devraient être appliquées; et
- c) il faudrait diminuer le nombre de désignations marchandes, qui semble excessif.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour les noix de cajou

109. Le Comité décide qu'il conviendrait d'avancer à l'étape 3 le projet de norme remanié à la suite de consultations entre le Secrétariat et les deux pays auteurs (Kenya et Inde).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE A L'ETAPE 2

110. Le Comité était saisi du document CX/PFV 80/11, contenant l'avant-projet de norme précité. Le document a été présenté et commenté par la délégation du Japon qui a préparé le projet de norme, sur la base des observations communiquées par la France, à savoir notamment que la norme devrait s'appliquer aussi à la purée de châtaignes. Le Comité a estimé que l'avant-projet de norme devra être mis au point et revu par la délégation du Japon, en consultation avec la délégation de la France et le Secrétariat.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve

111. Le Comité décide que l'avant-projet de norme, une fois mis au point et révisé, devrait être envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex.

EXAMEN DES AMENDEMENTS PROPOSES AUX PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES DENREES ALIMENTAIRES FREEMBALLEES

112. Le Comité était saisi du document CAC/RM 42-1969, de la circulaire CL 1978/40, contenant les amendements proposés aux Plans d'échantillonnage ci-dessus présentés aux gouvernements pour observations, du document CX/PFV 80/12 contenant les commentaires des gouvernements, et d'un document de séance préparé par le Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis.

113. En présentant ce point, le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les questions suivantes:

- a) la nécessité de réduire le taux d'échantillonnage, que certains gouvernements ont jugé excessif;
- b) la nécessité d'établir avec précision les modalités d'application des Niveaux de contrôle I et II; et
- c) le rôle exact que les méthodes Codex d'échantillonnage sont appelées à jouer, compte tenu notamment de la Procédure d'acceptation du Codex.

Le Secrétariat a appelé aussi l'attention du Comité sur le fait que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait récemment revu son mandat et ses travaux et qu'il était parvenu à certaines conclusions en ce qui concerne la nature et le rôle des méthodes d'analyse du Codex. Il se propose de procéder, de la même façon pour les méthodes Codex d'échantillonnage.

114. Le Comité a reçu un rapport ^{1/} de la délégation des Etats-Unis sur l'incidence qu'une réduction du taux d'échantillonnage dans les Plans d'échantillonnage du Codex risquait d'avoir sur la confiance qu'on pouvait accorder aux Plans d'échantillonnage lorsqu'il s'agit de prendre des décisions correctes au moment de l'acceptation ou du rejet des lots. Le Comité a noté que cette baisse du niveau de confiance des Plans d'échantillonnage était relativement faible et que le taux d'échantillonnage réduit restait fort acceptable. La délégation du Royaume-Uni a fait observer que l'ancien système semblait donner de bien meilleures probabilités de rejet des lots défectueux quand l'effectif de l'échantillon est élevé.

^{1/} Sera distribué à une date ultérieure au cours de 1980.

115. En ce qui concerne les modalités d'application des niveaux de contrôle I et II dans l'inspection des denrées alimentaires, le Comité a reconfirmé sa décision antérieure selon laquelle ces niveaux ne devraient pas être utilisés l'un après l'autre en cas de litige, mais que le niveau de contrôle approprié devrait être fixé par les autorités compétentes selon les exigences de la situation (par. 24(b), ALINORM 79/20).

116. Le Comité a discuté de la procédure à suivre en matière d'amendement des Plans d'échantillonnage. Tout en reconnaissant que les Plans d'échantillonnage débordaient le domaine des fruits et légumes traités, le Comité est convenu que l'examen des aspects pratiques des Plans d'échantillonnage relevait particulièrement de sa compétence, puisqu'il les a élaborés à l'origine pour les fruits et légumes traités. On a noté toutefois que toute modification apportée aux Plans d'échantillonnage devrait être confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avant d'être adoptée par la Commission.

117. Il a été convenu qu'on devrait encourager les gouvernements à essayer les taux d'échantillonnage réduits proposés et à faire rapport au Secrétariat sur leur acceptabilité aux fins d'examen par le Comité à sa prochaine session. On a admis que, dans l'intervalle, le projet d'amendement aux Plans d'échantillonnage devrait être renvoyé à la Commission afin d'obtenir l'autorisation de modifier les actuels Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et de connaître les vues de la Commission sur la meilleure façon d'aborder la question.

EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC DES CONTAMINANTS

118. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail ad hoc précité (CX/PFV 80/13) et d'un document de travail préparé par le Ministère australien de l'industrie primaire intitulé "Enquête internationale sur les contaminants dans les fruits et légumes traités". Présentant le rapport du Groupe de travail, la délégation de l'Australie a informé le Comité que le Groupe était parvenu aux conclusions suivantes: a) l'arsenic, le cuivre et le zinc sont des éléments qui ne sont pas introduits dans les fruits en conserve en cours de traitement et, par conséquent, le Groupe de travail ne s'estime pas compétent pour établir des concentrations maximales applicables à ces métaux lourds; b) le cadmium, comme les contaminants précédents, n'est pas introduit dans les aliments à la suite du processus de mise en conserve, mais il importe d'obtenir des renseignements sur les niveaux et sources éventuelles de cadmium dans les fruits et légumes traités conditionnés dans des récipients en verre ou en céramique; c) la contamination des aliments par le plomb soulève un problème que le Comité devra examiner à la lumière des méthodes actuelles de mise en conserve et des quantités de plomb décelées dans les fruits et légumes traités; et d) il ressort des renseignements dont dispose le Groupe que la contamination par l'étain des fruits et légumes traités est de l'ordre de 250 mg/kg, cette proportion n'étant que rarement dépassée (voir rapport du Groupe de travail, Annexe X).

119. Le Comité prend note de la recommandation du Groupe de travail pour le plomb, selon laquelle il est nécessaire de recueillir des données sur les fruits et légumes traités entreposés pendant au moins six mois afin que le contaminant puisse atteindre (ou pratiquement) une concentration d'équilibre. Un délai plus long peut être nécessaire pour l'étain, dont la concentration continue d'augmenter pendant l'entreposage. On a fait également observer à cet égard qu'outre les données d'analyse, il faudrait connaître l'histoire du produit (c'est-à-dire durée et température d'entreposage), le type de récipient et d'autres renseignements du même ordre afin que le Comité puisse recommander les limites maximales internationales appropriées pour les contaminants dans les aliments.

120. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que l'ensemble de la question des contaminants dans les aliments en conserve était examinée dans son pays. La délégation de la Pologne a souligné la nécessité d'utiliser des méthodes reconnues d'analyse lorsque l'on rassemble sur les contaminants des données répondant aux objectifs du Codex. Elle a recommandé à cet effet la méthode d'absorption atomique. La délégation de la Pologne a indiqué aussi que la limite maximale de 250 mg/kg d'étain dans les fruits et légumes traités était trop élevée compte tenu de l'ingestion potentielle élevée de ces

produits. La délégation a fait observer qu'on pourrait résoudre le problème de la contamination par l'étain en utilisant des récipients en verre et des récipients du genre "tetrapack."

121. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité qu'en raison de l'étroite coopération qui existe dans son pays entre le gouvernement et l'industrie, les niveaux de plomb dans les aliments avaient baissé et qu'on pouvait s'attendre à d'autres réductions.

122. La délégation des Pays-Bas a estimé que la question du cadmium dans les aliments n'était pas du ressort de ce Comité, mais qu'elle constituait plutôt un problème écologique qui devrait être résolu par un autre organisme.

123. Le Comité a fait remarquer que le niveau de nitrate dans les aliments avait un effet corrosif sur l'étain et qu'il conviendrait de poursuivre l'examen de cette question. Le Secrétariat a jugé nécessaire de rassembler des données sur les contaminants dans le plus grand nombre possible de régions du monde, y compris dans les pays chauds et les pays en développement intéressant aussi bien les produits locaux que les produits importés de pays à climat tempéré.

124. Le Comité convient d'adopter à titre provisoire la limite maximale de 250 mg/kg pour l'étain dans les produits en conserve, qu'il a examinée au cours de la présente session. Compte tenu des recommandations du Groupe de travail concernant le zinc, le cuivre et l'arsenic, le Comité accepte de mettre entre crochets le paragraphe sur les contaminants relatif aux mangues et au chutney de mangues en conserve.

125. Le Comité décide de constituer, sous la présidence de l'Australie, un nouveau groupe de travail ad hoc chargé d'examiner les nouveaux renseignements qui seront communiqués par les gouvernements en réponse à une circulaire qui sera diffusée par le Secrétariat. Il est prévu que le groupe de travail effectuera ses travaux par correspondance et se réunira uniquement, au besoin, avant la prochaine session du Comité. Le Comité convient également de renvoyer au comité Codex compétent pour action les renseignements déjà recueillis à la suite de l'enquête australienne et toute nouvelle information portant sur des produits ne relevant pas de sa compétence (jus de fruits, par exemple). Le Comité remercie le Groupe de travail sortant et le délégué de l'Australie pour les travaux effectués sur les contaminants dans les fruits et légumes traités.

126. Le nouveau Groupe de travail ad hoc se compose des pays suivants: Australie (présidence), Belgique, Brésil, Canada, Etats-Unis, Japon, Mexique, Pays-Bas, Pologne, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suisse et Thaïlande. Le Comité a invité les autres pays, notamment ceux qui ont participé au précédent groupe de travail ad hoc, à faire savoir à M. J.R. Merton (Australie) s'ils souhaitaient faire partie du Groupe de travail (voir Annexe I).

EXAMEN DU DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE POIDS EGOUTTE

127. Le Comité était saisi d'un document de travail intitulé "Disposition relative au poids égoutté et déclaration de celui-ci" préparé par la délégation des Etats-Unis, accompagné de commentaires rédigés par la République fédérale d'Allemagne. La délégation des Etats-Unis a présenté le document en question en soulignant ses points essentiels, dont les conclusions sont reproduites ci-après:

- i) La déclaration obligatoire du poids égoutté comporte nécessairement la destruction de denrées alimentaires, alors que sur le plan mondial l'insuffisance des disponibilités alimentaires est une source de préoccupation générale.
- ii) La déclaration facultative du poids au remplissage du contenu solide (poids avant traitement) pourrait remplacer de manière satisfaisante la déclaration du poids égoutté.
- iii) La déclaration du poids égoutté ou du poids au remplissage, en plus du contenu net, serait à l'avantage du consommateur dans le cas des produits conditionnés dans de l'eau, du jus ou d'autres liquides de couverture similaires.

- iv) Une disposition relative à la déclaration du poids égoutté, ou du poids au remplissage, devrait être introduite à l'intention des secteurs de l'industrie de transformation qui déclarent habituellement ces renseignements.
- v) On ne devrait pas amender les normes à l'étape 9 qui actuellement ne renferment pas de disposition relative à la déclaration du poids égoutté, pour y introduire une telle disposition.

128. La délégation des Etats-Unis a indiqué que l'industrie américaine avait effectué une enquête pour établir quels seraient les coûts supplémentaires entraînés par une déclaration du poids égoutté pour les aliments en conserve conditionnés en liquide de couverture. L'enquête a fait ressortir que les frais ainsi encourus seraient considérables, alors qu'ils seraient bien moindres dans le cas d'une déclaration du poids au moment du remplissage. Donc, rendre la déclaration du poids égoutté obligatoire entraînerait un supplément de dépenses considérables qui, en fin de compte, devrait être payé par le consommateur. La délégation des Etats-Unis, passant en revue le document américain, a décrit en détail au Comité les frais d'exploitation supplémentaires qu'entraînerait la déclaration obligatoire du poids égoutté. L'enquête faite aux Etats-Unis portait d'un plan d'échantillonnage très semblable au plan d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5).

129. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a mentionné la directive du Conseil de la CEE en date du 18 décembre 1978, qui exige que l'on déclare le poids égoutté dans le cas de denrées alimentaires solides conditionnées dans un liquide de couverture. La directive du Conseil a force exécutoire pour tous les Etats membres de la CEE.

130. La délégation des Pays-Bas a déclaré que, même avant la directive de la CEE, l'industrie des conserves aux Pays-Bas s'était orientée vers la déclaration du poids égoutté pour certains types de conserves telles que les petits pois. De plus, il existe un mouvement de protection des consommateurs fortement en faveur de la déclaration du poids égoutté. L'attitude générale aux Pays-Bas est que l'industrie est tenue de fournir ce renseignement au consommateur. La délégation des Pays-Bas s'est demandé quelle était l'importance du coût entraîné par cette mention supplémentaire à l'intention du consommateur comparée aux dépenses publicitaires.

131. La délégation de la Suisse a précisé qu'aux termes de la loi suisse, la déclaration du poids égoutté était obligatoire pour les fruits et légumes traités conditionnés en liquide de couverture. La délégation de la Norvège a indiqué que, dans son pays, il est maintenant nécessaire de déclarer le poids égoutté. Un certain nombre de délégations ont soutenu la nécessité d'une déclaration du poids égoutté. La délégation du Mexique a indiqué que cette question était actuellement à l'étude dans son pays pour répondre aux réclamations des organismes de protection des consommateurs.

132. Le Secrétariat a informé le Comité que la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées était en cours d'examen aux fins de révision, compte tenu de l'évolution concernant l'étiquetage des denrées alimentaires durant les dix dernières années. Un consultant doit sous peu rédiger un document de travail détaillé sur ce point à l'intention de la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Ottawa, novembre 1980). Ce document passera en revue les dispositions de la Norme générale recommandée à la lumière des derniers progrès et des pratiques et tendances actuelles. La disposition relative à la déclaration du poids égoutté dans la Norme recommandée sera également examinée.

133. Pour conclure, un consensus s'est manifesté au sein du Comité en faveur de la déclaration du poids égoutté pour les fruits et légumes traités emballés en liquide de couverture. La délégation du Canada a indiqué qu'elle n'approuvait par la déclaration obligatoire du poids égoutté pour les fruits et légumes en conserve. Le Comité a souhaité que le consultant accorde son attention à la question de déclaration du poids égoutté dans son examen de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, ainsi qu'à la façon dont le poids égoutté doit être déclaré (minimum, moyen, approximatif, etc.). Le Comité a prié également le Comité du Codex

sur l'étiquetage des denrées alimentaires de prêter à cette question une attention toute particulière.

PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

134. La Commission, à sa treizième session, était convenue que le Projet de lignes directrices pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 79/22, Annexe V), devrait être renvoyé aux comités Codex de produits afin qu'ils donnent leur avis à ce sujet. (ALINORM 79/38, par. 149).

135. Le Comité, au cours de sa présente session, a constitué un Groupe de travail chargé d'examiner ce Projet de lignes directrices et d'en rendre compte au Comité. Le Groupe de travail comprend des délégués des Pays-Bas, du Japon et des Etats-Unis.

136. Les conclusions du Groupe de travail sont les suivantes:

- i) Le Projet de lignes directrices représente une contribution de valeur aux règlements en vigueur sur l'étiquetage;
- ii) on devrait recommander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de veiller, dans la mesure du possible, à ce que figurent sur l'étiquette le mode de présentation, le milieu de couverture et la classification du produit;
- iii) en ce qui concerne le paragraphe "Objet" (dans le projet de lignes directrices), l'ordre successif des points sur lesquels on doit fournir des informations est quelque peu inapproprié en ce sens que la mention de l'"identité du produit" ne figure qu'en deuxième place, alors que les données concernant le nom, l'identité et la composition sont considérées comme les plus importantes de toutes.

137. L'ordre suivant a été suggéré par le Groupe de travail:

- i) identité (nom, composition, etc.)
- ii) emploi en restauration
- iii) traitement ultérieur
- iv) emmagasinage et manutention
- v) autorité responsable du contrôle

138. Le Comité approuve les recommandations du Groupe de travail et convient qu'elles devraient être transmises au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

EXAMEN D'UN DOCUMENT DE TRAVAIL CONCERNANT LES MILIEUX DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE - COMPOSITION ET ETIQUETAGE

139. Le Comité était saisi d'un document sur le sujet précité (CX/PFV 80/15) et d'un document de séance préparé par l'Australie et intitulé "Modification des milieux de couverture (composition et étiquetage) du projet de norme pour les abricots en conserve." Le Comité note que ce dernier document aborde un certain nombre de questions (par exemple, l'étiquetage des milieux de couverture composés d'eau et de jus de fruits dans des proportions variables, l'utilisation des nectars de fruits comme milieux de couverture, l'utilisation d'édulcorants nutritifs, l'emploi de la mention "non sucré", la classification des milieux de couverture, etc.) qui intéressent les fruits en conserve d'une façon générale. Il a été convenu que la meilleure façon d'étudier les questions soulevées dans le document de travail australien était d'examiner en détail le document de séance mentionné ci-dessus.

140. Il a été décidé qu'à l'alinéa 2.1.1 sur les milieux de couverture autorisés, il serait préférable d'indiquer expressément que des nectars de fruits pouvaient être utilisés comme seuls milieux de couverture, ainsi qu'il est prévu actuellement dans la Norme pour les abricots en conserve (paragraphe 2.1.1(e)).

141. Le Comité adopte les différentes modifications rédactionnelles proposées par l'Australie et décide d'inclure le miel comme édulcorant nutritif. En ce qui concerne

l'expression "agents édulcorants" proposée par l'Australie, le Comité décide que la mention "édulcorants nutritifs" est plus explicite, puisqu'elle écarte les édulcorants artificiels.

142. La délégation du Japon a proposé d'autoriser également comme édulcorant nutritif un mélange de sirops de glucose et de fructose. On a admis que l'utilisation d'un tel mélange était déjà possible du fait même qu'on pouvait utiliser séparément du sirop de glucose et du sirop de fructose. En réponse à la question de savoir si le sorbitol pouvait être considéré comme un édulcorant nutritif, par exemple lorsqu'il figurait dans la rubrique "autres ingrédients" de la Norme pour les pêches en conserve, on a indiqué au Comité que le sorbitol était considéré comme un additif alimentaire par le Codex.

143. L'observateur de l'Afrique du Sud a informé le Comité que la plupart des abricots en conserve que l'on trouve régulièrement dans le commerce sont conditionnés dans un sirop ayant une densité minimale de 18° Brix. Il a proposé la classification suivante pour la densité des sirops:

"sirop léger" plus de 16° Brix
"au sirop" plus de 18° Brix

Il a indiqué que les produits conditionnés dans un sirop très lourd de plus de 25° Brix faisaient l'objet d'un commerce très limité. Il a estimé en outre que la classification ci-dessus était plus appropriée et serait mieux comprise du consommateur par rapport aux autres produits à base de fruits. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est élevée contre cette proposition. Le Comité a pris note du point de vue de l'observateur de l'Afrique du Sud et de celui de la délégation de la Rép. fed. d'Allemagne.

144. En ce qui concerne la question des abricots en conserve "non sucrés", la délégation du Canada a été d'avis que la mention "non sucré" risquait d'induire le consommateur en erreur, dans les cas où le produit contenait des jus naturellement sucrés (par exemple, le jus de raisin). Le Comité décide de supprimer la mention "non sucré".

145. Le Comité décide que les amendements proposés par l'Australie, tels qu'ils figurent dans le document de séance, et assortis des modifications indiquées aux paragraphes précédents, doivent être incorporés dans le Projet de norme pour les abricots en conserve et présentés à la Commission à l'étape 8 de la Procédure. Il est également convenu d'informer la Commission de la nécessité d'examiner à la prochaine session, sur la base du document préparé par l'Australie, les normes pour les fruits en conserve déjà adoptées par la Commission en vue de leur amendement éventuel.

AUTRES QUESTIONS

146. La délégation de l'Australie a déclaré qu'à chaque nouvelle réunion du Comité, ce dernier avait tendance à être plus restrictif en matière de tolérances des défauts, même dans les cas où les niveaux de tolérance avaient été fixés lors de précédentes réunions du Comité sur la base de données représentatives valables. C'est pourquoi elle tient à souligner combien il importe que toute proposition visant à restreindre davantage les dispositions en vigueur concernant les tolérances des défauts soit étayée par des données rassemblées à l'échelle mondiale et ne se fonde pas sur l'expérience de quelques pays seulement. Le Comité a pris bonne note de cette déclaration.

PROGRAMME DE TRAVAIL FUTUR

147. Le Comité note qu'à sa prochaine session, il sera probablement saisi pour examen à l'étape 7 des projets de normes pour les choux palmistes en conserve, les mangues en conserve et le chutney de mangue en conserve, ainsi que des projets de normes pour les noix de cajou, les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve pour examen à l'étape 4. Le Comité pourra également être saisi de tout projet de norme pouvant lui être renvoyé pour réexamen par la Commission à sa quatorzième session, ainsi que de demandes d'élaboration de normes émanant des Comités régionaux de coordination.

148. Le Comité note qu'il devra aussi examiner les questions suivantes:

- i) Revue des progrès accomplis concernant l'acceptation des normes pour les fruits et légumes traités à l'étape 9.
- ii) Principe du transfert.
- iii) Disposition générale pour les modes de présentation.
- iv) Déclaration du poids égoutté.
- v) Milieux de couverture - Révision éventuelle des normes à l'étape 9.
- vi) Plans d'échantillonnage.
- vii) Datage - Révision éventuelle des normes à l'étape 9.
- viii) Cocktail de fruits en conserve - Elargissement de la liste des ingrédients fruits.
- ix) Macédoine de fruits tropicaux - Emploi de la désignation "Cocktail de fruits tropicaux".
- x) Contaminants - rapport du Groupe de travail.
- xi) Révision éventuelle des normes à l'étape 9 compte tenu du rapport du Groupe de travail sur les contaminants.
- xii) Questions découlant des rapports de comités Codex et du rapport de la quatorzième session de la Commission.

149. On a fait remarquer qu'avec un ordre du jour aussi chargé que celui décrit plus haut, il serait peut-être nécessaire de prévoir une réunion plus longue qu'à l'ordinaire.

150. La délégation de l'Australie estime que si le Comité pouvait achever ses travaux sur les normes aux étapes 7 et 4 à la prochaine session, il pourrait peut-être s'ajourner sine die. Il a été convenu d'inscrire cette question à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité.

DATE DE LA PROCHAINE SESSION

151. Le Comité a été informé que sa prochaine session aurait probablement lieu au printemps ou en été de 1982, la date exacte devant être fixée de concert par le Gouvernement hôte et le Secrétariat.

DECLARATION DE LA DELEGATION DE L'ESPAGNE AU SUJET DU PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS

152. La délégation de l'Espagne a adressé au Comité une déclaration sur les projets de normes Codex et CEE pour les abricots secs (voir Annexe III bis du présent rapport).

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington, DC 20204
USA

Rapporteur

Mr. Gerald R. PARLET
Assistant to Deputy Administrator
Commodity Services
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

FAO Representatives
Representants de la FAO
Representantes de la FAO

Leslie G. LADOMERY
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Henry J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Group
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

* The Heads of delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.R. MERTON
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Michel VIAENE
Inspecteur
Ministry of Public Health
Cité Administrative de l'Etat
Bâtiment Vesale
1010 Brussels
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Agide GORGATTI-NETTO
Director
Ministry of Agriculture
Edificio Venâncio 2000, 9^o Andar, Sala 904
70333 Brasilia, D.F.
Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Augustine Justice NJAWE
Counselor (Economic and Commercial Affairs)
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

CANADA

C.P. ERRIDGE
Assistant, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Food Production and Marketing Branch
Agriculture Canada
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario K1A 0C5
Canada

Carl J. ROSS
Research Manager
Canadian Food Processors Association
Canadian Cannery Ltd., Research Department
1101 Walker's Line
Burlington, Ontario L7N 2G4
Canada

CHILE

Francisco OSSA
Counselor
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20036
USA

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

John SVENSSON
Agricultural Attaché
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, DC 20008
USA

ECUADOR
EQUATEUR

Raul NIETO
Minister-Counselor (Commercial
Affairs)
Embassy of Ecuador
2535 15th Street N.W.
Washington, DC 20009
USA

FRANCE
FRANCIA

Claudine MUCKENSTURM
Inspecteur au Service de la
Répression des Fraudes et du
Contrôle de la Qualité
44 boulevard de Grenelle
Paris 15^{ème}
France

Guy NOYELLE
Engineer-Chemist
Ministry of Agriculture
Paris
France

GERMANY, F.R.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

E. HUFNAGEL
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

József NÉMETH
Counselor (Agriculture)
Embassy of Hungary
3910 Shoemaker Street, N.W.
Washington, DC 20008
USA

JAPAN
JAPON

Naoki SATO
Deputy Director
Fruit and Flower Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo
Japan

Mitsukuni MORI
Head of Chemistry Division
Research Laboratory
The Canners Association of Japan
Yokohama
Japan

Dr. Takatomo HORIO
Director, Research Division
Tokyo Institute of Food and Technology
Kawanishi, Hyogo
Japan

Hideaki KUMAZAWA
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Shiro ASANO
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

MEXICO
MEXIQUE

Heriberto BARRERA-BENITEZ
Head of the Quality Control
Normalization & Institution Department
Comisión Nacional de Fruticultura, S.A.R.H.
Paseo del Rocío No.81
Mexico 10 D.F.
Mexico

MEXICO (cont.)

Victor M. HORCASITAS
Counselor (Agricultural Affairs)
Embassy of Mexico
2829 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

Baltazar PERAL
Assistant Counselor (Agricultural
Affairs)

Embassy of Mexico
2829 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
The Netherlands

E. DENIG
Counselor (Agriculture)
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Theo EVERS
Attaché (Health and Environmental
Protection)
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. P.A. ROSNESS
Deputy Director
Government Quality Control
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengveien 3 B
Oslo 6
Norway

PHILIPPINES
FILIPINAS

José U. FERNÁNDEZ
Minister Counselor
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20036
USA

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Waclaw ORLOWSKI
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade and Shipping
Zurawia 32/34
Warsaw
Poland

Leopold K. MAJEWSKI
Agricultural Attaché
Embassy of Poland
2640 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Luis Martínez AIEVALO
Embassy of Spain,
Commercial Counselor
2558 Massachusetts Ave. NW
Washington D.C. 20008
USA

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne
Switzerland

T.L. AVIGDOR
Expert en Législation Alimentaire
Société d'Assistance Technique
pour Produits Nestlé S.A.
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Prof. Amara BHUMIRATANA
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University, Bangkok
P.O. Box 4-170
Bangkok 9
Thailand

Dr. Prayoon DEEMA
Director, Pesticide Research Laboratory
Division of Entomology and Zoology
Department of Agriculture, Bangkok
Bangkok 4
Thailand

Mr. Somchai Muennarintr
Senior Scientist, Biological Science
Division
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and
Energy
Bangkok 4
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Leslie GEORGE
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE
United Kingdom

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

Thomas E. CRIDER
Head, Standardization Section
Processed Products Branch
Food Safety and Quality Service
Fruit and Vegetable Quality Division
Room 0713 South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

Dr. Robert W. WEIK
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 6025-HFF-4
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Prince G. HARRILL
Deputy Director
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 3029-HFF-410
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

Harry M. MARKS
Government Advisor
Experimental Design Branch
Mathematics and Statistics Division
Food Safety and Quality Service
Room 4908, South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

Romeo V. VILLALUZ
Agricultural Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Quality Division
Food Safety and Quality Service
Room 0714, South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

VENEZUELA

Oscar PIETRI
Minister-Counselor (Agricultural Affairs)
Embassy of Venezuela
2445 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Rogelio VALLARDARES
Counselor (Scientific and Technological
Affairs)
Embassy of Venezuela
2445 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

MOZAMBIQUE

Dr. Enrico CASADEI
Doctor of Chemistry
Division of Food and Water Control
Ministry of Health
Rua B 181 Coop Haputo
Maputo
Mozambique

Carlota PEREIRA
Laboratory Technician
Division of Food and Water Control
Ministry of Health
Melo e Castro 149
Maputo
Mozambique

NIGERIA

Anthony E. IGERE
First Secretary (Commercial)
Embassy of Nigeria
2201 M Street, N.W.
Washington, DC 20037
USA

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Peet J. WESSELS
Director, Division of Inspection
Services
Department of Agricultural
Economics and Marketing
Private Bag X258
Pretoria 0001
South Africa

Attie VAN WYK
Technical Liaison Officer
South African Fruit and Vegetable
Canners' Association
P.O. Box 1103
Cape Town 8000
South Africa

AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE
POUR LES POIRES EN CONSERVE (CAC/RS 61-1972)

Avancé à l'étape 5 ^{1/}

1. L'amendement ci-après est proposé à la section 2.3.5(c) de façon à porter de 2 à 3 unités par kg de contenu total la tolérance pour les morceaux de coeur:

"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).

3 unités par kg de contenu total."

2. L'amendement ci-après est proposé afin d'abaisser la tolérance pour les matières végétales inoffensives à la section 2.3.5(e). Il est à noter que l'actuelle tolérance de 0,2 m/m du contenu total autoriserait la présence d'environ 10 pédoncules de 3 à 4 cm de long (0,6 à 0,7 g par pédoncule) dans une boîte de poires No. 10. En outre, il serait plus juste de fonder la tolérance pour les matières végétales inoffensives - qui en fait s'applique aux pédoncules - sur un dénombrement de ces derniers ainsi que sur la superficie des matières à surface plane, comme c'est le cas pour les fraises, les framboises et les prunes en conserve:

"e) Matières végétales inoffensives

- i) pédoncules ou queues - 1 morceau par 3 kg de contenu total (dans les modes de présentation où les pédoncules sont habituellement enlevés)
- ii) feuilles (ou matières végétales similaires) - 2 cm² par 3 kg de contenu total".

1/ Le Comité a recommandé l'omission des étapes 6 et 7 (voir par. 26).

PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS SECS
Avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les fruits séchés d'Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) ayant subi un traitement ou une transformation convenable et offerts à la consommation directe. Elle s'applique également aux abricots secs conditionnés en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail ou pour la vente directe aux consommateurs.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par abricots secs, on entend le produit: a) préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés issues d'Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) et b) traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnues de déshydratation - éventuellement après sulfuration - afin d'obtenir un produit séché marchand.

2.2 Types variétaux

N'importe quelle variété appropriée (cultivar) d'abricot peut être utilisée.

2.3 Modes de présentation

Les abricots secs doivent être présentés selon l'un des modes ci-après:

- a) entiers, avec noyau
- b) entiers, sans noyau
- c) entiers, dénoyautés et fourrés de substances comestibles
- d) moitiés (oreillons)
- e) morceaux - composés de portions d'abricots sains et mûrs, ayant une couleur caractéristique, de forme, de dimension et d'épaisseur irrégulières - à l'exclusion de fruits entiers
- f) "kamaradin" - pulpe ou pâte d'abricot sec présentée en feuille ou en flocons.

2.4 Classification par calibre (facultatif)

Les abricots secs peuvent être désignés selon leur calibre, conformément au tableau ci-après:

<u>Désignation</u>	<u>No. de fruits entiers avec noyau par kg</u>	<u>No. de fruits entiers dénoyautés par kg</u>	<u>No. de moitiés par kg</u>
Très petits	Plus de 205	241-500	481-800
Petits	150-205	166-240	331-480
Moyens	115-149	131-165	261-330
Gros	95-114	100-130	200-260
Très gros	Moins de 95	Moins de 100	Moins de 200

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients de base

Abricots propres, sains, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

Autres substances comestibles appropriées pour fourrer le produit, y compris les glucides édulcorants nutritifs approuvés par le Codex. (Voir 2.3(c) et 7.1.2(c)).

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Teneur en eau

- a) Abricots secs non soufrés non traités à l'acide sorbique - au maximum 20% m/m
- b) Abricots secs soufrés et/ou traités à l'acide sorbique - au maximum 25% m/m

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- a) Couleur caractéristique de la variété et du type de traitement.
- b) Saveur et odeur caractéristiques du produit.
- c) Absence de fruits endommagés, brisés, moisissés et immatures pour les modes de présentation 2.3a) à d) tels que décrits à l'alinéa 3.3.3, sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 3.3.4.
- d) Grosseur généralement uniforme à l'intérieur de chaque catégorie de calibre, lorsque la déclaration en est faite.
- e) Absence d'insectes ou d'acariens vivants.
- f) Impuretés minérales - non tolérées dans la mesure où la qualité comestible ou l'utilisation du fruit est matériellement affectée.
- g) Matières étrangères - absence virtuelle de matières végétales étrangères, de débris d'insectes et d'autres substances non admises.

3.3.3 Définition des défauts

- a) Fruit endommagé - fruit affecté par tout dommage ou lésion de la surface provoqué par des facteurs tels que l'action de la grêle, etc., et affectant plus de 5 mm² de la surface du fruit.
- b) Fruit brisé - fruit affecté par tout dommage résultant d'une coupe défectueuse ou de toute autre action mécanique.
- c) Fruit immature - fruit dont la teneur en sucre est généralement insuffisante et qui peut avoir un goût acide.
- d) Fruit endommagé par les insectes - fruit affecté par un dommage causé par des insectes ou contenant des cadavres d'insectes, d'acariens, etc.
- e) Fruit moisi - fruit qui est visiblement affecté par des moisissures ou la pourriture.
- f) Fruit sale - fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

3.3.4 Tolérance des défauts

La taille des unités-échantillons doit être d'un kg.

Les tolérances de défauts ci-après s'appliquent à tous les modes de présentation, à l'exception des "morceaux" et du "Kamaradin".

<u>Défaut</u>	<u>Maximum autorisé</u>
Morceaux	10% (m/m)
Fruits endommagés	10% (m/m)
Fruits brisés (voir 8.2.3)	10% (m/m)
Fruits endommagés par des insectes et fruits sales	5% (m/m)
Fruits moisissés	1% (m/m)
	<hr/>
Total	15%
Fruits immatures	10% (m/m)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Concentration maximale
dans le produit fini

- 4.1 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium 500 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique
- 4.2 Anhydride sulfureux 2 000 mg/kg

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après concernant l'hygiène doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

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

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

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

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "abricots secs".

7.1.2 L'étiquette doit en outre porter mention, dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de l'un des modes de présentation indiqués ci-après:

- a) entiers, avec noyau
- b) entiers, dénoyautés
- c) entiers, dénoyautés, fourrés avec, selon le cas
- d) moitiés
- e) morceaux
- f) "kamaradin"

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion conformément aux dispositions des alinéas 3.2(b) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du 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.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Datage

La date de durabilité minimale doit être déclarée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant..." ou "se conserve au moins jusqu'en...".

7.8 Déclarations facultatives

7.8.1 Dans le cas des abricots secs entiers ou en moitiés, une classification par calibre peut figurer sur l'étiquette si le conditionnement est conforme aux spécifications énoncées au paragraphe 2.4.

7.8.2 La variété ou le type variétal des abricots secs peut être indiqué sur l'étiquette.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées, CAC/RM 42-1969, compte tenu des modifications suivantes:

a) Si le produit est présenté en récipients de 10 kg ou plus, la taille de l'échantillon (n) (c'est-à-dire le nombre d'unités examinées) sera calculée en divisant le poids net total du lot en kilogrammes par 10, et en se servant de la table des récipients d'un poids supérieur à 4,5 kg.

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.008(c)) ou conformément à la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974. (Méthodes d'analyse des fruits et légumes traités du Codex Alimentarius FAO/OMS, Troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de conductance électrique). Cependant, en cas de différend, la méthode d'analyse de l'AOAC, 1975, 22.013, "Moisture in Dried Fruits", constituera la méthode de référence.

8.2.2 Anhydride sulfureux

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 20.104: Colorimetric Method (31) - Official Final Action (Applicable to dried fruit)).

8.2.3 Fruits brisés, en morceaux, sales, moisiss, endommagés et immatures

Examiner les fruits à l'oeil nu et peser les unités défectueuses.

DECLARATION DE LA DELEGATION DE L'ESPAGNE SUR
LE DOCUMENT CX/PFV 80/16 (JANVIER 1980) AU SUJET DES DIFFERENCES ENTRE
LA NORME CODEX ET LA NORME DE LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE POUR
LES ABRICOTS SECS

La numérotation renvoie au projet de norme CEE (Nations Unies) pour les abricots secs.

1) MODES DE PRESENTATION II. A. (i). La norme Codex prévoit un plus grand nombre de modes de présentation que la norme CEE (Nations Unies). Les modes de présentation de la norme Codex pourraient être soumis au Groupe d'experts, lors de sa prochaine réunion à Genève, en vue de leur inclusion dans la norme CEE.

II. A. (iii). Le mode de présentation "entiers, avec noyau", qui figure dans les deux normes, peut être classé uniquement dans la catégorie II de la norme CEE. Cette disposition devrait être conservée puisque, dans l'ensemble, elle n'affecte pas les deux normes.

2) CALIBRE III. La norme Codex ne prévoit pas de calibre minimum: en cas de moitiés, sont classés dans la catégorie "très petits" les fruits qui dépassent le nombre de deux cent quarante unités par kilo. La norme de qualité de la CEE (Nations Unies) impose une limite à la catégorie "très petits", en ce sens qu'elle interdit la commercialisation entre pays des fruits excédant le nombre de cinq cents unités par kilo (dans le cas des fruits entiers) et de huit cents unités par kilo (dans le cas des moitiés). Nous jugeons inacceptable de supprimer cette limite dans une norme de qualité, car c'est un système qui a été suivi dans le cas de tous les fruits et légumes pour lesquels un calibre minimum a été fixé.

3) TENEUR EN EAU. La norme Codex prévoit une teneur en eau maximale de 15% quand le fruit n'est pas soufré. La délégation espagnole, se référant à la norme CEE (Nations Unies), peut proposer au Groupe d'experts de Genève d'adopter cette teneur en eau pour les fruits non soufrés.

4) ADDITIFS. La différence fondamentale entre les deux normes réside dans le fait que la norme Codex se préoccupe essentiellement de la santé du consommateur et la norme CEE de la qualité marchande du produit. Il n'est donc pas surprenant qu'il y ait une différence et nous n'y voyons aucune objection.

5) TOLERANCES IV. A. (iii). Les tolérances qui figurent dans la norme CEE résultent de celles qui ont été fixées, d'une façon générale, par le protocole de Genève (AGRI/WP. STAN/8. Revision 1), amendé ensuite par la Norme 4 (AGRI/WP. 1681). Ces tolérances ont été amplement discutées au sein du Groupe d'experts sur la normalisation des produits secs et séchés, passant dans les cas normaux de 10% à 15% dans la catégorie II. La tolérance prévue par la norme Codex semble excessive, notamment dans le cas des fruits moisis, pour lesquels les délégations des autres pays présentes à la réunion du Groupe ont eu le plus grand mal à faire admettre le chiffre de 1%, qui figure dans la norme CEE.

6) METHODES D'ANALYSE. Il conviendrait d'harmoniser les méthodes d'analyse et il est à noter que le Groupe d'experts CEE (Nations Unies) étudie actuellement la question afin de parvenir à l'établissement d'une seule méthode d'analyse pour tous les fruits secs et séchés, notamment en ce qui concerne la détermination de la teneur en eau.

La délégation de l'Espagne espère que ces observations seront prises en considération dans la version définitive de la norme du Codex Alimentarius.

PROJET DE NORME POUR LES PISTACHES NON DECORTIQUEES
Avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pistaches non décortiquées provenant de variétés de Pistacia vera L. à l'état naturel ou traité, offertes à la consommation directe. Elle vise également les pistaches non décortiquées conditionnées en vrac et destinées à être reconditionnées pour la vente au détail.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par pistaches, on entend le produit obtenu à partir des graines mûres du fruit de Pistacia vera L. séchées au soleil et ouvertes naturellement ou mécaniquement. Le produit peut être grillé, salé et/ou traité au jus de lime.

2.2 Types variétaux

Les pistaches sont classées en deux groupes d'après leur variété:

- a) Pistaches longues
- b) Pistaches rondes

2.3 Modes de présentation

Le produit peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- a) Pistaches crues
- b) Pistaches grillées

2.4 Modes de présentation secondaires

Le produit peut être présenté selon l'un ou plusieurs des modes secondaires ci-après:

- a) Salé
- b) Traité au jus de lime

2.5 Classification par calibre (facultatif)

Les pistaches peuvent être désignées selon leur calibre conformément au tableau ci-après:

Désignation	Nombre de pistaches par 100 g
Petites	plus de 106
Moyennes	92 à 106
Grosses	81 à 91
Très grosses	71 à 81
Extra-grosses	71 au maximum

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

Pistaches propres et saines, d'une qualité convenant à la consommation humaine.

3.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sel
- b) Jus de lime

3.3 Produit fini

3.3.1 Composition - teneur en eau

Teneur maximale en eau: 7 pour cent.

3.3.2 Facteurs de qualité - spécifications générales

- a) Le produit doit être pratiquement exempt de moisissures et de goût de moisi ou de rance.
- b) Le produit doit être exempt d'insectes et d'acariens vivants.
- c) Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, c'est-à-dire de toutes substances ne provenant pas des pistaches (amande, coque et péricarpe).

3.3.3 Définition des défauts

- a) Pistaches fermées - pistache dont la coque n'est pas fendue mais dont l'amande est totalement développée
- b) Coques vides - pistaches dont l'amande ne s'est pas développée
- c) Immaturité - pistaches dont l'amande est insuffisamment développée
- d) Pistaches endommagées par des insectes - pistaches endommagées par des insectes ou renfermant des insectes, acariens et autres ravageurs morts.
- e) Pistaches moisies - pistaches visiblement affectées par des moisissures ou de la pourriture.

3.3.4 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales autorisées pour les défauts définis ci-dessus s'établissent comme suit:

- Catégorie a) - 5 pour cent
 - Catégorie b) - 5 pour cent
 - Catégorie c) - 8 pour cent
 - Catégorie d) - 4 pour cent
 - Catégorie e) - 1 pour cent
- Le total des catégories a) à e) ne doit pas dépasser 10%.

3.4 Acceptation des lots

Un lot sera jugé conforme aux critères de qualité de la norme lorsque:

- a) il ne contient aucun insecte vivant;
- b) les sous-échantillons prélevés conformément au paragraphe 8.1.2 sont conformes aux spécifications générales des alinéas 3.3.1 et 3.3.2 et ne dépassent pas les tolérances de défauts prévues à l'alinéa 3.3.4.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est toléré.

5. HYGIENE

Les dispositions ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969).

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

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

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

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans que cela nuise à la qualité du produit et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "pistaches non décortiquées" ou "pistaches en coques".

7.1.2 L'étiquette doit en outre indiquer, dans le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'un des modes de présentation ci-après:

- a) crues;
- b) grillées.

7.1.3 Le nom du produit peut indiquer le type variétal (par exemple "longues" ou "rondes") et le mode de présentation secondaire (par exemple "salées", ou "traitées au jus de lime"), ainsi que la désignation du calibre (par exemple "petites", "moyennes", "grosses", "très grosses" ou "extra-grosses").

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions des alinéas 3.2(a) et 3.2(c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du 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.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Datage

La date de durabilité minimale doit être déclarée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant..." ou "se conserve au moins jusqu'en...".

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

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillonnage brut

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 150 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 1 500 g au minimum. Si le produit se trouve en vrac dans des récipients, prélever au hasard dans diverses parties de ces derniers, et pour chaque portion de 1 000 kg du lot, au moins deux échantillons de 150 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 1 500 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 Sous-échantillon aux fins d'examen et d'essai

Mélanger soigneusement l'échantillon brut et prélever au hasard de petites quantités en différents endroits comme suit:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| a) teneur en eau | 50 g |
| b) spécifications générales | 500 g |
| c) défauts spécifiques | 600 g |

8.2 Méthodes d'essai

8.2.1 Teneur en eau

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (et 22.003(c)) /ou 27.005 (Secrétariat du Codex)).

8.2.2 Détermination des défauts spécifiques

Voir Appendice I.

- a) Dénombrement des pistaches non fendues - voir Appendice I
- b) Dénombrement des coques vides et des pistaches immatures - voir Appendice I.
- c) Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies - voir Appendice I.

8.2.3 Classification par calibre

- a) Peser 500 g de pistaches débarrassées de toute matière étrangère.
- b) Compter le nombre de pistaches.
- c) Diviser par 5 le nombre de pistaches contenues dans les 500 g et comparer le résultat aux chiffres indiqués au paragraphe 2.5.

APPENDICE I

DETERMINATION DES DEFAUTS SPECIFIQUES

1. Dénombrement des pistaches non fendues

- a) Peser 500 grammes de pistaches et les compter.
- b) Mettre de côté toutes les pistaches non fendues.
- c) Compter les pistaches non fendues.
- d) Diviser le nombre de pistaches non fendues par le nombre de pistaches de l'échantillon afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

2. Détermination des coques vides et des pistaches immatures

- a) Mélanger les pistaches non fendues avec le reste de l'échantillon pesé.
- b) Ouvrir toutes les pistaches de l'échantillon. Compter séparément les coques vides et les pistaches immatures.
- c) Diviser le nombre de coques vides et de pistaches immatures par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

3. Détermination des dégâts dus aux ravageurs et aux maladies

- a) Examiner une à une toutes les amandes de l'échantillon ci-dessus afin d'y déceler la présence éventuelle d'amandes détériorées par les ravageurs et les maladies.
- b) Dénombrer les amandes endommagées.
- c) Diviser le nombre de pistaches endommagées par les ravageurs et les maladies par le nombre de pistaches de l'échantillon, afin d'en déterminer le pourcentage (x 100).

PROJET DE NORME POUR LES ABRICOTS EN CONSERVE
avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par abricots en conserve, on entend le produit a) préparé à partir d'abricots frais ou congelés, ou déjà conservés, exempts de pédoncule, mûrs, issus de variétés commerciales convenant pour la mise en conserve, conformes aux caractéristiques du fruit du Prunus armeniaca L, b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres aromatisants 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 Modes de présentation

Les abricots en conserve présentés selon les modes ci-après peuvent être préparés pelés ou non pelés. On peut, en outre, pour le conditionnement sans liquide, utiliser à la fois des abricots pelés et des abricots non pelés.

- a) Entiers - abricots entiers avec noyau;
- b) Moitiés - abricots dénoyautés et coupés en deux parties approximativement égales le long de la suture depuis le pédoncule jusqu'à la pointe du fruit;
- c) Tranches - abricots dénoyautés et coupés en quartiers;
- d) Morceaux - (ou mélange de morceaux ou morceaux irréguliers) - dénoyautés, de formes et de dimensions diverses.

1.3 Modes de conditionnement

1.3.1 Conditionnement normal - avec milieu de couverture liquide.

1.3.2 Conditionnement sans liquide - en pratique, uniquement des fruits avec très peu de liquide libre

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

2.1.1 Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau

2.1.1.2 Jus de fruits ^{1/} liquide de couverture composé uniquement de jus d'abricot ou de tout autre jus de fruit compatible;

2.1.1.3 Mélange de jus de fruits - liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits compatibles, qui peuvent comprendre du jus d'abricot;

2.1.1.4 Eau et jus de fruits - liquide de couverture composé d'eau et de jus d'abricot ou d'eau et tout autre jus de fruit unique ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruits dans n'importe quelle proportion;

2.1.1.5 Nectar de fruits - Milieu de couverture composé uniquement de nectar d'abricot ou de tout autre nectar compatible.

2.1.2 L'un quelconque des milieux de couverture susmentionnés peut être additionné d'un ou plusieurs édulcorants nutritifs définis par la Commission du Codex Alimentarius: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de sucre déshydraté, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose, miel.

2.1.3 Les édulcorants nutritifs secs, à savoir saccharose, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose déshydraté, peuvent être ajoutés aux milieux de couverture solides, sans adjonction de liquide, mais avec les faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de la mise en conserve du produit.

1/ Le jus de fruit peut être pulpeux, trouble ou limpide.

2.1.4 Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction d'édulcorants nutritifs

2.1.4.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs aux jus de fruits, les milieux de couverture doivent avoir une densité non inférieure à 16° Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de fruit légèrement sucré - au minimum 16° Brix
Jus de fruit fortement sucré - au minimum 21° Brix

2.1.4.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et au jus de fruit, ou à l'eau et au nectar, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:

Eau légèrement sucrée	}	au minimum 10° Brix mais au maximum 16° Brix
Eau sucrée légèrement		
Sirop très léger		
Sirop léger	-	au minimum 16° Brix mais au maximum 21° Brix
Sirop épais	-	au minimum 21° Brix mais au maximum 25° Brix
Sirop très épais	-	pas moins de 25° Brix

2.1.4.3 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau et aux jus de fruits et que la teneur minimale en jus de fruits du milieu de couverture n'est pas inférieure à 40% m/m, le milieu de couverture peut être classé comme un nectar, à condition que la densité finale ne soit pas inférieure à 16° Brix.

2.1.4.4 La densité finale de tout milieu de couverture doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Édulcorants nutritifs, épices, vinaigre, noyaux et amandes de noyaux d'abricot.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale de la variété utilisée. Les abricots en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.3.2 Saveur

Les abricots en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou d'odeur étrangères; les abricots en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les abricots et les autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les abricots doivent être raisonnablement charnus et peuvent ne pas être uniformément tendres, mais leur consistance ne doit être ni spongieuse ni trop ferme dans les conserves avec milieu de couverture liquide; elle ne doit pas non plus être excessivement dure dans les conserves conditionnées sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Entiers, moitiés - 90% en nombre des morceaux doivent avoir un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des fragments peut être considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (Il n'existe pas de spécification quant à l'uniformité de calibre)

2.3.5 Symétrie

Pas plus de 20% en nombre des unités ne doivent être tranchées hors suture (voir définition) et pas plus de la moitié de ces tranches ne doivent être coupées horizontalement et faire apparaître le point d'attache du pédoncule.

2.3.6 Définition des défauts

- a) Taches: fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair. Exemples: meurtrissures, croûtes et marques sombres.
- b) Fruits écrasés ou brisés: il s'agit d'un défaut seulement dans le cas des abricots entiers et en moitiés en conserve conditionnés avec milieu liquide; unité qui a été écrasée au point de perdre sa forme normale (non imputable à la maturité) ou a été sectionnée en fragments distincts. Les moitiés partiellement fendues du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture ne sont pas jugés brisés. Tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité entière sera considéré comme une unité.
- c) Peau: il s'agit d'un défaut sauf dans les modes de présentation "non pelées"; il faut entendre par là la peau qui adhère à la chair de l'abricot ou que l'on trouve détachée dans le récipient.
- d) Noyaux: il s'agit d'un défaut dans tous les modes de présentation, sauf pour les abricots entiers et sauf lorsque les noyaux des abricots entiers ou les amandes des noyaux sont utilisés comme agents de sapidité; par noyaux, il faut entendre les noyaux entiers ou les morceaux de noyaux qui sont durs et tranchants.
- e) Tranche coupée hors suture: il s'agit d'un défaut si le produit est présenté en moitiés; signifie que la coupe est distante de la suture de plus de 12 mm, au point de mesure le plus large.
- f) Matière végétales étrangères inoffensives: toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, une feuille ou un morceau de feuille, ou un pédoncule) qui est inoffensive et qui tend à nuire à l'aspect du produit.
- g) Marques de parage: la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves d'abricots entiers et en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

2.3.7 Tolérances des défauts

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation "fruits pelés"), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement avec liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Malformations et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Brisés (entiers, moitiés)	15% en nombre	non applicable
Peaux (moyenne du produit présenté comme pelé seulement)	au maximum une surface totale de 6 cm ² par 500 g	au maximum une surface totale de 12 cm ² par 500 g
Noyaux ou fragments de noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent par 500 g ^{1/}	
Matière étrangère inoffensive	2 morceaux par 500 g	3 morceaux par 500 g

Le poids du produit visé dans le tableau ci-dessus est le poids égoutté déterminé conformément aux dispositions du paragraphe 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.3.1 à 2.3.7 inclus (à l'exception de la peau et du fragment de noyau qui se fondent sur une moyenne) doit être considéré comme "défectueux".

^{1/} Aux fins de la présente tolérance, l'expression "un noyau" est définie comme suit: un noyau entier, ou un grand fragment équivalent à un demi-noyau ou plus; ou jusqu'à trois petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à celle d'un demi-noyau.

2.5 Acceptation des lots

Un lot est jugé conforme aux critères de qualité définis au paragraphe 2.4, lorsque:

- a) dans les cas des prescriptions qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons, le nombre d'unités "défectueuses" définies au paragraphe 2.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (Ref. CAC/RM 42-1969); et
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aromatisants

Dose maximale d'emploi

- 3.1 Essences naturelles de fruits
 - 3.2 Arômes naturels et arômes identiques aux substances naturelles, tels qu'ils sont définis dans la Liste des additifs du Codex Alimentarius CAC/FAL 1-1973
- } Limitée par les BPF 1/

4. CONTAMINANTS

Etain, concentration maximale 250 mg/kg calculés en Sn 1/.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usage international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (Ref. 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 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

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

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli d'abricots et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et hermétiquement clos.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications relatives au remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) énoncées à l'alinéa 6.1.1 doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA 6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit 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 entièrement rempli et fermé hermétiquement; ces spécifications ne s'appliquent toutefois pas au mode de présentation "entiers":

1/ Confirmation provisoire.

- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars fortement sucrés
sirop épais et extra épais - 54%
- Dans le ou les jus de fruits ou le ou les nectars légèrement sucrés
sirop léger et extra léger - 57%
- Conditionnement sans liquide - 82%

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

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".
- 7.1.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Au jus" ou "au jus d'abricot"
lorsqu'on utilise du jus d'abricot, ou
"Au jus de (nom du fruit)"
pour tous les autres jus de fruit.
- 7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits qui peuvent inclure le jus d'abricot, il doit être déclaré comme étant:
"Au jus de (nom des fruits)", ou
"Aux jus de fruits", ou
"Aux jus de fruits mélangés".
- 7.1.4 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus d'abricot, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Jus légèrement sucré", ou
"Jus d'abricot légèrement sucré", ou
"Jus fortement sucré", ou
"Jus d'abricot fortement sucré"
suivant le cas.
- 7.1.5 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus d'abricot), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus d'abricot), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou
"Jus de (nom des fruits) légèrement sucré", ou
"Jus de fruits légèrement sucrés", ou
"Mélanges de jus de fruits légèrement sucrés"
suivant le cas, ou de même pour
"les jus fortement sucrés".
- 7.1.6 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus d'abricot) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Eau légèrement sucrée"
"Eau sucrée légèrement"
"Sirop très léger"
"Sirop léger"
"Sirop épais"
"Sirop très épais"

- 7.1.7 Lorsqu'on mélange des édulcorants nutritifs, de l'eau et des jus de fruits pour former un nectar, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
"Au nectar", ou "Au nectar d'abricot",
lorsque le jus est composé uniquement d'abricot, ou
"Au nectar de (nom du fruit)"
"Au nectar de (nom des fruits)"
"Aux nectars de fruits", ou
"Aux mélanges de nectars de fruits"
suivant le cas pour tous les autres.
- 7.1.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus d'abricot, ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prédominance de l'eau ou de ce jus de fruit, le cas échéant, par exemple:
"Jus d'abricot et eau"
"Eau et jus d'abricot"
"Jus de (nom du fruit) et eau", ou
"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))", ou
"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))".
- 7.1.9 La composante en jus de fruits de tout milieu de couverture ne doit pas être déclarée d'après le nom de l'aliment s'il comprend moins de 10% m/m du milieu de couverture total, mais doit être déclarée dans la liste des ingrédients.
- 7.1.10 Lorsque les fruits composant un mélange de jus de fruits ou de nectars de fruits mélangés sont énumérés séparément dans le milieu de couverture, ils doivent être déclarés par ordre décroissant, selon leur proportion.
- 7.1.11 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux paragraphes 3.2 b) et c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission risquerait de tromper le consommateur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 ETIQUETAGE FACULTATIF

7.6.1 On peut faire figurer une déclaration indiquant si les abricots ont été pelés ou non.

7.6.2 Si une date de durabilité minimale est indiquée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant..." ou "se conserve au moins jusqu'en...", seule l'année doit être mentionnée.

7.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 METHODES D'ECHANTILLONNAGE

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA 6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

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

8.3 Mesures de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 1975, 31.01: (Solids) by Means of Refractometer (4) - Official Final Action (et 52.008 et 52.009)). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES
(COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE
Avancé à l'étape 5

CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit connu sous le nom de choux palmistes en conserve (dans certains pays, coeurs de palmier en conserve), préparé à partir de chou palmiste qui constitue le principal ingrédient, auquel on peut ajouter de petites quantités de légumes comme garniture ou condiment, ainsi que des épices et des herbes aromatiques. Le produit, préparé avec du chou palmiste frais, est acidifié puis pasteurisé ou stérilisé par un traitement thermique. Le terme chou palmiste employé dans le présent document désigne les choux palmistes ou coeurs de palmier en conserve.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les choux palmistes en conserve sont:

- a) préparés à partir de parties comestibles de palmiers sains, qui comprennent l'extrémité vitale de l'arbre (bourgeon terminal), les méristèmes supérieurs et inférieurs où prennent naissance les jeunes pousses (de structure hétérogène) et le stipe du palmier qui comporte des tissus tendres (de structure homogène pouvant être involutés par une ou deux jeunes pousses); ces palmiers appartiennent aux espèces Euterpe edulis (Mart.) ou Euterpe oleracea (Mart.) ou à d'autres types ou variétés propres à la consommation humaine, après élimination des parties fibreuses;
- b) conditionnés avec de l'eau ou un autre milieu approprié et avec des agents de sapidité ou autres ingrédients convenant au produit; et
- c) soumis à un traitement thermique approprié, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, destiné à empêcher la détérioration.

1.2 Types de saveur

Suivant le genre ou l'espèce, les choux palmistes peuvent avoir une saveur: a) normale ou b) amère.

1.3 Modes de présentation

Les choux palmistes peuvent être présentés:

- a) En morceaux bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés transversalement en morceaux ayant au moins 80 mm et au maximum 120 mm de long;
- b) En tranches - bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés transversalement en tranches ayant au moins 15 mm et au maximum 35 mm d'épaisseur.
- c) En morceaux de stipe - partie inférieure du bourgeon terminal, coupée en morceaux qui peuvent ou non être symétriques et présenter une uniformité de dimensions et formes.
- d) Coupés longitudinalement - bourgeon terminal du palmier et partie supérieure, coupés longitudinalement en segments ayant au minimum 80 mm et au maximum 120 mm de long.

1.3.1 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé à condition a) qu'il diffère suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme; b) qu'il réponde à toutes les autres prescriptions de la présente norme; c) qu'il soit suffisamment bien décrit sur l'étiquette pour éviter de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

1.3.2 Tolérances de présentation

Les prescriptions fixées aux alinéas 1.3(a) et 1.3(b) pour la longueur et l'épaisseur des choux palmistes "en morceaux" et "en tranches" respectivement seront jugées satisfaites lorsque:

- 1. la longueur ou l'épaisseur prédominante des unités contenues dans chaque récipient de l'échantillon (n) correspond au mode de présentation indiqué; et
- 2. la longueur ou l'épaisseur des unités est "régulièrement uniforme".

Sur la base des unités contenues dans chaque récipient, l'expression "régulièrement uniforme" signifie que:

- a) dans le cas des produits présentés en morceaux - l'écart entre la longueur de toutes les unités provenant du récipient et la longueur prédominante ne dépasse pas +10 mm, sous réserve que ces unités soient conformes à la disposition 1.3(a);
- b) dans le cas des produits présentés en tranches - l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités provenant du récipient et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas + 10 mm, sous réserve que ces unités soient conformes à la disposition 1.3(b).

1.3.2.1 Tout récipient qui dépasse les tolérances stipulées au paragraphe 1.3.2 sera jugé "défectueux" pour ce qui est du mode de présentation dont il relève.

1.3.2.2 Un lot sera jugé conforme aux critères concernant le mode de présentation quand le nombre d'"unités défectueuses", telles qu'elles sont définies au paragraphe 1.3.2.1, ne dépasse par le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

1.4 Désignation en fonction du calibre

Les choux palmistes "en morceaux" peuvent être désignés comme suit en fonction de leur diamètre:

Calibre unique

- "Petits" plus de 15mm jusqu'à 25 mm inclusivement
- "Moyens" plus de 25 mm jusqu'à 35 mm inclusivement
- "Gros" plus de 35 mm jusqu'à 50 mm inclusivement
- "Très gros" plus de 50 mm

Calibres mélangés ou calibres assortis - mélanges d'unités de deux ou plusieurs calibres.

1.4.1 Définition du diamètre

Le diamètre d'un morceau est le diamètre maximal de la partie la plus épaisse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

1.4.2 Conformité du produit à la désignation en fonction du calibre

a) Lorsque le produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme à l'une des désignations en fonction du calibre prévues au paragraphe 1.4, exception faite des "calibres mélangés" ou "assortis", les unités contenues dans chaque récipient doivent avoir le diamètre requis pour le calibre indiqué, compte tenu des tolérances suivantes:

<u>Nombre d'unités contenues dans le récipient</u>	<u>Tolérances</u>
	Nombre d'unités contenues dans le récipient pouvant être du calibre immédiatement inférieur ou supérieur
de 2 à 4	1
de 5 à 8	2
de 9 à 11	3
de 12 à 14	4
de 15 à 18	5
de 19 à 21	6

Nombre d'unités contenues dans le récipient (suite)

Tolérances (suite)

de 22 à 24
de 25 à 28
de 29 à 31
32 ou plus

7
8
9

30%(*) en nombre de toutes les unités contenues dans le récipient

* Il conviendra d'appliquer les critères suivants pour arrondir les décimales lors du calcul des pourcentages:

Décimales

de 0,01 à 0,49

Arrondir à l'unité inférieure

de 0,50 à 0,99

Arrondir à l'unité supérieure

b) Tout récipient qui dépasse la tolérance prévue à l'alinéa (a) ci-dessus sera jugé **défectueux en ce qui concerne la catégorie de calibre à laquelle il appartient.**

c) Un lot sera jugé conforme aux critères régissant la désignation en fonction du calibre (calibre unique), lorsque le nombre des unités défectueuses définies à l'alinéa b) ci-dessus ne dépasse le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Chou palmiste et milieu de couverture approprié au produit, plus d'autres ingrédients (voir 2.1.1).

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) **Sel (chlorure de sodium), saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, vinaigre.**
- b) **Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de fruits et légumes (citron, oignons, carottes, etc.) et herbes aromatiques; garniture, à savoir un ou plusieurs légumes (oignons, carottes, morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux, etc.) jusqu'à 10% au maximum de tous les ingrédients végétaux égouttés.**
- c) **Beurre, margarine et autres matières grasses végétales ou animales comestibles. Lorsqu'une quantité de beurre ou de margarine est ajoutée, elle doit représenter au moins 3% du produit final (contenu total).**
- d) **Amidons naturels,** ne sont ajoutés que lorsqu'il y a eu adjonction de beurre, de margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétale.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Les choux palmistes égouttés doivent présenter la couleur caractéristique normale des choux palmistes en conserve. Les choux palmistes en conserve qui contiennent des ingrédients et additifs autorisés, doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les différents ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.2 Milieu de couverture

Le liquide de couverture peut être légèrement ou moyennement trouble sous l'effet d'autres ingrédients et ne doit contenir qu'une petite quantité de sédiments ou de fragments de choux palmistes.

2.2.3 Saveur

Les choux palmistes en conserve doivent présenter une saveur normale conforme aux différents "types de saveur" (1.2), ainsi qu'une odeur normale et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères. Les choux palmistes en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent avoir la saveur caractéristique conférée par les choux palmistes et les autres substances ajoutées.

2.2.4 Texture

Le produit doit être raisonnablement exempt d'unités dures ou excessivement fibreuses et/ou excessivement molles.

2.2.5 Défauts et tolérances

a) Texture défectueuse

(texture dure ou excessivement fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité de l'unité)

Limites

10% m/m du poids égoutté de l'échantillon (n) 1/

b) Impuretés minérales

(telles que sable, graviers ou matières terreuses)

$\sqrt{0,5\% \text{ m/m}}$

c) Unités endommagées

(unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices ou des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence de l'unité)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

d) Dommmages mécaniques

(unités brisées ou fendues ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence de l'unité)

10% (*) en nombre de toutes les unités de l'échantillon (n) 1/

e) Couleur anormale

(couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

f) Défauts physiologiques

(dans le cas des modes de présentation "entiers" (1.3.(a)) et "en tranches" (1.3.(b)), unités portant les méristèmes apicaux du stipe du palmier)

10% (*) en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) 1/

Proportion maximale totale de l'ensemble des défauts, c), d), e) et f) suivant le mode de présentation:

"entiers" - 20% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n);

"en tranches" - 25% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n)

Proportion maximale totale de l'ensemble des défauts (e) pour le mode de présentation:

"morceaux de stipe" - 10% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n).

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Un échantillon (n) qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.2.1 à 2.2.5 doit être considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation des lots

Un lot sera jugé conforme aux critères de qualité définis à l'alinéa 2.2.6, lorsqu'il satisfait aux spécifications établies sur la base de l'échantillon total.

1/ Ces chiffres sont fondés sur l'ensemble des échantillons unitaires provenant de tous les récipients de l'échantillon (n) du plan d'échantillonnage pertinent qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969)

(*) Il conviendra d'appliquer les critères suivants pour arrondir les décimales lors du calcul des pourcentages:

Décimales

de 0,01 à 0,49

Arrondir à l'unité inférieure

de 0,50 à 0,99

Arrondir à l'unité supérieure

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES 1/

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

- | | <u>Dose maximale d'emploi</u> |
|---|--|
| 3.1 L-glutamate monosodique | Limitée par les BPF |
| 3.2 Chlorure stanneux, uniquement pour les choux palmistes contenus dans des bocaux en verre ou dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement vernissé | } <u>50 mg/kg</u> |
| 3.3 Acide l-ascorbique | Limitée par les BPF |
| 3.4 <u>Acidifiants</u> | |
| 3.4.1 Acide acétique | } Pour maintenir le pH à un niveau ne dépassant pas 4,5 si le produit fait l'objet d'une pasteurisation thermique, ou limitée par les BPF si le produit fait l'objet d'une stérilisation thermique |
| 3.4.2 Acide citrique | |
| 3.4.3 Acide dl-malique | |
| 3.4.4 Acide l(+)-tartrique | |
| 3.4.5 Acide dl-lactique | |
| 3.5 <u>Antioxygènes</u> | |
| 3.5.1 BHT - Butylhydroxytoluène | } Déterminer s'ils proviennent d'un transfert à partir des ingrédients |
| 3.5.2 BHA - Butylhydroxyanisol | |
| 3.5.3 EDTA - acide éthylènediaminetétracétique ou ses sels de calcium ou de sodium | |
| 3.6 <u>Amidons modifiés, gommages végétales, alginates, alginate de propylène-glycol - à n'utiliser que lorsque du beurre, de la margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétale sont ajoutés comme ingrédients:</u> | |
| <u>Dose maximale d'emploi - 1% m/m, seuls ou en combinaison</u> | |
| 3.6.1 <u>Amidons modifiés</u> | |
| - Amidons traités aux acides | - Phosphate de diamidon acétylé |
| - Amidons traités aux bases | - Phosphate de diamidon hydroxypropylique |
| - Amidons blanchis | - Ether glycérique de diamidon acétylé |
| - Phosphate de diamidon phosphaté | - Ether glycérique de diamidon |
| - Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | - Acétate d'amidon |
| - Phosphate de monoamidon | - Amidon hydroxypropylique |
| - Succinate d'amidon sodique | - Adipate de diamidon acétylé |
| - Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) | - Ether glycérique de diamidon hydroxypropylique |
| | - Amidons oxydés |
| 3.6.2 <u>Gommages végétales</u> | |
| - Gomme arabique (Acacia) | - Gomme adragante |
| - Gomme guar | - Gomme de caroube |
| 3.6.3 Carragénine, y compris furcellaran | |
| 3.6.4 Pectine (naturelle) | |
| 3.6.5 Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 3.6.6 Propylène-glycol, alginate de | |
| 3.7 <u>Auxiliaires technologiques</u> | |
| <u>Métabisulfite de sodium - 20 mg/kg sous forme de SO₂.</u> | |

4. CONTAMINANTS

Les dispositions ci-après concernant les contaminants doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain: concentration maximale - 250 mg/kg, calculés en Sn

1/ NOTE: La Section 3 - Additifs alimentaires - doit être révisée par le Secrétariat et le pays auteur de la norme (Brésil), compte tenu des faits nouveaux concernant le principe du transfert et l'énumération des auxiliaires technologiques.

5. HYGIENE

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

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

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

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

5.4 Afin d'empêcher le développement de Clostridium botulinum, le produit doit être soumis à l'un des traitements ci-après:

- a) transformation suffisante pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum;
- b) pasteurisation au cours de laquelle le produit est artificiellement acidifié de manière que son pH d'équilibre soit égal ou inférieur à 4,5.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

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

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera jugé conforme aux dispositions de l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit, calculé en pourcentage de la masse d'eau distillée à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé, ne doit pas être inférieur aux pourcentages ci-après:

<u>Modes de présentation</u>	<u>Pourcentages</u>
Morceaux	53
Tranches	59
Morceaux de stipe	59
Coupés longitudinalement	53

6.1.4.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimal sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "chou palmiste" ou "coeur de palmier" ou une appellation équivalente suivant le pays où le produit doit être vendu.

7.1.1 Les mentions suivantes doivent figurer dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci:

7.1.1.1 Mode de présentation:

- "En morceaux"
- "en tranches"
- "morceaux de stipe"
- "coupés longitudinalement"

7.1.1.2 Saveur

En ce qui concerne la saveur (1.2), seule la saveur amère (1.2(b)) doit être déclarée sur l'étiquette au moyen de l'expression "Saveur amère".

7.1.1.3 On doit déclarer toute sauce et/ou tout condiment spécial caractérisant le produit, par exemple en spécifiant "avec X" ou "au X". Lorsque la déclaration stipule "sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être du beurre.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 (c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; toutefois, il n'est pas nécessaire de déclarer les auxiliaires technologiques figurant à l'alinéa 8.7. Si de l'acide ascorbique est utilisé comme antioxygène ou acidifiant, la présence de vitamine C ne doit pas être mentionnée sur l'étiquette.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du 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.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.7 Autres déclarations

7.7.1 Indication du calibre - mode de présentation "en morceau"

7.7.1.1 Si les morceaux sont conformes aux dispositions de la présente norme, ils peuvent être déclarés comme suit: "petits", "moyens", "gros", "très gros", "calibres mélangés" ou "calibres assortis", selon le cas.

7.7.1.2 Le nombre d'unités présentes dans le récipient peut être indiqué de la manière suivante: "contient environ à morceaux".

7.8 Etiquetage facultatif

Si une date de durabilité minimale est indiquée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant..." ou "se conserve au moins jusqu'en...", seule l'année doit être mentionnée.

8. METHODS D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36/39-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

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

8.3 Détermination de la capacité en eau des récipients

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, Deuxième série, Détermination de la capacité en eau des récipients, CAC/RM 46-1972)

Les résultats sont exprimés en volume d'eau distillée contenu par le récipient.

8.4 Détermination des impuretés minérales

A mettre au point.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES
MANGUES EN CONSERVE

Avancé à l'étape 5.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

On entend par mangues en conserve le produit: a) préparé à partir des fruits sans pédoncule, pelés, frais, sains, propres et mûrs des variétés commerciales répondant aux caractéristiques du fruit Mangifera indica; b) conditionné ou non dans un liquide de couverture approprié avec des édulcorants nutritifs et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis à un traitement thermique approprié avant ou après emboîtement hermétique dans un récipient, en vue de maintenir intacts les facteurs essentiels de composition et de qualité du produit.

1.2 Types ou variétés

Toute variété ou tout type cultivé convenant à la mise en conserve peut servir à la fabrication des conserves de mangues.

1.3 Modes de présentation

Pour ce qui est des modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché. Il peut en outre être préparé sans liquide, auquel cas on introduit dans ce milieu un mélange de fruits pelés conservés dans leur propre jus.

- a) Moitiés. Mangues dénoyautées et coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe.
- b) Tranches. Mangues dénoyautées et coupées en tranches de forme ovale.
- c) Morceaux (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers). Mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.
- d) Conditionnement sans liquide. Les fruits sont tassés et le produit contient très peu de liquide, du fait qu'il a été préparé sans liquide de couverture. Un édulcorant sec peut être utilisé.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieus de conditionnement

2.1.1 Le cas échéant, les milieux de conditionnement ci-après peuvent être utilisés:

- a) Jus de fruit. Milieu de couverture composé uniquement de jus de mangue ou de tout autre fruit convenant au produit.
- b) Eau et jus de fruit. Milieu de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et de jus d'un autre fruit ou d'eau et de jus de plusieurs fruits.
- c) Mélanges de jus de fruit. Milieu de couverture composé de jus de plusieurs fruits.
- d) Nectar de fruit 1/. Milieu de couverture composé uniquement de nectar de mangue ou de tout autre fruit convenant au produit.
- e) Avec adjonction de sucre(s). Les milieux de couverture cités ci-dessus (de (a) à (d)) peuvent être additionnés d'un ou de plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et sirop de glucose.
- f) Edulcorant sec. Sans adjonction de liquide mais avec addition d'édulcorants secs autorisés, à savoir saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, ainsi que les faibles quantités de vapeur d'eau (d'eau) ou de jus naturel qui peuvent pénétrer au cours des opérations normales d'emboîtement du produit.

2.1.2 Classification des milieux de couverture additionnés de sucres

2.1.2.1 Les liquides de couverture composés de jus ou de nectar de mangue ou d'autres fruits additionnés de sucres doivent présenter au minimum 15° Brix et être classés en fonction de leur densité, comme suit:

- (a) Jus ou nectar de (nom du/des fruit(s)) légèrement édulcoré - jusqu'à 15° Brix, mais contenant au moins 11% d'extrait sec soluble (°Brix).
- (b) Jus ou nectar de (nom du/des fruit(s)) très édulcoré - jusqu'à 19° Brix, mais contenant au moins 15% d'extrait sec soluble (°Brix).

2.1.2.2 Lorsque des liquides de couverture composés d'eau, ou d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et de jus d'autres fruits, sont additionnés de sucres, ils doivent être classés en fonction de leur densité comme suit:

Concentrations de base des sirops

- a) Sirop moyen - jusqu'à 25° Brix, mais contenant au moins 19% d'extrait sec soluble (°Brix).
- b) Sirop épais - au maximum 35° Brix, mais contenant au moins 25% d'extrait sec soluble.

2.1.3 La concentration finale du sirop doit être déterminé en tant que valeur moyenne, mais le contenu d'aucun récipient ne devra présenter un indice Brix plus faible que celui de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, définis par la Commission du Codex Alimentarius.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur caractéristique du type ou de la variété de mangue utilisée. On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients particuliers ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

1/ Produit pulpeux non fermenté mais fermentescible, destiné à la consommation directe, obtenu par mélange de toute la partie comestible du fruit mûr et sain, concentrée ou non, avec de l'eau et des sucres, et conservé exclusivement par des procédés physiques.

2.3.2 Saveur

Les mangues en conserve doivent présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de la variété ou du type utilisé. Elles doivent être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère; les mangues en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les mangues doivent être raisonnablement charnues et peu fibreuses. Elles peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un liquide de couverture; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Moitiés - 90% en nombre des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée à l'intérieur du récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (il n'existe pas de spécifications quant à l'uniformité de calibre).

2.3.5 Symétrie - Pas plus de 20%, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal.

2.3.6 Définition des défauts

- a) Anomalies - Décolorations ou taches superficielles, dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes etc. qui présentent un net contraste avec la couleur générale et peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les taches brunes.
- b) Miettes ou brisures - Sont considérées comme défauts uniquement dans le cas des mangues présentées en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture; il s'agit des unités émietées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.
- c) Peau - La présence de peau est considérée comme un défaut, soit qu'elle adhère à la chair de la mangue, soit qu'elle se trouve détachée dans le récipient.
- d) Fragments de noyau - Leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation.
- e) Matières étrangères inoffensives - Toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger et qui nuit à l'aspect du produit.
- f) Marques de parage - la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de mangues en moitiés et en tranches conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités nuisant ainsi fortement à leur apparence.

2.3.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement en milieu liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Anomalies et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Mangues brisées (tranches)	5% en nombre	sans objet
Peau	pas plus de 6 cm ² au total par 500 g	pas plus de 12 cm ² au total par 500 g
Fragments de noyaux (moyenne)	1/4 de noyau ou son équivalent pour 1000 g	1/4 de noyau ou son équivalent pour 1000 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

Le poids du produit auquel se réfère le tableau ci-dessus est le poids égoutté déterminé conformément à l'alinéa 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications requises aux alinéas 2.3.1 à 2.3.7 (sauf en ce qui concerne les peaux et les fragments de noyaux qui sont calculés sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme "défectueux".

2.5 Acceptation des lots

Un lot doit être jugé conforme aux critères de qualité définis au paragraphe 2.4 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons prélevés, le nombre d'unités défectueuses telles qu'elles sont définies au par. 2.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969).
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

2.6 Caractéristiques organoleptiques

Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des variétés ou des types de mangues utilisées pour sa préparation.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

Concentration maximale dans le produit fini

3.1.1 Essences naturelles de fruits

Limitée par les BPF

3.1.2 **Arômes naturels et arômes identiques aux substances naturelles, tels qu'ils sont définis dans la liste des additifs du Codex Alimentarius CAC/FAL 1-1973**

Limitée par les BPF

3.2 Colorants naturels
Bêta-carotène

Limitée par les BPF

3.3 Acidifiants

3.3.1 Acide citrique

3.3.2 Acide malique

3.3.3 Acide fumarique

3.3.4 Acide ascorbique

Limitée par les BPF

Concentration maximale
dans le produit fini

3.4 Texturants

3.4.1 Pectinate de calcium ou de sodium)

200 g/kg

3.4.2 Chlorure de calcium

350 mg/kg, calculés en Ca
total dans le produit fini

4. CONTAMINANTS

Limite maximale

4.1 Arsenic (As)

0,5 mg/kg

4.2 Cuivre (Cu)

5,0 mg/kg

4.3 Plomb (Pb)

0,3 mg/kg

4.4 Zinc (Zn)

5,0 mg/kg

4.5 Fer (Fe)

15,0 mg/kg

4.6 Etain (Sn)

250 mg/kg calculés en Sn

4.7 Teneur totale en métaux précipitables par
l'hexacyanoferrate de potassium

20 mg/kg calculés en Fe

5. HYGIENE

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

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

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

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

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de manges et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est jugé conforme aux dispositions de l'alinéa 6.1.1, lorsque le nombre d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NOA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969).

6.2 Poids égoutté minimal

6.2.1 Le poids égoutté minimal du produit ne doit pas être inférieur à la moitié du poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient hermétiquement clos après son remplissage.

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

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "mangues".

7.1.2 Le mode de présentation, selon les cas, doit faire partie du nom du produit ou figurer à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Moitiés, tranches, morceaux ou mélange de morceaux, ou morceaux irréguliers.

7.1.3 Le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci.

7.1.3.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, il doit être déclaré comme suit: "A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.3.2 Lorsque le milieu de couverture est composé exclusivement de jus de mangue ou d'un autre fruit, il doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, comme suit:

"Au jus de mangue" ou "au jus de (nom du fruit)".

7.1.3.3 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et d'un ou plusieurs autres jus de fruits dans lesquels l'eau représente 50 pour cent ou plus du milieu de couverture, le milieu de couverture doit être désigné de façon à indiquer la prédominance de l'eau, par exemple: "Eau et jus de mangue", ou "Eau et jus de (nom du ou des fruits)".

7.1.3.4 Lorsque le milieu de couverture est composé de nectar de mangue ou d'un autre fruit, ou d'un mélange de nectars, il doit être déclaré, comme suit:

"Au nectar de (nom du fruit)"

"Au nectar de (noms des fruits) mélangés"

7.1.3.5 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mangue ou de jus d'autres fruits, l'un d'eux étant obligatoirement du jus de mangue, avec adjonction de sucres, il doit être déclaré, selon le cas, comme suit:

"jus de (nom du fruit) légèrement édulcoré"

"jus de (noms des fruits) légèrement édulcoré"

"jus de fruits mélangés légèrement édulcoré"

ou toute déclaration analogue, dans le cas des jus très édulcorés.

7.1.3.6 Lorsque le milieu de couverture est composé de nectar de mangue ou d'autres fruits, avec adjonction de sucres, il doit être déclaré, selon le cas, comme suit:

"Nectar de (nom du fruit) légèrement édulcoré"

"Nectar de (noms des fruits) légèrement édulcoré"

"Nectars de fruit légèrement édulcorés"

"Nectars de fruits mélangés légèrement édulcorés"

ou toute déclaration analogue dans le cas des nectars "très édulcorés".

7.1.3.7 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, ou d'eau et de jus de fruit (y compris jus de mangue) ou d'eau et de jus de deux ou plusieurs fruits avec adjonction de sucres, il doit être déclaré comme suit:

"Eau légèrement édulcorée"

"Sirop très léger"

"Sirop léger"

"Sirop moyen"

"Sirop épais"

7.1.3.8 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mangue, ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits et que les jus de fruit représentent, en volume, plus de 50% du milieu de couverture, la prédominance de ces jus de fruits doit être signalée, par exemple, comme suit:

"jus de mangue (ou nom des autres fruits) dilué".

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions des alinéas 3.2(b) et (c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et indiquant la date de fabrication du lot.

7.7 Etiquetage facultatif

Si une date de durabilité minimale est indiquée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant...." ou "se conserve au moins jusqu'en....", seule l'année doit être mentionnée.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

8.1.1 Le prélèvement d'échantillons doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6,5) (doc. CAC/RM 42-1969).

8.2 Détermination du poids égoutté minimal

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

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

8.3 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Conformément à la méthode AOAC (1975) (Official methods of analysis of the AOAC, 1975, 31.011): (solids) by means of refractometer (4) Official final action (52.008 et 52.009).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix") avec correction de température rapportée à 20°C.

8.3.1 Dimension de l'unité d'échantillonnage

- a) Pour évaluer le remplissage du récipient (y compris le poids égoutté), l'unité d'échantillonnage doit être le récipient tout entier.
- b) Pour vérifier si le produit est conforme aux spécifications stipulées pour les modes de présentation et les défauts, l'unité d'échantillonnage doit être:
 - i) le récipient tout entier si sa capacité est égale ou inférieure à un litre;
 - ii) 500 g de fruits égouttés (ou un mélange représentatif) quand le récipient a une capacité supérieure à un litre.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

Conformément aux méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités établies par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RM 46-1972).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE
Avancé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par "chutney de mangue", on entend le produit grossièrement ou finement haché ou broyé:

- a) préparé à partir de fruits sains, propres et lavés, qui ont été pelés et coupés en tranches;
- b) conditionné avec des édulcorants nutritifs appropriés, des agents de sapidité et des additifs alimentaires convenant au produit ou soumis, avant le conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété appropriée du fruit Mangifera Indica L. peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportion minimale d'ingrédient: fruit

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédients fruit ne doit pas être inférieure à 40%.

2.2 Ingrédients de base

Sucre-saccharose (sucre blanc), sel (chlorure de sodium), épices et condiments, vinaigre, oignons, ail, gingembre, etc.

2.3 Pourcentage minimal d'extrait sec soluble total

La proportion d'extrait sec soluble total ne doit pas représenter moins de 50% du produit fini.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur: Le produit doit présenter la couleur normale caractéristique du chutney de mangue.

2.4.2 Saveur: Le produit doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques du chutney de mangue et être exempt de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.4.3 Consistance: Le produit doit avoir une bonne consistance et être raisonnablement exempt de matières fibreuses. Les morceaux de fruit doivent présenter une texture raisonnablement tendre.

2.4.4 Cendres: La teneur totale en cendres et en cendres insolubles dans HCl ne doit pas dépasser 7% et 0,7% respectivement.

2.4.5 Défauts: Le nombre, la taille et la présence de pépins ou morceaux de pépins, de peaux ou de toute autre matière étrangère susceptible de nuire gravement à l'apparence ou à la comestibilité du produit constituent des défauts.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale dans le produit fini

3.1 Acidifiants

- 3.1.1 Acide citrique)
- 3.1.2 Acide acétique)

Limitée par les BPF

3.2 Agents de conservation

- 3.2.1 Métabisulfite de sodium)
- 3.2.2 Métabisulfite de potassium)
- 3.2.3 Benzoate de sodium)
- 3.2.4 Benzoate de potassium)
- 3.2.5 Parahydroxybenzoates)
- 3.2.6 Acide sorbique)

100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en SO₂

250 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en acide benzoïque

1000 mg/kg

4.	<u>CONTAMINANTS</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
4.1	Arsenic (As)	0,5 mg/kg, en As
4.2	Plomb (Pb)	2 mg/kg, en Pb
4.3	Cuivre (Cu)	5 mg/kg, en Cu
4.4	Zinc (Zn)	5 mg/kg, en Zn
4.5	Etain (Sn)	250 mg/kg, 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 d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par le Codex Alimentarius (doc. CAC/RCP 2-1969).

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

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

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

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 (doc. CAC/RS 1-1969), et sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "Chutney de mangue".

6.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux alinéas 3.2 b) et c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

6.3 Contenu net

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

6.5 Pays d'origine

6.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays où est effectuée cette transformation doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

6.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, indiquant l'usine de production et la date de traitement du lot.

6.7 Etiquetage facultatif

Si une date de durabilité minimale est indiquée à l'aide d'expressions telles que "à consommer de préférence avant...." ou "se conserve au moins jusqu'en", seule l'année doit être mentionnée.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Méthode d'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit se faire conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA 6,5) (doc. CAC/RM 42-1969).

ALINORM 81/20
ANNEXE IX

PROJET DE NORME POUR LES DATTES
Avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux dattes entières, avec ou sans noyaux, préparées en vue de leur commercialisation, conditionnées et prêtes à la consommation directe. Elle ne vise pas les autres modes de présentation, tels que les dattes en morceaux ou en pâte, ni les dattes destinées à une utilisation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "dattes", on entend le produit préparé à partir des fruits sains du dattier (Phoenix dactylifera L.):

- a) cueillis au stade de maturité approprié;
- b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères;
- c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du périlanthe (cupule);
- d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau;
- e) éventuellement lavés ou pasteurisés; et
- f) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

2.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit:

- a) Variétés à sucre de canne (renfermant essentiellement du saccharose) telles que les Deglet Nour et les Degla Beida.
- b) Variétés à sucre inverti (renfermant essentiellement du sucre inverti - glucose et fructose) telles que les Barhi, les Saïdi, les Khadrâwi, les Hallâwi, les Zahdi et les Sayir.

2.3 Modes de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit:

- a) dattes avec noyau; et
- b) dattes dénoyautées.

2.4 Modes de présentation secondaires

Il s'agit des modes de présentation suivants:

- a) pressées - dattes comprimées en couches par un procédé mécanique;
- b) non pressées - dattes non agglomérées ou conditionnées sans avoir été comprimées par un procédé mécanique;
- c) en branchettes - dattes encore fixées sur un brin de régime.

2.5 Classement en fonction du calibre (facultatif)

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau ci-après:

a) Dattes avec noyau

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 90
Moyennes	Entre 80 et 90
Grosses	80 ou moins

b) Dattes dénoyautées

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 100
Moyennes	Entre 90 et 100
Grosses	90 ou moins

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Facteurs de qualité

3.1.1 Spécifications générales

Les fruits utilisés et les méthodes appliquées doivent être tels que le produit fini possède la couleur et la saveur caractéristiques de la variété et du type employés, ait un degré de maturité suffisant, soit exempt d'insectes et d'acariens vivants et réponde en outre aux spécifications ci-après:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| a) <u>Teneur en eau</u> | <u>Maximum</u> |
| Variétés à sucre de canne | 26% |
| Variétés à sucre inverti | 30% |
- b) Calibre (minimum)
Dattes avec noyau - 5,0 grammes
Dattes dénoyautées - 4,0 grammes
- c) Noyaux (dans la présentation dénoyautées) - Au maximum deux noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes.
- d) Cupules - Au maximum trois cupules ou six fragments de cupules par 100 dattes.
- e) Impuretés minérales - Au maximum 1 g/kg.

3.1.2 Définition des défauts

- a) Brûlées par le soleil - Dattes présentant des taches très claires ayant au moins 7 mm pour plus petite dimension.
- b) Endommagées par un agent mécanique - Dattes dont la peau a été écrasée, déchirée ou arrachée, ou présentant tout autre anomalie provoquée par la manutention.
- c) Tachées - Dattes présentant des marques, des défauts de coloration ou des anomalies analogues qui affectent une superficie au moins égale à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
- d) Immatures - Dattes légères, rabougries ou de consistance nettement caoutchouteuse.
- e) Atteintes de mélanose - Dattes présentant un noircissement notable du sommet, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la pulpe.
- f) Atteintes de side-spot - Dattes présentant une zone très sombre qui affecte la pulpe et couvre une surface au moins égale à celle d'un cercle de 5 mm de diamètre.
- g) Non pollinisées - Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentent comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
- h) Souillées - Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une superficie de plus de 3 mm de diamètre.
- i) Endommagées et contaminées par des insectes et des acariens - Dattes endommagées par des insectes ou des acariens ou contaminées par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
- j) Aigries - Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par des levures et des bactéries.
- k) Moisies - Dattes qui présentent des filaments visibles de moisissures.
- l) Pourries - Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

3.1.3 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales pour les défauts définis à l'alinéa 3.1.2 s'établissent comme suit:

Au total 20% en nombre de défauts a) à l), dont pas plus de
10% en nombre de défauts d) à l), dont pas plus de
4% en nombre de défauts h) à l), dont pas plus de
1% en nombre de défauts j) à l).

3.2 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité énoncés dans la norme:

- a) s'il ne contient pas d'insectes vivants; et
- b) si le sous-échantillon prélevé conformément aux dispositions de l'alinéa 9.1.2 répond aux spécifications générales de l'alinéa 3.1.1 et ne présente pas de défauts en proportion supérieure aux tolérances fixées aux alinéas 3.1.2 et 3.1.3; toutefois, en ce qui concerne les spécifications de calibrage, 5% en nombre des dattes (5 sur 100) peuvent avoir un poids inférieur au minimum spécifié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

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

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

6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible, sans que cela nuise à la qualité, et leur contenu doit correspondre à la déclaration figurant sur l'étiquette.

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "dattes".

7.1.2 Le mode de présentation doit être indiqué comme suit: "dénoyautées" ou "avec noyau", selon le cas.

7.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le type variétal; le mode de présentation secondaire ("pressées" ou "non pressées"); le calibre ("petites", "moyennes", ou "grosses").

7.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients n'est pas exigée, puisque, en dehors des dattes, aucun ingrédient ni additif n'est autorisé.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du 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.

7.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où est effectuée cette transformation doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de fabrication et le lot.

7.7 Datage

L'année de production doit être déclarée.

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

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillon global

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 300 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 3 000 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

8.1.2 Sous-échantillons pour examen et essai

Mélanger soigneusement l'échantillon global et prélever au hasard, en différents endroits, de petites quantités afin de déterminer:

La teneur en eau - 500 g

Le nombre de noyaux (dattes dénoyautées) - 100 dattes

Le nombre de défauts spécifiés et le calibre - 100 dattes

8.2 Méthode d'essai

8.2.1 Détermination de la teneur en eau

8.2.1.1 La teneur en eau est déterminée conformément à la méthode AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Ed., 22.013, Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 La méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 peut être remplacée par la Méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS pour l'analyse des fruits et légumes traités, troisième série, CAC/RM 50/53-1974, Détermination de la teneur en eau - Méthode de la conductance électrique). Toutefois, en cas de litige, la méthode indiquée à l'alinéa 8.2.1.1 sera la méthode d'arbitrage.

8.2.2 Défauts internes

Examiner soigneusement chaque date afin de déceler les défauts internes, à l'aide d'une source lumineuse puissante. Si les dattes sont dénoyautées, inciser la pulpe de façon à pouvoir observer la cavité interne. Sinon, fendre la datte de façon à mettre en évidence le noyau, extraire celui-ci et examiner la cavité interne.

REUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CONTAMINANTS

Washington, D.C., 13-14 mars 1980

1. Le Groupe de travail sur les contaminants s'est réuni à l'aimable invitation du gouvernement des Etats-Unis au FDA Building, 200 C Street, S.W., Washington, D.C. La réunion s'est tenue à la suite d'une décision prise par la quatorzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités d'entreprendre un programme destiné à établir des limites maximales pour les contaminants dans les fruits et les légumes traités (paragraphe 17-22, ALINORM). La session était présidée par M. John Merton (Australie). La liste des participants figure à l'Annexe 1 du présent rapport.
2. Le Groupe de travail était saisi d'un document préparé par l'Australie sur la base de renseignements envoyés par les gouvernements en réponse à un questionnaire distribué en 1979. Les pays ci-après ont fourni des données sur les contaminants: Afrique du Sud, Allemagne (Rép. féd. d'), Australie, Belgique, Brésil, Chypre, Danemark, Etats-Unis, Hongrie, Irlande, Jamaïque, Japon, Norvège, Philippines, Pologne et Suède. Des renseignements supplémentaires ont été présentés par le Japon, la Suède et le Royaume-Uni.
3. Le document a été présenté par le président du Groupe, qui a indiqué que la plupart des renseignements communiqués se rapportaient aux fruits et légumes en conserve et aux jus de fruits visés par des normes ou des projets de normes Codex et que seuls ceux-ci figuraient dans le document. Les données reçues ont été soumises à une analyse statistique qui a dégagé des résultats globaux et indiqué sous forme de code les réponses communiquées par chaque pays pour les divers produits.
4. Le Groupe a noté qu'il fallait analyser les résultats de l'étude avec une certaine circonspection, en raison du nombre relativement restreint des réponses ainsi que ses analyses effectuées par rapport à l'ensemble de la production mondiale. De même, le type exact de récipient utilisé n'a pas été identifié dans tous les cas, et l'étude n'a pas tenu compte des diverses méthodes d'analyse, des conséquences possibles des différentes durées d'entreposage après la fabrication, ni de la température d'entreposage. Dans de nombreux cas également, les réponses concernaient aussi bien des aliments de production locale que des aliments importés.
5. Avant d'entreprendre une étude détaillée du document, le Groupe a noté l'attention croissante accordée sur le plan international à la contamination des aliments par les métaux lourds. Il s'est ensuite demandé s'il était nécessaire de fixer des limites maximales pour les contaminants dans les fruits et légumes traités et s'il convenait d'établir une limite maximale commune assortie au besoin de dérogations pour certains produits, ou s'il fallait examiner les limites individuellement, produit par produit. Le Groupe est convenu qu'il était préférable d'établir, si possible, des limites générales assorties au besoin de dérogations, mais que la question devrait être examinée en relation avec chacun des contaminants. Le Groupe a toutefois décidé qu'il faudrait suivre la procédure établie pour les limites maximales figurant dans les normes Codex individuelles.
6. Le Secrétariat s'est demandé s'il ne serait pas possible d'obtenir des données sur les contaminants dans les aliments en conditions contrôlées plutôt que des données brutes provenant de programmes de surveillance. Il a été convenu qu'il serait opportun de fixer certaines normes telles que la durée d'entreposage minimale avant l'analyse, la méthode d'analyse elle-même, les taux d'échantillonnage et la présentation des résultats, si l'on voulait que ces derniers soient véritablement significatifs (voir les conclusions du Groupe en ce qui concerne le plomb).

Arsenic

7. Le Groupe a reconnu que la présence d'arsenic dans les aliments traités était due essentiellement aux matières premières utilisées dans lesquelles il se trouvait à l'état naturel ou à la suite d'une contamination par des produits chimiques contenant de l'arsenic, étant donné que l'arsenic n'est pas introduit dans les fruits et légumes

en conserve lors de l'emboîtement ou de l'entreposage du produit, le Groupe n'a pas jugé opportun de proposer des limites maximales pour ce contaminant dans les fruits et légumes traités. Cela ne signifie par pour autant qu'il ne faille pas envisager par ailleurs l'établissement de limites pour la contamination des aliments par l'arsenic.

Cadmium

8. Le Groupe a noté que la présence de cadmium dans les aliments traités, comme c'est le cas pour l'arsenic, a probablement son origine dans les matières premières. Le cadmium présent dans les matières premières est le résultat d'un transfert à partir des sols, des déchets industriels ou des boues formées par les eaux usées. C'est pourquoi le Groupe a décidé de procéder comme dans le cas de l'arsenic. Toutefois, il est également convenu de recommander au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de prier les gouvernements des Etats Membres de prendre les mesures nécessaires, en consultation avec l'industrie, pour fournir des renseignements sur les niveaux et sources de cadmium dans les fruits et légumes traités conditionnés dans des récipients en verre ou en céramique aux fins d'examen à une date ultérieure.

Cuivre

9. On a fait observer la présence, dans les fruits et légumes traités, de faibles quantités de cuivre dont la source pourrait se trouver dans l'emploi de fongicides à base de cuivre appliqués aux matières premières ou dans les machines ou autres matériel utilisés pour le traitement et susceptibles de contenir du cuivre. Après avoir noté qu'on ne se servait généralement plus de matériel contenant du cuivre pour traiter les produits alimentaires et qu'en outre, non seulement le cuivre présentait une faible toxicité mais qu'en fait il était un élément indispensable dans le régime alimentaire, le Groupe est convenu qu'il était inutile de recommander des limites maximales pour le cuivre dans les fruits et légumes traités. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pourrait toutefois être prié d'envisager si, pour des raisons de sécurité, des concentrations de l'ordre de 30 ppm dans des produits tels que le concentré de tomate n'exigeraient pas un examen plus poussé en vue de recommander des limites maximales (sur la base d'une dilution jusqu'à une teneur standard en extrait sec soluble).

Plomb

10. Après avoir examiné dans le détail les résultats obtenus dans l'enquête de l'Australie, le Groupe a noté que la présence de plomb dans les fruits et légumes traités provenait principalement des soudures utilisées pour la fabrication des boîtes. Le vernissage des boîtes n'entraîne aucune réduction de la teneur en plomb du produit. Il a également noté que la soudure autogène pour la fabrication des boîtes n'était pas encore un procédé économiquement exploitable dans tous les pays. D'autres part l'attention du Groupe a été attirée sur la forte toxicité du plomb, qui de plus a un effet cumulatif dans les organismes vivants.

11. Le Groupe a noté qu'actuellement une concentration maximale de 1 à 2 mg/kg semblait s'imposer, mais il a reconnu que les données disponibles étaient insuffisantes pour permettre au Groupe de formuler des conclusions, notamment en ce qui concerne certains produits. Un complément d'informations est nécessaire pour déterminer les niveaux de plomb dans les fruits et les légumes en conserve, en fonction d'un emmagasinage d'une durée d'au moins 6 mois après la fabrication.

12. Il a été décidé de recommander au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités d'inviter les gouvernements à envoyer des données sur tous les produits examinés par le Comité, notamment asperges, carottes, haricots verts et concentré de tomate en conserve. Ces données devront porter sur des produits entreposés depuis au moins 6 mois; il faudra appliquer la méthode d'analyse du Codex (ou tout au moins indiquer la méthode employée) et inscrire les résultats pour chaque unité (par exemple: boîte) de l'échantillon prélevé, en spécifiant, en outre, le type particulier de boîte (par exemple non vernissée, vernissée, vernissée à nervures, etc....). On a souligné qu'il fallait accorder une attention toute particulière aux niveaux de plomb présent

dans les matières premières (par exemple, plomb provenant de la contamination par le milieu ambiant) et insister sur la nécessité d'une grande propreté au cours des analyses. Le Groupe a noté que les concentrations maximales fixées pour le plomb dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités s'appliqueraient au plomb de toute provenance.

Etain

13. Le Groupe a noté que les niveaux relevés pour la contamination par l'étain des fruits et légumes traités étaient généralement de l'ordre de 250 mg/kg, cette proportion n'étant dépassée que dans de rares cas (principalement concentré de tomate). Le Groupe a reconnu que les niveaux maximaux de 250 mg/kg confirmés à titre provisoire dans un certain nombre de normes Codex pour les fruits et légumes traités correspondaient effectivement aux bonnes pratiques de fabrication actuelles. Le Groupe est convenu de recommander au Comité d'envisager l'incorporation de niveaux semblables dans les autres normes Codex sur les fruits et légumes traités. Bien que les résultats de l'enquête portant sur quelques groupes de produits aient fait apparaître des niveaux supérieurs à 250 mg/kg pour certains échantillons, le Groupe a fait observer que le rejet éventuel, par les autorités compétentes, de l'ensemble des livraisons dont provenaient ces échantillons dépendait dans une très large mesure de la méthode d'échantillonnage employée aux fins de contrôle (voir également "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage").

Zinc

14. On a noté que le zinc, avec son ingestion journalière relativement élevée, représentait un élément essentiel du régime alimentaire. De plus le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a pas jugé nécessaire d'établir une dose journalière admissible pour le zinc en raison de sa faible toxicité. Pour cette raison et étant donné que durant le traitement des fruits et des légumes, ceux-ci ne sont pas exposés au zinc, le Groupe est convenu qu'il était inutile d'établir des concentrations maximales pour ce métal lourd.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

15. Le Groupe a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires procédait à l'élaboration d'un plan d'échantillonnage permettant de vérifier les concentrations maximales de contaminants dans les aliments, notamment leur détermination en relation avec les livraisons. Il a noté également que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage élaborait des méthodes d'analyse pour les contaminants présents dans les aliments en général.

16. Il a été convenu que le Secrétariat tiendrait le Groupe de travail au courant des travaux de ces Comités, afin qu'il puisse en tenir compte dans ses recommandations à sa prochaine session.

Travaux futurs

17. Il a été convenu que le Groupe pourrait examiner par correspondance les points renvoyés à la prochaine session (à savoir, cadmium dans les récipients en verre et en céramique, plomb et échantillonnage et analyse).

Autres questions

18. Il a été convenu que les renseignements figurant dans le document australien et concernant des produits qui ne relevaient pas du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités seraient transmis aux comités Codex compétents. (Ce document est distribué au Comité en tant que Document de séance No 1).

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

At the ad hoc Working Group on Contaminants

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. John R. Merton, Chairman
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T.
Australia

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Agide Gorgatti-Netto
Director of Embrapa,
Ministry of Agriculture
Ed. Venancio 2000 Sala 804
70333 Brasilia, D.F.
Brazil

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY
ALLEMAGNE, REP. FED. d'
ALEMANIA, REP. FED. de

Dr. Elisabeth Hufnagel
Ministry of Youth, Family Affairs
and Health
D-5300 Bonn, Deutschherrenstrasse 87
Federal Republic of Germany

JAPAN
JAPON

Mr. Shiro Asano
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008
USA

Dr. Takatomo Horio
Toyo Institute of Food Technology
Kawanishi, Hyogo 666,
Japan

Mr. Mitsukuni Mori
Research Laboratory
The Canners Association of Japan,
Marunouchi
Bldg. No. 567
Chiyodo-ku, Tokyo
Japan

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. W. Orłowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Zurawia, 32/34
Warsaw
Poland

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. T. Avigdor
Nestlé S.A.
1800 Vevey,
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Professor Amara Bhumiratana
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
Bangkok 9
Thailand

Dr. Prayoon Deema
Pesticide Research Laboratory
Department of Agriculture
Bangkok 9,
Thailand

Mr. Somchai Muennarintr
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology
and Energy
Bangkok 4,
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. Leslie George
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P2AE
UK

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

Mr. Lowrie Beacham
National Food Processors Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
USA

Dr. Robert M. Schaffner
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Mr. Romeo V. Villaluz
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Quality Service
South Building, Room 0714
Washington, D.C. 20250
USA

SECRETARIAT
SECRETARIA

Mr. Thomas E. Crider
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Quality Service
South Building, Room 0713
Washington, D.C. 20250
USA

Dr. Leslie G. Lodomery
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
Rome
Italy

Liste des pays ayant accepté, selon l'une des modalités
d'acceptation prévues, une ou plusieurs normes pour les
fruits et légumes traités
(voir par. 20-23 du présent rapport)

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Algérie | 17. Hongrie |
| 2. Argentine | 18. Iran |
| 3. Bahamas | 19. Israël |
| 4. Bahreïn | 20. Côte-d'Ivoire |
| 5. Bolivie | 21. Libye |
| 6. Cameroun | 22. Madagascar |
| 7. République centrafricaine | 23. Maroc |
| 8. Chili | 24. Philippines |
| 9. Costa Rica | 25. Portugal |
| 10. Chypre | 26. Rwanda |
| 11. Equateur | 27. Soudan |
| 12. Egypte | 28. Thaïlande |
| 13. El Salvador | 29. États-Unis |
| 14. Fidji | 30. République démocratique du Yémen |
| 15. Ghana | 31. Zaïre |
| 16. Honduras | |