

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.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

ALINORM 99/27

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX ALIMENTARIUS

**Vingt-troisième session
Rome, 28 juin- 3 juillet 1999**

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Washington, D .C ., 16-20 mars 1998

Note : Le présent rapport contient la Lettre circulaire CL 1998/9-PFV

W8363/F

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.: +39 6 57051 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 5/5.2

CL 1998/9-PFV
Avril 1998

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

DU : Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET : **Distribution du rapport de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 99/27)**

Le rapport de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session (Rome, 3-5 juin 1998) et par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-troisième session (Rome, 28 juin – 3 juillet 1999).

PARTIE A. QUESTIONS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA QUARANTE-CINQUIEME SESSION POUR ADOPTION A L'ETAPE 5

1. Avant-projet de norme révisée pour la compote de pomme en conserve (ALINORM 99/27, Annexe II) ; et
2. Avant-projet de norme révisée pour les poires en conserve (ALINORM 99/27, Annexe III)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les incidences que les avant-projets de normes révisées pour la compote de pomme en conserve et les poires en conserve ou l'une quelconque de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, page 26), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 29 mai 1998**.

PARTIE B. DEMANDE D'OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

1. Avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve (ALINORM 99/27, Annexe IV) ; et
2. Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (ALINORM 99/27, Annexe V)

A sa dix-neuvième session, le Comité est convenu de distribuer les textes mentionnés ci-dessus à l'étape 3 pour observations des gouvernements. Il faut cependant noter que le Comité exécutif, à sa quarante-cinquième session, doit encore se prononcer sur l'élaboration ou non de ces textes.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à présenter leurs observations sur l'Avant-projet de norme et sur l'avant-projet de directives mentionnés ci-dessus. Les observations devront être adressées au Chef du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caralla, 00100 Rome (Italie) **avant le 30 novembre 1998.**

PARTIE C. DEMANDE D'INFORMATIONS ET D'OBSERVATIONS

Des informations sur les questions suivantes sont demandées aux gouvernements membres pour examen par le Comité à sa prochaine session:

1. Applicable à toutes les normes visant des produits en conserve dans des milieux de couverture
 - (i) Dispositions concernant les milieux de couverture ; maintenir les descriptions détaillées des milieux de couverture ou se référer aux Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (ou des légumes) (par. 36) ; et
 - (ii) Nécessité d'indiquer des valeurs minimales pour le poids égoutté minimal (par. 41).
2. Avant-projet de norme révisée pour la compote de pomme en conserve (Annexe II)
 - (i) Pratiques nationales actuelles en ce qui concerne la teneur minimale d'extrait sec soluble total dans la compote de pomme sucrée (par. 14) ;
 - (ii) Justification technologique de l'emploi d'acide iso-ascorbique (par. 18) (informations demandées aux pays qui en autorise l'utilisation) ; et
 - (iii) Justification technologique de l'emploi de colorants (par. 20) (Informations demandées aux pays qui en autorise l'utilisation).
3. Avant-projet de norme révisée pour les poires en conserve (Annexe III)
 - (i) Justification technologique de l'emploi de colorants dans les spécialités (par. 37) (informations demandées aux pays qui en autorise l'emploi) ; et
 - (ii) Poids égoutté minimal pour les poires présentées en dés (par.41).
4. Avant-projet de norme pour les fruits à noyaux (Annexe IV)
 - (i) Justification technologique de l'emploi de colorants pour les prunes rouges ou violettes (informations demandées aux pays qui en autorise l'emploi) ; et
 - (ii) Justification technologique de l'emploi d'antioxygène, acide L-ascorbique pour les pêches en conserve et les abricots en conserve (informations demandées aux pays qui en autorise l'emploi).

Les gouvernements sont invités à communiquer des informations ou à formuler des observations sur les questions ci-dessus. Les informations et observations doivent être adressées au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 novembre 1998.**

RESUME ET CONCLUSIONS

La dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités est parvenue aux conclusions suivantes :

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité :

- Est convenu de transmettre au Comité exécutif, à sa quarante-cinquième session, les Avant-projets de normes révisées pour la compote de pomme et les poires en conserve pour adoption à l'étape 5 (par. 12-43, 52) ;
- Est convenu de s'orienter vers l'élaboration de normes plus générales et a proposé l'élaboration de normes pour les fruits à noyaux en conserve, les agrumes en conserve, les baies en conserve et les légumes en conserve (à l'exclusion des tomates et des champignons en conserve) ainsi qu'une norme unique couvrant la confiture, les gelées et les marmelades pour remplacer les normes pertinentes existantes (par. 9, 50, 63, 66 & 76) ;
- A proposé l'élaboration d'une norme pour la sauce au soja qui couvrirait la sauce au soja fermentée, de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve, et de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve (par. 33-35, 63 & 73-76) ;
- Est convenu de demander les conseils du Comité exécutif en ce qui concerne les dispositions relatives au remplissage minimal dans les normes pour les fruits et les légumes en conserve étant donné qu'elles n'ont pas été incluses dans les normes pour les produits de la pêche adoptées par la Commission (par.28) ;
- Est convenu de demander au Comité exécutif d'envisager de transférer le travail de conversion de la Norme régionale européenne pour les champignons frais « Chanterelles » en une norme mondiale de ce Comité au Comité sur les fruits et légumes frais (par. 68) ; et
- Est convenu que la conversion de la Norme régionale européenne en une norme mondiale était inappropriée et a recommandé que la norme soit soumise au Comité de coordination régional du Codex pour l'Europe afin qu'il étudie comment l'aligner sur la nouvelle présentation des normes Codex et mettre à jour les méthodes d'analyse (par. 71-72).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité :

- A renvoyé le Projet de norme pour les pousses de bambou à l'étape 6, afin que la Thaïlande, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, prépare une nouvelle version de la norme en y incorporant toutes les décisions pertinentes prises pendant la session (par. 65) ;
- A renvoyé les Avant-projets pour les mangues en conserve, les ananas en conserve, les cocktails de fruit en conserve, la macédoine de fruits tropicaux en conserve, les châtaignes et purées de châtaigne en conserve, les tomates en conserve, les champignons en conserve, le chutney de mangue, les cornichons (concombres) en conserve, les olives de table, les concentrés de tomates traités, les abricots secs, les dattes, les raisins secs, la noix de coco râpée desséchée, les pistaches non décortiquées, les champignons comestibles séchés, les champignons comestibles et produits dérivés à l'étape 3 pour la préparation d'une nouvelle version incorporant toutes les décisions pertinentes prises pendant la session (par. 52, 63 & 66-69) ;
- A demandé au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de donner son avis sur la manière de traiter la question des concentrations maximales de contaminants dans les normes individuelles (par. 21) ;

- A demandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime de fournir des conseils sur la manière de traiter les questions d'enrichissement dans les normes de produits (par. 29) ;
- A demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de donner son avis ainsi que des éclaircissements sur les tolérances autorisées en ce qui concerne la déclaration du poids net égouté (par. 42) ; et
- A examiné les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités et le projet de liste révisée des méthodes d'analyse ; il est convenu de distribuer cette liste séparément pour observations des gouvernements et de l'étudier à sa prochaine session (par. 70).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1 - 2
OUVERTURE DE LA SESSION.....	3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4 - 5
APPROCHE GÉNÉRALE DE NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS	6 - 9
AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES FRUITS EN CONSERVE À L'ÉTAPE 4	10 - 52
Avant-projet de norme révisée pour la compote de pomme.....	12 - 29
Avant-projet de norme révisée pour les poires en conserve.....	30 - 43
Avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve	44 - 49
Autres avant-projets de normes révisées pour les fruits en conserve	50 - 51
Etat d'avancement des avant-projets de normes pour les fruits en conserve	52
AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES LÉGUMES EN CONSERVE À L'ÉTAPE 4	53 - 63
Avant-projet de norme révisée pour les carottes en conserve	53 - 62
Etat d'avancement des avant-projets de normes révisées pour les carottes et légumes en conserve	63
PROJET DE NORME POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE À L'ÉTAPE 7	64 - 65
AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES AUTRES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS À L'ÉTAPE 4	66 - 69
MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS	70
CONVERSION DE LA NORME EUROPÉENNE RÉGIONALE POUR LE VINAIGRE EN UNE NORME MONDIALE	71 - 72
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	73 - 77
Proposition d'une nouvelle norme pour la sauce au soja	73 - 75
Futurs travaux.....	76 - 77
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	78

LISTE DES ANNEXES

	Pages
Annexe I Liste des participants	18
Annexe II Avant-projet de norme révisée pour la compote de pomme.....	27
Annexe III Avant-projet de norme révisée pour les poires en conserve.....	33
Annexe IV Avant-projet de norme pour les fruits à noyau en conserve	42
Annexe V Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve	52

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

INTRODUCTION

1. La dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités s'est tenue au siège de l'Organisation panaméricaine de la santé à Washington (D.C.), du 16 au 20 mars 1998 à l'aimable invitation du gouvernement des Etats Unis d'Amérique. Ont participé à la session 76 délégués et conseillers de 26 pays membres ainsi que 5 observateurs de 3 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I présent rapport.

2. La session a été présidée par M. David Priester, Coordinateur des Normes Internationales du Département de l'agriculture des Etats-Unis. En outre, la session a été présidée par Mme Shellee Davis, Responsable de la Sécurité des Consommateurs de la Food and Drug Administration, pour les discussions portant sur certains points de l'ordre du jour.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

3. Le discours d'ouverture a été présenté par M. Enrique Figueroa, Administrateur du Service de Marketing Agricole du Département de l'agriculture des Etats-Unis, pour le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. M. David Brandling-Bennett a exposé les positions du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et du Directeur général de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), ainsi que celles du Directeur de l'Organisation panaméricaine de la santé. M. Thomas Billy, Administrateur du Service de la Sécurité et de l'Inspection Alimentaire (Food Safety and Inspection Service, USDA) et Vice-président de la Commission du Codex Alimentarius, s'est également adressé au Comité.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire ainsi que la liste supplémentaire à l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session. Le Comité est convenu d'examiner les propositions d'élaboration de nouvelles normes Codex pour la sauce au soja, les artichauts en conserve, les pommes de terre en conserve et les cerises en conserve au point 10 de l'ordre du jour *Autres questions et travaux futurs*.

5. A la suggestion du président, le Comité est convenu d'établir un petit groupe de travail sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage afin d'examiner toutes les méthodes d'analyse et d'échantillonnage concernant les normes pour les fruits et légumes traités figurant dans le document CX/PFV 98/7 ; les références faites à ces méthodes seraient ainsi mises à jour et rendues conformes au nouveau plan de présentation des normes Codex. Le groupe de travail comprend des délégués de la France, du Japon, de l'Espagne, de la Thaïlande, des Etats-Unis d'Amérique et un représentant de AOAC International.

¹ CX/PFV 98/1 et CX/PFV 98/1-Add.1

APPROCHE GENERALE DE NORMES POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES¹ (Point 3 de l'ordre du jour)

6. Le Comité a pris note que la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session (1991), a approuvé la recommandation de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les produits alimentaires et le commerce des produits alimentaires (mars 1991), selon laquelle les normes Codex existantes devaient être révisées afin de les simplifier et de faciliter leur acceptation par les gouvernements nationaux, et qu'elle a entamé la révision des normes existantes. Le Comité a aussi pris note que, au cours de l'examen et de la révision des normes Codex, plusieurs Comités de produits du Codex ont constaté que certaines normes élaborées par ces comités comportaient des dispositions semblables et décidé d'élaborer des normes plus générales afin de remplacer les normes existantes et de couvrir une plus grande variété de produits. Compte tenu de la tendance actuelle du Codex à élaborer des normes générales et horizontales plutôt que des normes spécifiques et détaillées, le Comité a été invité à considérer l'élaboration de normes plus générales que les normes existantes afin d'englober une variété de produits aussi large que nécessaire et possible.

7. Une majorité de délégations a accueilli avec satisfaction l'idée de simplifier les normes actuelles et a appuyé l'élaboration de normes générales comme par exemple une norme pour les fruits à noyaux, dans la mesure où les aspects de la sécurité alimentaire, de la protection des consommateurs, de la facilitation du commerce et de la loyauté des pratiques suivies dans le commerce étaient bien pris en compte par ces normes. Cette approche présente l'avantage de couvrir une plus grande variété de produits avec un nombre plus restreint de normes et de faciliter l'adoption de nouveaux produits, le cas échéant. Plusieurs délégations ont indiqué que le fait de se référer aux normes générales Codex pour les dispositions horizontales, permettrait une grande simplification de ces normes. Il a aussi été indiqué que le commerce international et les développements techniques actuels des produits concernés devraient également être pris en considération lors de la transformation des normes existantes en normes générales.

8. Certaines délégations ont proposé que le Comité aille encore plus loin dans cette voie et élabore une norme pour les fruits en conserve et une autre pour les légumes en conserve. D'autres délégations ont cependant estimé qu'une norme trop générale ne serait pas pratique et que certaines dispositions spécifiques seraient toujours nécessaires.

9. Le Comité est convenu de procéder à l'élaboration de normes plus générales pour certains groupes potentiels (voir par. 11, 44, 50, 63 & 66).

AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LES FRUITS EN CONSERVE A L'ETAPE 4² (Point 4 de l'ordre du jour)

10. Le Comité a pris note que les normes existantes pour les fruits et légumes traités ont été revues et révisées pour examen par le Comité. Le travail a été effectué par un Consultant au Secrétariat (M. George Baptist, Nigeria) en coopération avec le Secrétariat du Gouvernement des Etats-Unis qui servait d'hôte. L'Avant-projet de normes révisées a été distribué pour observations en février 1997 en tant que CL 1997/1-PFV. Dans les nouveaux avant-projets, les dispositions de

¹ CX/PFV 98/2

² CL 1997/1-PVF, CX/PFV 98/3 (observations présentées par l'Australie, Cuba, la France, l'Espagne, l'Afrique du Sud, le Royaume Uni, les Etats-Unis) CX/PFV 98/3-Add.1 (observations présentées par l'Australie, Cuba, la République Tchèque, la France, l'Allemagne, la Pologne, le Royaume Uni, les Etats-Unis, OEITFL et Association internationale des producteurs de pectine), CRD 1 (liste des additifs alimentaires) et CRD 3 (observations présentées par la Communauté Européenne).

chaque norme ont été divisées en deux: celles dont les exigences pouvaient être définies comme des mesures sanitaires ou des règlements techniques et qui sont soumises aux réglementations gouvernementales pour le contenu du texte et celles qui pouvaient être décrites comme des exigences commerciales ou volontaires dans une annexe séparée de chaque norme.

11. Le Comité a examiné les avant-projets de normes pour la compote de pomme et pour les poires en conserve en remarquant que plusieurs des décisions prises pouvaient être appliquées à d'autres normes. Le Comité a également révisé les Normes pour les abricots en conserve, les pêches en conserve et les prunes en conserve en les combinant dans une norme mixte qui couvre les fruits à noyau du type *Prunus*.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LA COMPOTE DE POMME¹

Champ d'application

12. Le Comité était d'avis qu'une déclaration générale concernant le Champ d'application permettrait de préciser utilement l'application des normes. Le Comité est convenu que les fruits et légumes traités utilisés comme ingrédients pour d'autres produits devraient aussi respecter les exigences des normes. Le Comité est convenu par conséquent d'incorporer une section générale sur le champ d'application dans toutes les normes importantes, comme stipulé ci-dessous:

« Cette norme s'applique à [nom du produit] tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous lorsqu'il est prêt à la consommation notamment dans le domaine de la restauration ou lorsqu'il est destiné à être reconditionné, selon le cas. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. »

Description

13. Le Comité est convenu que les dispositions spécifiant les modes de présentation « sucrée » et « non sucrée » étaient essentielles pour la protection des consommateurs vis-à-vis du produit. Il est donc convenu de transférer les dispositions concernant les modes de présentation, y compris la classification des unités « défectueuses » et l'acceptation des lots en ce qui concerne les modes de présentation, de l'Annexe au texte principal de la norme.

14. Le Comité est convenu d'élever la teneur minimale d'extrait sec soluble total dans la compote de pomme non sucrée de 7 à 9 % (9°} Brix) compte tenu des pratiques commerciales actuelles. Trois propositions ont été présentées en ce qui concerne la teneur minimale d'extrait sec soluble dans la compote de pomme sucrée : modifier la teneur à 14 % ou à 15 %, ou conserver le niveau actuel de 16,5%. Le Comité a proposé 15 % (15°}Brix) entre crochets et de demander des informations sur les pratiques nationales actuelles pour ce qui concerne la teneur minimale d'extrait sec soluble total dans la compote de pomme sucrée.

15. Le Comité a décidé de maintenir l'expression « avec de l'eau » dans la Description (b) afin de rendre la norme plus souple au niveau de la fabrication. Le Comité a en outre décidé, afin d'éviter toute répétition inutile avec la section sur les autres ingrédients autorisés, de modifier la clause comme suit:

«conditionné sans eau ou avec de l'eau en quantité suffisante pour assurer une consistance appropriée et avec d'autres ingrédients autorisés tels que ceux décrits à la Section 3.1.2 ci-dessous; et ».

¹ CL 1997/1-PFV, Annexe 1.

Cette décision serait appliquée aux autres normes chaque fois qu'une référence détaillée à d'autres ingrédients autorisés est requise dans la Description.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

16. Le Comité a éliminé la référence au milieu de couverture liquide des Ingrédients de base, le produit ne contenant pas de milieu de couverture. Cependant, le Comité est convenu d'ajouter «eau» à la liste des Autres ingrédients autorisés. Le Comité est convenu d'amender le terme « Sucres » dans les Autres ingrédients autorisés de la manière suivante:

«Les sucres tels qu'ils sont définis dans le *Codex Alimentarius* et/ou autres matières sucrantes telles que le miel»

Il est aussi **convenu** que le terme « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans d'autres sections devraient être remplacés par « sucres et /ou autres matières sucrantes telles que le miel ». Cette décision serait appliquée à tous les avant-projets de norme où le terme apparaît. Le Comité est **convenu** d'utiliser le terme « matière sucrante » dans la version française et « *materias azucaradas* » dans la version espagnole pour le terme anglais « carbohydrate sweeteners » afin d'éviter toute confusion et pour une plus grande compréhension de la nature des substances. Le Comité a pris note qu'un produit sucré avec un ou des édulcorant(s) intense(s) ne respecterait pas la teneur minimale d'extrait sec soluble total requise dans un produit sucré spécifiée dans la Description.

Additifs alimentaires

17. Conformément aux pratiques Codex actuelles, le Comité a décidé d'incorporer les nombres SIN des additifs alimentaires dans tous les avant-projets de normes.

Antioxydants

18. Plusieurs délégations ont estimé que l'acide iso-ascorbique n'agissait pas comme antioxydant dans ce produit et ont proposé de le supprimer de la liste. Il a été signalé que l'acide iso-ascorbique était utilisé comme antioxydant pour retenir la couleur du produit. En ce qui concerne les difficultés de distinguer l'acide iso-ascorbique de l'acide ascorbique pendant l'analyse, il a été souligné que la concentration maximale était fixée pour ces deux additifs utilisés seuls ou en combinaison. Le Comité a décidé de placer l'acide iso-ascorbique entre crochets et de demander des renseignements sur la justification technologique de son emploi.

Aromatisants

19. Plusieurs délégations ont indiqué que les arômes artificiels qui pouvaient être utilisés pour masquer la mauvaise qualité du produit ne devraient pas être admis du point de vue de la protection du consommateur et des pratiques commerciales loyales dans le commerce alimentaire. Par ailleurs, afin de fournir une certaine souplesse au niveau de la fabrication et, compte tenu des travaux considérables effectués par le Comité mixte FAO/WHO d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) sur les aromatisants depuis la rédaction initiale de la présente disposition, le Comité a décidé d'utiliser les termes suivants :

«Arômes naturels et artificiels à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme.»

Ce texte serait utilisé dans tous les avant-projets de normes, là où cette disposition existe, avec le nom du ou des produit(s) pertinent(s). Le Comité est convenu de changer le titre « arômes » en « aromatisants »

Colorants

20. Le Comité s'est longuement demandé s'il fallait ou non autoriser l'utilisation de colorants dans le produit. Plusieurs délégués ont déclaré que les colorants artificiels ne devraient pas être autorisés car ils risquaient d'être utilisés pour masquer la mauvaise qualité du produit et donc tromper les consommateurs. Cependant, d'autres délégations ont demandé que ces colorants soient retenus notant que le Comité mixte FAO/WHO d'experts des additifs alimentaires et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avaient évalué que leur emploi dans les aliments ne présentait pas de risque; leur incorporation dans la norme permettrait également une certaine souplesse et prendrait en compte les pratiques de fabrication dans plusieurs régions dans le monde. Le Comité a décidé de supprimer l'erythrosine de la liste et de la remplacer par le Rouge Allura . Il a mis cette disposition entre crochets pour examen ultérieur et a demandé que les pays ayant autorisé l'emploi de colorants en présentent la justification technologique. Ces décisions seraient appliquées, autant que nécessaire, à tous les avant-projets de norme pour les fruits en conserve.

Contaminants

21. Le Comité a pris note que le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants n'avait pas encore approuvé les concentrations maximales en ce qui concerne l'étain et le plomb dans les aliments traités. Il est convenu de rétablir les concentrations maximales pour l'étain et le plomb (250 mg/kg et 1 mg/kg respectivement dans la norme actuelle pour la compote de pomme en conserve) dans tous les avant-projets de normes à la place de celles qui existent dans les normes actuelles, mais de les mettre entre crochets en attendant les directives du Comité Codex sur les additifs alimentaires à ce sujet.

Hygiène

22. Le Comité a décidé de supprimer la référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides, la compote de pomme en conserve étant un aliment très acide. Le Comité a aussi décidé d'insérer le terme « appropriés » après les termes « Codes d'usages ».

Etiquetage

23. Compte tenu de la décision prise pour la rubrique Description, le Comité a décidé que lorsqu'un produit était sucré conformément à la disposition pertinente du mode de présentation « sucré », son étiquette devait le mentionner obligatoirement alors que si le produit n'est pas sucré, la mention sur l'étiquette était facultative. Le Comité a aussi décidé de transférer les dispositions de l'Annexe concernant l'étiquetage des ingrédients d'assaisonnement et des aromatisants caractéristiques du produit et celles des autres modes de présentation dans le texte principal de la norme.

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

24. Notant que les dispositions pertinentes de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées faisait référence de manière explicite à la possibilité de fournir le

nom et l'adresse du distributeur, le Comité a décidé d'utiliser les termes suivants dans tous les avant-projets de normes:

« L'information portant sur les récipients non destinés à la vente au détail, figurera sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à la condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement. »

Annexe

25. Le Comité a remplacé le paragraphe d'en-tête actuel des Annexes de tous les avant-projets de normes par le libellé suivant adopté par la Commission à sa vingt-deuxième session¹ :

« Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements »

Autres Critères de qualité

Couleur

26. Le Comité est convenu de placer la phrase « A l'exception de la compote de pomme contenant un colorant artificiel » entre crochets puisqu'il a été décidé de mettre les colorants entre crochets.

Couleur, saveur, consistance

27. Sur la question de savoir s'il fallait supprimer les dispositions sur la couleur, la saveur et la consistance afin d'éviter les répétitions, le Comité a décidé de les maintenir dans l'Annexe car on y fait référence dans la rubrique «classification des unités défectueuses »

Poids et mesures

Remplissage minimal

28. Plusieurs délégations ont demandé à ce que la rubrique sur le remplissage minimal soit transférée dans le texte principal de la norme du fait de son importance pour assurer la loyauté des pratiques commerciales. Cependant, d'autres délégations ont déclaré que cette disposition était restrictive et peu importante sur le plan de la qualité ou de l'innocuité du produit, et ont demandé à ce que cette question soit réglée entre les partenaires commerciaux. Il a été noté que les normes Codex pour les produits de la pêche en conserve ne contenaient pas de disposition sur le remplissage minimal. Le Comité a décidé de placer les dispositions concernant le remplissage minimal, la classification des unités « défectueuses » et l'acceptation des lots en ce qui concerne le remplissage minimal entre crochets et de les maintenir dans l'Annexe de tous les avant-projets de normes pertinents. Le Comité est convenu de demander l'avis du Comité exécutif pour ce qui concerne les dispositions de remplissage minimal dans les normes pour les fruits et légumes en conserve compte tenu du fait qu'une telle disposition ne figurait pas dans les normes pour les produits de la pêche en conserve qui ont été adoptées par la Commission.

¹ ALINORM 97/37, par. 171.

Enrichissement en vitamine C

29. Certaines délégations ont proposé d'utiliser l'acide ascorbique pour l'enrichissement en vitamine C. Le Comité ayant noté que la définition Codex des additifs alimentaires excluait l'utilisation de l'acide ascorbique comme élément nutritif et que l'enrichissement des aliments n'avait généralement pas été traité dans les normes Codex, a décidé de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime de fournir des directives sur la manière de traiter les questions d'enrichissement dans les normes de produits.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES POIRES EN CONSERVE¹

30. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme compte tenu des observations présentées par les gouvernements et des décisions prises lors de l'examen de l'avant-projet de norme pour la compote de pomme. Les décisions générales relatives à la compote de pomme en conserve (voir paragraphes 12 - 29 ci-dessus) ne sont pas reprises ici. Le Comité est convenu que plusieurs décisions concernant ce produit seraient aussi valables pour d'autres fruits en conserve normalement présentés en milieu de couverture liquide.

Définition du produit

31. Le Comité a modifié la dernière phrase du paragraphe afin de permettre l'utilisation de poires présentées entières ou en moitiés non pelées. La délégation de la France a estimé que les poires doivent être pelées et que, si elles ne le sont pas, l'étiquette devrait le mentionner.

32. Le Comité a examiné une proposition selon laquelle la section détaillée sur les modes de présentation, figurant dans l'Annexe de la norme, serait replacée dans le texte principal de la norme car la référence aux modes de présentation est fréquente dans les pratiques commerciales. Le Comité a été informé qu'une telle mesure serait contraire aux recommandations de la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius visant à simplifier les normes Codex autant que possible et comme il se doit. Le Comité a pris note que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, ayant eu à traiter de problèmes similaires, avait adopté un texte général portant sur les modes de présentation. Le Comité est convenu d'incorporer ce texte général à toutes les normes pour les fruits et légumes traités, selon qu'il convient.

Milieux de couverture

33. Après un échange d'idées sur l'utilisation de milieux de couverture, le Comité a décidé de constituer un petit groupe de travail sur les Milieux de couverture afin que celui-ci lui propose un cadre général pour la classification des milieux de couverture et la concentration en sucre des différents types de sirops, qui serait applicable à toutes les normes sur les fruits en conserve qui sont à l'examen. Le groupe de travail était composé de délégués de la France, du Guatemala, de l'Espagne, de la Thaïlande, du Royaume-Uni et des Etats-Unis d'Amérique.

34. Après une brève discussion, le groupe de travail a présenté au Comité plusieurs options pour la fixation des concentrations en sucre des sirops. Certaines délégations ont exprimé leur inquiétude quant à la possibilité d'application de valeurs Brix communes à tous les fruits en conserve, notant que certains ajustements de ces valeurs seraient peut-être nécessaires compte tenu des particularités de chaque fruit. L'utilisation de fourchettes de valeurs au lieu de valeurs minimales Brix a été généralement approuvée pour définir les différentes catégories de sirops.

¹ CL 1997/1-PFV, Annexe XV.

35. Après une discussion très animée, le Comité a accepté une proposition du Secrétariat visant à préparer un avant-projet de directives pour les milieux de couverture portant à la fois sur la composition et sur l'étiquetage qui serait applicable à tous les fruits en conserve à l'exception des cas où des dispositions spécifiques seraient requises. Le Comité a également approuvé l'incorporation d'une définition commune de « conditionnement sans liquide » applicable, le cas échéant, à tous les fruits en conserve. Les directives pourraient servir de document de référence remplaçant les dispositions existantes. Le Comité n'a pas eu le temps d'examiner en détail la proposition du Secrétariat, et il est convenu de distribuer l'Avant-projet de Directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve à l'étape 3 pour observations et examen à sa prochaine session. L'Avant-projet de directives figure à l'Annexe V au présent rapport.

36. Dans l'attente d'une décision finale en ce qui concerne les milieux de couverture, d'autres textes traitant des milieux de couverture ont été inclus dans les normes et les deux textes ont été placés entre crochets pour examen ultérieur.

Colorants

37. Toutes les dispositions concernant l'utilisation de colorants ont été placées entre crochets (voir aussi par. 20).

Etiquetage

38. Le Comité est convenu de transférer les dispositions concernant la déclaration des produits colorés artificiellement et l'étiquetage des aromatisants caractéristiques du produit de l'Annexe au texte principal de la norme. La première de ces dispositions a été placée entre crochets.

Annexe

39. Le Comité est convenu de supprimer les sections de l'Annexe relatives aux milieux de couverture compte tenu des considérations énoncées plus haut.

Poids et mesures

40. Les dispositions concernant le remplissage minimal ont été placées entre crochets compte tenu des discussions précédentes à ce sujet (voir aussi par. 28).

41. En ce qui concerne les dispositions relatives au poids égoutté minimal, plusieurs délégations ont proposé l'élimination de tous les chiffres concernant le poids égoutté minimal compte tenu de la grande variation qu'engendre la flexibilité dans ce domaine, tout en notant que la déclaration du poids égoutté était exigée sur l'étiquette. D'autres délégations ont déclaré que les valeurs minimales pour le poids minimal égoutté étaient nécessaires afin d'éviter une concurrence déloyale entre les producteurs. Le Comité a décidé de placer les dispositions relatives au poids égoutté minimal entre crochets et de solliciter des observations ultérieures pour examen à la prochaine session du Comité. Sans préjudice de ces discussions, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page, à des fins de clarification, visant à permettre un ajustement dans le calcul du poids net du produit égoutté dans le cas des récipients non métalliques tels que bocaux, et modifiant certains chiffres.

42. Le Comité a demandé des éclaircissements sur les tolérances autorisées en ce qui concerne la déclaration du poids net égoutté. Reconnaissant qu'il s'agissait d'une question horizontale, le Comité est convenu de demander l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Etiquetage: Déclaration de la variété

43. Le Comité s'est interrogé sur l'utilisation de la désignation: Type « dessert » vis-à-vis de la déclaration facultative de la variété. Il est entendu que cette expression a été introduite pour couvrir des variétés de poires autres que la variété connue sous le nom courant de « Bartlett ». Le Comité a décidé de placer la phrase « *ou, facultativement, la désignation du type dessert si la variété est autre que Bartlett* » entre crochets et d'accepter l'offre de la délégation canadienne de préparer un document sur la justification de l'utilisation de cette expression pour la session suivante.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FRUITS A NOYAUX EN CONSERVE¹

44. Le Comité a décidé de combiner les avant-projets de normes pour les abricots en conserve, les pêches en conserve et les prunes en conserve dans un avant-projet de norme pour les fruits à noyaux en conserve sur la base d'un projet de document proposé par le Secrétariat. Les décisions générales prises par le Comité concernant la compote de pomme en conserve ou les poires en conserve ne sont pas reprises ici.

Description

45. La définition du produit a été modifiée pour inclure les termes « dénoyauté ou non » pour des raisons de conformité avec la rubrique Critères de qualité figurant dans la norme et pour étendre le champ d'application de la norme à certains modes de présentation de produits non dénoyautés. Le Comité est convenu de définir les espèces visées par la norme en utilisant le nom latin des espèces dans le texte principal de la norme. L'insertion des références aux cerises en conserve a été approuvée, étant entendu que la justification d'une telle insertion serait présentée à la prochaine session du Comité.

Autres ingrédients autorisés

46. Le Comité est convenu de supprimer les noyaux et amandes de noyaux de la liste des autres ingrédients autorisés.

Critères de Qualité

47. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle phrase relative à la présence de noyaux ou fragments de noyaux compte tenu du fait que leur présence peut affecter la qualité du produit et présenter un risque pour le consommateur.

Additifs

48. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section sur les Acidifiants compte tenu des pratiques de production et de commercialisation actuelles.

Contaminants

49. Notant que le texte standard sur les résidus de pesticides figurait dans cette norme, le Comité est convenu de l'inclure dans tous les autres avant-projets de norme.

¹ CX/PFV 98/2, Annexe.

AUTRES AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES POUR LES FRUITS EN CONSERVE

50. Le Comité n'a pu, faute de temps, examiner les autres Avant-projets de normes révisées pour les fruits en conserve. Toutefois, le Comité est convenu que des normes devraient être élaborées pour les agrumes en conserve (combinant la norme pour les pomelos¹ en conserve et celle pour les mandarines²) ainsi que pour les baies (combinant la norme pour les framboises en conserve³ et celle pour les fraises en conserve⁴), sous réserve de l'accord du Comité exécutif. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de faire préparer des projets pour les normes ci-dessus sur le modèle de l'Avant-projet pour les fruits à noyaux en y incorporant toutes les décisions pertinentes prises à cette session.

51. Le Comité, s'étant interrogé sur la possibilité de combiner les avant-projets de normes révisées pour les cocktails de fruits en conserve et pour les macédoines de fruits tropicaux en conserve, a décidé de maintenir des normes séparées. Il a été noté que si ces produits présentent certaines similitudes, le cocktail de fruits est un produit bien défini, avec un commerce international important, alors que la macédoine de fruits tropicaux est un produit dont la composition est beaucoup plus variable. Il a également été indiqué que le titre de la norme pour la macédoine de fruits tropicaux devrait être modifié en « Norme pour les cocktails de fruits tropicaux en conserve », le terme anglais de « salad » laissant entendre la présence de légumes verts. Certaines délégations ont estimé que la priorité accordée à la macédoine de fruits tropicaux devrait être inférieure à celle accordée au cocktail de fruits.

Etat d'avancement des avant-projets de normes pour les fruits en conserve

52. Le Comité a avancé les avant-projets de normes révisées pour la compote de pomme en conserve et pour les poires en conserve à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session⁵. Il a été noté que les dispositions nécessitant une approbation seraient soumises aux comités s'occupant de questions générales concernés pour examen. Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-projet de norme pour les fruits à noyaux à l'étape 3 pour observations des gouvernements sous réserve que son élaboration soit approuvée par le Comité exécutif. Les textes de ces normes sont joints au présent rapport, respectivement en Annexes II, III et IV. Les avant-projets de normes révisées pour les mangues en conserve, les ananas en conserve, le cocktail de fruits en conserve, la macédoine de fruits tropicaux en conserve, et les châtaignes et purées de châtaignes en conserve ont été renvoyés à l'étape 3 pour incorporation des décisions pertinentes prises à la présente session.

AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LES LEGUMES EN CONSERVE A L'ETAPE 4⁶ (Point 5 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CAROTTES EN CONSERVE

53. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme révisée pour les carottes en conserve en

¹ CODEX STAN 15-1981.

² CODEX STAN 68-1981.

³ CODEX STAN 60-1981.

⁴ CODEX STAN 62-1981.

⁵ 3-5 juin 1998.

⁶ CL 1997/1-PFV, CX/PFV 98/4 (observations de l'Australie, de la France, de l'Espagne, de l'Afrique du Sud, du Royaume-Uni et des Etats-Unis), CX/PFV 98/4-add.1 (observations de l'Australie, de Cuba, de la République tchèque, de la France, de l'Allemagne, de la Pologne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de l'Association internationale des producteurs de pectine et de l'OIETFL) et CRD 1 (liste des additifs alimentaires).

gardant à l'esprit la possibilité de combiner tous les Avant-projets de normes pour les légumes en conserve en une seule norme générale. Les décisions générales du Comité concernant la compote de pomme en conserve, les poires en conserve ou les fruits à noyau en conserve n'ont pas été reproduites ici.

Description

Définition du produit

54. Le Comité est convenu d'inclure la référence à des matières premières « fraîches, congelées ou précédemment mises en conserve » compte tenu des pratiques actuelles et conformément à la section correspondante figurant dans l'avant-projet de norme pour les fruits à noyau. Il a été noté que ceci pouvait ne pas s'appliquer aux tomates en conserve.

55. Le Comité est convenu d'ajouter une disposition concernant les produits emballés sous vide dans des récipients rigides en plus des récipients hermétiquement clos normaux. Cependant, aucun consensus ne s'est dégagé sur la nécessité de donner une valeur numérique au pourcentage approprié de récipient non rempli ou au pourcentage maximal de liquide de couverture. Le Comité a donc décidé d'amender la section qui s'y rapporte comme suit:

« conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié qui peut contenir des sucres et/ou des matières sucrantes telles que le miel et d'autres ingrédients autorisés, convenant au produit, ou conditionnés sous vide [avec le liquide de couverture ne dépassant pas 20 % du poids total] dans un récipient clos [avec un vide adéquat]; et »

Il a aussi décidé d'inclure la disposition suivante dans l'Annexe:

« [1,5 emballage sous vide pression admise dans le récipient normalement inférieure à 500 mbar.] »

Présentation

56. Le Comité est convenu d'inclure une section sur la présentation comme dans les avant-projets de normes pour les poires et les fruits à noyau en conserve.

Autres ingrédients autorisés

57. Le Comité est convenu d'amender « plantes aromatiques séchées et épices » et d'adopter « plantes aromatiques et épices » afin de permettre l'utilisation d'herbes fraîches ou d'essences d'herbes ou de produits similaires. Il est aussi convenu d'ajouter, sous réserve d'examen ultérieur, un maximum de 15% de garniture par rapport au poids total égoutté des légumes.

58. Le Comité s'est demandé s'il convenait de supprimer les références aux conditionnements en sauce. Certaines délégations ont préconisé l'élimination des ingrédients des sauces étant donné le peu d'importance du commerce international des produits ainsi conditionnés. Cependant, d'autres délégations ont déclaré que ces produits faisaient l'objet de commerce international. Il a été noté qu'il ressortait des dispositions figurant dans les normes existantes que les produits en sauces étaient couverts par la norme.

59. Le Comité a examiné certaines options avant de parvenir au consensus suivant: (1) inclure une déclaration générale concernant les ingrédients facultatifs qui serait similaire à celle figurant

dans les Normes Codex pour les produits de la pêche en conserve et éliminer la liste détaillée des autres ingrédients autorisés; (2) élaborer des directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve qui incluraient les sauces et s'y référer dans les normes individuelles ; et (3) placer la section entière entre crochets. Le Comité est convenu que toutes les options possibles devraient être comprises dans un projet qui serait préparé pour examen à la prochaine session.

Additifs alimentaires

60. Le Comité est convenu d'inclure une disposition relative à l'utilisation des acidifiants approuvés par le Comité mixte FAO/OMS des experts des additifs alimentaires. Le Comité est en outre convenu d'ajouter certains exaltateurs d'arôme et affermissants¹ afin de tenir compte des pratiques courantes et de permettre une certaine souplesse de fabrication.

61. Le Comité est convenu de placer les dispositions relatives aux épaississants entre crochets, étant entendu que leur maintien est tributaire de la décision prise en ce qui concerne les conditionnements en sauce.

Hygiène

62. Le Comité est convenu de maintenir la référence explicite au traitement suffisant pour détruire *Clostridium botulinum*, car il est apparu important de souligner la nécessité d'une manipulation correcte. Toutefois, il a été noté que celle-ci serait assurée par l'application du Code d'usages en matière d'hygiène, auquel il est fait référence dans la norme.

Etat d'avancement des avant-projets de normes révisées pour les carottes et légumes en conserve

63. Le Comité a décidé que tous les avant-projets de normes révisées pour les légumes en conserve devraient être combinés en une seule norme pour les légumes en conserve, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif. Le Comité n'a pas pris de décision en ce qui concerne l'inclusion ou non des champignons en conserve et des tomates en conserve dans cette norme générale. Il a demandé au Secrétariat du Codex de préparer un projet de norme compte tenu de la décision prise à la présente session. Le Comité a décidé également d'élaborer des directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif. L'Avant-projet de norme pour les carottes en conserve a été renvoyé en attendant à l'étape 3.

PROJET DE NORME POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE A L'ETAPE 7² (Point 6 de l'ordre du jour)

64. Le Comité a noté que cette norme avait été proposée par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie à sa huitième session, compte tenu d'informations commerciales et des aspects de la commercialisation des pousses de bambou en conserve. La proposition a été approuvée par le Comité exécutif à sa trente-neuvième session³. A sa quarante-troisième session, le Comité exécutif a adopté l'Avant-projet de norme à l'étape 5.

65. Le Comité est convenu que cette norme devrait être considérée comme une norme indépendante et a renvoyé le Projet de norme à l'étape 6. Il a demandé à la Thaïlande de préparer, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, une nouvelle version de la norme en respectant le plan

¹ CX/PFV 98/4, page 8.

² CX/PFV 98/5 (observations de la France, de l'Indonésie, de la Pologne et du Royaume-Uni), CL 1996/26-PFV, ASIE et Annexe II, ALINORM 97/15.

³ ALINORM 93/3, par. 80.

de présentation actuel du Codex et en y incorporant toutes les décisions pertinentes prises à la présente session. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait recommandé d'utiliser AOAC 968.30 pour déterminer le poids net et le poids égoutté du produit. Le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire n'a pas cru nécessaire d'incorporer une méthode de sécurité microbiologique car celle-ci serait assurée par l'utilisation du Code d'usages auquel il est fait référence dans la norme.

AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES POUR LES AUTRES FRUITS ET LEGUMES TRAITES A L'ETAPE 4¹ (Point 7 de l'ordre du jour)

66 Le Comité n'a pas pu étudier ces normes par manque de temps. Cependant le Comité est convenu d'élaborer une norme pour les confitures, gelées et marmelades, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif, qui remplacerait les Normes pour les confiture et gelées² et pour les marmelades d'agrumes³ actuelles. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de préparer un projet de norme.

67. Le Comité, ayant pris note de la coopération de longue date entre le Comité et le Conseil oléicole international (IOOC) dans l'élaboration de la Norme pour les olives de table⁴, a demandé au Secrétariat de proposer la révision de la présente norme au IOOC et de coopérer avec celui-ci pour la préparation d'un projet approprié.

68. Le Comité est convenu de demander au Comité exécutif d'envisager le transfert du travail de conversion de la Norme régionale européenne pour les champignons frais « Chanterelles »⁵ en une norme mondiale de ce Comité au Comité sur les fruits et légumes frais. Tous les autres avant-projets de normes ont été renvoyés à l'étape 3.

69. En ce qui concerne les normes pour les fruits secs et les pistaches, le Comité a pris note des travaux entrepris par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-NU) dans ce domaine, de l'étroite collaboration qui s'était établie entre ce Comité et la CEE-NU et de l'actuelle coopération dans le domaine des fruits et légumes frais. Il a été souligné qu'il fallait éviter les chevauchements des travaux.

METHODES D'ANALYSE POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES⁶ (Point 8 de l'ordre du jour)

70. M. Richard Peterson (E.-U.) a présenté un rapport du Groupe de travail *ad hoc*⁷ sur les méthodes d'analyse. Le Groupe de travail avait révisé la liste des méthodes auxquelles il sera fait référence dans les normes pour les fruits et légumes traités, compte tenu des informations dont dispose actuellement le Comité. Le Comité est convenu de distribuer séparément la liste révisée ainsi que les informations complémentaires fournies par le Groupe de travail pour observations des gouvernements et des organisations internationales intéressées. Il a été convenu que la liste révisée

¹ CL 1997/1-PFV, CX/PFV 98/6 (observations de l'Australie, du Brésil, de Cuba, de la République tchèque, de la France, de la Pologne, de l'Espagne, du Royaume-Uni, des Etats-unis, de l'OEITFL et de l'Association internationale des producteurs de pectine), CX/PFV 98/6-Add.1 (observations de l'Australie, de Cuba, de la République tchèque, de la France, de l'Allemagne, de la Pologne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de l'OEITFL et de l'Association internationale des producteurs de pectine), CX/PFV 98/6-Add.2 (Avant-projet de norme pour le chutney), CRD 1 (Liste des additifs alimentaires) et CRD 2 (observations de l'AIFLV).

² CODEX STAN 79-1981.

³ CODEX STAN 80-1981.

⁴ CODEX STAN 66-1981, Rév.1, 1987

⁵ CODEX STAN 40-1981.

⁶ CX/PFV 98/7.

⁷ Voir par. 5.

serait examinée par le Comité à sa prochaine session, compte tenu des observations reçues, avant d'être transmise au Comité du Codex sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour approbation.

CONVERSION DE LA NORME EUROPEENNE REGIONALE POUR LE VINAIGRE EN UNE NORME MONDIALE (Point 9 de l'ordre du jour)¹

71. Le Comité a pris note que la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session, avait retenu la Norme européenne régionale Codex pour le vinaigre² comme l'une des normes régionales susceptible d'être convertie en une norme mondiale ou maintenue en tant que norme régionale. Il a été noté que, si le Comité décidait de maintenir la norme en tant que norme régionale, il faudrait néanmoins amender le texte afin de rendre la norme conforme au plan de présentation actuel du Codex et mettre à jour les références.

72. Après de brefs débats, le Comité est convenu que la conversion de cette norme régionale en une norme mondiale était inappropriée, compte tenu notamment des courants commerciaux et des différences régionales importantes. Il a recommandé que la norme soit soumise au Comité de coordination régional du Codex pour l'Europe afin qu'il étudie comment l'aligner sur la nouvelle présentation des normes Codex et mettre à jour les méthodes d'analyse.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)

PROPOSITION D'UNE NOUVELLE NORME POUR LA SAUCE AU SOJA

73. La délégation du Japon a présenté le document CX/PFV 98/9 qui relatait l'historique, les caractéristiques, les modes de présentation, la fabrication et le commerce de la sauce au soja ainsi que les raisons de l'élaboration d'une norme pour la sauce au soja fermentée. Elle a insisté sur le fait qu'il existe deux types de sauces au soja, fermentée et non fermentée et qu'il est extrêmement important de les distinguer pour la protection des consommateurs et la loyauté des pratiques commerciales. Plusieurs pays ont soutenu l'élaboration de la norme car, la sauce au soja fermentée étant une denrée alimentaire traditionnelle dans ce pays, il fallait protéger son mode de fabrication traditionnel et tenir compte du commerce international important de ce produit.

74. Il a été souligné que certains termes utilisés dans la proposition annexée au document CX/PFV 98/9 étaient peu utilisés dans le monde, ou encore pouvaient être une source de confusion dans les pays situés hors de l'Asie du Sud-Est. On a également fait valoir que la décision du Comité d'élaborer des normes plus générales devrait être prise en compte dans l'élaboration d'une norme pour la sauce au soja, par exemple en incorporant les produits type sauce au soja.

75. Le Comité est convenu de demander l'approbation du Comité Exécutif pour l'élaboration d'une norme pour la sauce au soja visant la sauce au soja fermentée, étant entendu que le Japon préparerait, en collaboration avec la République de Corée un avant-projet de norme pour observation des gouvernements.

FUTURS TRAVAUX

76. Le Comité a décidé d'examiner à sa prochaine session et à celles qui suivront, les points suivants³:

- Projet de norme pour les pousses de bambou;
- Avant-projet de norme pour:
 - la compote de pomme en conserve;

¹ CX/PFV 98/8.

² CODEX STAN 162-1987.

³ Voir aussi par. 50-52, 63, 65, 66-68 et 75.

- les poires en conserve;
- les fruits à noyau en conserve* ;
- les agrumes en conserve*;
- les baies en conserve*;
- les mangues en conserve;
- les ananas en conserve;
- les cocktails de fruits en conserve;
- la macédoine de fruits tropicaux en conserve;
- les châtaignes et purées de châtaigne en conserve;
- les légumes en conserve*¹ ;
- les tomates en conserve ;
- les champignons en conserve ;
- les confitures, gelées et marmelades;
- le chutney de mangue;
- les cornichons (concombres) en conserve;
- les olives de table;
- les concentrés de tomate traités;
- les abricots secs;
- les dattes;
- les raisins secs;
- la noix de coco râpée desséchée ;
- les pistaches non décortiquées ;
- les champignons comestibles séchés;
- les champignons comestibles et produits dérivés; et
- la sauce au soja ;
- Avant-projets de directives pour
 - les milieux de couverture des fruits en conserve*; et
 - les milieux de couverture des légumes en conserve*.

* Nouveaux travaux, sous réserve d'approbation.

77. Le Comité a pris note que deux nouvelles normes seraient présentées par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie, à savoir les Avant-projets de normes pour les pickles et pour les kimchi.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

78. La prochaine session du Comité se tiendra, sous toutes réserves, du 20 au 24 mars 2000. Les dates et lieu exacts seront fixés par le Gouvernement des Etats-Unis et par le Secrétariat du Codex.

¹ Cette norme peut inclure les artichauts en conserve et les pommes de terre en conserve, et pourrait comprendre les champignons en conserve et les tomates en conserve.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX – RESUME

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
Projet de norme pour les pousses de bambou en conserves	6	Thaïlande Secrétariat du Codex 20ème CCPFV	par. 64-65
Avant-projets de normes révisées pour: - la compote de pomme en conserve; et - les poires en conserve	5	45ème CCEXEC Gouvernements 20ème CCPFV	Annexe II Annexe III
Avant-projets de normes révisées pour: - les mangues en conserve; - les ananas en conserve; - les cocktails de fruits en conserve; - la macédoine de fruits tropicaux en conserve; - les châtaignes et purées de châtaigne en conserve; - les carottes en conserve ¹ ; - les champignons en conserve ; - les tomates en conserve ; - les confitures, gelées et marmelades; - le chutney de mangue; - les cornichons (concombres) en conserve ; - les olives de table; - les abricots secs ; - les dattes ; - les raisins secs ; - la noix de coco râpée desséchée ; - les pistaches non décortiquées ; - les champignons comestibles séchés; - les champignons comestibles et produits dérivés	3	Secrétariat du Codex Gouvernements 20ème CCPFV	par. 51-52, 63, 66-67, 76
Avant-projet de norme pour les fruits à noyau en conserve	1, 2, 3	45ème CCEXEC Gouvernements 20ème CCPFV	par. 11, 44-49, 76 Annexe IV
Avant-projets de normes pour : - les agrumes en conserve ; - les baies en conserve ; - les légumes en conserve ; et - les confitures, gelées et	1, 2	45ème CCEXEC Secrétariat du Codex 20ème CCPFV	par. 50, 66, 76

¹ Etape intérimaire sous réserve de l'approbation par le Comité exécutif de l'élaboration d'une norme pour les légumes en conserves.

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
marmelades			
Avant-projet de norme pour la sauce au soja	1, 2	45ème CCEXEC Japon, République de Corée 20ème CCPFV	par. 73-76
Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve	1, 2, 3	45ème CCEXEC Gouvernements 20ème CCPFV	par. 33-36, 76 Annexe V
Avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve	1, 2	45ème CCEXEC Secrétariat du Codex 20ème CCPFV	par. 63, 76
Méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités	- ¹	Secrétariat du Codex Gouvernements 20ème CCPFV	par. 70
Avant-projet de norme révisée pour les champignons frais « Chanterelles »	3	45ème CCEXEC 20ème CCPFV	par. 68
Norme régionale européenne pour le vinaigre	-	45ème CCEXEC CCEURO	par.72

¹ Méthodes individuelles à la même étape que les normes correspondantes.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE
POUR LA COMPOTE DE POMME EN CONSERVE¹**

(Avancé à l'étape 5 de la Procédure)

L'annexe de la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités des dispositions d'acceptation définies au paragraphe 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la compote de pomme en conserve telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous et prête à la consommation dans l'industrie de restauration ou pour le reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination « compote de pomme en conserve » désigne le produit réduit en purée ou haché:

- a) préparé à partir de pommes lavées et propres, conformes aux caractéristiques du fruit de *Malus domestica* Borkhausen, qui peuvent avoir été pelées et sont saines après parage;
- b) conditionné sans eau ou avec de l'eau en quantité suffisante pour assurer une consistance appropriée et avec d'autres ingrédients autorisés tels que ceux décrits à la section 3.1.2; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Sucrée– avec des sucres et/ou matières sucrantes tels que le miel; au minimum [15% d'extrait sec soluble total (15,0° Brix)].

2.2.2 Non sucrée – sans édulcorant nutritif; au minimum 9% d'extrait sec soluble total (9,0° Brix).

2.2.3 Autres modes de présentation

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

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme; et

¹ Cet avant-projet de norme est une révision de CODEX STAN 17-1981.

- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 2.2 en ce qui concerne l'extrait sec soluble total devrait être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions relatives à l'extrait sec soluble total stipulées à la section 2.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 2.3 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL-6,5).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Pommes telles que définies à la section 2.1 (a).

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- a) eau;
- b) sel (chlorure de sodium);
- c) sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel;
- d) épices.

3.2 Critères de qualité

La compote de pomme en conserve doit présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	AGENTS ACIDIFIANTS	
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF

4.2 ANTIOXYGÈNE

300	Acide ascorbique	}	150 mg/kg, seuls ou en combinaison
315	[Acide iso-ascorbique]	}	

4.3 AROMATISANTS

Aromatisants naturels et leurs	}	Limitée par les BPF
équivalents de synthèse identiques	}	
à l'exception de ceux dont on sait	}	
qu'ils reproduisent la saveur de la	}	

pomme

[4.4 COLORANTS

129	Rouge Allura AC	}	[200 mg/kg, seuls ou en combinaison]
123	Amarante	}	
143	Vert rapide FCF	}	
102	Tartrazine	}	
110	Jaune soleil FCF	}	
133	Bleu brillant FCF	}	
132	Indigotine]	}	

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

[Métaux

Limite maximale

Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg calcule comme Sn]

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que la compote de pomme en conserve soit préparée et manipulée conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages appropriés en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, la compote de pomme en conserve doit être exempte de toute substance anormale.

6.3 Quand elle est analysée selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, la compote de pomme en conserve:

- (a) doit être exempte de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage; et

- (b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. ETIQUETAGE

7.1 La compote de pomme en conserve doit être étiquetée conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 NOM DU PRODUIT

7.2.1 Le nom du produit doit être « compote de pomme ».

7.2.2 Si le produit a été sucré conformément aux dispositions stipulées à la section 2.2.1, le nom du produit devra être accompagné par le terme « Sucrée » qui lui sera accolé.

7.2.3 Si le produit n'a pas été sucré et s'il est conforme aux dispositions stipulées à la section 2.2.2, la désignation « Non sucrée » peut apparaître à cote du nom du produit.

7.2.4 Le nom du produit devra être accompagné par une mention stipulant la présence de tout autre ingrédient d'assaisonnement ou aromatisant caractéristiques du produit comme par exemple « avec x », selon le cas.

7.2.5 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues pour les autres modes de présentation décrites à la section 2.2.3, l'étiquette devra mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

7.3 ETIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

**Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et
non à titre obligatoire par les gouvernements**

A1. CRITERES DE QUALITE

A1.1 Couleur

[A l'exception de la compote de pomme contenant un colorant artificiel], le produit devrait présenter une couleur normale qui ne soit pas excessivement terne, grise, rose, verte ou jaune. La compote de pomme en conserve contenant des ingrédients ou des additifs autorisés devrait être considérée comme présentant une couleur caractéristique lorsque les diverses substances utilisées n'ont pas provoqué une coloration anormale.

A1.2 Saveur

La compote de pomme en conserve devrait présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit; la compote de pomme en conserve préparée avec des ingrédients spéciaux devrait présenter la saveur caractéristique communiquée par la compote de pomme et les autres substances employées.

A1.3 Consistance

Après avoir été agité dans le récipient qui le contient, puis vidé sur une surface plane et sèche, le produit devrait présenter une consistance pouvant être modérément épaisse mais non excessivement ferme, ou pouvant être assez légère de sorte que le produit s'égalise de lui-même et telle qu'au bout de deux minutes il puisse se produire une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

A1.4 Défauts

Le nombre, la dimension et l'importance des défauts (tels que pépins ou fragments de pépins, peaux, carpelles, fragments de pommes meurtries, particules sombres et toute autre matière étrangère de nature analogue) ne devraient pas nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit.

A1.5 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, stipulées aux sections A1.1 à A1.4, devrait être considéré comme « défectueux ».

A1.6 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions applicables en matière de qualité, stipulées à la section 2.5, lorsque le nombre d'unités « défectueuses », définies à la section 2.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969; Volume 13 du Codex Alimentarius).

[A2. POIDS ET MESURES

A2.1 Remplissage du récipient

A2.1.1 *Remplissage minimal*

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

A2.1.2 *Classification des unités « défectueuses »*

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 3.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

A2.1.3 *Acceptation des lots*

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section A2.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section A2.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL6.5)].

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE
POUR LES POIRES EN CONSERVE¹**
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure)

L'annexe de la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités des dispositions d'acceptation définies au paragraphe 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poires en conserve telle qu'elle définie à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination « poires en conserve » désigne le produit:

- a) préparé à partir de poires mûres, provenant de variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conformes aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées « entières » ou « en moitiés » qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas.
- b) conditionné avec des agents ou autre liquide de couverture approprié auquel des agents de sapidité ou d'autres ingrédients aromatisants peuvent avoir été ajoutés; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

2.2. Modes de présentation

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

- être fabriqué conformément à toutes les exigences de la présente norme; et
- être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

¹ Cet avant-projet de norme est une révision de CODEX STAN 61-1981.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Poires telles que définies à la section 2.1 et liquide de couverture convenant au produit.

3.2 Milieux de couverture¹

[Les poires en conserve peuvent être conditionnées dans l'un quelconque des milieux suivants:

3.2.1 **Eau** - liquide de couverture composé uniquement d'eau;

3.2.2 **Jus de fruit** - liquide de couverture composé uniquement de jus de poire ou de tout autre jus de fruit compatible;

3.2.3 **Eau et jus de fruit** - liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de poire, ou d'eau et de tout autre jus d'un seul fruit, ou encore d'eau et de deux jus de fruit ou plus;

3.2.4 **Mélange de jus de fruit** - liquide de couverture constitué d'un mélange de deux jus de fruit ou plus, dont éventuellement du jus de poire;

3.2.5 **Avec sucre(s)** - tous les liquides de couverture indiqués aux sections 3.2.1 à 3.2.4 peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose.]

ou

[Conformément aux dispositions de l'Avant-projet des directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve.]

3.3 Autres ingrédients autorisés

- a) épices, essences d'épices, menthe; et
- b) jus de citron (non concentré ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur.

3.4 Critères de qualité

Les poires en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

¹ Voir annexe de la Partie I, Volume 5A du Codex Alimentarius, deuxième édition.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 ACIDIFIANTS		
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	
334	Acide L-tartrique	
270	Acide lactique	

[4.2 COLORANTS (AUTORISÉS UNIQUEMENT DANS LES SPÉCIALITÉS)]

123	Amarante	[200 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison]
129	Rouge Allura AC	
143	Vert solide FCF	
124	Ponceau 4R	
102	Tartrazine]	

4.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire

Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

[Métal	Concentration maximale
Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg, calculé en Sn]

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de cette norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les poires en conserve soient préparées et manipulées conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989) et aux autres Codes d'usages appropriés en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les poires en conserve doivent être exemptes de toute substance anormale.

6.3 Quand elles sont analysées selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les poires en conserve:

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

7. ETIQUETAGE

7.1 Les poires en conserve doivent être étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 Nom du produit

7.2.1 Le nom du produit doit être « poires ».

[7.2.2 Lorsque les poires sont colorées artificiellement, la déclaration devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci et devrait préciser la couleur caractérisante, par exemple « Poires colorées artificiellement en vert ».]

7.2.3 La déclaration de tout aromatisant caractéristique utilisé dans le produit devrait faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple «avec -- X --», le cas échéant.

7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements.

A.1 DESCRIPTION

A1.1 Types variétaux

Toute variété cultivée de poires peut être utilisée.

A1.2 Modes de présentation

A1.2.1 *Entières* - pelées ou non, évidées ou non.

A1.2.2 *Moitiés* - pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

A1.2.3 *Quartiers* - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

A1.2.4 *Tranches* - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

A1.2.5 *Dés* - pelées et coupées en morceaux cubiques.

A1.2.6 *Morceaux ou Morceaux irréguliers* - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

A1.3 Autres modes de présentation

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

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

A2. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

A2.1 CRITERES DE QUALITE

A2.1.1 Couleur

[Sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées], les poires devraient présenter les caractéristiques de coloration normales des poires en conserve et typiques de la variété utilisée. Une légère coloration rose ne devrait pas être considérée comme un défaut. Les poires en

conserves contenant d'autres ingrédients autorisés devraient être considérées de couleur caractéristique si le produit ne présente pas de coloration anormale en raison des ingrédients utilisés.

A2.1.2 Saveur

Les poires en conserve devraient présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Les poires en conserve préparées avec des aromatisants spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent les poires et les autres substances utilisées.

A2.1.3 Texture

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

A2.1.4 Uniformité du calibre

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

A2.1.5 Défauts et tolérances

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

Défauts	Limites maximales
a) Poires tachées et présentant des marques de parage (Unité tachées présentant en surface des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage, marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers)	i) Total, 30 % en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 30 %; - mais limité à - ii) 20 % en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 % dans le cas de poires tachées
b) Poires brisées (Seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments devrait être considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis a approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient)	20 % en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 %

Défauts	Limites maximales
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 devraient être comptés comme une unité)	3 unités par kg du contenu total
d) Pelure (en moyenne) (Sauf pour les poires « non pelées ») (Pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient)	Une surface totale de 10 cm ² par kg du contenu total
e) Matières végétales inoffensives	
i) Pédoncules ou tiges	1 morceau par 3 kg du contenu total (dans les modes de présentation où le pédoncule est habituellement enlevé)
ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	2 cm ² par 3 kg du contenu total
f) Pépins (en moyenne) (Sauf pour les poires « entières - non évidées ») (Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du coeur)	8 par kg du contenu total

A2.1.6 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requises aux sections A2.1.1 à A2.1.5 (à l'exception des matières végétales étrangères qui sont déterminées sur la moyenne) devrait être considéré comme « défectueux ».

A2.1.7 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme répondant aux spécifications de qualité définies à la section A2.1.6 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section A2.1.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5); et
- b) Les spécifications de la section A2.1.5 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.

A3. POIDS ET MESURES

[A3.1 Remplissage du récipient

A3.1.1 Remplissage minimal

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

A3.1.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 3.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme « défectueux ».

A3.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 3.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 3.1.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969; Volume 13 du Codex Alimentarius).

A3.1.2 Poids égoutté minimal

A3.1.2.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé¹.

Poires entières	50 %
Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53 %
Dés	[60 %][56%]

A3.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on devrait juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.]

A4. AUTRES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE

A4.1 Le mode de présentation devrait, selon le cas, faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

« Entières » (poires pelées et non évidées); et de plus « sans pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

« Entières non pelées » (quand elles ne sont ni pelées ni évidées); et de plus « sans pédoncule » ou « avec pédoncule », le cas échéant.

¹ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit devrait être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C} que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

« Entières - évidées » (quand elles sont pelées et évidées).

« Entières - non pelées - évidées » (quand elles sont non pelées mais évidées).

« Moitiés » (quand elles sont pelées).

« Moitiés - non pelées » (quand elles ne sont pas « pelées »).

« Quartiers » ou « Coupées en quartiers ».

« Tranches » ou « Coupées en tranches » ou

« Dés » ou « coupées en dés » ou « cubes ».

« Morceaux » ou « Morceaux irréguliers ».

A4.2 Autres modes de présentation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section A1.3), l'étiquette devrait contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

A4.3 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal [ou la désignation du type « Dessert » si la variété est autre que « Barlett »].

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FRUITS A NOYAUX

(A l'étape 3 de la procédure)

L'annexe de la présente norme comprend des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités des dispositions d'acceptation définies au paragraphe 4.A (i)(b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits à noyaux en conserve de la variété *Prunus* tel qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « Fruits à noyaux en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de fruits à noyaux, murs, frais ou congelés, ou précédemment mis en conserve, conformément aux caractéristiques des fruits à noyaux appartenant à la variété commerciale *Prunus* propres à la consommation humaine. Les fruits auront été débarrassés de leurs queues ou pédoncules. Les fruits peuvent être ou non dénoyautés.
- (b) conditionné avec ou sans un liquide de couverture approprié, des sucres et autres matières sucrantes telles que le miel et d'autres ingrédients permis ainsi qu'indiqué à la section 3.3 ci-dessous; et
- (c) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos afin d'éviter leur dégradation.

2.2 TYPES VARIETAUX

Les espèces suivantes peuvent être utilisées:

Abricot: *Prunus armeniaca* L.;
Pêche: *Prunus persica* L.;
Prune: *Prunus domestica* L. (prune);
Prunus italica L. (reine-claude);
Prunus insititia L. (mirabelle ou prune de Damas); et
Prunus cerasifera Ehrb. (prune-cerise).

Cerises : *Prunus avium* L. (cerises douces)
Prunus cerasus L., var. *austera* L. (cerises acides).

2.3 MODES DE PRESENTATION

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

- répondre a toutes les spécifications pertinentes de la pressente norme; et
- être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.3.2 Les pêches devront être pelées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Fruits à noyaux comme définit dans la section 2 et liquide de couverture approprié au produit.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE¹

[Quand un milieu de couverture est utilisé, il peut être constitué de:

3.2.1 **Eau** - Liquide de couverture uniquement composé d'eau.

3.2.2 **Jus de Fruit** - Liquide de couverture composé de jus du fruit en conserve, ou de tout autre jus de fruit compatible.

3.2.3 **Jus de Fruits Mixte** - Liquide de couverture composé de deux jus de fruits compatibles ou plus, y compris le jus du fruit conditionné.

3.2.4 **Eau et Jus de Fruit** - Liquide de couverture composé d'eau et de jus du fruit conditionné, ou d'eau et de tout autre jus de fruit, d'eau et de deux jus de fruits ou plus combinés dans n'importe quelle proportion.

3.2.5 **Nectar de Fruit** - liquide de couverture composé de nectar d'abricot ou de tout autre nectar compatible avec les abricots en conserve.

3.2.6 **Avec sucre (s)** - Tous les liquides de couverture cités ci-dessus peuvent être additionnés d'un ou plusieurs sucres tels que définis dans le Codex Alimentarius et autres matières sucrantes suivants: sucrose, sirop de sucre invertit, dextrose, sirop de glucose séché, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose et miel. Des sucres secs comme: sucrose, sucre invertit, dextrose et sirop de glucose séché peuvent être rajoutés à des paquets solides sans liquide ajouté mais avec de petites quantités de vapeur, eau ou jus naturels, comme l'exige la mise en conserve normale des produits.]

¹ Voir appendice Partie 1 du Codex Alimentarius, Vol. 5A, Deuxième édition.

ou

[Conformément aux dispositions de l'Avant-projet des directives Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve.]

3.3 AUTRES INGRÉDIENTS PERMIS

- (a) épices;
- (b) vinaigre;

3.4 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les fruits en conserve devraient avoir un goût, odeur et couleur normale et posséder une texture caractéristique au produit. Le produit devra être exempt dans une grande mesure de noyaux ou fragments de noyaux mesurant plus de 2 mm, sauf lorsque le produit est évidé.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
-----	------------------------------	------------------------

4.1 ACIDIFIANTS

260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
330	Acide citrique	
296	Acide malique	
334	Acide L-tartrique	

4.2 Aromatisants

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Limitée par les BPF
--	---------------------

[4.3 ANTIOXYDANTS (uniquement pour les pêches et abricots en conserve)]

300	Acide L-Ascorbique	Limitée par les BPF]
-----	--------------------	----------------------

[4.4 COLORANTS (uniquement pour les prunes "rouges" ou "violette")]

129	Rouge Allura AC	[300 mg/kg du produit fini seul ou en combinaison]
124	Ponceau 4R]	

5. CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

[Métal	Concentration maximale
Plomb (Pb)	1mg/kg
Etain	250 mg/kg, calcule en Sn]

5.2 RÉSIDUS PESTICIDES

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour le produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit couvert par la disposition de cette norme soit préparé et manipulé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides, (CAC/RCP 23-1979, Rév. 1-1989), et autres Codes d'usages appropriés en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication et quand cela est possible, le produit devra être exempt de toute substance anormale.

6.3 Quand testé par des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- (a) devra être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales de stockage; et
- (b) ne devra pas contenir des substances provenant de micro-organismes dans des montants qui représenteraient un danger pour la santé.

7. ETIQUETAGE

7.1 Le produit devra être étiqueté en accord avec la Norme Générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

7.2 LE NOM DU PRODUIT

Le nom du produit devra être celui du fruit utilisé comme défini dans la section 2.2

7.3 ETIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exceptions faites du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur ainsi que des instructions d'entreposage qui devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur ou du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Codex Alimentarius Volume 13.

Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements.

A1. DESCRIPTION

A1.2 TYPES VARIÉTAUX

Des types de variété distincts devraient être désignés pour les pêches et les prunes.

A1.2.1 Pêche

A1.2.1.1 Le type varietal est déterminé par la variété avec laquelle le noyau se sépare du fruit

- (a) "Freestone" (noyau libre): lorsque le noyau se sépare facilement de la chair; ou
- (b) "Clingstone"(noyau attaché): quand le noyau adhère à la chair.

A1.2.1.2 Type de Couleur

- (a) **Jaune** - type de variété où la couleur prédominante varie du jaune pâle à l'orange-rouge;
- (b) **Blanc** - type de variété où la couleur prédominante varie du blanc au blanc-jaune;
- (c) **Rouge** - type de variété où la couleur prédominante varie du jaune pâle au rouge-orange et avec une couleur rouge variante autre que celle associée avec la cavité du noyau; et
- (d) **Verte** - type de variété où la couleur prédominante varie du vert pâle au vert, quand complètement mûre.

A1.2.2 Prune

1.2.2.1 Prunes jaunes

1.2.2.2 Prunes rouges

1.2.2.3 Prunes violettes

1.2.2.4 Reines-claude

1.2.2.5 Prunes cerises

1.2.2.6 Mirabelles

A1.3 Modes de présentation

- A1.3.1 **Entier** - Fruit entier avec ou sans noyau;
- A1.3.2 **Moitié** - Fruits dénoyautés et coupés approximativement en deux parties; les abricots doivent être coupés le long de la suture naturelle depuis le pédoncule jusqu'au sommet du fruit.
- A1.3.3 **Quartiers** - Fruits dénoyautés et coupés approximativement en quatre parties égales;
- A1.3.4 **Tranches** - Fruits dénoyautés et coupés en sections triangulaires;
- A1.3.5 **Cubes** - Fruits dénoyautés et coupés en dés;
- A1.3.6 **Pièces** - (pièces mixtes ou pièces irrégulières) sans noyaux comprenant des pièces de forme et taille irrégulière.
- A1.3.7 De plus, des paquets solides d'abricots peuvent être préparés en utilisant une combinaison d'abricots pelés et non-pelés dans le même paquet.

A2. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

A2.1 Autres critères de qualité

A2.1.1 Couleur

La couleur du produit, à l'exception des prunes en conserve artificiellement colorées, devrait être normale pour le type de variété du fruit utilisé. Les fruits à noyaux en conserve contenant des ingrédients spéciaux devraient être considérés comme présentant la couleur caractéristique du fruit utilisé lorsqu'aucune décoloration anormale par l'ingrédient utilisé n'est obtenue.

Les portions de pêche qui sont près ou font partie de la cavité du noyau et qui après la mise en conserve deviennent légèrement décolorées, sont considérées comme présentant une couleur caractéristique normale.

A2.1.2 Saveur

Le produit devrait présenter une saveur et une odeur normales et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Le produit contenant des ingrédients spéciaux devrait avoir un arôme caractéristique provenant du fruit en conserve ou de la substance utilisée.

A2.1.3 Texture

Le fruit en conserve devrait avoir une chair raisonnablement uniforme en texture et peut varier en fermeté mais ne devrait pas être mou ou excessivement ferme dans des paquets avec un liquide de couverture de couverture ou des paquets solides.

A2.1.4 Uniformité de la taille

A2.1.4.1 Abricot

Entier, demi - 90% des unités devraient être raisonnablement uniformes en taille. Quand une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des pièces brisées est considérée comme une seule unité.

Un maximum de 20% d'unités devraient présenter une coupure ailleurs que le long de la suture naturelle du fruit ("off-suture") et parmi celles-ci, la moitié au maximum peut présenter une coupure horizontale, montrant la fin du pédoncule.

A2.1.4.2 Pêche

Entière, Demi, Quartiers - dans 95% des unités qui sont uniformes en taille, le poids de l'unité la plus large ne devrait pas dépasser le double du poids de la plus petite unité, mais si il y a moins de 20 unités, une unité peut être négligée. Quand une unité s'est brisée dans le récipient, l'ensemble des pièces brisées est considérée comme une seule unité.

A2.1.5 Définition des défauts

- (a) **Tâches** - c'est à dire une décoloration de la surface et tâches provenant d'agents physiques, pathologiques qui contraste clairement avec la couleur générale et qui peut pénétrer dans la chair, telles que meurtrissures, tavelures et taches foncées.
- (b) **Ecrasés ou brisés** - Ce défaut est pris en considération pour les fruits en conserve entiers ou moitiés de fruits dans un liquide de couverture; dans ce cas, l'unité a été écrasée de sorte qu'il ne présente plus sa forme normale (n'étant pas du à l'état de maturation avancée du fruit) ou a été coupée en plusieurs parties. Les fruits dont les moitiés sont partiellement découpées à partir du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entier coupés le long de la suture naturelle ne sont pas considérés comme brisés. Toutes les parties qui ensemble, constituent un seul fruit seront considérées comme étant un seul fruit.
- (c) **Pelures** - considéré comme un défaut sauf pour les modes "non-pelés"; lorsque les pelures adhèrent à la chair du fruit ou qui sont en vrac dans le récipient.
- (d) **Noyau** - considéré comme un défaut dans tous les modes sauf quand les noyaux sont utilisés comme ingrédients d'assaisonnement; c'est à dire lorsque les noyaux entiers et fragments de noyaux sont et pointus.
- (e) **Coupes inégales "off-suture"** - considéré comme un défaut pour les moitiés d'abricots en conserve; c'est à dire que la coupe est supérieure à 12 mm dans sa mesure la plus large, à partir de la "suture".

- (f) *Corps étrangers inoffensives* - c'est à dire toute substance végétale (telle que mais non limitée à: feuille ou fragment de feuille ou pédoncule) qui est inoffensive et qui n'affecte pas l'apparence du produit.
- (g) Parage - considéré comme un défaut seulement pour les moitiés de fruits et les fruits entiers en conserve dans un liquide de couverture. Le parage doit être excessif et inclure de marques profondes dues au parage naturel ou autre et nuisant nettement à l'apparence des fruits.

A2.1.6 Défauts et tolérances

Le produit devrait être exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode de présentation « pelés ») fruits tachés ou brisés. Certains défauts communs ne devraient pas être présents dans des montants supérieurs à ceux trouvés dans les limites suivantes:

A2.1.6.1 Abricot en conserve

Limite Maximale du Poids Egoutté

Défauts	Liquides de couverture	Conditionnements solides
Tâche et parage	30% du compte	3 unités par 500g
Cassés (entiers, moitiés quartiers)	15% du compte	non applicable
Pelures (moyenne pour les modes « pelés »)	Pas plus de 6 cm ² ensemble surface par 500g	Pas plus de 12 cm ² ensemble surface par 500g
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent par 500g ¹	1 noyau ou son équivalent par 500g ¹
Corps étrangers inoffensives	2 morceaux par 500g	3 morceaux par 500g

A2.1.6.2 Pêche en conserve

Défauts	Milieux de couverture	Conditionnements solides
Tâche et parage	30% du compte	3 unités par 500g
Cassés (entiers, moitiés quartiers)	5% du compte	non applicable
Pelures (moyenne)	Pas plus de 15 cm ² ensemble surface par kg	Pas plus de 30 cm ² ensemble surface par kg
Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent ¹ par 5 kg	1 noyau ou son équivalent ¹ par 5 kg

A2.1.6.3 Prunes en conserve

Défauts	Limite Maximale du poids égoutté
Taches	30% m/m
Cassées (entières, moitiés)	25% m/m
Total des défauts	35% m/m
Substance végétale étrangère	1 pièce par 200g (basées sur une moyenne)
Noyaux en vrac (entiers)	3 pièces par 500g (basées sur une moyenne)
Noyaux ou fragments de noyau (entiers, moitiés)	2 par 500g (basées sur une moyenne)

A2.2 Classification des unités "défectueuses"

¹ Par un noyau, on entend: un noyau entier; ou un gros morceau de noyau équivalant à la moitié d'un noyau ou plus; ou un maximum de trois petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à un demi-noyau.

Un récipient qui n'est pas conforme aux exigences de remplissage minimal telles qu'elles sont stipulées à la section A2.1.1 (sauf pour la pelure et le noyau qui sont basé sur une moyenne) devrait être considéré comme "défectueux".

A2.3 Acceptation des lots

Un lot peut être considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées dans la section A2.2 lorsque:

- (a) pour ces exigences qui ne sont pas basées sur des moyennes, le nombre de lots "défectueux", comme décrits dans la section A2.2, n'excède pas le taux d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié dans les Plans d'Echantillonnage du Codex Alimentarius pour les Denrées Alimentaires Pré-Conditionnées (AQL-6.5) et les exigences; et
- (b) les exigences qui sont pas basées sur des moyennes d'échantillonnage et qui sont respectées:

A3. POIDS ET MESURES

[A3.1REPLISSAGE DU RÉCIPIENT

A3.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli avec le produit (milieu de couverture inclus) et ne devrait pas être inférieur à 90% de la capacité d'eau du récipient. La capacité d'eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20° C que le récipient scellé, une fois rempli, pourra contenir.

A3.1.2 Classement des unités « défectueuses »

Un récipient qui n'est pas conforme aux exigences de remplissage minimal 90% de la capacité du récipient) de la section A3.1.1 devrait être considéré comme "défectueux".

A3.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré conforme aux exigences de la sous-section A3.1.1 lorsque le nombre de lots "défectueux", comme définit dans la section A3.1.2, n'excède pas le taux d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage dans les Plans d'Echantillonnage du Codex Alimentarius pour les Denrées Alimentaires Pré-Conditionnées (AQL-6.5)].

[A3.1.4 Poids minimum égoutté

A3.1.4.1Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20° C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli:

- (a) Abricot en conserve
Dans du jus de fruit ou nectar très sucré sirop 54%

"lourd" et sirop "très lourd"		
Dans du jus de fruit ou nectar légèrement sucré	55%	
sirop léger et très léger		
Paquet solide	82%	
Les exigences ne sont pas applicables aux "Styles entiers"		
(b) Pêche en conserve	type"Clingstone"	type"Freestone"
Dans du sirop "lourd" et sirop "très lourd"	57%	54%
Dans du sirop léger et sirop très léger	59%	56%
Paquet solide	84%	82%
Les exigences ne sont pas applicables aux "Styles entiers"		
(c) Prunes en conserve		
Styles entiers	50%	
Styles moitiés	55%	

A3.1.4.2 Les exigences pour le poids égoutté minimal devraient être respectées quand la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance de récipients individuels.]

A4. AUTRES EXIGENCES D'ETIQUETAGE

A4.1 Le nom du produit devrait inclure:

(a) le type de variété approprié
Pêche: "freestone" ou "clingstone" selon le cas; et
"jaune", "blanche", "rouge" ou "verte" selon le cas; et

Prunes:"jaune" ou "or", "rouge" ou "violette" selon le cas; et noms spécifiques de culture ou "prunes reine-claude, prunes de Damas, prunes-cerises, prunes Mirabelle, pour les cultures spécifiées dans la section A1.2 en annexe de cette norme, à l'exception des noms "reine-claude", "Damas", "mirabelles" qui ne doivent pas être accompagnés du mot "prunes" dans des pays où leur omission ne tromperait pas le consommateur et ne l'induirait pas en erreur.

(b) Le nom devrait inclure un label de arôme qui caractérise le produit, ex: "avec X", selon le cas.

A4.2 Ce qui suit devrait être déclaré comme faisant partie du nom ou devrait être placé à proximité immédiate du nom, selon le cas:

(a) Le style, comme défini dans la section A1.1 de l'annexe de la norme.

(b) La mention indiquant si les fruits sont « pelés » ou « non pelés ».

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MILIEUX
DE COUVERTURE DES FRUITS EN CONSERVE**

(A l'étape 3 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les directives suivantes décrivent les exigences de composition et d'étiquetage pour les milieux de couverture à utiliser pour les fruits en conserve.¹

2. COMPOSITION ET DESIGNATIONS A UTILISER POUR L'ETIQUETAGE

- 2.1 Tous les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.2 Eau

- 2.3 Jus de fruit ou pulpe de fruit ou mélange de jus de fruits ou de pulpes de fruits, sucrés ou non. Les jus de fruits sucrés ou pulpes de fruits sucrées, compte tenu de la concentration en °Brix, mesurée dans le produit final, seront désignés comme suit:

2.3.1	Légèrement sucré	Entre 14° et 17°
2.3.2	Fortement sucré	[Entre 20° et 22°] ou [entre 18 ° et 22°]

- 2.4 Sirop: mélanges d'eau et de sucres et autres matières sucrantes. Selon la concentration en °Brix mesurée dans le produit fini, ces mélanges seront désignés comme suit:

2.4.1	Sirop très léger	Entre 10° et 14°
2.4.2	Sirop léger	Entre 14°et 17°
2.4.3	Sirop	Entre 17° et 20°
2.4.4	Sirop épais	[entre 20°et 22°] ou [entre 18°et 22°]
2.4.5.	Sirop très épais	plus de 22°

- 2.5. Eau et jus de fruit ou pulpe de fruit, dans lesquels le contenu du fruit dépasse 50 %
- 2.6. Nectars (Jus de fruits ou pulpes de fruit, sucres et autres matières sucrantes et eau) tels que définis dans le Codex Alimentarius.
- 2.7 Les designations utilisées en association avec le nom du produit devront être l'une des designations définies dans les paragraphes 2 ou 3 ci-dessus.
- 2.8 Si le liquide de couverture contient moins de 10 % d'ingrédient fruit, aucune référence au jus de fruit ou à la pulpe sera faite en association avec le nom du produit.
- 2.9 Le produit peut aussi être désigné comme « conditionnement solide » qui désigne le fruit entier ou les morceaux de fruit sans adjonction de liquide ou avec seulement une petite quantité de liquide, et avec ou sans sucres ou autres matières sucrantes.

¹ [Les dispositions spécifiques comprises dans certaines normes du Codex pour les fruits en conserve sont prioritaires par rapport au contenu des présentes directives.]

