

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 85/20

F

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

Genève, 1 - 12 juillet 1985

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

Washington, D.C.
13-17 février 1984

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	1
QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DU CODEX	1
-Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
-Comité de coordination pour l'Asie	2
-Comité de coordination pour l'Europe	2
-Comité exécutif du Codex	2
-Commission du Codex Alimentarius	2
PROGRES ACCOMPLIS EN CE QUI CONCERNE L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	2
CONSTITUTION DES GROUPES DE TRAVAIL	3
PROJET DE NORME POUR LES DATTES	4
MODES DE PRESENTATION - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX	5
MILIEU DE COUVERTURE - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX.....	6
DATAGE - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX	7
INCORPORATION DE DISPOSITIONS POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	9
PROPOSITION VISANT A SUPPRIMER LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX COLORANTS ET AUX AROMATISANTS	9
METODES D'ANALYSE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	10
EXAMEN DU PROJET DE NORME REVISE POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE, A L'ETAPE 7	11
--Etat d'avancement de la norme	14
PROJET DE NORME POUR LES CHATAINES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE A L'ETAPE 7	14
--Etat d'avancement de la norme	16
PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	16
AVANT PROJET DE NORME CODEX POUR LE MIEL A L'ETAPE 4	17
--Etat d'avancement de la norme	19
AVANT PROJET DE NORME POUR LES NOIX DE CAJOU A L'ETAPE 4	20
--Etat d'avancement de la norme	20
IMPORTANCE DES DETAILS CONTRAIGNANTS INCLUS DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	20
TRAVAUX FUTURS	21
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	21
REMERCIEMENTS	21
<u>ANNEXES</u>	
ILISTE DES PARTICIPANTS	22
IIPROJET DE NORME POUR LES DATTES	27
IIIAVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT UNE DISPOSITION GENERALE POUR LES MODES DE PRESENTATION	32
IVAVANT-PROJET D'AMENDEMENTS COROLLAIRES CONCERNANT LES MILIEUX DE COUVERTURE, LA COMPOSITION ET L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE.....	34
VAVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT LE DATAGE	38
VIRAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA CLASSIFICATION ET LA REVISION DES METHODES D'ANALYSE CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES..	39
VIIPROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE	43
VIII.....AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE	51
IXAVANT-PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL PORTEE A L'ETAPE 5	58
XRAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LE PROJET DE NORME CODEX POUR LE MIEL	68

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa seizième session à Washington, D.C. du 13 au 17 février 1984, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. M. Robert M. Schaffner (Etats-Unis) assumait la présidence. Assistaient à la session les délégations gouvernementales ou observateurs de 23 pays. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est reproduite à l'Annexe I au présent rapport.
2. La séance a été ouverte par M. Schaffner au nom de M. M. Novich, Commissaire par intérim de l'Administration des denrées alimentaires et des produits pharmaceutiques. M. Schaffner a rappelé le soutien qu'accorde de longue date le Gouvernement des Etats-Unis aux travaux de la Commission du Codex alimentarius et à ses organes subsidiaires, et en particulier pour l'établissement de critères et de normes internationaux visant à assurer que les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international ou national soient saines et sans danger. Le Comité reconnaît de plus en plus la nécessité d'examiner les questions touchant à la santé, telles que la contamination due à la présence de plomb et d'étain dans les aliments en conserve. Les séances de ce Comité ont grandement contribué à assurer une coopération plus étroite entre les gouvernements, les producteurs et les consommateurs.
3. La délégation des Etats-Unis a rappelé l'imposant volume de travail accompli par ce Comité, qui a donné lieu à l'élaboration de normes Codex pour tous les principaux fruits et légumes traités. La délégation des Etats-Unis a estimé que le Comité avait presque terminé sa tâche et que la Commission pourrait accorder une place plus importante à d'autres groupes de produits. On a donc demandé au Secrétariat et au Comité de terminer leur programme de travail actuel le plus rapidement possible afin que le Comité puisse ajourner ses travaux. La délégation a estimé que si des progrès raisonnables étaient réalisés dans l'examen des points présentement à l'ordre du jour, le Comité pourrait envisager la question de l'ajournement de ses travaux au titre du point de l'ordre du jour intitulé "date et lieu de la prochaine session".
4. Le Comité s'est déclaré du même avis que le Président, à savoir que cette question devrait être examinée dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, et que dans le cas où le Comité décidait de clore ses travaux, il faudrait prendre des dispositions en vue d'achever l'étude des questions qui devront encore être examinées.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. Le Comité était saisi de l'Ordre du jour provisoire CX/PFV 84/1. Il est convenu que la question des dispositions de caractère contraignant à inclure dans les normes Codex serait examinée au titre d'un point ultérieur de l'ordre du jour. A ce propos, on a fait remarquer que le document de travail CX/PFV 84/3 n'était pas disponible et que le document de la Commission (ALINORM 83/36) ferait office de ce document de base pour l'examen de la proposition de l'Inde visant à inclure dans les normes Codex certaines dispositions relatives aux critères essentiels de composition et de qualité de caractère consultatif.
6. Le Comité a également noté que deux points de l'ordre de jour traitaient des questions touchant à l'échantillonnage; il est convenu que ces deux points seraient étudiés ensemble, à la fin de l'ordre du jour.
7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire avec les modifications précitées.

QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DU CODEX

8. Le Comité a entendu un rapport verbal du Secrétariat sur les questions découlant des diverses sessions du Codex et d'autres réunions.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

9. Le Comité a été informé que le Secrétariat avait établi des versions révisées des normes pour les mangues en conserve et le chutney de mangue et que ces textes avaient été distribués aux divers pays s'intéressant à la normalisation de ces produits. Etant donné le très petit nombre de réponses parvenues, le Président du Comité et le Secrétariat ont estimé que la normalisation de ces produits ne suscitait pas un intérêt suffisant. Pour cette raison les projets de normes pour les produits à base de mangues n'ont pas été inscrits à l'ordre du jour de la présente session.
10. Le Comité ayant noté ce qui précède est convenu de reprendre l'examen des produits en conserve à base de mangues pendant l'étude du point concernant ses travaux futurs.

Comité de coordination pour l'Asie

11. Pour ce qui est des questions terminées par le Comité de coordination pour l'Asie, le Comité est convenu de les examiner soit pendant l'étude du point relatif à l'amendement des normes, soit dans le cadre du point consacré à la macédoine de fruits tropicaux en conserve.

Comité de coordination pour l'Europe

12. Le Comité a été informé que le Comité de coordination pour l'Europe avait pris note de la décision de la Commission selon laquelle la Norme Codex pour la macédoine de fruits en conserve ne devrait pas être amendée. Il a également appris que le Comité de coordination ne prévoyait pas d'examiner la question du calibrage des petits pois.

Comité exécutif du Codex

13. Le Comité a noté les conclusions du Comité exécutif concernant la longueur et la teneur des rapports des Comités du Codex. Le Comité exécutif avait recommandé que ces rapports soient brefs et concis, mais sans pour autant omettre les détails essentiels. Il appartient aux Comités du Codex de se prononcer sur le type et les détails des informations qu'ils désirent inclure dans leurs rapports. Les décisions des Comités du Codex citées dans leurs rapports devraient être soulignées afin de faciliter la lecture de ces documents.

Commission du Codex alimentarius

14. Le Comité a été informé que le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers avait offert d'élaborer des directives générales relatives à l'utilisation des protéines du lait dans n'importe quel type de produits relevant des Comités du Codex. La Commission avait demandé aux Comités s'occupant de produits de faire connaître leur opinion sur la question de la mise au point éventuelle de ces directives. Le Comité a noté que l'utilisation des protéines du lait ne concernait pas les produits pour lesquels il avait élaboré des normes Codex.

15. Le Comité a noté qu'à sa quinzième session la Commission avait autorisé l'amendement des normes Codex pour les fruits et légumes traités, et que cette question serait examinée au titre d'un point ultérieur de l'ordre du jour. Le Comité a aussi noté que le Projet de norme Codex pour les dattes lui avait été renvoyé pour étude de la teneur en eau d'une certaine variété de dattes à sucre de canne ainsi que pour l'examen de l'utilisation de sirop de glucose pour l'enrobage des dattes. Il a été décidé que ces questions seraient examinées au titre d'un point ultérieur de l'ordre du jour.

PROGRES ACCOMPLIS EN CE QUI CONCERNE L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

16. Le Comité était saisi du résumé des acceptations des normes Codex figurant dans le document CAC/ACCEPTATIONS, Partie I-Rev. 2. Il a été informé que les versions française et espagnole de ce document seraient distribuées prochainement aux gouvernements. Le document résumait les notifications d'acceptation des normes Codex reçues à la date de février 1983. Le Secrétariat a fait un rapport verbal sur les progrès réalisés depuis lors dans ce domaine. Pendant la 15ème session de la Commission du Codex alimentarius, 21 pays avaient indiqué les mesures qu'ils étaient en train d'adopter au sujet de l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Le Secrétariat a aussi informé le Comité que le Volume XII du Codex Alimentarius avait été établi en anglais, et que les autres versions (française et espagnole) étaient en préparation. Le Secrétariat avait l'intention de distribuer le Volume XII du Codex Alimentarius contenant les Normes Codex pour les fruits et légumes traités accompagné d'une lettre des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS invitant les gouvernements à communiquer leur position concernant l'acceptation des normes Codex. A la demande de la Commission, le Secrétariat envisageait de continuer sa campagne en faveur des acceptations.

17. Outre les activités précitées, le Comité a été informé que le Secrétariat du Codex avait eu des échanges de vues fructueuses avec la CEE et avait l'intention d'avoir des discussions similaires avec la CAEM et d'autres groupes économiques.

18. L'observateur de la CEE a informé le Comité que la CEE avait entrepris une étude de la situation actuelle de la réglementation relative à plusieurs produits pour lesquels la CEE n'avait pas élaboré de directives. Il était prévu que ces informations seraient résumées et soumises au Secrétariat du Codex pour être incluses dans les documents Codex consacrés aux acceptations. Bien que n'étant pas une notification d'acceptation, ces informations devraient être utiles à ceux qui souhaitent exporter des fruits et légumes vers les Etats Membres de la CEE.

19. Le Comité a noté la décision du Comité du Codex sur les Principes généraux selon laquelle les déclarations de "non-acceptation" autorisant néanmoins l'entrée des produits conformes aux normes Codex, ne devaient plus figurer sous la rubrique "non-acceptation" dans les documents Codex consacrés aux acceptations. Le Secrétariat a fait remarquer qu'un certain nombre de gouvernements ainsi que la CEE avaient estimé cette déclaration utile car elle facilitait le commerce international sans entraîner les difficultés que posent les lois nationales lors d'une acceptation officielle.

20. La délégation de l'Iraq a informé le Comité que l'Iraq suivait de près les normes Codex lors de l'élaboration de ses normes nationales, sauf en ce qui concerne les recommandations visant les résidus de pesticides et les additifs alimentaires. L'Iraq souhaite augmenter ses moyens d'analyse pour la vérification des résidus présents dans les produits alimentaires avant d'envisager d'accepter les recommandations du Codex concernant les limites maximales de résidus et les additifs. La délégation de l'Iraq a également déclaré que l'existence de plusieurs normes internationales comme, par exemple, celles du Codex et celles de la CEE suscitait des difficultés dans le commerce d'exportation. Il conviendrait de s'attacher à mettre au point des normes internationales harmonisées.

21. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que le travail entrepris par la CEE qui consiste à passer en revue les règlements actuellement en vigueur dans ses pays membres avait pour objet d'établir à quelles conditions les fruits et légumes traités pouvaient être importés, et ne constituait pas une démarche en vue de l'acceptation des normes du Codex. La délégation a souligné la nécessité de parvenir à harmoniser les recommandations du Codex et les règlements des pays membres de la CEE.

22. La délégation de la Suisse a informé le Comité des difficultés rencontrées lors de la coordination de l'examen dans le pays et de l'examen par le Codex de ses propres normes. Il en résulte des délais dans la transmission des notifications d'acceptation des normes Codex.

23. Le délégué du Kenya a indiqué qu'après avoir étudié les normes Codex en vue de la mise au point de normes nationales, le Kenya les avait trouvées très utiles. Prenant la parole en qualité de coordinateur pour l'Afrique, le délégué du Kenya a encouragé les Etats Membres à communiquer leur acceptation des normes Codex et a également apporté son soutien à la déclaration de la délégation de l'Iraq (voir par. 20).

24. La délégation de l'Argentine a informé le Comité que son pays avait achevé l'examen de plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes traités et avait déjà notifié son acceptation pour environ 17 normes, dont certaines étaient assorties de dérogations spécifiées.

CONSTITUTION DES GROUPES DE TRAVAIL

25. Le Comité a nommé M. W. Horwitz, (Etats-Unis), Président d'un groupe de travail constitué de délégués du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de la France avec participation de l'observateur de la CEE et du Secrétariat du Codex. D'autres délégations ont été également invitées à y participer. Le Groupe de travail a été chargé de procéder à un nouvel examen des méthodes d'analyse à inclure dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités à compte tenu des observations reçues des gouvernements, et de faire rapport au Comité, durant la session (voir par. 77 - 79).

26. Le Comité a également nommé M. C.P. Erridge, (Canada), Président d'un groupe de travail chargé d'examiner le Projet de norme Codex pour le miel à la lumière des observations reçues des gouvernements. Les participants à la session ont été invités à se joindre à ce Groupe de travail qui a été invité à présenter son rapport au Comité durant la session. Les membres de 12 délégations ont déclaré qu'ils souhaitaient participer aux travaux de ce Groupe de travail.

PROJET DE NORME POUR LES DATTES

Teneur en eau

27. Le Comité était saisi du document CX/PFV-84/2, Partie I, établi par la Tunisie. Ce document a été présenté par la délégation de la Tunisie qui a expliqué quel était le but de l'amendement de la disposition concernant la teneur en eau pour certaines variétés de dattes mentionnées dans la norme du Codex. Le document comportait des données sur la commercialisation de la variété de dattes Deglet Nour tant sur le marché national qu'à l'exportation. Cette variété de dattes à sucre de canne, pour laquelle un teneur en eau de 26% était prévue, contenait fréquemment de l'eau en quantité dépassant la teneur maximale spécifiée dans la norme. Une analyse récente a révélé une teneur en eau d'environ 27,1%, avec une teneur en sucre total de 56,2%. Les chiffres représentant un rapport eau-sucre de 1 à 2, la délégation de la Tunisie a estimé que le produit présenté à la vente au consommateur resterait stable. Une limite maximale de 26%, telle qu'il est prévu dans la norme, constitue un obstacle inutile à la commercialisation de la variété de dattes Deglet Nour et de plus représente pour la Tunisie un handicap économique.

28. Le Comité a noté que les dattes étaient récoltées au point de maturation physiologique, cependant la récolte a lieu à des étapes diverses après la maturation, à la suite d'une période de séchage sur les arbres, ce qui a pour conséquence que les produits ont divers teneurs en eau. Par exemple, pour certains types de dattes, la récolte se fait au moment où elles contiennent 40 à 50% d'humidité. Ces "dattes fraîches" sont entreposées normalement sous réfrigération, ou consommées sur les marchés locaux. La réfrigération de dattes ayant une teneur en eau de l'ordre de 22 à 25% est une pratique courante dans le commerce, bien que des produits dont la teneur en eau est aussi faible peuvent être offerts au consommateur avec une bonne durée de conservation à la température ambiante.

29. Le Comité a noté que le Projet de norme pour les dattes visait des préparations commerciales de dattes emballées pour la consommation directe. Les taux maximaux prévus pour la teneur en eau ont pour objet d'assurer une durée de conservation adéquate au produit offert à la vente. Il n'entraîne pas dans les intentions du Comité de normaliser les dattes fraîches ayant une teneur en eau élevée qui sont des denrées périssables exigeant une réfrigération pendant leur commercialisation.

30. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de la proposition de la délégation de la Tunisie. La délégation de la France a suggéré que la variété de dattes Deglet Nour soit exemptée de la teneur maximale en eau de 26%. Selon la délégation du Royaume-Uni les dattes sont traditionnellement considérées comme des produits ayant une longue période de conservation, par conséquent il ne serait pas conseillé de relever la teneur en eau fixée pour les dattes de variété à sucre de canne, telles que la variété Deglet Nour.

31. N'ayant pu parvenir à un accord sur la suite à donner à la proposition de la Tunisie relative à la teneur en eau des dattes de la variété Deglet Nour, le Comité est convenu de constituer un Groupe de travail, placé sous la présidence de M. Aldershoff (Pays-Bas) chargé d'étudier toutes les données disponibles en vue de formuler une proposition concrète relative à l'éventuelle nécessité d'amender le Projet de norme Codex pour les dattes.

32. Le Président du Groupe de travail, M. Aldershoff, a fait rapport sur les conclusions du Groupe de travail constitué pour examiner la question de la teneur en humidité de la variété de dattes Deglet Nour. Après un bref débat, le Groupe de travail est arrivé à un accord et a proposé qu'il conviendrait d'insérer à la Section 3.1.1 (a) la mention suivante: "Deglet Nour (non traitées) 30%".

33. La délégation du Royaume-Uni a été de l'avis que l'emploi de l'expression "non traitées" induirait en erreur, puisqu'elle laisserait supposer que les autres dattes étaient toujours traitées; ce qui n'est pas le cas dans la pratique. La délégation a également fait observer que le produit vendu sous l'appellation Deglet Nour avec une teneur en eau de 30% ne saurait faire partie des produits typiques visés par la norme car il ne possède pas la durée de conservation à laquelle peu s'attendre le consommateur. La délégation du Kenya a suggéré que le terme "variété" soit utilisé à la place de "non traitée". La délégation de la France a appuyé les conclusions du Groupe de travail et a suggéré de se référer à la Section 2.1 (d) et (e) pour préciser le sens du terme "non traitée".

34. Le Comité a adopté l'amendement proposé par le Groupe de travail et a également accepté la suggestion de la Délégation de la France. Il a décidé de soumettre le projet d'amendement de la Section 3.1.1(a) à la Commission, en vue de son

adoption et inclusion au Projet de norme Codex pour les dattes. Le texte des amendements proposés figure à l'Annexe II du présent rapport. La délégation du Royaume-Uni a réservé sa position au sujet de cette décision.

Enrobage des dattes avec du sirop de glucose

35. Le Comité était saisi d'un document préparé par la France (CX/PFV 84/2-Deuxième partie) contenant des renseignements sur la justification technologique de l'enrobage des dattes avec du sirop de glucose contenant des fixateurs de l'humidité. La délégation de la France, en présentant ce document, a souligné que l'usage du sirop de glucose contenant du glycérol ou du sorbitol pour le traitement des dattes servait à maintenir à un taux convenable le rapport sucres totaux/humidité. La quantité de glycérol ou de sorbitol restant sur le produit est infime (0,21% environ) et cette faible quantité permet de donner au produit une apparence souhaitée par le consommateur. Le Comité a adopté l'amendement proposé par la France en y ajoutant le sorbitol (voir CX/PFV 84/2-Partie II).

36. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par la délégation de la Tunisie, a proposé de déclarer clairement sur l'étiquette, l'emploi du sirop de glucose, à proximité du nom du produit. On s'est aussi demandé si des anti-agglomérants, tels que les huiles végétales, étaient utilisés par l'industrie à l'heure actuelle dans le traitement des dattes. On a fait valoir que plusieurs anti-agglomérants étaient actuellement utilisés par l'industrie, en particulier dans le cas des variétés plus molles. Le Comité est convenu d'inclure dans la norme les ingrédients facultatifs suivants, à utiliser comme agents anti-agglomérants: les huiles végétales, la farine et les sucres. Il a également décidé que la déclaration sur l'étiquette de ces ingrédients facultatifs devrait se faire conformément à la section 4.1.2 de la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui est en cours d'élaboration. (ALINORM 85/22, Annexe III).

37. Le Comité a décidé de soumettre les projets d'amendement aux sections 2, 4, 7 et la nouvelle section sur les ingrédients facultatifs à la Commission, pour adoption et inclusion dans le Projet de norme pour les dattes. Le texte des projets d'amendement figure à l'Annexe II du présent rapport.

MODES DE PRESENTATION - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX

38. Le Comité était saisi d'un Projet d'amendement aux Normes Codex sur les fruits et légumes traités en conserve concernant une disposition générale pour les modes de présentation (ALINORM 83/20 Annexe III).

39. Le Comité a noté que, dans leurs observations écrites, la Pologne et les Etats-Unis avaient indiqué une liste de produits auxquels la disposition relative aux modes de présentation énoncée dans le document CX/CP 81/5, Section 3.3, ne devrait pas s'appliquer. Il s'agit des produits suivants:

CODEX STAN 18-1981	Mais doux
CODEX STAN 40-1981	"Chanterelles" fraîches
CODEX STAN 57-1981	Concentrés de tomate traités
CODEX STAN 58-1981	Petits pois en conserve
CODEX STAN 60-1981	Framboises en conserve
CODEX STAN 62-1981	Fraises en conserve
CODEX STAN 78-1981	Cocktail de fruits en conserve
CODEX STAN 79-1981	Confitures et gelées
CODEX STAN 80-1981	Marmelade d'agrumes
CODEX STAN 81-1981	Pois secs trempés en conserve
CODEX STAN 99-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve
CODEX STAN 131-1981	Pistaches non décortiquées
CODEX STAN 67-1981	Raisins secs

40. De l'avis des délégations, ces produits de par leur nature ne se prêtent pas à différents modes de présentation (petits pois en conserve, pistaches) ou, étant donné leur composition (cocktail de fruits, macédoine de fruits tropicaux), sont déjà exclus des modes de présentation décrits.

41. Le Comité s'est demandé si la marmelade d'agrumes, qui est présentée au consommateur sous différentes formes en gelée ou avec des fruits coupés de différentes façons) pourrait faire l'objet d'une disposition sur les modes de présentation.

42. Le Comité a noté que, la Norme pour la marmelade d'agrumes prévoyait déjà la gelée d'agrumes et la marmelade contenant des écorces de fruits, il a décidé de maintenir cette norme dans la liste énoncée plus haut.

43. On s'est également demandé si la macédoine de fruits tropicaux devrait être exclue de la liste du par. 39. On est convenu de reporter la discussion sur ce point à plus tard au cours de la session, lorsque les amendements proposés à la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux seraient examinés.

44. Le Comité a accepté la liste de Normes telle qu'elle était présentée. Il a noté que la Section c) du par. B.1) de l'amendement (Annexe III) se référait à l'étiquetage et qu'il faudrait modifier en conséquence les sections sur l'étiquetage figurant dans ces normes, conformément au par. B.3) de l'amendement (Annexe III).

45. La délégation du Canada a confirmé la position adoptée lors de la dernière session du Comité, selon laquelle elle n'était pas en faveur d'une disposition générale pour les "autres modes de présentation" car les modes de présentation offrent la possibilité d'un classement qualitatif, ce qui rend difficile l'application de dispositions générales.

46. Le Comité a décidé de transmettre les propositions ci-dessus à la Commission du Codex Alimentaires, notant cependant que les modifications introduites ne portaient pas sur le fond. (cf. Annexe III du présent rapport).

MILIEU DE COUVERTURE - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX

47. Le Comité était saisi des observations des gouvernements (CX/PFV 84/4 Partie II) sur la valeur Brix à appliquer aux divers produits, compte tenu des dispositions figurant dans l'Avant-projet d'amendement aux Normes Codex pour les fruits et légumes traités en conserve concernant les milieux de couverture, la composition et l'étiquetage (ALINORM 83/20, Annexe III).

48. On s'est demandé si la Section 2.1.4 du projet d'amendement devait comprendre la catégorie "jus de fruits légèrement sucré". Le Comité a décidé de ne pas ajouter une telle catégorie, la Commission ayant déjà accepté le texte tel qu'il se présentait.

49. Le Comité a examiné le Tableau 1 de l'Annexe III, tel qu'amendé par la délégation des Etats-Unis. Par la suite des observations reçues, le tableau contenait des valeurs harmonisées par types de sirop.

50. Le Comité est convenu de préciser que, dans les cas où le tableau contient des blancs, les valeurs Brix ne sont pas "applicables", à l'exception des "ananas en conserve" pour lesquels le Comité a décidé d'ajouter < 14 et < 16 sous "Sirop très léger en °Brix".

51. La délégation du Canada, bien que n'étant pas en principe opposée à l'amendement du tableau, a fait remarquer que ces nouveaux changements risquaient de retarder les travaux du Canada concernant l'harmonisation des règlements nationaux avec les normes Codex.

52. Le Comité a examiné les dispositions ci-après concernant l'étiquetage:

Section 7.1.4.2

La délégation de la Thaïlande a proposé que dans les cas où le milieu de couverture est exclusivement constitué par le jus des fruits en conserve, les produits soient déclarés comme étant "dans leur jus". Le Comité a accepté cet amendement; et les trois catégories mentionnées à l'alinéa 7.1.4.2 ont été modifiées en conséquence.

Section 7.1.4.9

La délégation du Royaume-Uni a proposé que l'élément jus de fruits de tout milieu de couverture ne soit pas déclaré s'il représente moins de 20% du milieu de couverture total, au lieu des 10% actuels. Le Comité a jugé ce changement inutile, étant donné que l'eau serait tout de même présente en quantité excessive dans le milieu de couverture. Il a décidé de ne pas modifier cet alinéa.

53. La délégation de la France a estimé que la traduction française des expressions "heavy syrup" et "extra heavy syrup" devraient être "sirop lourd" et "sirop très lourd". La délégation du Canada a déclaré que dans son pays les expressions "sirop épais" et "sirop très épais" étaient parfaitement claires pour le consommateur.

54. Le Comité a adopté le texte révisé de l'amendement (cf. Annexe IV) qui s'appliquera à toutes les normes Codex pour des fruits et légumes traités mentionnées dans le Tableau de l'Annexe IV.

DATAGE - AMENDEMENT EVENTUEL DES NORMES CODEX

55. Le Comité était saisi de l'Avant-Projet d'amendement concernant le datage (ALINORM 83/20, Annexe IV) et des observations reçus à son sujet qui figuraient dans le document CX/PFV 84/4 Partie III (France, Pologne, Royaume-Uni, Thaïlande).

56. Le Comité a été informé que la Commission avait autorisé à sa 15ème session l'élaboration de l'amendement ci-dessus, conformément à la procédure établie. Le Secrétariat a résumé les conclusions auxquelles le présent Comité était parvenu à sa dernière session, à savoir a) que des dispositions sur le datage devaient figurer dans toutes les normes pour les fruits et légumes traités et b) que le texte à inclure dans ces normes devait être conforme aux Directives Codex pour le datage des denrées alimentaires préemballées, et plus particulièrement aux sections concernant la date de durabilité minimale et aux instructions d'entreposage.

57. Le texte qui figurait à l'Annexe IV du document ALINORM 83/20 indiquait que dans le cas des produits ayant une durée de conservation de moins de trois mois, la date doit être indiquée par le jour, le mois et l'année, tandis que pour les produits ayant une durée de conservation plus longue, le mois et l'année suffisent.

58. Le Comité a été informé qu'à sa 16ème session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires s'était déclaré en faveur de la proposition du présent Comité et qu'il n'avait pas par la suite confirmé la disposition modifiée concernant le datage qui lui avait été soumise par le Groupe CEE/Codex d'experts de la normalisation des jus de fruits pour des produits similaires aux fruits et légumes traités en conserve. Toutefois, à sa 15ème session, la Commission avait noté que la délégation du Royaume-Uni soumettrait des modifications importantes à apporter à l'avant-projet d'amendement précité, proposant de ne déclarer l'année que dans le cas des produits ayant une durée de conservation supérieure à dix-huit mois. La Commission ayant en outre noté que l'amendement proposé par le Royaume-Uni était semblable à la disposition pour le datage élaborée par le Groupe CEE/Codex d'experts et avait par conséquent adopté la disposition relative au datage des jus de fruits et recommandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au présent Comité de revoir leur décision concernant la disposition relative au datage (ALINORM 83/43 par. 308). Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a approuvé à sa 17ème session, la disposition concernant le datage des jus de fruits et a en outre décidé d'examiner en tant que question générale à sa prochaine session le problème du datage des produits à longue durée de conservation. (ALINORM 85/22 par. 309).

59. Le Comité a noté qu'il existait maintenant plusieurs possibilités de procéder:

- a) conserver le texte figurant dans l'Annexe IV, du doc. ALINORM 83/20, aux termes duquel le jour, le mois et l'année doivent être déclarés pour les produits ayant une durée de conservation inférieure à trois mois, la déclaration du mois et de l'année étant suffisante pour tous les autres produits, conformément aux Directives Codex sur le datage.
- b) accepter la proposition du Royaume-Uni, visant à introduire a) une seconde période limite de 18 mois, après laquelle seule l'année doit être déclarée.
- c) accepter le texte de la disposition concernant le datage des jus de fruits selon laquelle le mois et l'année doivent être déclarés pour les produits ayant une durée de conservation inférieure à 18 mois; la déclaration de l'année seulement suffisant pour les produits ayant une durée de conservation plus longue. Dans ce cas, il faudrait également décider si cette disposition est applicable aux fruits desséchés comme aux produits en conserve.
- d) remettre à plus tard tout nouvel examen dans l'attente d'une décision du CCFL sur le datage. Dans ce cas, un avis technique devra être fourni au CCFL.

60. Le Comité a reconnu que la proposition d) n'était pas réalisable, étant donné que le Comité se préparait à ajourner ses travaux.

61. La délégation des Etats-Unis a attiré l'attention des délégués sur le fait que la 15ème session de la Commission avait conseillé d'examiner la question du datage norme par norme (ALINORM 83/43 par. 301). Elle a estimé qu'il fallait examiner les normes l'une après l'autre afin de déterminer les cas où le datage serait éventuellement obligatoire et ceux où le datage serait facultatif. La délégation des Etats-Unis a préféré la solution c) ci-dessus, au moins pour les produits en conserve, étant donné que le texte de cette disposition a déjà été accepté par la Commission. Le datage des denrées desséchées devrait être examiné séparément, ces produits pouvant avoir besoin de dispositions de datage différentes.

62. La délégation de la Suisse a été de l'avis qu'une présentation uniforme pour tous les produits serait préférable afin de rendre le datage absolument clair pour le consommateur; la présentation la plus appropriée est celle qui figure dans les Directives du Codex sur le datage. Cette opinion a été appuyée par la délégation de la Norvège.

63. La délégation des Pays-Bas et celle du Royaume-Uni ont préféré la solution d) qui couvre tous les types de produits et reflète en outre la position de la CEE sur le datage, tandis que la formule c) préconisée par les Etats-Unis, ne vise que les produits en conserve et ne s'applique pas aux produits desséchés.

64. Le Canada a rappelé ses commentaires formulés au cours de la session précédente, à savoir que les fruits et légumes traités avaient une longue durée de conservation en conditions d'entreposage normales et qu'ils n'avaient par conséquent pas besoin de datage. Une décision semblable avait été prise par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche pour les produits de la pêche en conserve. On a rappelé au Comité que le Comité du Codex sur l'étiquetage procédait actuellement à l'examen de cette question, et qu'il ferait connaître son avis sur le datage des produits à longue conservation à tous les comités du Codex.

65. La délégation de l'Argentine a fait part au Comité des dispositions pertinentes du Code Alimentaire argentin, dispositions qui exigent un étiquetage complet comprenant la date de la récolte, du traitement ou de l'emballage. La date de l'emballage ou de la production comprend le jour, le mois et l'année; et elle est complétée par des instructions d'entreposage spécifiques conformes aux dispositions légales pertinentes. Par conséquent, l'Argentine a approuvé la décision du Codex visant à établir des dispositions de datage obligatoires, répondant à certains des critères ci-dessus. En ce qui concerne la fixation d'une date limite, il a été reconnu qu'une telle limite était fonction de la matière première et d'autres facteurs et qu'il faudrait sur ce point s'en remettre à la décision du fabricant.

66. La délégation de l'Iraq s'est déclarée en faveur de dispositions de datage strictes, tenant toutefois compte de conditions d'emmagasinage différentes; son pays devant affronter les difficultés en ce qui concerne les produits en conserve, spécialement les fruits et les légumes.

67. Le Comité a reconnu que la solution b) constituait la disposition la plus appropriée à inclure dans toutes les normes pour les fruits et légumes traités, qu'il s'agisse de produits en conserve ou desséchés, car elle tenait compte de la longue durée de conservation des produits. Il a également admis que les produits en boîte ne figureraient pas dans la catégorie des produits ayant une durée de conservation inférieure à trois mois. Le Comité a toutefois décidé de faire figurer les mêmes dispositions de datage et d'entreposage dans toutes les normes de sa compétence. Le texte de cette disposition est le suivant:

- a) La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois sans toutefois dépasser 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. La mention de l'année suffira pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois. Le mois peut-être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".
- b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.
- c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date.

68. Le Comité a accepté d'inclure les dispositions ci-dessus dans les normes actuellement à l'étude et, en tant qu'amendement corollaire et conformément à la procédure établie, dans toutes les normes pour les fruits et légumes traités déjà adoptées par le Comité. Les délégations de la Suisse et de la Norvège ont réservé leurs positions à l'égard de la décision du Comité (voir par. 60 ci-dessus).

INCORPORATION DE DISPOSITIONS POUR LES CONTAMINANTS DANS LES
NORMES POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

69. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, un Groupe de travail présidé par l'Australie (M. L. Erwin) avait examiné la question précitée et proposé (ALINORM 83/20 Annexe X, par. 13) l'établissement de limites maximales pour le plomb et l'étain. Des limites maximales pour le cadmium n'avaient pas été proposées, sa présence n'était pas due au processus de mise en conserve.

70. Le Comité avait accepté les recommandations du Groupe de travail, à l'exception de la limite maximale pour le plomb dans le concentré de tomates, pour laquelle le chiffre de 1,5 mg/kg avait été recommandé provisoirement. Il avait décidé en outre que ces projets de limites maximales seraient distribués aux gouvernements avec une demande d'observations sur les concentrations maximales pour le plomb et l'étain, à titre d'amendement à l'étape 3 aux Normes Codex pour les fruits et légumes traités. Les observations reçues figuraient dans le document CX/PFV 84/5.

71. Le Comité a noté que les observations étaient dans l'ensemble en accord avec les chiffres recommandés, mais que des divergences subsistaient sur le mode d'application de ces chiffres. Les délégations du Royaume-Uni et des Pays-Bas estimaient que toutes les boîtes devraient être conformes aux limites, et pas seulement celles résultant de l'application de plans d'échantillonnage des lots, ou les moyennes obtenues par de tels plans.

72. Le Comité a également noté que les limites Codex représentaient des niveaux extrêmes auxquels les concentrations de certains contaminants tels que l'étain pouvaient être contrôlés par les "Bonnes pratiques de fabrication" (BPF). Pour les autres contaminants tels que le plomb pouvant provenir aussi bien de l'environnement que du récipient, les BPF ne sont pas applicables. Pour certains pays, il est nécessaire que chaque boîte soit conforme à la norme, notamment au niveau de la vente au détail; toutefois d'autres facteurs doivent être pris en considération dans le cas de l'inspection de chargements importants; au fait, les chiffres recommandés par le Comité ont pour la plupart été établis après l'examen d'échantillons prélevés dans des lots.

73. Le Comité ayant noté que les limites maximales recommandées pour le plomb et l'étain faisaient l'objet d'un consensus, les a portés à l'étape 5 de la Procédure pour toutes les normes pour les fruits et légumes traités, à l'exception de la limite maximale pour le plomb dans le concentré de tomates. Il a recommandé à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et de les adopter à l'étape 8. Il a aussi été recommandé que la question de la conformité avec les limites pour les contaminants en général soit examinée par un comité approprié du Codex.

74. Le Comité a noté les réserves exprimées par la délégation de la Suisse, selon laquelle la limite maximale pour l'étain devrait être de 150 mg/kg pour les boîtes de conserve et de 50 mg/kg pour les récipients en verre. La délégation de l'Iraq a déclaré qu'une concentration maximale de 150 mg/kg était admise dans son pays pour l'étain dans les boîtes de conserve, et qu'aucune concentration supérieure n'était acceptée.

75. Le Comité a aussi noté que la délégation de la République fédérale d'Allemagne estimait que les limites maximales pour les contaminants dans les fruits et légumes en conserve devraient être les suivants: plomb 0,4 mg/kg; étain 100 mg/kg. La délégation de l'Iraq a déclaré que son pays imposait une limite maximale pour le plomb inférieure à 1 mg/kg dans les aliments en conserve, y compris le concentré de tomates. Dans ses observations écrites la délégation de Cuba s'était déclarée opposée à une limite générale de 1,0 mg/kg pour le plomb, estimant que celle-ci devrait être plutôt fixée sur la base d'analyses de groupes de produits.

76. On a fait observer que le Programme international de l'OMS sur la sécurité des substances chimiques (IPCS) accordait une priorité élevée aux métaux lourds contaminants, provenant notamment de l'environnement, et que le Codex à l'avenir s'occuperait davantage du contrôle des contaminants environnementaux.

PROPOSITION VISANT A SUPPRIMER LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX COLORANTS
ET AUX AROMATISANTS

77. Le Comité a examiné une proposition du Comité de coordination pour l'Asie visant à supprimer les dispositions relatives aux colorants et aux aromatisants dans les normes Codex pour les ananas en conserve, le cocktail de fruits en conserve, les petits pois en conserve et les pois secs trempés en conserve (ALINORM 83/15 Annexe III). Cette proposition du Comité de coordination était motivée par la crainte que ces additifs ne soient utilisés pour masquer la qualité inférieure des matières premières utilisées pour la préparation de ces produits.

78. Après un débat le Comité est convenu que les colorants et aromatisants mentionnés dans les normes précitées étaient nécessaires pour la préparation de ces produits en conserve conformément à de bonnes pratiques de fabrication. Il a décidé de recommander à la Commission de ne pas supprimer les dispositions relatives aux colorants et aromatisants dans les normes précitées. La délégation de l'Iraq a déclaré que les aromatisants et les colorants ajoutés devaient être mentionnés sur l'étiquette des produits vendus dans son pays.

METODES D'ANALYSE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

79. Le Comité était saisi du document CX/PFV 84/6 contenant les observations des gouvernements sur les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités mentionnées à l'Annexe VI du document ALINORM 83/20 et d'un rapport du Groupe de travail sur les analyses constitué durant la session (voir par. 25). M. Horwitz (Etats-Unis) a présenté le rapport et donné un résumé des principales conclusions du Groupe de travail. Le rapport du Groupe de travail figure à l'Annexe VI au présent rapport. Le Groupe de travail avait passé en revue les diverses méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités en se fondant sur les observations reçues; il était également parvenu à des conclusions sur certaines questions d'ordre général. Le Groupe de travail avait recommandé par exemple que les procédures ayant recours aux techniques d'inspection visuelle ne figurent pas dans la section relative aux méthodes d'analyse, étant donné qu'il ne s'agit pas de méthodes d'analyse à proprement parler; de telles méthodes devraient plutôt se trouver dans une autre section plus pertinente des normes Codex. Il avait aussi estimé que dans le cas où une "méthode critère" du Type I figurait dans ces Normes Codex pour une spécification donnée, aucune autre méthode Codex ne devait être indiquée pour la détermination de cette spécification. De plus, le Groupe avait décidé que les références aux publications d'organisations internationales contenant les méthodes normalisées adoptées en tant que méthodes Codex devraient également citer toutes les méthodes équivalentes. Ceci pourrait exiger, à l'occasion, l'inclusion de plus d'une référence à une méthode normalisée, par exemple aux méthodes publiées par l'AOAC, l'ISO et d'autres organisations.

80. La délégation de l'Argentine a réservé sa position au sujet des décisions concernant les méthodes d'analyse, les documents sur ce sujet lui étant parvenus trop tard pour permettre leur étude par les experts compétents.

81. Le Comité a approuvé les conclusions du Groupe de travail et a décidé de transmettre les méthodes d'analyse figurant à l'Annexe VI à la Commission pour adoption et inclusion dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. Le Comité a reconnu qu'une nouvelle série d'observations n'était pas nécessaire et que les étapes 6 et 7 de la Procédure du Codex pouvaient être omises.

AMENDEMENT DE LA NORME CODEX SUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX

82. A sa deuxième session (mars 1979) le Comité de coordination pour l'Asie avait décidé d'amender la Norme Codex pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve en vue d'autoriser l'emploi de l'appellation "Cocktail de fruits tropicaux" comme variante du terme "macédoine" (ALINORM 79/15, par. 110). A sa 13ème session (décembre 1979), la Commission avait décidé que cette question serait soumise au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Ce dernier comité à sa 15ème session (mars 1980) a saisi un groupe de travail de la proposition du Comité de coordination; ce Groupe de travail était composé de l'Australie, la République fédérale d'Allemagne, du Japon, de l'Afrique du sud, de la Thaïlande et des Etats-Unis; il devait faire rapport au CCPFV à sa prochaine session (ALINORM 81/20, par. 10). Le CCPFV a examiné le rapport de ce Groupe de travail à sa 16ème Session (Mars 1982). Il est convenu que la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux devrait être modifiée afin de donner au produit une autre appellation et de compléter la liste des fruits (ALINORM 83/20, par. 38-39). Le Comité est convenu qu'une lettre circulaire serait distribuée aux Gouvernements pour connaître leurs vues. L'Australie et la Thaïlande ont été priées d'examiner conjointement les réponses et de formuler des propositions d'amendement à la Norme (ALINORM 83/20, par. 40). A sa 15ème session, la Commission est convenue de poursuivre la procédure d'amendement de la norme pour ce qui est:

- a) de l'utilisation de l'appellation "cocktail de fruits" comme variante du terme "macédoine de fruits" (dans certains pays ce terme n'a pas la signification voulue).
- b) de l'établissement d'une liste de fruits plus complète (ALINORM 83/43, par. 302)

83. Le Comité était saisi du document CX/PFV 84/8 établi par l'Australie et la Thaïlande. En présentant ce document, la délégation de l'Australie a fait remarquer qu'il avait été possible sur la base des observations parvenues, de préparer des recommandations a) sur d'autres désignations pour la "Macédoine de fruits tropicaux" et b) sur d'autres fruits à ajouter à la liste des ingrédients fruits. Le Comité était également saisi de l'Annexe III au document ALINORM 83/15 où figuraient les recommandations du Comité de Coordination pour l'Asie concernant le point b) ci dessus.

a) Autres appellation pour la "Macédoine de fruits tropicaux"

84. L'examen des autres appellations "Cocktail de fruits tropicaux" et "Mélange de fruits tropicaux" a donné lieu à un débat. En ce qui concerne l'emploi du terme "cocktail", plusieurs délégations ont été de l'avis que ce terme devrait être réservé à un produit "coupé en dés", cette caractéristique étant attendue par le consommateur. L'examen de la liste des fruits de base qui figure dans la norme, a permis de constater que certains de ces fruits ne pouvaient être coupés en dés et traités thermiquement sans provoquer la désintégration du fruit coupé en dés. Certaines délégations ont fait observer que la désignation "macédoine" n'était pas admise dans leur pays, ce terme désignant une macédoine composée de légumes. La délégation de l'Inde s'est demandé si la désignation anglaise "mix" (mélange) était appropriée car elle évoquait à son avis un produit écrasé et mélangé.

85. Après un débat général sur l'obligation pour les fruits d'être découpés en dés pour pouvoir utiliser la désignation "cocktail", le Comité est convenu de permettre l'emploi de cette appellation pour tous les produits, qu'ils soient coupés en dés ou non. La délégation de la France et l'observateur de l'Afrique du Sud se sont déclarés contraires à cette décision. Le Comité est convenu de recommander à la Commission d'ajouter à la Section 7.11 de la Norme, pour tous les modes de présentation les deux appellations suivantes: "cocktail de fruits tropicaux" et "mélange de fruits tropicaux". Il est également convenu d'ajouter une note de bas de page s'inspirant du texte normalisé Codex demandant aux gouvernements d'indiquer, lorsqu'ils notifient leur acceptation de la norme, quelle (quelles) est (sont) la (les) désignation(s) permise(s) par leur législation respective.

b) Addition à la liste des fruits

86. Le Comité est convenu d'ajouter la carambole et la pastèque (5% min., 15% max., et 5% min., 20% max. respectivement) à la section 2.1.2 de la Norme. Le membre de phrase "à l'exception de la pastèque" a été ajouté à la section 2.1.1 "Fruits facultatifs" après le melon. Il a été demandé au Secrétariat de vérifier l'appellation botanique du melon qui figure à l'alinéa 1.2 b) de la Norme, pour pouvoir décider si l'appellation botanique de la pastèque devait également être indiquée et d'apporter en outre les modifications rédactionnelles appropriées à la norme. Le Comité est convenu de recommander à la Commission d'introduire les changements précités dans la Norme pour la macédoine de fruits tropicaux. Le Comité n'a pas jugé nécessaire de suivre la procédure d'amendement pour les changements énoncés ci-dessus relatifs aux autres désignations possibles et aux changements apportés à la liste des ingrédients fruits facultatifs.

EXAMEN DU PROJET DE NORME REVISE POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE, A L'ETAPE 7 (CX/PFV 84/9)

87. Le Comité était saisi de la norme précitée qui figurait dans le document CX/PFV 84/9; cette norme avait été révisée par le Brésil compte tenu des observations de la France, de l'Australie, et d'autres pays. Les observations de divers pays parvenues trop tard ont été communiquées verbalement par le Secrétariat (République fédérale d'Allemagne, Suède, Pays-Bas, Pologne, Thaïlande).

88. En présentant ce document, la délégation du Brésil, a demandé au Secrétariat d'y apporter certaines modifications rédactionnelles afin d'harmoniser le plan de présentation de ce texte avec celui des autres normes; elle a proposé d'examiner le projet révisé section par section dans le but de porter la norme à l'étape 8 de la Procédure. Le Comité a accepté cette proposition.

Champ d'application et section 1.1 - Définition du produit

89. Le Comité a estimé qu'il serait plus approprié d'incorporer à l'alinéa 1.1 c) une partie de la deuxième phrase du champ d'application et a amendé les deux sections en conséquence. Il a également reconnu que le traitement indiqué à l'alinéa 1.1. c) pourrait être exécuté aussi bien avant qu'après conditionnement du produit dans des récipients hermétiquement clos. Le Comité est convenu d'en tenir compte en amendant comme suit la disposition: "... avant et/ou après conditionnement".

Section 1.3 - Modes de présentation

90. Le Comité a noté que la présentation "coupés en tranches longitudinales" qui figurait dans cette section avait été éliminée dans la présente version révisée.

Section 1.3.2 - Tolérances de présentation

91. Le Comité a noté une proposition de l'Australie visant à amender les alinéas 1 et 2 a) et b) en substituant le terme "moyenne" au terme "prédominante". Le Comité est convenu avec la délégation des Pays-Bas que cette substitution changerait sensiblement la signification de ces dispositions et n'a pas modifié le texte.

Section 1.3.2.2

92. Le Comité est convenu d'indiquer le numéro du document cité par référence à savoir: Plans d'échantillonnage Codex (CAC/RM 42 - 1969).

Section 1.4

93. La délégation du Brésil a souligné que ces dispositions avaient déjà été incorporées dans la précédente version de la Norme, sauf la Section 1.4.2 - Conformité du produit aux désignations en fonction du calibre - qui a été ajoutée. En ce qui concerne cette dernière, plusieurs délégations ont été d'avis que le tableau compris dans la disposition était difficile à comprendre et qu'il compliquait la norme sans y ajouter quoi que ce soit de vraiment important. La partie afférente aux "décimales" prescrivait une méthodologie qui est couramment appliquée dans l'inspection des aliments. Le Comité a décidé de remplacer l'alinéa 1.4.2 a) par la disposition pertinente qui figure dans la Norme pour les asperges en conserve, à l'exception du chiffre pour les choux palmistes en conserve qui doit être "30%". En outre, l'expression "adjacent size groups" dans la version anglaise doit être remplacée par "size groups above or below".

94. Le Comité est convenu de conserver les alinéas 1.4.2 b) et c) ceux-ci étant nécessaires aux dispositions relatives au respect des critères applicables aux défauts énoncés plus loin dans la norme.

Section 2.1.1 - Autres ingrédients autorisés

95. Selon plusieurs délégations le texte actuel de l'alinéa d) pouvait prêter à confusion car il n'apparaissait pas clairement si le chiffre de 5% s'appliquait aux amidons ou aux matières grasses. Le Comité a noté que le chiffre de 5% était une erreur typographique et que la teneur maximale pour les amidons devrait être 0,5% (voir aussi par. 102).

96. A la demande de la délégation de la France, le Comité a décidé que l'alinéa 2.1.1 d) devrait inclure tous les amidons, à l'exception des amidons modifiés chimiquement qui figurent à la Section 3.6 - Amidons modifiés (additifs alimentaires). Pour résoudre cette question le Comité a adopté le texte qui se trouve déjà dans la Norme Codex pour les carottes en conserve.

Section 2.2.5 - Défauts et tolérances

97. Le Comité est convenu avec la délégation du Brésil de supprimer les crochets qui entourent la limite pour les impuretés minérales à l'alinéa b), la limite proposée de 0,1% étant appropriée. Le Comité a noté la proposition de la délégation du Royaume-Uni visant: a) à mieux définir les défauts, leur description actuelle risquant d'être mal interprétée; b) à présenter les défauts dans un tableau et c) à établir une limite générale pour tous les défauts.

98. Le Comité a estimé qu'une telle limite ne pouvait être fixée, en raison des grandes différences entre les valeurs et la façon d'exprimer les défauts. Le Comité a également décidé de n'apporter, pour le moment aucun changement à la présentation de la disposition 2.2.5; il est convenu qu'elle pourrait être modifiée, à une date ultérieure, lorsqu'un meilleur texte serait rédigé.

Section 3 - Additifs alimentaires

Section 3.1 - Chlorure stanneux

99. Le Comité a été informé que plusieurs pays s'opposaient à l'usage du chlorure stanneux comme additif alimentaire, d'autant plus que tout était mis en oeuvre pour réduire au minimum la teneur en étain des produits alimentaires. Toutefois, le Comité a été également informé qu'il était nécessaire d'employer le chlorure stanneux comme stabilisateur dans les produits conditionnés en bocaux de verre ou dans des boîtes vernies à l'intérieur. Cette nécessité avait été reconnue par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires dans le cas d'autres normes Codex, par exemple dans la Norme pour les asperges en conserve. Le Comité a noté que la disposition concernant le chlorure stanneux était la même que celle figurant dans la Norme pour les asperges en conserve; il a donc recommandé au CCFA de confirmer cette disposition.

100. Le Comité a été informé par les délégations de la France et des Pays-Bas que le terme "émaillé" décrivait un matériau différent de celui que l'on emploie normalement dans les boîtes à intérieur vernissé. Le Comité a reconnu que les deux termes étaient employés et que le texte actuel des dispositions tenait compte de ce point.

Section 3.4 - Antioxygènes

101. La délégation de la Suisse a estimé que si le BHA et le BHT étaient autorisés au taux de 100 mg/kg, ces substances continuaient à exercer une fonction technologique dans le produit; elle a demandé que la phrase mentionnant un transfert soit éliminée de cette disposition. La délégation du Royaume-Uni a estimé que cette disposition devait être conservée telle quelle; ces deux additifs n'étant pas ajoutés intentionnellement, mais faisant partie d'un ingrédient gras. Le Comité a été informé par la délégation du Brésil que le BHA et le BHT étaient effectivement transférés et non pas ajoutés intentionnellement.

102. Le Comité a reconnu que le principe du transfert était applicable dans le cas de ce produit, et que la Norme devait traduire cet état de choses. La Section 3.4 a par conséquent été supprimée.

Section 3.5 - Gommages végétales, pectine, alginates

103. Le Comité a noté les observations des Pays-Bas selon lesquelles la pectine amidée de même que la pectine non amidée avaient été évaluées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; il a accepté de modifier le titre de la Section 3.5, et de remplacer le mot "pectine" par "pectines" et de modifier le texte de la Section 3.5.2: "pectines amidée et non amidée".

Section 3.6 - Amidons modifiés

104. Le Comité a été informé par la délégation du Brésil que la norme révisée comportait une liste abrégée d'amidons modifiés avec une dose maximale d'emploi de 0,5%, seuls ou en combinaison.

Section 4 - Contaminants

105. Le Comité a noté les réserves exprimées par la délégation de la Suisse, selon laquelle la limite maximale pour l'étain devrait être de 150 mg/kg pour les boîtes de conserve et de 50 mg/kg pour les récipients en verre. La délégation de l'Iraq a déclaré qu'une concentration maximale de 150 mg/kg était admise dans son pays pour l'étain dans les boîtes de conserve, et qu'aucune concentration supérieure n'était acceptée.

Section 5 - Hygiène

106. Le Comité a noté que cette section n'avait pas été amendée. La délégation de la France a fait remarquer qu'à son avis l'alinéa 5.4 b) devrait exiger un pH d'équilibre inférieur à 4,6 pour détruire les spores de *Clostridium botulinum*. La valeur de 4,6 pour le pH est elle-même considérée comme étant trop élevée. La France prescrit en général un pH de 4,5 au maximum à titre de mesure de sécurité pour tous les produits en cause. Le Comité a été informé que le texte actuel reflétait la position généralement adoptée au nom du Codex Alimentarius par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et a décidé, par conséquent, de conserver ces dispositions sans changement. La délégation du Mexique a fait remarquer que la version espagnole devait être alignée sur le texte anglais.

Section 6 - Poids et mesures

Section 6.1.4 - Poids échantillonné minimal

107. La délégation du Brésil a expliqué que les valeurs indiquées pour les conditionnements de 425 ml avaient été mises au point en coopération avec la France et a proposé d'éliminer les parenthèses. La délégation de la France a indiqué qu'elle avait procédé à un échantillonnage statistique des récipients de 425 ml contenant des morceaux et qu'elle avait trouvé de fortes variations. Elle a proposé par conséquent de porter à 56 le chiffre concernant les récipients de 425 ml (concernant des morceaux). Ce point de vue n'a pas été appuyé par le Brésil et le Comité a décidé de ne pas modifier ces chiffres.

Section 7 - Etiquetage

Section 7.1.1.1.

108. La délégation de la France a déclaré qu'en France les "morceaux de stipes" ne pouvaient pas être considérés comme des coeurs de palmiers et que le produit devrait être désigné comme étant des "morceaux de stipes de palmiers", à la Section 7.1. Le Comité a reconnu que cette modification ne s'appliquait qu'à la version française et a accepté de rectifier le texte dans ce sens.

Section 7.2 - Liste des ingrédients

109. A la demande de la délégation de l'Iraq, le Comité est convenu que dans le cas où de la graisse de porc, du saindoux ou de la graisse de boeuf étaient employés dans le produit, ces matières devraient toujours être déclarées par leur désignation spécifique. Le Comité est convenu de faire figurer dans cette section le texte pertinent inclus dans la Norme Codex révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires

Section 7.3 - Contenu net

110. La délégation du Canada a fait savoir que le contenu net de ces produits devait être déclaré en volume dans son pays.

Section 7.8 - Datage et instructions d'entreposage

111. Conformément à sa décision antérieure concernant le datage, le Comité est convenu de faire figurer les dispositions relatives au datage et aux instructions d'entreposage qui figurent au par. 67.

Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Section 8.1

112. La délégation du Royaume-Uni a attiré l'attention sur la décision prise par la Commission à sa 15ème session selon laquelle des plans d'échantillonnage devaient être établis pour différents types de critères de composition, conformément aux Principes généraux concernant l'échantillonnage. La délégation a par conséquent proposé d'introduire les deux alinéas suivants:

8.1.1 Méthode d'échantillonnage - Défauts

(texte actuel de la Section 8.1)

8.1.2 Méthode d'échantillonnage - Critères de composition

(à mettre au point)

Le Président a fait remarquer que l'échantillonnage serait examiné en tant que question générale au titre d'un point ultérieur de l'ordre du jour (voir par. 138) et que le Comité pourrait à ce moment aborder le problème posé par la présente norme.

Etat d'avancement de la norme

113. Le Comité a décidé de porter à l'étape 8 de la Procédure le Projet de norme pour les choux palmistes (coeurs de palmier) en conserve qui figure à l'Annexe VII au présent rapport.

PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE A L'ETAPE 7

114. Le Comité a examiné l'Avant-Projet de norme précité (ALINORM 83/20, Annexe VIII) à la lumière des observations des gouvernements (CX/PFV 84/11 et CRD/2). Le Comité est convenu de modifier les sections ci-après:

Section 1. - DESCRIPTION

Section 1.1.1

115. Sur proposition de la délégation de la France le Comité a décidé d'ajouter à cet alinéa traitant des châtaignes en conserve une disposition relative au conditionnement avec ou sans eau.

Section 1.1.2

116. Le Comité est convenu de modifier comme suit le texte de l'alinéa 1.1.2 a): "en purée obtenue par tamisage ou par tout autre moyen physique permettant l'obtention de pulpe de fruit à partir de châtaignes, répondant à la définition de l'alinéa 1.1.1 a).

Section 1.2 - Modes de présentation

Section 1.2.1.1

117. On est convenu de se référer aux châtaignes au pluriel (pas de changement dans la version française).

Section 1.2.2.1

118. On est convenu d'harmoniser les versions anglaise et française en se référant à "Edulcorée - avec adjonction des sucres énumérés à l'alinéa 2.1.2" et "Non édulcorée - sans adjonction de sucres".

Section 2 - FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Section 2.1 - Milieux de couverture

119. On a constaté qu'aucun pays n'utilisait du jus de fruits comme milieu de couverture pour les châtaignes ou dans la purée de châtaignes, et que toute modification ultérieure est prise en considération par la section "Autres modes de présentation". Les alinéas 2.1.1.2, 2.1.1.3 et 2.1.1.4 ont donc été supprimés et des amendements corollaires introduits ailleurs dans le texte, lorsque des jus de fruits étaient mentionnés.

Section 2.1.3 - Classification des milieux de couverture

Section 2.1.3.2

120. La densité Brix la plus basse pour le "sirop épais" a été rectifiée comme suit: "au minimum 18° Brix" (version anglaise seulement).

Section 2.2 - Autres ingrédients

121. La référence aux "sucres" a été corrigée pour se conformer à l'alinéa 2.1.2. Etant donné que les sucres d'ajout doivent représenter 2% au maximum du poids net total dans la purée de châtaignes seulement, la mention des châtaignes en conserve a été supprimée.

Section 2.3 - Critères de qualité

122. On a constaté que des colorants n'étaient utilisés que pour le traitement des châtaignes de l'espèce *Castanea crenata*, et pas pour celles de l'espèce *Castanea sativa*. La première phrase a donc été modifiée comme suit: "Lorsqu'il n'est pas ajouté de colorant, les châtaignes en conserve ou la purée de châtaignes en conserve...". La référence à l'oxydation des composés polyphénoliques a été supprimée puisqu'elle ne constitue pas la seule cause de la coloration brune et de la perte de couleur. Dans la Section 2.3.3.2 une proposition visant à éliminer la mention de la taille des particules dans la purée de châtaignes a été rejetée.

Section 3 - ADDITIFS ALIMENTAIRES

Section 3.1 - Agents chélateurs

123. Les délégations de la France et du Royaume-Uni ont exprimé des réserves au sujet de l'utilisation du polyphosphate de sodium et spécifiquement pour le traitement de la purée dans le cas du Royaume-Uni. Aucune modification n'a été apportée au texte.

Section 3.2 - Agents raffermissants

124. Il a été noté que l'alun n'avait pas encore été considéré par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) et que son emploi n'était pas autorisé en France ou dans la CEE. Il a été décidé de désigner l'alun comme du "Sulfate d'aluminium et de potassium" et de permettre une utilisation limitée par les BPF en attendant son évaluation par le JECFA.

Section 3.3 - Antioxygènes

125. La délégation du Royaume-Uni s'est opposée à l'utilisation de l'acide ascorbique dans la purée de châtaignes. Pas de modification.

Section 3.4 - Acidulants

126. On a noté que l'appellation française de cette section devrait être "acidifiants" et non "acidulants"; la délégation de la France a exprimé des réserves au sujet de l'emploi de l'acide malique. Il a été décidé de laisser l'acide citrique et l'acide malique en limitant leur utilisation par les BPF et d'exiger une concentration maximale de 1% pour l'acide tartrique.

Section 3.5 - Agents de blanchiment

127. On a souligné que le SO₂ était utilisé pour le blanchiment des châtaignes japonaises entières avant leur coloration et qu'il n'était pas employé dans le traitement des variétés européennes.

128. La délégation de la Suisse a exprimé des réserves au sujet de l'utilisation de SO₂ à la concentration de 30 mg/kg et a proposé de réduire le teneur maximale à 20 mg/kg. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que la concentration devrait être plus basse pour la purée que pour les châtaignes entières. La délégation du Royaume-Uni s'est opposée à la teneur maximale de 30 mg/kg et a proposé 10 mg/kg. La délégation de la France a aussi formulé des réserves sur l'utilisation du SO₂.

129. Le Comité est convenu d'ajouter après l'anhydride sulfureux la mention "(pas autorisé dans la purée)" et de conserver la teneur maximale actuelle.

Section 3.6 - Colorants

130. On a noté que les trois colorants énumérés étaient utilisés exclusivement pour le traitement des châtaignes japonaises entières et que l'agent colorant du curcuma était la curcumine. Le jaune safran et le carthame n'avaient pas encore été agréés par le JECFA. Le Comité a décidé d'ajouter après ces deux derniers colorants l'indication "(sous réserve de confirmation)".

Section 3.7 - Aromatisants naturels

131. Le mot "naturels" a été éliminé du titre ci-dessus, étant donné que la liste comprenait la vanilline.

132. Conformément à la décision antérieure du Comité (voir par. 105) il a été décidé que les concentrations maximales pour l'étain et le plomb devraient comporter l'indication "sous réserve de confirmation". La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé des réserves quant à la teneur maximale pour l'étain.

Section 6 - POIDS ET MESURES

Section 6.1.4.2

133. L'emploi de la mention "manque excessif" a été mis en doute car elle est difficile à définir. On a reconnu que des expressions similaires étaient utilisées dans d'autres normes pour les fruits et légumes traités, dans des cas semblables. Aucune modification n'a été apportée au texte.

Section 7 - ETIQUETAGE

Sections 7.1.1 et 7.1.2

134. On a noté qu'il était nécessaire d'amender ces alinéas afin de tenir compte des "autres modes de présentation" (Section 1.2.3).

Section 7.1.3

135. L'expression placée entre crochets "avec l'arille" a été éliminée.

Section 7.6 - Pays d'origine

136. Il a été décidé d'utiliser l'indication normalisée pour exiger que le nom du pays d'origine soit déclaré si le consommateur peut être induit en erreur ou trompé par son omission. Selon la délégation de l'Argentine la déclaration du nom du pays d'origine sur l'étiquette devrait être obligatoire dans tous les cas.

Etat d'avancement de la norme

137. Le Comité est convenu de faire passer le Projet de norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve à l'étape 8 de la Procédure.

PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

138. Le Comité a examiné les amendements proposés aux Plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (CAC/RM 42 - 1969) sur la base des observations parvenues des gouvernements (CX/PFV 84/12). Les amendements proposés figurent à l'Annexe IX du document ALINORM 83/20. En présentant le sujet, le Secrétariat a fait observer qu'un très petit nombre d'observations était parvenu au sujet de l'amendement (la réduction) des effectifs des échantillons qui figurent dans les tableaux des Plans d'échantillonnage. Néanmoins, les commentaires reçus, semblent indiquer que les tableaux modifiés, comprenant des effectifs d'échantillons plus petits, étaient jugés acceptables par les gouvernements. Le Comité a également noté que la Nouvelle-Zélande, dans une communication écrite, avait fait savoir qu'elle ne serait pas opposée à une nouvelle réduction des effectifs des échantillons.

139. La délégation du Royaume-Uni a été de l'avis que le Comité devrait disposer de renseignements statistiques appropriés lui permettant d'évaluer les conséquences de la réduction de l'effectif des échantillons, avant de pouvoir décider si une telle réduction est ou non acceptable. On a fait valoir que de tels renseignements, y compris les courbes d'efficacité étaient disponibles lors de la dernière session. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que les plans d'échantillonnage amendés avaient été communiqués au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen. Le Comité est convenu que les plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés qui figurent dans les Normes pour les fruits et légumes traités étaient applicables pour la vérification des critères de qualité mentionnés dans les Normes. Cela devrait être précisé dans la section sur l'échantillonnage et l'analyse. Le Comité a décidé que les tableaux modifiés figurant à l'Annexe IX du document ALINORM 83/20 devraient être soumis à la Commission à l'étape 8 de la Procédure, en vue de leur inclusion dans les Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées

alimentaires préemballées, où ils devront remplacer les tableaux figurant sous Plans d'échantillonnage.

140. Le Comité a également examiné un document de travail établi par le Secrétariat. Ce document indiquait la classification adoptée par la Commission pour quatre types de procédures d'échantillonnage. Jusqu'à ce jour seul un type de plans d'échantillonnage (pour les défauts des produits) a été élaboré par le Codex (CAC/RM 42-1969). Des procédures pratiques d'échantillonnage existent néanmoins dans certaines normes Codex. Le Secrétariat a fait observer que les normes Codex pour les fruits et légumes traités n'indiquaient pas clairement à quels critères les plans d'échantillonnage (NQA = 6,5) figurant dans ces normes étaient applicables, en plus des critères de qualité expressément mentionnés dans la norme. Une révision rédactionnelle de ces normes éclaircirait la question. Le document du Secrétariat suggérait également que le statut des plans d'échantillonnage Codex inclus dans les normes Codex devrait être précisé (à savoir s'ils sont de nature contraignante ou consultative). Certaines parties des plans d'échantillonnage (NQA = 6,5) citées dans les sections traitant de "l'acceptation des lots" pourraient être de caractère contraignant et par conséquent sujettes à acceptation, alors que l'effectif de l'échantillon pourrait être considéré comme étant de caractère consultatif.

141. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que dans les tableaux des plans d'échantillonnage Codex, il existait un rapport entre l'importance du lot/l'effectif de l'échantillon/et le critère d'acceptation (N/n/c). Un changement du rapport qui existe entre ces paramètres affecterait l'acceptation ou le rejet des lots. D'autre part, il serait acceptable d'augmenter l'effectif de l'échantillon sur la base des plans d'échantillonnage Codex, comme cela est déjà prévu par le principe des deux niveaux d'échantillonnage dans les plans d'échantillonnage. La délégation du Royaume-Uni a estimé que les sections sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour les fruits et légumes traités devraient être révisées, afin que soit précisé quels sont les critères effectivement visés par les plans d'échantillonnage. A cet égard, on pourrait prendre en considération la méthode adoptée pour les Normes Codex pour les aliments surgelés. La délégation de l'Argentine a fait remarquer que les documents de travail sur ce sujet ne lui étaient pas parvenus; elle a, par conséquent réservé sa position jusqu'au moment où cette question aura pu être étudiée.

142. Le Comité a reconnu qu'un certain nombre de questions relatives aux plans d'échantillonnage devaient être résolues, notamment les points indiqués ci-dessus; il a recommandé qu'un expert-conseil au courant des travaux du Codex, des Plans d'échantillonnage Codex (NQA = 6,5) et du problème général de l'échantillonnage aux fins des contrôles de conformité soit engagé pour étudier ces problèmes et déterminer quels changements il conviendrait d'apporter aux Normes Codex pour les fruits et légumes traités. La question du caractère contraignant ou facultatif des plans d'échantillonnage devrait également être examinée. Il appartiendra au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'examiner ces questions, compte tenu des avis exprimés par les Comités s'occupant de produits et si possible du document établi par l'expert-conseil.

143. La délégation du Royaume-Uni a été de l'avis que des Plans d'échantillonnage du Codex devraient également être élaborés pour les produits conditionnés dans des récipients non destinés à la vente au détail et emballés en vrac, afin de préciser, notamment l'accroissement à prélever, comme faisant partie de l'échantillon.

AVANT PROJET DE NORME CODEX POUR LE MIEL A L'ETAPE 4

144. Le Comité était saisi du document CX/PFV 84/13 contenant le projet de la norme Codex mondiale pour le miel, des observations formulées à l'étape 3 dans le document CX/PFV 84/16, du Document de séance N° 4 établi par l'Australie et du rapport du Groupe de travail constitué au cours de la session (voir par. 26). M. Erridge (Canada) Président du Groupe de travail, a informé le Comité qu'un accord avait été obtenu sur le texte des sections 1 à 3.3.2 du Projet de norme, mais qu'il n'avait pas été possible de s'entendre sur la teneur en saccharose apparent, l'indice diastasique et le HMF (hydroxyméthylfurfural). Le rapport du Groupe de travail figure à l'Annexe X du présent rapport. Le Comité a noté que la délégation de l'Argentine réservait sa position au sujet de la teneur en eau du miel (voir Annexe X, par. 4).

145. Le Comité a décidé d'étudier la norme pour le miel en vue de parvenir à un accord sur les problèmes que le Groupe de travail n'avait pu résoudre. Le texte des Sections 1 à 3.3.2 proposé par le Groupe de travail (voir annexe X) a été adopté sans autre débat. La délégation de la Suisse a déclaré qu'elle aurait préféré une teneur maximale en eau de 30%. Le représentant de la CEE a estimé que le miel de pâtisserie ne devait pas être exclus de l'Avant-Projet de norme l'objectif étant de mettre au point une norme mondiale minimale pouvant englober tout les miels qui participent au commerce mondial.

La teneur en saccharose apparent

146. Le Comité a examiné l'ensemble de la question de la teneur des miels en saccharose apparent; il a noté qu'en général le miel avait une teneur en saccharose apparent (c'est-à-dire une teneur en sucre non réducteur) inférieure à 5%, mais que certaines variétés de miel dépassaient cette valeur, tandis que d'autres variétés avaient une teneur en saccharose apparent pouvant atteindre parfois 15%. Ceci était dû à des causes naturelles et non à l'addition de saccharose ou d'autres sucres. On a signalé que les miels contenaient des enzymes qui non seulement étaient à l'origine de la décomposition des substances dans les nectars, etc., mais qui provoquaient aussi la polymérisation des sucres réducteurs en sucres non réducteurs. L'observateur de la CEE a proposé d'introduire des dérogations à la limite maximale de 10% à condition que les miels contenant plus que la quantité autorisée de saccharose apparent portent sur l'étiquette leur désignation florale spécifique et une indication du pourcentage de la teneur effective en saccharose apparent. On a fait remarquer que le terme "sucre non réducteur" serait plus approprié, car, "teneur en saccharose apparent" pouvait donner l'impression que du saccharose avait été ajouté.

147. Afin de faire progresser le travail et en vue de concilier les différents points de vue, le Comité a adopté le texte qui figure à l'alinéa 3.3.3 du Projet de norme. (Annexe IX du présent rapport). La délégation de l'Australie a indiqué qu'il serait difficile de déclarer la teneur effective en saccharose apparent car celle-ci avait tendance à changer pendant l'entreposage sous l'action des enzymes.

Teneur en matières minérales

148. Le Comité a noté les observations écrites de plusieurs pays suggérant des teneurs maximales différentes ainsi que la proposition selon laquelle des teneurs spécifiques pour les matières minérales devraient être établies pour le miel de miellat et les mélanges de miel de miellat et de miel de nectar.

Indice diastasique et teneur en HMF

149. Le Comité a noté que les observations sur ce sujet étaient nombreuses et que les opinions étaient souvent divergentes. Selon certaines délégations l'indice diastasique et la teneur en HMF n'est pas en rapport avec la valeur nutritionnelle ou la qualité du miel. De plus, des enquêtes ont révélé que l'indice diastasique et de la teneur en HMF des miels sont très variables. D'autres délégations ont affirmé que ces indices étaient indispensables pour indiquer que le miel était un produit naturel, ayant la consistance requise par les consommateurs d'Europe.

150. Après un long débat, le Comité a accepté la proposition du Canada visant à inclure dans la norme à titre provisoire, (entre crochets) une activité enzymatique minimale de 3 unités de l'échelle de Gothe et un limite maximale de 80 mg/kg pour l'HMF en supprimant les mots "sous réserve que" en ce qui concerne l'HMF. Il est convenu de la nécessité de procéder à un nouvel examen de ce sujet, compte tenu des observations des gouvernements.

Contaminants

151. Le Comité n'a pas accepté la proposition de la Pologne suggérant d'introduire des limites maximales pour les contaminants tels que As, Pb, Cu, Zn, et Sn, estimant que cela n'était pas nécessaire.

Hygiène

152. Le Comité a décidé d'ajouter une disposition aux termes de laquelle le produit ne devra pas contenir de substances toxiques en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

Section 6 - ETIQUETAGE

section 6.1 - Nom du produit

153. Le Comité a rappelé qu'il avait éliminé de la norme le miel d'industrie et a décidé, par conséquent, d'amender la Section 6.1.1 en conséquence. Le Comité est convenu avec la délégation des Pays-Bas, que la Section 6.1.1 devrait avoir un caractère contraignant.

154. Le Comité a noté que les dispositions de la Section 6.1.2 concernant les autres appellations, conformément à la Section 2.3, avaient un caractère facultatif. Le Secrétariat a informé le Comité que le texte révisé de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées contenait une disposition générale similaire de caractère contraignant. Une délégation a fait remarquer que le miel "en rayons" et le miel "avec morceaux de rayon" étaient très différents du miel liquide, et que le consommateur devrait en être informé. Le Comité a décidé de maintenir le caractère facultatif de cette disposition, mais d'exiger la déclaration obligatoire des modes de présentation, conformément aux Sections 2.3.3 b) à e).

155. Le Comité est convenu d'apporter une modification rédactionnelle à la Section 6.1.3 en remplaçant le terme "région" par "zone".

156. Le Comité a supprimé la Section 6.1.4 se rapportant au miel d'industrie, puisqu'il avait décidé de ne pas inclure ce type de miel dans la norme.

157. Le Comité a noté qu'une disposition concernant la désignation selon la source florale ou végétale du miel avait été incluse dans la Section 2.3.1 "Origine"; il a décidé de déplacer cette disposition dans la section sur l'étiquetage, en tant que nouvelle Section 6.1.4.

158. Le Comité a également décidé d'introduire une disposition appropriée concernant la déclaration de la "teneur en saccharose apparent" des produits énumérés à l'alinéa 3.3.3 c); le texte de cette disposition est le suivant (nouvelle section 6.1.5): Pour le miel satisfaisant aux spécifications de l'alinéa 3.3.3 c) la teneur en saccharose apparent devra être déclarée à proximité du nom commun.

Section 6.3 - Nom et adresse

159. Le Comité a noté les observations écrites de la Nouvelle-Zélande et a accepté de modifier comme suit le texte de cette section: "Le nom et l'adresse soit de ... "

Section 6.5 - Datage et instructions d'entreposage

160. Le Comité a noté les observations écrites de la Nouvelle-Zélande, du Portugal, et de l'Afrique du Sud, selon lesquelles le datage n'était pas nécessaire en raison de la longue durée de conservation du produit. Il a également noté les propositions de la Nouvelle-Zélande (date d'emballage) et de la Thaïlande (fabrication) concernant l'introduction d'autres types de datage. La Tchécoslovaquie s'est déclarée en faveur d'un datage facultatif. Les Etats-Unis et l'Australie avaient préconisé le recours aux Directives Codex sur le datage.

161. Le Comité a décidé d'inclure dans la norme le texte sur le datage et les instructions d'entreposage qu'il avait approuvées au début de la session. Il a estimé que les pays qui ne seront pas en mesure d'accepter les dispositions ci-dessus, pourront faire connaître leurs exigences spécifiques en notifiant leur acceptation de la norme.

Section 6.6 - Identification du lot

162. Le Comité a été informé qu'un texte normalisé pour l'identification du lot avait été mis au point et approuvé par les Comités sur l'hygiène alimentaire et sur l'étiquetage des denrées alimentaires; il a décidé de faire figurer ce texte à la section 6.6.

Section 6.7 - Récipients non destinés à la vente au détail

163. Le Comité a été informé qu'à sa 15ème session la Commission avait suspendu les travaux de mise au point des Directives pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail jusqu'à ce que le CCFL Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires aura démontré la nécessité de telles directives. Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa 17ème session, a estimé que la réglementation de l'étiquetage des produits en grande quantité était un sujet important et qu'il l'examinerait à sa prochaine session sur la base d'un document du Secrétariat consacré aux dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail. Le Comité a accepté d'attendre les instructions du Comité du Codex sur l'étiquetage.

164. L'observateur de la CEE a exprimé l'opinion que les produits en vrac parmi lesquels figurent aussi les "miels de pâtisserie" avaient de l'importance. A son avis tous les produits, y compris le "miel de pâtisserie", devraient être visés par la norme, étant donné que le "miel de pâtisserie", du moins aux termes des règlements de la CEE, ne saurait être désigné comme "miel"; de telles restrictions pourraient créer des difficultés économiques.

Méthodes d'analyse

165. Le Comité a noté que les méthodes d'analyse figurant dans la norme étaient des méthodes simples, toujours valables, et qu'elles pouvaient par conséquent être conservées dans la norme.

Etat d'avancement de la norme

166. Le Comité a décidé de porter le Projet de norme Codex mondiale à l'étape 5 de la Procédure du Codex.

AVANT PROJET DE NORME POUR LES NOIX DE CAJOU A L'ETAPE 4

167. Le Comité était saisi de la Norme précitée qui figurait dans le document de travail CX/PFV 84/14 (portant par inadvertance la cote CX/PFV 84/4) et des observations reçues des gouvernements à ce sujet, dans le document de travail CX/PFV 84/15 (Danemark, Taïlande, République fédérale d'Allemagne, Pologne, Jamaïque, Royaume-Uni).

168. La Norme a été présentée par le délégué du Kenya, qui a déclaré au Comité que le document révisé avait été établi en coopération avec l'Inde et le Secrétariat, comme cela avait été convenu à la dernière session du Comité.

169. Le Comité est convenu d'examiner la Norme dans son ensemble à l'étape 4 et d'y incorporer les observations de caractère rédactionnel. Le Comité a également admis que les observations demandant des amendements portant sur le fond devaient faire l'objet d'un examen plus approfondi. Faute de temps un tel examen n'était pas possible pendant la présente session.

170. Le Comité a été d'avis que le texte établi par le Kenya tenait compte des points examinés à l'étape 4, lors de la précédente session du Comité (par. 103-106 du document ALINORM 83/20), et que le Secrétariat, avec l'aide du Kenya, était en mesure de rédiger une version améliorée de la norme.

Etat d'avancement de la norme

171. Le Comité a décidé de porter l'Avant-Projet de norme pour les noix de cajou à l'étape 5 de la Procédure et de soumettre le texte amélioré de la norme à la Commission à sa 16ème session, pour adoption à l'étape 5. La Norme sera publiée sous forme d'addenda au document ALINORM 85/20.

172. Le Comité est convenu d'examiner dûment toutes les sections de la Norme à sa prochaine session (voir également le par. 174).

IMPORTANCE DES DETAILS CONTRAIGNANTS INCLUS DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

173. Le sujet a été présenté par la délégation de l'Inde qui a rappelé au Comité que l'Inde avait rédigé un document intitulé "Critères de qualité définis par le Codex dans les aliments" (ALINORM 83/36) aux fins d'examen par la 15ème Session de la Commission (ALINORM 83/43, par. 219 à 226). Selon le délégué les critères de qualité tels que les modes de présentation, les coupes, les défauts dans certaines Normes Codex, notamment pour les fruits et légumes traités, et les poissons et les produits de la pêche, risquent d'être préjudiciables au commerce international et partant de nuire à l'un des objectifs du Codex Alimentarius qui est d'assurer des pratiques loyales dans le commerce international des denrées alimentaires.

174. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie avait examiné la question à sa deuxième session et avait recommandé que les critères "secondaires" en vigueur sur la qualité, si on les jugeait nécessaires aux normes Codex, soient rendus, facultatifs, et fassent l'objet d'un accord entre l'importateur et l'exportateur.

175. La délégation de la Suisse est convenue en principe que les critères détaillés pourraient faire obstacle au commerce et qu'il s'agissait là d'un problème. Par ailleurs, il faut que les consommateurs soient pleinement informés de la nature des produits qu'ils achètent. La délégation a fait observer au Comité que dans son pays, de nombreux détails de ce genre ne faisaient pas partie des règlements nationaux, mais qu'ils étaient régis par des accords commerciaux.

176. Plusieurs délégations ont reconnu que de nombreuses normes Codex étaient inutilement complexes, notamment en ce qui concerne les modes de présentation et les tableaux de défauts, et que ces dispositions pouvaient faire obstacle au commerce. On a souligné que cette question avait été soulevée lors de la dernière session du Comité du Codex sur les Principes généraux.

177. Le Comité a noté une large unité de vue au sujet du fait que beaucoup de normes déjà publiées contenaient des critères qui étaient peut-être trop détaillés. Il est convenu qu'à l'avenir, il conviendrait de se concentrer sur les questions les plus essentielles de composition, de qualité, d'hygiène, sur les additifs alimentaires et l'étiquetage. Lors de la révision des normes Codex existantes, il ne faudrait pas perdre de vue cet aspect. Ceci réduirait non seulement les obstacles au commerce, mais simplifierait également le travail que représente leur application et les contrôles. On a reconnu en même temps que de nombreux détails, notamment dans les sections sur l'étiquetage, étaient exigés tant par le commerce international que par les consommateurs.

178. Le Comité a recommandé qu'à sa prochaine session, le Comité du Codex pour l'Asie identifie quelles sont les normes qui, à son avis, pourraient avantageusement faire l'objet de dispositions facultatives et qu'il communique ses recommandations au Secrétariat en vue de leur examen par la Commission du Codex Alimentarius, à sa prochaine session.

TRAVAUX FUTURS

179. Le Comité a noté que ses travaux futurs comprendraient une étude plus approfondie des projets de normes pour le miel et les noix de cajou.

180. Il a aussi noté l'offre de la délégation de l'Inde de réviser les avant-projets de normes pour les mangues en conserve et pour le Chutney de mangue en vue de leur examen à la prochaine session.

181. Les questions ci-après ont également été proposées pour les travaux futurs:

- Révision des normes pour le raisin sec
- Révision des dispositions relatives au poids égoutté dans les normes
- Révision des normes existantes, le cas échéant.

182. La délégation du Royaume Uni a attiré l'attention sur les difficultés qu'il y a à faire respecter les dispositions relatives au poids égoutté qui figurent dans les Normes Codex pour les fruits et légumes traités en conserve. A son avis cette question devrait être examinée sans retard par le Comité.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

183. Le Comité a noté que des doutes subsistaient quant à la possibilité d'établir un ordre du jour suffisant sur la base du programme actuel des travaux futurs. Le Comité est donc convenu de ne pas fixer la date de la prochaine réunion en attendant que cette question ait été discutée par la Commission du Codex Alimentarius à sa prochaine session.

REMERCIEMENTS

184. Le Comité et le Secrétariat ont exprimé leur reconnaissance à M. W.G. Aldershoff, délégué des Pays-Bas, pour avoir activement contribué aux travaux du Comité pendant de nombreuses années. M. Aldershoff, qui prendra sa retraite en 1984 a déclaré au Comité que c'est avec grande satisfaction qu'il avait participé aux travaux de normalisation des fruits et légumes traités.

ALINORM 85/20
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS 1/
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Président

President

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Food and Drug Administration
Department of Health and Human Services
Washington, D.C. 20204, USA

USA Secretariat

Mr. Gerald R. Parlet
Assistant to the Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250, USA

FAO Representatives
Représentants de la FAO
Representantes de la FAO

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

Mrs. Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. James M. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

1/ The first person listed under Member Countries is the Head of Delegation.

MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Roberto J. FRASISTI
Minister Counselor for Economic and
Commercial Affairs
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

Mrs. Liliana Arauz de ALFARO
Second Secretary (Economic and Commercial)
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Edward J. HUMPHRIES
Veterinary Attaché
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Avenue
Washington, D.C. 20036

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Agide Gorgatti-NETTO
Executive Director
The Brazilian Agency for Agricultural
Research
Edif. Venancio 2000 9^o
70.333 Brasilia, D.F., Brazil

Mrs. Leonilda Beatrix Campos Goncalves
Alves CORREA
Second Secretary
Brazilian Embassy
3006 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN

Mr. Henry KWAM
Assistant to the Economic and Commercial
Counselor
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

CANADA

Mr. C.P. ERRIDGE
Chief, Product Inspection
Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada, Halldon House
Room 527, 2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9

CANADA (contd.)

Mr. K.H. DEAN
Associate Director
Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada, Halldon House
Room 524, 2255 Carlin Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. Lunvig MADSEN
Counselor, Agriculture
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Ib SORENSEN
Agriculture Attaché
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

FRANCE
FRANCIA

Mr. Pierre ALRIC
Inspecteur Divisionnaire
Direction de la Consommation et
de la Repression des Fraudes
13 rue Saint Georges
75436 Paris, Cedex 09

Mrs. Marie-Genevieve DUHAU
Chargé de Normalisation Agro-
alimentaires
AFNOR (Ass. Franc. de Normalisation)
Tour Europe, Cedex 7
92080 Paris La Defense

FED. REP. OF GERMANY
FED. REP. D'ALLEMAGNE
FED. REP. DE ALEMANIA

Mr. Ludolf van ENGELBRECHTEN-ILOW
First Secretary (Agriculture)
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

Mr. Siegfried DIX
Commercial Attaché
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

INDIA
INDE
INDIA

Mr. R.K. BANSAL
Joint Director, Consultancy
Food and Nutrition Board
Ministry of Food and Civil Supplies
New Delhi

IRAQ

Dr. Abid A. Mahdi HASAN
Assistant Professor
Department of Food Science
College of Agriculture
Abu-Ghraib

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr. Naoki SATO
Deputy Director
Fruits and Flowers Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyodaku
Tokyo

Mr. Michiru OKUMA
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

KENYA

Dr. J.K.A. Misoi
Assistant Director
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974, KBS Centre
Nairobi

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Mr. Diznarda Salcedo BACA
Engineer
Agriculture y Recursos Hidraulicos
Carolina 132, Piso 11
Col. Nochebuena

Mr. José de Jesus Manzano MUNOZ
Secretario de Agriculture y Recursos
Hidraulicos
Tonala No.6
Col. Roma

Mr. Dagoberto Aguilera MENDOZA
Veterinary
Mexican Institute of Commerce and Trade
Alfonso Ruyes, No.30
Col. Comdesa

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

Mr. W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. A.H. McPHAIL
First Secretary (Commercial)
Embassy of New Zealand
37 Observatory Circle, N.W.
Washington, D.C. 20008

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Mr. Per Atle ROSNESS
Assistant Director
The National Quality Control Authority
for Processed Fruits and Vegetables
Ministry of Agriculture
Gladengveien 3 B
Oslo

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mr. José Luis SAINZ
Agriculture Counselor
Embassy of Spain
2700 15 Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16, CH-3008
Bern

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Professor Amara BHUMIRATANA
Assistant to the Rector
King Mongkut Institute of Technology
Thonburi

Dr. Prasert SAISITHI
Assistant Professor
Director, Institute of Food Research
and Product Development
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TÚNEZ

Mr. Hachem BELAIFA
General Manager
Groupement Interprofessionnel des Dattes
56 Avenue H. Bourguiba
Tunis

Mr. Ali SFAR
Counsular at National Institute of
Normalization of Industrial Property
Tunis

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mrs. B.W. VITTEY
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 547A, Great Westminster House
Horseferry Road
London

Mr. K.J. DALE
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
R453, GT, Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

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

Mr. C.W. McMILLAN
Assistant Secretary for Marketing
and Inspection Services
Room 242-E, Administration Building
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Howard W. SCHUTZ
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Robert W. WEIK
Assistant to the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 6844 (HFF-4)
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Melvin R. JOHNSTON,
Chief, Plant and Protein Technology
Branch, Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Dr. F. Leo KAUFFMAN
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Mr. Owen M. ECKER
Statistics Branch
Marketing Research and Development
Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Melvin J. HORST
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Frank ROBINSON
Secretary/Treasurer
American Beekeeping Federation, INC.
13637 N.W. 39th Avenue
Gainesville, Florida 32606

Dr. Allen W. MATTHYS
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

Dr. Raymond MORI
PGAH Standards Committee
Castle and Cooke Foods
P.O. Box 7330
San Francisco, California 94120

Dr. William HORWITZ
Office of the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Ms. Gloria E.S. COX
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, Md. 20902

Mr. Lowrie M. BEACHAM
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Frank A. MOSEBAR
DFA of California
P.O. Box 270-A
Santa Clara, California 95052

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Mr. Peet J. WESSELS
Director, Agricultural Product Standards
Department of Agriculture
Private Bag X 258
Pretoria 0001

Mr. Guido BONAFEDE
Representative
South African Fruit and Vegetable
Canners Association
Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMMITTEE OF THE ASSOCIATION OF HONEY
INDUSTRIES OF EUROPE (CAHIPE)

Dr. Béla M. TALPAY
Director
Institute of Honey Research
Bremen

Mr. Axel C.O. TIEDEMANN
Foreign Affairs Deputy Executive
Honey Association
Federal Republic of Germany

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
(EEC)

Ms. O. DEMINE
Principal Administrator
Directorate General of Internal Market
and Industrial Affairs
200 rue de la Loi
Brussels, Belgium

PROJET DE NORME POUR LES DATTES -
TENEUR EN EAU ET ENROBAGE AU GLUCOSE
(avancé à l'étape 8 de la Procédure) 1/

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

- a) cueillis au stade de maturité approprié;
- b) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères;
- c) éventuellement dénoyautés et débarrassés du périanthe (cupule);
- d) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau;
- e) éventuellement lavés ou pasteurisés; et
- f) éventuellement enrobés par trempage à la température ambiante dans un sirop contenant 35% de glucose et 5% de glycérol ou de sorbitol
- g) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

2.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit:

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

2.3 Modes de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit:

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

2.4 Modes de présentation secondaires

Il s'agit des modes de présentation suivants:

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

2.5 Classement en fonction du calibre (facultatif)

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

a) Dattes avec noyau

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 100
Moyennes	Entre 80 et 100
Grosses	80 ou moins

b) Dattes dénoyautées

Calibres	Nombre de dattes par 500 g
Petites	Plus de 110
Moyennes	Entre 90 et 110
Grosses	90 ou moins

1/ Le Projet de norme pour les dattes a été adopté par la Commission à sa 15^e session. Le CCFSDU a amendé les sections 2, 4 et 7 qui sont soumises à la Commission pour adoption (cf. par. 27-37 du présent rapport).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients facultatifs

Sirop de glucose, sucres, farine, huiles végétales.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Spécifications générales

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

- | | |
|---------------------------|--|
| a) <u>Teneur en eau</u> | <u>Maximum</u> |
| Variétés à sucre de canne | 26% |
| Deglet Nour | 30% (non traitées conformément à 2.1(d)(e)). |
- b) Calibre (minimum)
- Dattes avec noyau - 4,75 grammes
Dattes dénoyautées - 4,0 grammes
- c) Noyaux (dans la présentation dénoyautées) - Au maximum deux noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes.
- d) Impuretés minérales - au maximum 1 g/kg.

3.2.2 Définition des défauts

- a) Tachées - Dattes présentant des marques, des défauts de coloration, brûlées par le soleil, présentant des taches noires, atteintes de mélanose ou présentant des anomalies analogues dans l'aspect extérieur qui affectent une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
- b) Endommagées (dattes avec noyau seulement) - Dattes dont la peau a été écrasée et/ou déchirée, laissant le noyau exposé, à tel point qu'il nuit sensiblement à l'aspect visuel de la datte.
- c) Immatures - Dattes dont le poids peut être léger, la couleur claire, qui sont rabougries ou peu charnues et dont la consistance est nettement caoutchouteuse.
- d) Non pollinisées - Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentent comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
- e) Souillées - Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une surface globale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre.
- f) Endommagées et contaminées par des insectes et des acariens - Dattes endommagées par des insectes ou des acariens ou contaminées par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
- g) Fermentées - Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par des levures et des bactéries.

- h) Moisies - - Dattes qui présentent des filaments de moisissures visibles à l'oeil nu.
- i) Pourries - Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

3.2.3 Tolérances de défauts

Les tolérances maximales pour les défauts définis à l'alinéa 3.2.2 s'établissent comme suit:

- Au total 7% en nombre de dattes présentant des défauts a)
- Au total 6% en nombre de dattes présentant des défauts b), c) et d)
- Au total 6% en nombre de dattes présentant des défauts e) et f)
- Au total 1% en nombre de dattes présentant des défauts g), h) et i).

3.3 Acceptation des lots

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

- a) s'il ne contient pas d'insectes vivants; et
- b) si le sous-échantillon prélevé conformément aux dispositions de l'alinéa 9.1.2 répond aux spécifications générales de l'alinéa 3.2.1 et ne présente pas de défauts en proportion supérieure aux tolérances fixées aux alinéas 3.2.2 et 3.2.3; toutefois, en ce qui concerne les spécifications de calibrage, 5% en nombre des dattes (5 sur 100) peuvent avoir un poids inférieur au minimum spécifié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- | | | | |
|-----|----------|---|---|
| 4.1 | Glycérol |) | <u>Concentration maximale</u> |
| 4.2 | Sorbitol |) | Conformément aux dispositions de l'alinéa 2.1(f) (voir aussi section 3.1.1) |

5. HYGIENE

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

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

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

6. POIDS ET MESURES

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

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le nom du produit doit être "dattes" ou "dattes enrobées de sirop de glucose".
- 7.1.2 Le mode de présentation doit être indiqué comme suit: "dénoyautées" ou "avec noyau", selon le cas.

7.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le nom du type variétal tel que "Hallawi", "Saher", "Khadhrawi", "Daglat Noor", "Barhee", ou autres; le mode de présentation secondaire ("pressées" ou "non pressées"); le calibre ("petites", "moyennes", ou "grosses").

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant, selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2.(c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées préemballées (Réf. CODEX STAN 1-1981).

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré.

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

7.6 Identification des lots

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

7.7 Datage

7.7.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

7.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.7.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

8. METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

8.1.1 Echantillon global

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

8.1.2 Sous-échantillons pour examen et essai

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

La teneur en eau - 500 g

Le nombre de noyaux (dattes dénoyautées) - 100 dattes

Le nombre de défauts spécifiés et le calibre - 100 dattes

8.2 Méthode d'analyse

8.2.1 Détermination de la teneur en eau

8.2.1.1 Méthode critère du Codex (Type I)

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

8.2.1.2 Méthode de remplacement approuvée du Codex (Type II)

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

9. Méthode d'examen

9.1 Défauts internes

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

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES FRUITS
ET LEGUMES TRAITES CONCERNANT UNE DISPOSITION GENERALE
POUR LES MODES DE PRESENTATION

A. A sa treizième session, (décembre 1975), la Commission du Codex Alimentarius a examiné l'inclusion d'une disposition générale sur les modes de présentation dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités. La Commission était convenue, lors de sa onzième session, que la question relative à d'autres modes de présentation n'était pas de caractère général et applicable automatiquement à toutes les normes Codex, mais devrait plutôt être examinée par les Comités du Codex produit par produit.

B. Le texte de la disposition générale sur les modes de présentation adopté par ce Comité sur les fruits et légumes traités pour incorporation dans les normes Codex de sa responsabilité, à l'exception des normes énoncées au paragraphe (c) ci-dessus, est reproduit ci-après:

- 1) Pour les normes qui ne fixent pas de limites aux défauts

"Autres modes de présentation

Toute autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
 - b) répondre aux autres spécifications de la présente norme;
 - c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur."
- 2) Dans le cas des normes qui prescrivent des limites aux défauts, amender comme suit le paragraphe b) ci-dessus:

"Répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition."

- 3) Lorsque la disposition générale "autres modes de présentation" est incluse dans la norme, la déclaration suivante doit figurer dans la section sur l'étiquetage de la norme:

"Si le produit est élaboré en conformité avec la disposition relative aux autres modes de présentation (alinéa), l'étiquette comprendra à proximité du nom du produit, les termes ou expressions supplémentaires permettant de ne pas induire le consommateur en erreur ou de le tromper".

C. Après l'examen de chacun des produits, le Comité est convenu que la disposition générale pour les modes de présentation n'est pas nécessaire dans les normes ci-après:

CODEX STAN. 18-1981	Maïs doux en conserve
CODEX STAN. 40-1981	"Chanterelles fraîches"
CODEX STAN. 57-1981	Concentrés de tomate traités
CODEX STAN. 58-1981	Petits pois en conserve
CODEX STAN. 60-1981	Framboises en conserve
CODEX STAN. 62-1981	Fraises en conserve
CODEX STAN. 67-1981	Raisins secs
CODEX STAN. 78-1981	Cocktail de fruits en conserve
CODEX STAN. 79-1981	Confitures et gelées de fruits
CODEX STAN. 80-1981	Marmelade d'agrumes
CODEX STAN. 81-1981	Petits pois secs trempés en conserve
CODEX STAN. 99-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve
CODEX STAN. 131-1981	Pistaches non décortiquées

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS COROLLAIRES CONCERNANT
LES MILIEUX DE COUVERTURE, LA COMPOSITION ET L'ETIQUETAGE
DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

1. Lors de sa quinzième session (mars 1980), le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités est convenu de faire savoir à la Commission qu'il examinerait à sa prochaine session (16^e) les normes pour les fruits en conserve déjà adoptées par la Commission aux fins d'amendements éventuels en vue d'y insérer, le cas échéant, les dispositions pour les milieux de couverture qui figurent dans la Norme pour les Abricots en conserve (ALINORM 81/20, par. 139-145 et Annexe V).

2. Lors de sa seizième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu que toutes les normes Codex sur les fruits en conserve comprenant des dispositions pour les milieux de couverture comestibles, doivent être alignées sur les dispositions pertinentes relatives aux milieux de couverture (composition et étiquetage) de la Norme Codex pour les abricots en conserve.

3. A sa dix-septième session, le Comité a étudié, à la lumière des commentaires des gouvernements, les densités en °Brix (ALINORM 83/20, Annexe III, Appendice II, Tableau I) pour tous les fruits en conserve auxquels il est proposé d'apporter des modifications parallèles au format concernant le milieu de couverture pour les adapter au format des abricots en conserve. Le Comité a adopté les amendements aux milieux de couverture et aux °Brix ci-après dans les normes énumérées au Tableau I.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

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

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau

2.1.1.2 Jus de fruits^{1/} liquide de couverture composé uniquement de [jus d'abricot]^{2/} ou de tout autre jus de fruit compatible;

2.1.1.3 Mélange de jus de fruits^{1/} liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits compatibles, qui peuvent comprendre du jus [d'abricot];

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

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

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

^{1/} Le jus de fruit peut être pulpeux, trouble ou limpide, comme indiqué dans la Norme Codex pour le jus en question.

^{2/} Tous les crochets doivent être remplacés par le nom du produit approprié ou le chiffre extrait du tableau I, Appendice II ci-joint.

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

- 2.1.4.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs aux jus de fruits, les milieux de couverture doivent avoir une densité non inférieure à [16°] Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:
- Jus de fruit légèrement sucré - au minimum [16°] Brix
Jus de fruit fortement sucré - au minimum [21°] Brix
- 2.1.4.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et au jus de fruit, ou à l'eau et au nectar, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:
- Eau légèrement sucrée)
Eau sucrée légèrement) au minimum [10°] Brix mais au maximum [16°] Brix
Sirop très léger)
Sirop léger - au minimum [16°] Brix mais au maximum [21°] Brix
Sirop épais - au minimum [21°] Brix mais au maximum [25°] Brix
Sirop très épais - pas moins de [25°] Brix
- 2.1.4.3 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau et aux jus de fruits et que la teneur minimale en jus de fruits du milieu de couverture n'est pas inférieure à 40% m/m, le milieu de couverture peut être classé comme un nectar, à condition que la densité finale ne soit pas inférieure à 16° Brix.
- 2.1.4.4 La densité finale de tout milieu de couverture doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 -----

7.1.2 -----

7.1.3 -----

7.1.4 Le milieu de couverture doit être déclaré comme faisant partie du nom ou à proximité du nom

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.4.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus" ou "au jus [d'abricot]"
lorsqu'on utilise du jus [d'abricot], ou
"Au jus de (nom du fruit)"
pour tous les autres jus de fruit.

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits qui peuvent inclure le jus [d'abricot], il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)", ou
"Aux jus de fruits", ou
"Aux jus de fruits mélangés".

7.1.4.4 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus [d'abricot], le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus légèrement sucré", ou
"Jus [d'abricot] légèrement sucré", ou
"Jus très sucré"; ou
"Jus [d'abricot] très sucré"
suivant le cas.

- 7.1.4.5 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus [d'abricot]), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus [d'abricot]), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou
 - "Jus de (nom des fruits) légèrement sucré", ou
 - "Jus de fruits légèrement sucrés", ou
 - "Mélanges de jus de fruits légèrement sucrés"
- suivant le cas, ou de même pour
- "les jus très sucrés"
- 7.1.4.6 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus [d'abricot]) ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Eau légèrement sucrée"
 - "Eau sucrée légèrement"
 - "Sirop très léger"
 - "Sirop léger"
 - "Sirop épais"
 - "Sirop très épais"
- 7.1.4.7 Lorsqu'on mélange des édulcorants nutritifs, de l'eau et des jus de fruits pour former un nectar, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:
- "Au nectar", ou "Au nectar [d'abricot]"
- lorsque le jus est composé uniquement d'abricot, ou
- "Au nectar de (nom du fruit)"
 - "Au nectar de (nom des fruits)"
 - "Aux nectars de fruits", ou
 - "Aux mélanges de nectars de fruits"
- suivant le cas pour tous les autres.
- 7.1.4.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus [d'abricot], ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prédominance de l'eau ou de ce jus de fruit, le cas échéant, par exemple:
- "Jus [d'abricot] et eau"
 - "Eau et jus [d'abricot]"
 - "Jus de (nom du fruit) et eau", ou
 - "Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))", ou
 - "Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))".
- 7.1.4.9 La composante en jus de fruits de tout milieu de couverture ne doit pas être déclarée d'après le nom de l'aliment s'il comprend moins de 10% m/m du milieu de couverture total, mais doit être déclarée dans la liste des ingrédients.
- 7.1.4.10 Lorsque les fruits composant un mélange de jus de fruits ou de nectars de fruits mélangés sont énumérés séparément dans le milieu de couverture, ils doivent être déclarés par ordre décroissant, selon leur proportion.
- 7.1.4.11 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

TABLEAU I

NORMES CODEX POUR LES FRUITS EN CONSERVE

CLASSIFICATION DES MILIEUX DE COUVERTURE ADDITIONNES DE SUCRES

NORME CODEX	Densité finale minimale pour Jus sucré °Brix	Jus Légèrement sucré en °Brix	Jus fortement sucré en °Brix	Densité du sirop de base		Milieux de couverture facultatifs			
				Sirop léger en °Brix	Sirop épais en °Brix	Sirop très léger en °Brix		Sirop très épais en °Brix	
PECHES EN CONSERVE (CODEX STAN. 14-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
POMELO EN CONSERVE (CODEX STAN. 15-1981)	s/o	s/o	s/o	16° 18°	18°	12°	16°	-	s/o
ANANAS EN CONSERVE (CODEX STAN. 42-1981)	s/o	s/o	s/o	14°	18° 22°	10°	=	-	22°
PRUNES EN CONSERVE (CODEX STAN. 59-1981)	15°	15° 19°	19°	15° 19°	19° 25°	11°	15°	25°	25°
FRAMBOISES EN CONSERVE (CODEX STAN. 60-1981)	15°	15° 20°	20°	15° 20°	20° 26°	11°	15°	26°	26°
POIRES EN CONSERVE (CODEX STAN. 61-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
FRAISES EN CONSERVE (CODEX STAN. 62-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
MANDARINE EN CONSERVE (CODEX STAN. 68-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE (CODEX STAN. 78-1981)	s/o	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	-	22°
ABRICOTS EN CONSERVE (ALINORM 78/20, Annexe VIII)	16°	16° 21°	21°	16° 21°	21° 25°	10°	16°	-	25°
MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE (ALINORM 78/20, Annexe III)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	-	22°

Symboles



s/o

- pas moins de
- moins de
- plus de
- sans objet

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX
POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

CONCERNANT LE DATAGE

L'incorporation du texte ci-après est proposée pour toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités:

DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

a) "La date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois sans toutefois dépasser 18 mois et pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. La mention de l'année suffira pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA CLASSIFICATION
ET LA REVISION DES METHODES D'ANALYSE CODEX
POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

1. Le Groupe de travail a été créé pour examiner les observations reçues au sujet de l'Annexe VI du document ALINORM 83/20 et réexaminer les méthodes d'analyse adoptées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa 16^e session, sur la base des Principes généraux du Codex régissant l'élaboration des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du Codex.

2. Le Groupe de travail était composé des représentants des Etats-Unis, de la France, du Royaume-Uni et de la Communauté économique européenne (CEE). M. William Horwitz (Etats-Unis) a rempli les fonctions de Président; il était assisté de M. L.G. Ladomery du Secrétariat FAO. Les participants étaient les suivants:

<u>Nom</u>	<u>Pays/Organisation</u>
William Horwitz (Président)	Etats-Unis
L.G. Ladomery (Secrétaire)	FAO
Mlle Olga Demine	CEE
Mme M.G. Duhau	France
Ken Dale	Royaume-Uni
Lowrie Beacham	Etats-Unis
Melvin Horst	Etats-Unis
Leo Kauffman	Etats-Unis
Frank Mosebar	Etats-Unis
Howard Schutz	Etats-Unis

3. Le Groupe de travail était saisi des observations des gouvernements (France et Royaume-Uni), réunies dans le document CX/PFV 84/6, ainsi que d'autres renseignements. Il a examiné les méthodes, les normes connexes, et les révisions proposées, compte tenu de ces observations et en s'inspirant des principes généraux suivants:

- 3.1 Dans les cas où la méthode est citée par référence à une publication Codex, aucune autre référence n'est nécessaire.
- 3.2 Dans les cas où la méthode spécifiquement citée n'a pas été publiée in extenso par le Codex, on peut ajouter une référence à d'autres méthodes, par exemple à celles de l'ISO ou de l'AOAC, lorsque ces méthodes sont identiques.
- 3.3 Les méthodes servant à mesurer l'extrait sec soluble, composé principalement de sucres, devraient être indiquées de façon cohérente. En prévision de l'utilisation des unités du SI, il conviendrait de compléter les unités actuelles (Brix) par les unités recommandées par l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA), en les plaçant entre crochets.
- 3.4 Il est recommandé d'éliminer de la section "Méthodes d'analyse" les procédures faisant appel aux techniques d'inspection visuelle. Ces techniques doivent être conservées, mais il convient de les inclure dans la section appropriée où elles sont requises (voir Appendice 2 à l'Annexe VI).

3.5 Une méthode de Type I (critère) et une méthode de Type II (de référence) ne peuvent exister pour la même spécification dans la norme Codex. Puisque la méthode de conductance électrique pour la teneur en eau des raisins secs est la méthode préférée par le Comité s'occupant de ce produit, la méthode par calibrage dans un four à vide, AOAC (1980) 13^e éd. 22.013, est une méthode qui corrobore la méthode de conductance et non la norme. Ceci s'applique également aux dattes et aux abricots secs.

4. Le Secrétariat pourrait souhaiter tenir compte de ces principes lorsque de nouvelles normes sont élaborées et lorsque d'anciennes normes sont révisées ou réimprimées.

5. Le texte révisé proposé pour les sections sur les méthodes d'analyse figure à l'Appendice 1 de l'ANNEXE VI.

Appendice 1
ANNEXE VI

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AUX METHODES D'ANALYSE
FIGURANT DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
(à l'étape 5 de la Procédure) 1/

Paramètre à mesurer	Méthode	Type de méthode
(1) Poids égoutté	Méthode Codex (CAC/RM 36-1970)	I
(2) Poids égoutté	Méthode Codex (CAC/RM 37-1970)	I
(3) Poids égoutté, lavé	Méthode Codex (CAC/RM 44-1972)	I
(4) Extraits insolubles dans l'alcool	Méthode Codex (CAC/RM 47-1972)	I
(5) Impuretés minérales (sable)	Méthode Codex (CAC/RM 49-1972)	I
(6) Impuretés minérales dans les raisins	Méthode Codex (CAC/RM 51-1974)	I
(7) Huile minérale	Méthode Codex (CAC/RM 52-1974)	II <u>2/</u>
(8) Teneur en eau dans les raisins	Méthode Codex (CAC/RM 50-1974)	I <u>3/ 4/</u>
(9) Teneur en eau des pistaches	AOAC (1980), 13 ^e éd. 27.005	II <u>5/</u>
(10) Remplissage correct (au lieu du poids égoutté)	Méthode Codex (CAC/RM 45-1972)	I

1/ L'omission des étapes 6 et 7 étant proposée.

2/ Réviser la méthode Codex sur la base des dernières références publiées, AOAC (1980), 13^e éd. 14.117-14.120.

3/ Cette méthode n'est pas applicable aux pistaches comme le suggère le document CX/PFV 82/4(6), Annexe I, point (8).

4/ La méthode de conductance électrique doit être calibrée selon une méthode du type II (de référence). La méthode du four à vide de l'AOAC 22.013 devrait être ajoutée au document CAC/RM 50-1974 à cette fin.

5/ Le cas échéant, la méthode du four à vide de l'AOAC pour mesurer la teneur en eau des noix est proposée.

Paramètre à mesurer	Méthode	Type de méthode
(11) Capacité en eau du récipient	Méthode Codex (CAC/RM 46-1972)	I
(12) Calcium	Méthode Codex (CAC/RM 38-1970)	II <u>1/</u>
(13) Sorbitol	Méthode Codex (CAC/RM 53-1974)	II <u>2/</u>
(14) Dénombrement des moisissures	AOAC (1980) 13 ^e éd. 44.096	I <u>3/</u>
(15) Extraits secs solubles au moyen de réfractomètre exprimés en degrés Brix (unités de masse exprimées en UICPA)	AOAC (1980) 13 ^e éd. 31.011 Extraits secs au moyen du réfractomètre ou ISO 2173 détermination de l'extrait sec - réfractométrie	I <u>4/</u>
(16) Sel (NaCl)	AOAC (1980) 13 ^e éd. 32.025-32.030	II <u>5/</u>
(17) Impuretés minérales	AOAC (1980) 13 ^e éd. 44.091	I <u>6/</u>
(18) Teneur en sel de la saumure (olives de table et cornichons (concombres) en conserve)	AOAC (1980) 13 ^e éd. 32.025-32.030	II <u>7/</u>
(19) Acidité de la saumure (olives de table)	Méthode Codex (CODEX STAN 66-1981) Section 9.1.3	II
(20) pH de la saumure (olives de table)	Méthode Codex (CODEX STAN 66-1981) Section 9.1.4	II
(21) Anhydride sulfureux	AOAC (1980) 13 ^e éd. 20.109-20.111	II
(22) Extraits secs solubles (dans les confitures et les gelées)	AOAC (1980) 13 ^e éd. 22.024 et 31.011	I
(23) Teneur totale en extraits secs (petits pois mûrs traités)	AOAC (1980) 13 ^e éd. 32.010	I
(24) Acidité totale	AOAC (1980) 13 ^e éd. 22.060	II
(25) Remplissage (par déplacement) des cornichons (concombres)	Méthode Codex (CODEX STAN 115-1981) Section 9.2.6	I

- 1/ Réviser la méthode Codex de façon à inclure la nouvelle référence AOAC (1980) 13^e éd. 32.020.32.022.
- 2/ Réviser la méthode Codex de façon à inclure la nouvelle référence AOAC (1980) 13^e éd. 22.080-22.082; 20.151-22.156.
- 3/ Eliminer le renvoi interne jugé inutile.
- 4/ Désigner les deux méthodes comme "extraits secs au moyen du réfractomètre exprimés en degrés Brix". Eliminer les renvois internes inutiles.
- 5/ Eliminer la mention moins détaillée à la même méthode.
- 6/ Deux méthodes ont été mentionnées; la méthode se référant spécifiquement aux fruits et légumes congelés est mentionnée.
- 7/ Deux méthodes ont été mentionnées; la méthode générale applicable à tous les produits alimentaires est mentionnée.

METHODES D'EXAMEN A INSERER DANS UNE SECTION
AUTRE QUE LA SECTION RESERVEE AUX METHODES D'ANALYSE

<u>Paramètre à mesurer</u>	<u>Référence</u>
(1) Essai du fil dur	Méthode Codex, CAC/RM 39-1970
(2) Type de pois	Méthode Codex, CAC/RM 48-1972
(3) Proportion de fruits (dans le cocktail de fruits en conserve et la macédoine de fruits tropicaux en conserve)) Méthode Codex, CODEX STAN 78-1981, sections 8.1.1.1 et 8.2)) Méthode Codex, CODEX STAN 99-1981, sections 8.1.2.1 et 8.2)
(4) Pistaches non fendues)
(5) Coques vides de pistaches immatures)))
(6) Dégâts dus aux ravageurs et aux maladies) CODEX STAN 131-1981) section 8 et Appendice I)
(7) Classification des pistaches par calibre)))

PROJET DE NORME POUR LES CHOUX PALMISTES
(COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE
(avancé à l'étape 8)

CHAMP D'APPLICATION

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les choux palmistes en conserve sont:

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

1.2 Types de saveur

Suivant le genre ou l'espèce, les choux palmistes peuvent avoir une saveur:

- a) normale ou
- b) amère.

1.3 Modes de présentation

Les choux palmistes peuvent être présentés:

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

1.3.1 Autres modes de présentation

Toute autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre aux autres spécifications de la présente norme;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin d'éviter de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

1.3.2 Tolérances de présentation

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

1. la longueur ou l'épaisseur prédominante des unités contenues dans chaque récipient de l'échantillon (n) correspond au mode de présentation indiqué; et
2. la longueur ou l'épaisseur des unités est "régulièrement uniforme". Sur la base des unités contenues dans chaque récipient, l'expression "régulièrement uniforme" signifie que:
 - a) dans le cas des produits présentés en morceaux - l'écart entre la longueur de toutes les unités provenant du récipient et la longueur prédominante ne dépasse pas + 10 mm; toutefois, ces unités doivent être conformes à la disposition 1.3 a):
 - b) dans le cas des produits présentés en tranches - l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités provenant du récipient et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas + 10 mm; toutefois, ces unités doivent être conformes à la disposition 1.3 b).

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

1.3.2.2 Un lot sera jugé conforme aux critères concernant le mode de présentation quand le nombre d'"unités défectueuses", telles qu'elles sont définies au paragraphe 1.3.2.1, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées. (CAC/PM 42-1969).

1.4 Désignation en fonction du calibre

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

Calibre unique

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

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

1.4.1 Définition du diamètre

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

1.4.2 Conformité du produit aux désignations en fonction du calibre

- a) Lorsque le produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme à l'une des désignations en fonction du calibre prévues au paragraphe 1.4, autres que "calibres mélangés" ou "assortis", les unités échantillons doivent avoir le diamètre requis pour le calibre indiqué, compte tenu de la tolérance suivante:
30% en nombre de toutes les unités dans le récipient peuvent appartenir à la taille précédente ou suivante.
- b) Tout récipient qui dépasse la tolérance prévue à l'alinéa a) ci-dessus sera jugé défectueux en ce qui concerne la catégorie de calibre à laquelle il appartient.
- c) Un lot sera jugé conforme aux critères régissant la désignation en fonction du calibre (calibre unique), lorsque le nombre des unités défectueuses définies à l'alinéa b) ci-dessus ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

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

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Sel (chlorure de sodium), saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, vinaigre.
- b) Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de fruits et légumes (citron, oignons, carottes, etc.) et herbes aromatiques; garniture, à savoir un ou plusieurs légumes (oignons, carottes, morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux, etc.) jusqu'à 10% au maximum de tous les ingrédients végétaux égouttés.
- c) Beurre, margarine et autres matières grasses végétales ou animales comestibles. Lorsqu'une quantité de beurre ou de margarine est ajoutée, elle doit représenter au moins 3% du produit final (contenu total).
- d) Amidons naturels - teneur maximale 0,5% m/m modifiés par procédé physique ou par voie enzymatique; ne sont ajoutés que lorsqu'il y a eu adjonction de beurre, de margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétale.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

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

2.2.2 Milieu de couverture

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

2.2.3 Saveur

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

2.2.4 Texture

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

2.2.5 Défauts et tolérances

<u>a) Texture défectueuse</u>	<u>Limites</u>
(Texture dure ou excessivement fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité de l'unité)	10% m/m du poids égoutté de l'échantillon (n) <u>1/</u>
<u>b) Impuretés minérales</u>	
(Telles que sable, graviers ou matières terreuses)	0,1% m/m
<u>c) Unités endommagées</u>	
(Unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices ou des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence de l'unité)	15% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n) <u>1/</u>

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

Limites

d) Dommages mécaniques

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

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

e) Couleur anormale

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

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

f) Défauts physiologiques

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

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

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

"entiers" - 20% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n); en tranches" - 25% en nombre de toutes les unités contenues dans l'échantillon (n)

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

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

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

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

2.2.7 Acceptation des lots

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES 2/

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

Dose maximale d'emploi

3.1	Chlorure stanneux, uniquement pour les choux palmistes contenus dans des bocaux en verre ou dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement vernissé)	25 mg/kg	m/m
3.2	Acide l-ascorbique, en tant qu'acide ascorbique)	300 mg/kg	
3.3	<u>Acidifiants</u>			
3.3.1	Acide citrique)	Pour maintenir le pH à un niveau ne dépassant pas 4,6 si le produit fait l'objet d'une pasteurisation thermique,	
3.3.2	Acide l(+) tartrique)	ou limitée par les BPF si le produit fait l'objet d'une stérilisation thermique	
3.3.3	Acide dl-lactique)		

1/ Voir note page précédente.

2/ Le principe du transfert, lorsqu'il sera inclus dans le Codex Alimentarius Volume II, s'appliquera également à la présente norme pour ce qui est de la présence des anti-oxygènes et d'autres additifs dans les ingrédients.

3.4 Gommes végétales, pectines, alginates - A n'utiliser que lorsque du beurre, de la margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétales sont ajoutés comme ingrédients:

Concentration maximale - 1% m/m, seuls ou en combinaison

3.4.1 Gommes végétales

3.4.1.1 - Gomme arabique (Acacia)

3.4.1.2 - Gomme guar

3.4.1.3 Carragénine

3.4.2 Pectines amidées et non amidées

3.4.3 Alginates (Ca, K, Na, NH₄)

3.5 Amidons modifiés - A utiliser conformément à la section 3.5

Concentration maximale - 0,5% m/m, seuls ou en combinaison

3.5.1 Amidons traités aux acides

3.5.2 Amidons traités aux bases

3.5.3 Amidons blanchis

3.5.4 Phosphate de diamidon phosphaté

3.5.5 Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium)

3.5.6 Phosphate de monoamidon

3.5.7 Phosphate de diamidon acétylé

3.5.8 Ether glycérique de diamidon acétylé

3.5.9 Adipate de diamidon acétylé

3.6 Auxiliaires technologiques

3.6.1 Métabisulfite de sodium - 20 mg/kg sous forme de SO₂

4. CONTAMINANTS

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

4.2 Plomb: concentration maximale - 1 mg/kg

5. HYGIENE

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

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

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

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

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

- a) transformation suffisante pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum;
- b) pasteurisation au cours de laquelle le produit est artificiellement acidifié de manière que son pH d'équilibre soit égal ou inférieur à 4,6.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

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

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

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

6.1.4 Poids égoutté minimal

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

<u>Modes de présentation</u>	<u>Pourcentages</u>	
	<u>1 kg</u> (850 ml)	<u>1/2 kg</u> (425 ml)
Morceaux	53	52
Tranches	59	59
Morceaux de stipe	59	59

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

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

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

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

7.1.1.1 Mode de présentation

"En morceaux", "en tranches", "morceaux de stipe de palmiers".

7.1.1.2 Saveur

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

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

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; toutefois, (a) il n'est pas nécessaire de déclarer les auxiliaires technologiques figurant à l'alinéa 3.7 et (b) la graisse de porc, le saindoux et la graisse de boeuf doivent toujours être déclarés par leurs appellations spécifiques. Si de l'acide ascorbique est

utilisé comme antioxygène et/ou acidifiant, la présence de vitamine C ne doit pas être mentionnée sur l'étiquette.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

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

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

7.6 Identification des lots

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

7.7 Autres déclarations

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

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

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

7.8 Datage et instructions d'entreposage

- a) "La date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, mais est inférieure à 18 mois, et pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Pour ceux d'une durée de conservation de 18 mois ou davantage, la mention de l'année suffira.

Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

- b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.
- c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

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

8.2 Détermination du poids égoutté (Type I)

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, CAC/RM 36/39-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode 1). Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction de la masse d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

8.3 Détermination de la capacité en eau des récipients (Type I)

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, Deuxième série, Détermination de la capacité en eau des récipients, CAC/RM 46-1972). Les résultats sont exprimés en volume d'eau distillée contenu par le récipient.

8.4 Détermination des impuretés minérales

Selon la méthode ISO 762 - 1982 (E) (Produits à base de fruits et légumes - Détermination de la teneur en impuretés minérales).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHATAIGNES EN CONSERVE
ET LA PUREE DE CHATAIGNES EN CONSERVE
(Porté à l'étape 8 de la Procédure)

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

1.1.1 On entend par châtaignes en conserve le produit: a) préparé à partir de châtaignes fraîches, saines, mûres, des variétés répondant aux caractéristiques des espèces Castanea crenata Sieb. et Zucc. (Châtaignes japonaises) ou Castanea sativa Miller (Châtaignes européennes), décortiquées et débarrassées de leur tégument et écotées (c'est-à-dire privées de cordons dans les nervures) 1/, b) conditionné avec ou sans eau et/ou du jus de fruit pouvant ou non contenir des sucres, des aromatisants ou d'autres ingrédients convenant aux produits; et c) soumis avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos à un traitement thermique approprié, destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 On entend par purée de châtaignes en conserve le produit: a) en purée, obtenu par tamisage ou par tout autre moyen physique permettant l'obtention de pulpe de fruit à partir de châtaignes répondant à la définition de l'alinéa 1.1.1 (a); b) conditionné avec ou sans sucres et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis à un traitement thermique selon la procédure définie à l'alinéa 1.1.1(c).

1.2 Modes de présentation

1.2.1 Châtaignes en conserve

Les châtaignes en conserve peuvent être présentées selon l'un des modes ci-après:

- a) Entières - châtaignes entières, débarrassées ou non de leur tégument et/ou parées en forme de tétraèdre.
- b) Brisures 2/ pouvant être de taille et/ou de forme irrégulière.

1.2.2 Purée de châtaignes en conserve

- a) édulcorée - avec adjonction des sucres; énumérés à l'alinéa 2.1(b), au minimum 12% d'extrait sec soluble total (12° Brix).
- b) non édulcorée - sans adjonction de sucres; au minimum 10% d'extrait sec soluble total (10° Brix).

1.2.3 Autres modes de présentation

Toute autre présentation du produit est admise à condition: a) qu'elle soit suffisamment différente des autres modes de présentation exposés dans la présente norme; b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la présente norme; c) qu'elle soit décrite de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

1/ Dans le cas de châtaignes non débarrassées de leurs téguments, elles devraient être traitées à l'alcool afin d'enlever l'astringence des téguments.

2/ Le terme anglais "broken" est traduit en français par "brisure".

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

Lorsqu'un milieu de couverture est utilisé, il peut consister de:

- a) Eau - dans lequel l'eau est le seul milieu de couverture;
- b) Eau pouvant contenir un ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose sec, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose, miel.

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

2.2.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:

Eau légèrement sucrée)	
Eau sucrée légèrement)	au minimum 10° Brix mais au maximum 14° Brix
Sirop très léger)	
Sirop léger	-	au minimum 14° Brix mais au maximum 18° Brix
Sirop épais	-	au minimum 18° Brix mais au maximum 22° Brix
Sirop très épais	-	pas moins de 22° Brix

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

2.3 Autres ingrédients

La purée de châtaignes en conserve peut être additionnée de "sucres" tels qu'énumérés au point 2.1 b). Ils doivent représenter 2% au maximum du poids net total. Les châtaignes et la purée de châtaignes peuvent être additionnées de "sel" (chlorure de sodium) en quantité n'excédant pas 1% au poids net total.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur

Lorsqu'il n'est pas ajouté de colorant, les châtaignes en conserve ou la purée de châtaignes en conserve doivent présenter la couleur normale caractéristique de la variété utilisée. Une coloration brune et une perte de couleur doivent être considérées comme des défauts.

2.4.2 Saveur

Les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normale, exemptes de toute saveur ou d'odeur étrangère aux produits.

2.4.3 Texture

2.4.3.1 Les châtaignes en conserve doivent présenter une texture raisonnablement uniforme; elles ne doivent pas être excessivement consistantes, ni trop molles.

2.4.3.2 La purée de châtaignes en conserve doit présenter une consistance épaisse homogène et la taille des particules doit être uniforme.

2.4.4 Uniformité de calibre

Entière - 95% du nombre des unités doivent avoir un calibre pratiquement uniforme, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas être plus du double de celui de l'unité la plus petite.

2.4.5 Tolérance de défauts

Le produit doit être pratiquement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, coques, téguments (dans les modes de présentation "sans tégument"), d'unités tachées, fendues et brisées (dans les modes de présentation "entières"), et d'unités décolorées. La présence de petits grumeaux dans la purée de châtaignes en conserve ne devrait pas être considérée comme un défaut. Certains défauts courants ne doivent pas être présents en quantités supérieures aux limites suivantes: 14% maximum en masse de marrons non écotés par rapport au poids net égoutté et 20% maximum de marrons non entiers par rapport au poids net égoutté pour le mode de présentation "entières".

2.4.6 Classification des unités défectueuses

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité requises aux alinéas 2.4.1 à 2.4.5 (à l'exception des matières végétales étrangères qui se fondent sur la moyenne de tout l'échantillon) doit être considéré comme défectueux.

2.4.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.4.5, lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.4.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (Réf. No. CAC/RM 42-1969).

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Confirmation</u>	<u>Teneur maximale dans le produit fini</u>
3.1 <u>Agent chélateur</u>		
3.1.1 Polyphosphate de sodium	CR <u>1/</u>	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.2 <u>Agent raffermissant</u>		
3.2.1 Sulfate d'aluminium et de potassium	CR <u>2/</u>	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.3 <u>Antioxygènes</u>		
3.3.1 L-acide ascorbique)	C	300 mg/kg calculée en acide ascorbique, seul ou en combinaison
3.3.2 Ascorbate de sodium)		
3.4 <u>Acidulants</u>		
3.4.1 Acide citrique	C)	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.4.2 Acide malique	C)	
3.4.3 Acide L-tartrique	CR <u>1/</u>	
3.5 <u>Agent de blanchiment</u>		
3.5.1 Anhydride sulfureux (pas autorisé dans la purée)	C	30 mg/kg, calculée en SO ₂
3.6 <u>Colorants naturels</u>		
3.6.1 Curcumine (CI 75300)	CR)	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.6.2 Safran (CI 75100))	CR <u>2/</u>)	
3.6.3 Jaune Carthame (CI 75140)))	
3.7 <u>Aromatisants</u>		
3.7.1 Extrait de vanille	CP)	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
3.7.2 Vanilline	C)	

1/ Requier une concentration maximale, une fois la DJA établie.

2/ Non évalué par le JECFA.

CR = confirmation renvoyée

C = confirmé

CP = confirmé à titre provisoire.

3.	<u>ADDITIFS ALIMENTAIRES</u> (suite)	<u>Confirmation</u>	<u>Teneur maximale dans le produit fini</u>
3.8	<u>Epaississants</u>		
3.8.1	Pectine et)		
3.8.2	Pectine amidée)	C	10 g/kg, seule ou en combinaison
4.	<u>CONTAMINANTS</u>		
4.1	Etain	CP	250 mg/kg, calculée en Sn
4.2	Plomb	CR	1 mg/kg, calculée en Pb

5. HYGIENE

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

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

5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit: a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

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

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

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

6.1.4 Poids égoutté minimal

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

Capacité en eau du récipient supérieure à 300 ml:	60%
Capacité en eau du récipient inférieure à 300 ml:	55%

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

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "châtaignes" s'il correspond à la définition de la section 1.1.1 ou "purée de châtaignes", s'il correspond à la définition de la section 1.1.2.

7.1.2 Les mentions ci-après, suivant le cas, doivent figurer dans l'appellation ou à proximité de celle-ci:

"Entières"
"Brisées"
"Sucrées") dans le cas de la purée de châtaignes
"sans addition de sucre") seulement

Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation à l'alinéa 1.2.3, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

7.1.3 La mention "avec tégument" doit figurer dans l'appellation ou placée à proximité de celle-ci.

7.1.4 La déclaration du milieu de couverture doit être incluse dans l'appellation ou placée à proximité de celle-ci.

7.1.4.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.4.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Eau légèrement sucrée"
"Eau sucrée légèrement"
"Sirop très léger"
"Sirop léger"
"Sirop épais"
"Sirop très épais"

7.1.4.3 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément à l'alinéa 3.2 b) et c) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, toutefois, l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

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

7.4 Nom et adresse

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

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré si le consommateur peut être induit en erreur ou trompé par son omission.

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

7.6 Datage et instructions d'entreposage

7.6.1 "La date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois sans toutefois dépasser 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. La mention de l'année suffira pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année ou de l'année seulement est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

7.6.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

7.6.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date.

7.7 Identification des lots

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

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Méthode d'échantillonnage

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

8.2 Détermination du poids égoutté (Méthode type I)

Selon les méthodes du Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 36-1970 (méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes préemballés - Première série, CAC/RM 36/39-1970), Détermination du poids égoutté - Méthode I.

Les résultats sont exprimés en % m/m calculés sur la base de l'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois complètement rempli.

8.3 Mesures de la densité du sirop (Méthode réfractométrique) (Méthode type I)

Selon les méthodes AOAC (1970), (Official Methods of Analysis of the AOAC 1975, 31.001; (Solids) by Means of Refractometer (4), Official Final Action (52.008 et 52.009). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

8.4 Détermination de la capacité en eau des récipients (Méthode type I)

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 46-1972 (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités - Deuxième série, CAC/RM 44/49-1972), Détermination de la capacité en eau des récipients. Les résultats sont exprimés en volume d'eau distillée contenu par le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL
PORTE A L'ETAPE 5

1. Champ d'application

1.1 La présente norme vise tous les miels produits par les abeilles mellifiques et couvre tous les modes de présentation du miel offert pour la consommation directe.

1.2 Elle vise aussi le miel qui est emballé en vrac dans des récipients non destinés à la vente au détail (vrac) et qui doit être réemballé dans des récipients pour le commerce de détail.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du miel

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, et combinent avec des matières spécifiques qu'elles secrètent, et qu'elles emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans des rayons de la ruche.

2.2 Description

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en glucose et en fructose. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient mais dérivent en général de la plante dont le miel provient.

2.3 Autres définitions et désignations

2.3.1 Origine

2.3.1.1 Le miel de nectar est le miel qui provient des nectares de fleurs.

2.3.1.2 Le miel de miellat est le miel qui provient principalement des sécrétions de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles. Sa couleur va du brun clair ou verdâtre à une teinte brun foncé.

2.3.2 Mode de traitement

2.3.2.1 Le miel centrifugé est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

2.3.2.2 Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.

2.3.2.3 Le miel égoutté est le miel obtenu en égouttant les rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

2.3.3 Mode de présentation - Le miel répondant à tous les critères de composition et de qualité énoncés à la section 3 de la présente norme peut avoir les modes de présentation suivants:

- a) Le miel proprement dit est un miel sous forme cristallisée ou liquide ou un mélange des deux formes.
- b) Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles de rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou en sections de rayons operculés.
- c) Le miel avec morceaux de rayons est du miel renfermant un ou plusieurs morceaux de rayons.
- d) Le miel cristallisé ou granulé est du miel qui a subi un processus de solidification par suite de la cristallisation du glucose.
- e) Le miel crémeux (ou fouetté ou pris) est du miel finement granulé qui a été fouetté et mélangé pour obtenir une consistance uniforme.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Le miel ne doit pas avoir de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant d'une matière étrangère et absorbée durant son traitement et son entreposage.

3.2 Le miel ne doit pas être chauffé à un point tel que sa composition essentielle et sa qualité s'en trouvent altérées.

- 3.3 Teneur apparente en sucres réducteurs, exprimée en sucre inverti:
- a) Miel de nectar - 65% au minimum
 - b) Miel de miellat - 60% au minimum
 - c) Mélanges de miel de miellat et de miel de nectar - 60% au minimum
 - d) Red Bell (Calothomnus sanguineus) - 60% au minimum
 - e) Menzies Banksia (Banksia menziesii) - 60% au minimum
 - f) Grand Banksia (Banksia grandis) - 60% au minimum
 - g) Blackboy (Xanthorrhoea preissii) - 53% au minimum
- 3.4 Teneur en eau des miels
- a) Miels à l'exception de ceux mentionnés ci-après - 21% au maximum
 - b) Miel de bruyère (Calunna) - 23% au maximum
- 3.5 Teneur en saccharose apparent
- a) Miels non mentionnés ci-après - 5% au maximum
 - b) Miel de miellat et mélanges de miel de miellat et miel de nectar, de Lavande Rubina, d'agrumes, de luzerne de Trèfle mélilot et de Redgum (Eucalyptus camaldulensis), d'acacia, de Leatherwood (Eucryphia lucinda), de Menzies Banksia (Banksia menziesii) - 10% au maximum
 - c) Miels Red Bell, (Calothamus sanguineus), White Stringybark (Eucalyptus scabra), Grand Banksia (Banksia grandis), Blackboy (Zanthorrhoea preissii), lorsque la désignation figure sur l'étiquette - 15% au maximum
- 3.6 Teneur en matières insolubles dans l'eau:
- a) Miels autres que le miel pressé - 0,1% au maximum
 - b) Miel pressé - 0,5% au maximum
- 3.7 Teneur en matières minérales (cendres) - 1,0% au maximum
- 3.8 Acidité - 40 milli-équivalents d'acide par 1 000 g au maximum
- 3.9 Indice diastasique
- Déterminé après traitement et mélange, indice diastasique (échelle de Gothe) - 3 au minimum
- 3.10 Teneur en hydroxyméthylfurfural - 80 mg/kg au maximum
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES
- 4.1 Aucun additif n'est autorisé.
5. HYGIENE
- 5.1 Il est recommandé que le produit couvert par la présente norme soit préparé en conformité des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 1-1969, Rév. 1).
- 5.2 Le miel doit être exempt de moisissures et, dans toute la mesure du possible, de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition, par exemple insectes, débris d'insectes, couvain ou grains de sable, quand il est vendu au détail ou est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine.
- 5.3 Le miel ne doit pas contenir de substances toxiques issues de microorganismes dans des proportions présentant un danger pour la santé.
6. ETIQUETAGE
- Outre les spécifications des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.4, les produits répondant à la norme seront désignés comme "miel".

6.1.2 Aucun miel ne peut être désigné par l'une quelconque des dénominations contenues dans le paragraphe 2.3 s'il ne répond pas aux descriptions appropriées qui s'y trouvent. Les modes de présentation 2.3.3 b), c) et e) doivent être déclarés.

6.1.3 Le miel peut être désigné en fonction du nom de la région géographique ou topographique, sous réserve qu'il soit produit entièrement dans la zone indiquée dans la désignation.

6.1.4 Le miel peut être désigné en fonction de la source florale ou végétale s'il provient totalement ou principalement de ladite source et s'il présente les propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine.

6.1.5 Pour le miel satisfaisant aux spécifications de l'alinéa 3.5 c) la teneur en saccharose apparent devra être déclarée à proximité du nom commun: "teneur en saccharose apparent: 15% au maximum".

6.2 Contenu net

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

6.3 Nom et adresse

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

6.4 Pays d'origine

Le pays d'origine du miel doit être déclaré si son omission risque de tromper ou d'induire en erreur le consommateur.

6.5 Date et instructions d'entreposage

a) "La date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, sans toutefois dépasser 18 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. La mention de l'année suffira pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois. Le mois peut-être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année, ou de l'année seulement, est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin d'une année donnée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

b) En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée si la validité de la date en dépend.

c) Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date.

6.6 Identification du lot

Chaque récipient sera marqué d'une inscription en relief ou rendue permanente d'une autre façon en code ou en clair pour identifier l'usine de production et le lot.

6.7 Récipient non destiné à la vente au détail (vrac)

(A mettre au point).

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Détermination de la teneur en sucres réducteurs

7.1.1 Principe de la méthode

Cette méthode est une modification de celle de Lane et Eynon (1923) et comporte la réduction de la liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet par titrage au point d'ébullition avec une solution de sucres réducteurs contenus dans le miel, le bleu de méthylène servant d'indicateur interne. Avec ce type de dosage, on peut obtenir le plus haut degré de précision en s'assurant que la réduction de la liqueur de Fehling pendant l'étalonnage et que le dosage des sucres réducteurs de la solution de miel sont faits à volume constant. Il est donc essentiel de procéder à un titrage préalable afin de déterminer le volume d'eau devant être ajouté avant l'opération pour que cette condition soit respectée.

7.1.2 Réactifs

7.1.2.1 Liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet

Solution A: Dissoudre 69,28 g de sulfate de cuivre pentahydraté ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$; PM:249,71) dans de l'eau distillée; compléter à un litre. Laisser reposer un jour avant titrage.

Solution B: Dissoudre 346 g de tartrate de sodium et de potassium ($\text{C}_4\text{H}_4\text{KNaO}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$; PM = 282,23) et 100 g d'hydroxyde de sodium (NaOH) dans de l'eau distillée; compléter à un litre. Filtrer à l'amianté préparée.

7.1.2.2 Solution étalon de sucre interverti (aqueuse, 10g/litre)

Peser avec précision 9,5 g de saccharose pur, ajouter 5 ml d'acide chlorhydrique (environ 36,5 pour cent p/p HCl pur) et diluer avec de l'eau jusqu'à 100 ml environ. Garder la solution acidifiée pendant plusieurs jours à la température du laboratoire (environ 7 jours à 12-15°C, ou 3 jours à 20-25°C); diluer ensuite à 1 litre. (N.B.: la solution acidifiée de sucre interverti à 1,0 pour cent demeure stable plusieurs mois). Neutraliser un volume convenable de cette solution avec une solution d'hydroxyde de sodium 1N (40 g/l) immédiatement avant usage et diluer à la concentration voulue (2 g/l) pour l'étalonnage.

7.1.2.3. Solution de bleu de méthylène

Dissoudre 2 g de bleu de méthylène dans de l'eau distillée et diluer à 1 litre.

7.1.2.4 Crème d'alumine

Préparer une solution saturée à froid d'alun ($\text{K}_2\text{SO}_4\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot 24\text{H}_2\text{O}$) dans de l'eau.

Ajouter de l'hydroxyde d'ammonium en agitant constamment jusqu'à ce que la solution présente une réaction basique au tournesol, laisser le précipité se déposer et laver par décantation avec de l'eau jusqu'à ce que les eaux de lavage ne donnent qu'une réaction faiblement positive au test de mise en évidence des sulfates avec une solution de chlorure de baryum. Eliminer l'excédent d'eau et conserver la crème dans un flacon bouché.

7.1.3 Echantillonnage

7.1.3.1 Miel liquide ou passé

Si l'échantillon est exempt de granulations, mélanger soigneusement en agitant ou en secouant; si le miel est granuleux, placer le récipient fermé sur un bain-marie, en veillant à ne pas l'immerger, et chauffer pendant 30 minutes à 60°C; ensuite, chauffer si besoin est à 65°C jusqu'à liquéfaction. Il est indispensable d'agiter le récipient de temps à autre. Mélanger soigneusement et laisser refroidir rapidement dès que l'échantillon se liquéfie. Ne pas chauffer le miel devant servir à la détermination de la teneur en hydroxyméthylfurfural ou de l'indice diastasique. Si le miel contient des matières étrangères, par exemple de la cire, des brindilles, des abeilles, des particules de rayons, chauffer l'échantillon à 40°C sur un bain-marie et passer le miel sur de la gaze dans un entonnoir à circulation d'eau chaude avant l'échantillonnage.

7.1.3.2 Miel en rayons

Couper la partie supérieure des rayons, s'ils sont operculés, et séparer entièrement le miel des rayons en le passant sur un tamis dont les mailles sont constituées de fils tressés de manière à former des ouvertures carrées de 0,500 mm de côté.^{1, 2} Si une partie de la cire ou des rayons traverse le tamis, chauffer l'échantillon comme indiqué sous 6.1.3.1 et passer le miel sur de la gaze. Si le miel en rayons est granuleux, chauffer jusqu'à liquéfaction de la cire; agiter, laisser refroidir et enlever la cire.

7.1.4 Mode opératoire

7.1.4.1 Préparation de la prise d'essai - première méthode (applicable aux miels qui peuvent contenir des sédiments)

a) Dans un ballon jaugé de 100 ml, introduire un échantillon d'approximativement 25g (P_1) pesés avec précision, provenant du miel homogénéisé, ajouter 5 ml de crème d'alumine (6.1.2.4), diluer jusqu'au trait de jauge avec de l'eau à 20°C et filtrer.

¹ Cf. Recommandation ISO No R 565.

² Ce tamis peut être remplacé par le tamis américain standard No 40 (ouvertures de 0,420 mm de côté).

b) Diluer 10 ml de cette solution jusqu'à 500 ml avec de l'eau distillée (solution diluée de miel).

OU:

7.1.4.2 Préparation de la prise d'essai - deuxième méthode

a) Peser avec précision une quantité représentative d'approximativement 2g (P_2) de l'échantillon de miel homogène, dissoudre dans de l'eau distillée et diluer à 200 ml dans un ballon jaugé (solution de miel).

b) Diluer 50 ml de la solution de miel jusqu'à 100 ml avec de l'eau distillée (solution diluée de miel).

7.1.4.3 Etalonnage de la liqueur de Fehling modifiée

Etalonner la solution A de la liqueur de Fehling modifiée de manière que 5 ml exactement (pipette), mélangés avec environ 5 ml de solution B de Fehling, réagissent complètement avec 0,050 g de sucre inverti contenu dans une solution diluée de sucre interverti d'un volume de 25 ml (2g/l).

7.1.4.4 Titrage préliminaire

Le volume total des réactifs ajoutés après la fin du titrage par réduction doit s'élever à 35 ml. Ceci est obtenu par l'addition d'un volume d'eau convenable avant le début du titrage. Etant donné que les critères de composition figurant dans la norme pour le miel spécifient que celui-ci devrait contenir plus de 60 pour cent de sucres réducteurs (calculés en sucre interverti), un titrage préalable est nécessaire pour établir le volume d'eau devant être ajouté à un échantillon donné, afin d'assurer une réduction à volume constant. On calcule le volume d'eau à ajouter en soustrayant de 25 ml le volume de la solution diluée de miel utilisé dans le titrage préliminaire (x ml).

Introduire avec une pipette 5 ml de la solution A de Fehling dans un erlenmeyer de 250 ml et ajouter environ 5 ml de solution B de Fehling. Ajouter 7 ml d'eau distillée, un peu de pierre ponce en poudre, ou un autre agent destiné à régulariser l'ébullition, puis environ 15 ml de la solution diluée de miel contenue dans une burette. Chauffer le mélange froid jusqu'à ébullition sur une toile métallique et maintenir à ébullition modérée pendant 2 minutes. Ajouter 1 ml d'une solution aqueuse de bleu de méthylène à 0,2 pour cent pendant l'ébullition et achever le titrage dans un temps total d'ébullition de 3 minutes, par de petites additions répétées de solution diluée de miel jusqu'à décoloration de l'indicateur. C'est la couleur du liquide surageant qu'il convient d'observer. Noter le volume total de la solution diluée de miel qui a été utilisée (x ml).

7.1.4.5 Dosage

Calculer la quantité d'eau ajoutée nécessaire pour qu'à la fin du titrage le volume total des réactifs soit de 35 ml, en soustrayant de 25 ml la quantité ayant servi au titrage préliminaire (x ml).

Introduire avec une pipette 5 ml de la solution A de Fehling dans un erlenmeyer de 250 ml et ajouter environ 5 ml de la solution B de Fehling. Ajouter (25 - x) ml d'eau distillée, un peu de pierre ponce en poudre ou un autre agent pour régulariser l'ébullition et, avec une burette, tout le volume de la solution diluée de miel déterminée dans le titrage préliminaire, à l'exception de 1,5 ml. Chauffer le mélange froid jusqu'à ébullition sur une toile métallique et maintenir une ébullition modérée pendant 2 minutes. Ajouter 1,0 ml de solution de bleu de méthylène à 0,2 pour cent pendant l'ébullition et achever le titrage dans un temps total d'ébullition de 3 minutes, par de petites additions répétées de solution diluée de miel jusqu'à décoloration de l'indicateur. Noter le volume total de la solution diluée de miel (y ml). Les résultats de dosages répétés devraient correspondre à 0,1 ml près.

7.1.5 Expression et calcul des résultats

Dans le cas de la première méthode (6.1.4.1):

$$Q = \frac{25}{P_1} \times \frac{1000}{Y_1}$$

Dans le cas de la deuxième méthode (6.1.4.2):

$$C = \frac{2}{P_2} \times \frac{1000}{Y_2}$$

où: C = g de sucre interverti pour 100g de miel
 P_1 = poids (g) de l'échantillon de miel prélevé comme indiqué sous 6.1.4.1
 P_2 = poids (g) de l'échantillon de miel prélevé comme indiqué sous 6.1.4.2
 Y_1 = volume (ml) de la solution diluée de miel utilisée pour le dosage selon la première méthode (6.1.4.1)
et Y_2 = volume (ml) de la solution diluée de miel utilisée pour le dosage selon la deuxième méthode (6.1.4.2)

7.1.6 Notes sur le mode opératoire

Il est essentiel, pour l'exactitude et la répétabilité des résultats de l'analyse, de déterminer avec chaque échantillon le volume d'eau nécessaire pour amener le mélange de réactifs à un volume total de 35 ml; le tableau suivant reproduit des volumes typiques qui peuvent être trouvés à la phase du titrage préliminaire avec diverses quantités de sucre interverti, en supposant que la prise d'essai (6.1.4.1) pèse environ 25 g ou que la prise d'essai (6.1.4.2) pèse environ 2 g.

Teneur en sucre inverti pourcentage	Volume d'eau distillée devant être ajouté ml
60	8,3
65	9,6
70	10,7
75	11,6

7.2 Détermination de la teneur en saccharose apparent

7.2.1 Principe de la méthode

Selon la méthode d'inversion de Walker (1917).

7.2.2 Réactifs

7.2.2.1 Liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet (6.1.2.1)

7.2.2.2 Solution étalon de sucre inverti (6.1.2.2)

7.2.2.3 Acide chlorhydrique (solution aqueuse 6,34 N)

7.2.2.4 Solution d'hydroxyde de sodium (solution aqueuse 5 N)

7.2.2.5 Solution de bleu de méthylène 2 g/litre (6.1.2.3)

7.2.3 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 6.1.3

7.2.4 Mode opératoire

7.2.4.1 Préparation de la prise d'essai

Préparer la prise d'essai comme indiqué sous 6.1.4.1(a). Diluer 10 ml de cette solution jusqu'à 250 ml avec de l'eau distillée, solution de miel (pour dosage du saccharose) OU préparer la solution de miel comme indiqué sous 6.1.4.2(a)

7.2.4.2 Hydrolyse de la prise d'essai

Introduire la solution de miel (50 ml) dans un ballon jaugé de 100 ml contenant 25 ml d'eau distillée et porter la température de la solution à 65°C sur un bain-marie bouillant. Oter le ballon du bain-marie et ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 6,34N. Laisser la solution refroidir d'elle-même à la température du laboratoire pendant 15 minutes, puis la porter à 20°C et neutraliser avec de l'hydroxyde de sodium 5 N en utilisant du papier de tournesol comme indicateur, laisser refroidir à nouveau et ajuster à 100 ml le volume de la solution (solution diluée de miel).

7.2.4.3 Titrage

Comme sous 6.1.4.4 et 6.1.4.5.

7.2.5 Expression et calcul des résultats

Calculer le pourcentage de sucre inverti (g de sucre inverti pour 100 g de miel) après inversion en utilisant celle qui convient des deux formules indiquées sous 6.1.5 pour calculer le pourcentage de sucre inverti avant l'inversion.

Teneur en saccharose apparent = $\frac{\text{Teneur en sucre inverti après inversion} - \text{teneur en sucre inverti avant inversion}}{0,95}$

Le résultat est exprimé en g de saccharose apparent/100 g de miel.

7.3 Détermination de la teneur en eau

7.3.1 Principe de la méthode

Selon la méthode réfractométrique de Chataway (1932) révisée par Wedmore (1955).

7.3.2 Appareillage

Réfractomètre

7.3.3 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 6.1.3.

7.3.4 Mode opératoire

7.3.4.1 Détermination de l'indice de réfraction

Déterminer l'indice de réfraction de la prise d'essai avec un réfractomètre à température constante voisine de 20°C. Convertir les résultats obtenus en pourcentage d'eau (m/m) conformément aux indications du tableau ci-après. Si la détermination est faite à une température différente de 20°C, corriger les résultats en les rapportant à la température type de 20°C, grâce aux coefficients de correction de température indiqués. La méthode utilisée doit être signalée dans le procès-verbal d'examen.

TABLE POUR L'ESTIMATION DE LA TENEUR EN EAU

Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)	Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)	Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)
1,5044	13,0	1,4935	17,2	1,4830	21,4
1,5038	13,2	1,4930	17,4	1,4825	21,6
1,5033	13,4	1,4925	17,6	1,4820	21,8
1,5028	13,6	1,4920	17,8	1,4815	22,0
1,5023	13,8	1,4915	18,0	1,4810	22,2
1,5018	14,0	1,4910	18,2	1,4805	22,4
1,5012	14,2	1,4905	18,4	1,4800	22,6
1,5007	14,4	1,4900	18,6	1,4795	22,8
1,5002	14,6	1,4895	18,8	1,4790	23,0
1,4997	14,8	1,4890	19,0	1,4785	23,2
1,4992	15,0	1,4885	19,2	1,4780	23,4
1,4987	15,2	1,4880	19,4	1,4775	23,6
1,4982	15,4	1,4875	19,6	1,4770	23,8
1,4976	15,6	1,4870	19,8	1,4765	24,0
1,4971	15,8	1,4865	20,0	1,4760	24,2
1,4966	16,0	1,4860	20,2	1,4755	24,4
1,4961	16,2	1,4855	20,4	1,4750	24,6
1,4956	16,4	1,4850	20,6	1,4745	24,8
1,4951	16,6	1,4845	20,8	1,4740	25,0
1,4946	16,8	1,4840	21,0		
1,4940	17,0	1,4835	21,2		

7.3.4.2 Corrections de température – Indice de réfraction:

Température supérieure à 20°C – ajouter 0,00023 par °C
Température inférieure à 20°C – soustraire 0,00023 par °C

7.4 Détermination gravimétrique de la teneur en matières insolubles dans l'eau

7.4.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 6.1.3.

7.4.2 Mode opératoire

7.4.2.1 Préparation de la prise d'essai

Peser le miel (20 g) au centigramme près (10 mg), dissoudre dans une quantité appropriée d'eau distillée à 80°C et mélanger soigneusement.

7.4.2.2 Détermination gravimétrique

Filter la prise d'essai dans un creuset en verre fritté préalablement séché et pesé (degré de finesse des pores: 15-40 microns); laver soigneusement avec de l'eau chaude (80°C) jusqu'à élimination des sucres (test de Mohr). Sécher le creuset pendant une heure à 135°C, laisser refroidir et peser à 0,1 mg près.

7.4.3 Expression des résultats

Les résultats sont exprimés en pourcentage de matières insolubles dans l'eau (m/m).

7.5 Détermination de la teneur en matières minérales (cendres)

7.5.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 6.1.3.

7.5.2 Mode opératoire

7.5.2.1 Calcination du miel

Peser avec précision le miel (5-10 g) dans une capsule de platine ou de silice calcinée et tarée. Placer le tout dans un moufle et chauffer doucement jusqu'à ce que l'échantillon devienne noir et sec; éviter les risques de pertes par production de mousse ou débordement. On peut aussi utiliser une lampe à rayons infrarouges pour carboniser l'échantillon avant de l'introduire dans le moufle. Le cas échéant, quelques gouttes d'huile d'olive peuvent être ajoutées pour empêcher la production de mousse. Calciner ensuite l'échantillon à 600°C jusqu'à poids constant. Laisser refroidir l'échantillon, puis peser.

7.5.3 Expression des résultats

Les résultats sont exprimés en pourcentage de cendres (m/m).

7.6 Détermination de l'acidité

7.6.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 6.1.3.

7.6.2 Réactifs

7.6.2.1 Hydroxyde de sodium 0,1 N (exempt de carbonates).

7.6.2.2 Phénolphtaléine à 1 pour cent (m/v) dans l'éthanol, neutralisés.

7.6.2.3 Eau distillée rendue exempte d'anhydride carbonique par ébullition et refroidissement ultérieur.

7.6.3 Mode opératoire

7.6.3.1 Préparation de la prise d'essai

Peser le miel (10,0 g) avec précision et le dissoudre dans 75 ml d'eau distillée (6.6.2.3)

7.6.3.2 Titrage

Titrer la prise d'essai avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 N exempt de carbonates, en utilisant 4 ou 5 gouttes de phénolphthaléine neutralisée comme indicateur. Le virage final de la coloration doit persister pendant 10 secondes. Dans le cas des échantillons foncés, il convient de prélever une prise d'essai plus petite. On peut également recourir à un pH-mètre et titrer l'échantillon à pH 8,3.

7.6.4 Calcul et expression des résultats

Les résultats sont exprimés en millival (milliéquivalents) d'acide/kg de miel et sont calculés comme suit:

Acidité = $10 v$,
où v = nombre de ml de NaOH 0,1 N utilisés pour neutraliser 10 g de miel.

7.7 Détermination de l'indice diastasique

7.7.1 Principe de la méthode

Selon la méthode de Schade *et al.* (1958) modifiée par White *et al.* (1959) et Hadorn (1961).

7.7.2 Réactifs

7.7.2.1 Solution mère d'iode:

Dissoudre 8,8 g d'iode p.p.a. dans 30 à 40 ml d'eau contenant 22 g d'iodure de potassium p.p.a. et diluer à 1 litre avec de l'eau.

7.7.2.2 Solution d'iode 0,0007 N:

Dissoudre 20 g d'iodure de potassium p.p.a. dans 30 à 40 ml d'eau dans un ballon jaugé de 500 ml. Ajouter 5,0 ml de la solution mère d'iode et compléter au trait de jauge. Préparer une solution fraîche tous les deux jours.

7.7.2.3 Tampon à l'acétate - pH 5,3 (1,59 M):

Dissoudre 87 g d'acétate de sodium trihydraté dans 400 ml d'eau, ajouter environ 10,5 ml d'acide acétique glacial dans un peu d'eau et porter le volume à 500 ml. Ajuster le pH à 5,3 avec de l'acétate de sodium ou de l'acide acétique selon le cas, à l'aide d'un pH-mètre.

7.7.2.4 Solution de chlorure de sodium 0,5 M:

Dissoudre 14,5 g de chlorure de sodium p.p.a. dans de l'eau distillée (fraîchement bouillie) et compléter le volume à 500 ml. La durée de conservation est limitée par l'apparition de moisissures.

7.7.2.5 Solution d'amidon

a) Préparation de l'amidon soluble

Dans un erlenmeyer plongé dans un bain-marie et muni d'un réfrigérant à reflux, faire bouillir pendant une heure 20 g de fécule de pomme de terre en présence d'un mélange de 100 ml d'éthanol à 95 pour cent et 7 ml d'acide chlorhydrique 1 N. Refroidir, filtrer sur creuset filtrant (porosité 90-150 microns) et laver à l'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage ne donne plus de réaction des chlorures. Essorer à fond et sécher l'amidon à l'air à 35°C. L'amidon soluble doit être mis en réserve dans un récipient bien bouché.

b) Détermination de la teneur en humidité de l'amidon soluble

Peser exactement une quantité d'approximativement 2 g d'amidon soluble, répartir en couche mince sur le fond d'un pèse-filtre (diamètre 5 cm). Sécher pendant une heure et demie à 130°C. Laisser refroidir dans un exsiccateur et peser à nouveau. La perte de poids rapportée à 100 g constitue la teneur en humidité. La teneur en humidité de cet amidon devrait être de 7-8% π/m suivant le degré d'humidité de l'air dans lequel l'échantillon a été séché.

c) Préparation de la solution d'amidon

Utiliser de l'amidon dont l'indice de bleuissement (blue value) est compris entre 0,5 et 0,55 pour une cuve de 1 cm, et déterminé selon la méthode ci-après:

Peser une quantité d'amidon équivalent à 2,0 g d'amidon anhydre. Mélanger avec 90 ml d'eau dans un erlenmeyer de 250 ml. Amener rapidement à ébullition, en agitant le plus possible la solution, et par chauffage sur une toile métallique épaisse munie de préférence d'un centre en amiante. Laisser bouillir doucement pendant 3 minutes, couvrir et laisser refroidir naturellement à la température du laboratoire. Verser le contenu dans un ballon jaugé de 100 ml, placer sur un bain-marie à 40°C jusqu'à ce que la solution atteigne cette température et compléter au trait de jauge à 40°C.

Méthode de détermination de l'indice de bleuissement (blue value) de l'amidon

La quantité d'amidon équivalent à 1 g d'amidon anhydre est dissoute comme indiqué ci-dessus, refroidie et additionnée de 2,5 ml de tampon à l'acétate, avant de compléter le volume à 100 ml dans un ballon jaugé.

Dans un ballon jaugé de 100 ml, ajouter 75 ml d'eau, 1 ml d'acide chlorhydrique N et 1,5 ml d'une solution d'iode 0,02 N. Ajouter ensuite 0,5 ml de l'empois d'amidon et porter au trait de jauge en ajoutant de l'eau. Laisser reposer pendant 1 heure à l'obscurité et faire la lecture dans une cuve de 1 cm en utilisant un spectrophotomètre à 660 nm et comparer avec une solution témoin de composition identique mais exempte d'empois d'amidon.

Lecture sur l'échelle d'absorption = indice de bleuissement (blue value).

7.7.3 Appareillage

7.7.3.1 Bain-marie à 40 ± 0,2°C.

7.7.3.2 Spectrophotomètre pour lecture à 660 nm.

7.7.4 Echantillonnage

L'échantillon de miel est préparé comme indiqué sous 6.1.3 sans être chauffé.

7.7.5 Mode opératoire

7.7.5.1 Préparation des prises d'essai

Solution de miel: Peser 10,0 g de miel dans un bécher de 50 ml et ajouter 5,0 ml de la solution tampon à l'acétate et 20 ml d'eau pour dissoudre l'échantillon. Dissoudre entièrement l'échantillon en agitant la solution

froide. Ajouter 3,0 ml de la *solution de chlorure de sodium* dans un ballon jaugé de 50 ml et transférer dans ce dernier l'échantillon de miel dissous. Porter le volume à 50 ml.

N.B. Il est indispensable que le miel soit tamponné avant d'être mis en contact avec le chlorure de sodium.

Etalonnage de l'empois d'amidon

Chauffer l'empois d'amidon à 40°C, introduire au moyen d'une pipette 5 ml de cette solution dans 10 ml d'eau à 40°C et mélanger soigneusement. Introduire au moyen d'une pipette 1 ml de la solution ainsi obtenue dans 10 ml d'une *solution d'iode 0,0007 N* diluée avec 35 ml d'eau. Bien mélanger. Lire la couleur à 660 nm dans une cuve de 1 cm par comparaison avec de l'eau utilisée comme témoin.

L'absorption devrait être de $0,760 \pm 0,020$. Si besoin est, ajuster le volume de l'eau ajoutée pour obtenir l'absorption correcte.

7.7.5.2 Détermination de l'absorption

Introduire au moyen d'une pipette 10 ml de la *solution de miel* dans un cylindre gradué de 50 ml. Placer le cylindre et le ballon qui contient l'empois d'amidon sur un bain-marie à $40 \pm 0,2^\circ\text{C}$. Au bout de 15 minutes, introduire avec une pipette 5 ml de l'empois d'amidon dans la solution de miel, mélanger et déclencher un chronomètre. Prélever des fractions de 1 ml toutes les 5 minutes et ajouter 10,00 ml de la *solution d'iode 0,0007 N*. Mélanger et diluer jusqu'à obtention du volume de référence (voir 6.7.5.1). Déterminer immédiatement l'absorption à 660 nm dans un spectrophotomètre avec une cuve de 1 cm. Poursuivre le prélèvement de fractions de 1 ml à intervalles réguliers jusqu'à ce que l'absorption devienne inférieure à 0,235.

7.7.6 Calcul et expression des résultats

Sur un papier millimétrique, porter l'absorption par rapport au temps (minutes). Tracer une droite passant par les trois derniers points au moins du graphique afin de déterminer le moment où le mélange réactionnel atteint une absorption de 0,235. Diviser 300 par le temps exprimé en minutes pour obtenir l'indice diastasique (ID). Cet indice exprime l'activité diastasique en ml d'amidon à 1 pour cent hydrolysé par l'enzyme dans 1 g de miel en 1 heure à 40°C. L'indice diastasique correspond aux chiffres de l'échelle de Gothe.

Indice diastasique = ID = ml d'empois d'amidon (1 pour cent)/g de miel/heure à 40°C.

7.8 Détermination photométrique de la teneur en hydroxyméthylfurfural (H.M.F.)¹

7.8.1 Principe de la méthode

Selon la méthode de Winkler (1955).

7.8.2 Réactifs

7.8.2.1 Solution d'acide barbiturique:

Introduire 500 mg d'acide barbiturique dans un ballon jaugé de 100 ml en utilisant 70 ml d'eau. Placer le ballon sur un bain-marie très chaud jusqu'à dissolution, laisser refroidir et compléter au trait de jauge.

7.8.2.2 Solution de p-toluidine:

Peser 10,0 g de p-toluidine p.p.a. et dissoudre cette quantité dans environ 50 ml d'isopropanol en chauffant légèrement sur un bain-marie. Introduire la solution dans un ballon jaugé de 100 ml avec de l'isopropanol et ajouter 10 ml d'acide acétique glacial. Laisser refroidir et compléter au trait de jauge avec de l'isopropanol. Conserver la solution à l'obscurité. Ne pas l'utiliser pendant au moins 24 heures.

7.8.2.3 Eau distillée (exempte d'oxygène)

Faire barboter de l'azote gazeux dans l'eau distillée bouillante. Laisser ensuite l'eau se refroidir.

7.8.3 Appareillage

7.8.3.1 Spectrophotomètre pour lecture à 550 nm.

7.8.4 Echantillonnage

Le miel est préparé comme indiqué sous 6.1.3 sans être chauffé.

7.8.5 Mode opératoire

7.8.5.1 Préparation de la prise d'essai

Prélever un échantillon de miel de 10 g et le dissoudre sans chauffer dans 20 ml d'eau distillée exempte d'oxygène (6.8.2.3). Verser le tout dans un ballon jaugé de 50 ml et compléter au trait de jauge (*solution de miel*). L'échantillon devrait être analysé sans délai après avoir été préparé.

¹Cette méthode pourra être remplacée à l'avenir par une méthode spectrophotométrique.

7.8.5.2 Déterminations photométriques

Prendre 2 tubes à essai et introduire dans chacun d'eux avec une pipette 2,0 ml de la solution de miel, puis ajouter dans chaque tube 5,0 ml de la solution de *p*-toluidine. Dans l'un des tubes, introduire avec une pipette 1 ml d'eau et, dans l'autre, 1 ml de la solution d'acide barbiturique. Bien secouer les deux tubes. Celui qui contient de l'eau constitue le tube témoin. L'adjonction des réactifs devrait se faire immédiatement, l'opération devant être terminée en l'espace de 1 à 2 minutes. Lire l'extinction de l'échantillon par rapport au tube témoin, à 550 nm en utilisant une cuve de 1 cm, aussitôt que la valeur maximale est atteinte.

7.8.6 Calcul et expression des résultats

Pour l'étalonnage, on peut utiliser une solution étalon d'hydroxyméthylfurfuraldéhyde (H.M.F.) que l'on titre en dissolvant de l'H.M.F. commercial ou préparé en laboratoire et en faisant une détermination spectrophotométrique où $\epsilon = 16.830$ (J.H. Turner, 1954) à 284 nm, en utilisant des étalons de 0-300 microgrammes. La formule suivante permet d'obtenir des résultats approchés:

$$\text{mg/100 g HMF} = \frac{\text{Absorption}}{\text{Epaisseur de la couche}} \times 19,2$$

Les résultats sont exprimés en mg d'HMF/kg de miel.

7.9 Références bibliographiques

- Chataway H.D. (1932) *Canad. J. Res.* 6, 540; (1933) *Canad. J. Res.* 8, 435; (1935) *Canad. Bee J.* 43 (8) 215 seulement.
- Hadorn H. (1961), *Mitt. Gebiete Lebensm. u. Hyg.*, 52, 67
- Kiermeier F., Köberlein W. (1954) *Z. Unters. Lebensmitt.*, 98, 329
- Lane J.H., Eynon L. (1923), *J. Soc. Chem. Ind.* 42, 32T, 143T, 463T
- Schade J.E., Marsh G.L., Eckert J.E. (1958), *Food Research*, 23, 446
- Turner J.H., Rebers P.A., Barrick P.L., Cotton R.H. (1954), *Anal. Chem.* 26, 898
- Walker H.S. (1917), *J. Ind. Eng. Chem.*, 2, 490
- Wedmore E.B. (1955), *Bee World*, 36, 197
- White J.W., Kushnir I., Subors M.H. (1964), *Food Technol.* 18, 555
- White J.W., Parent F.W., (1959), *J.A.O.A.C.* 42, 344
- Winkler O. (1955), *Z. Lebensm. Untersuch. u. Forsch.*, 102, 161

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LE
PROJET DE NORME CODEX POUR LE MIEL

1. Le Groupe de travail comprenait les pays et les organisations internationales ci-après: Argentine, Australie, Cameroun, Canada

Argentine *
Australie *
Cameroun
Canada *
Danemark
Communauté économique européenne *
République fédérale d'Allemagne
France *
Mexique
Pays-Bas *
Nouvelle Zélande *
Norvège
Afrique du Sud *
Suisse *
Royaume-Uni *
Etats-Unis *

Les pays marqués d'un * se trouvaient également représentés dans le Groupe de travail de 1982. Le Canada a assumé la présidence des deux groupes.

2. A sa session du 14 février, le Groupe de travail a pu examiner les sections de 1 à 3.1.2 du document CX/PFV 84/13; il est parvenu à un consensus sur ces sections.

3. Le Groupe de travail a examiné les observations qui figuraient dans le document CX/PFV 84/16 et les documents de la séance soumis par les Pays-Bas (sans pagination), et par le Japon (Document de séance No. 3).

4. Conformément à la requête du Groupe de travail 1982, l'Australie et la République fédérale d'Allemagne ont communiqué des renseignements au Groupe de travail. L'Argentine a également présenté sa position par écrit.

5. Le Groupe de travail s'est heurté à certaines difficultés lorsqu'il a traité d'un produit appelé "Miel d'industrie" ou "Miel de pâtisserie". Ces désignations utilisées dans la Norme régionale européenne initiale permettaient des dérogations pour l'indice diastasique et la teneur en HMF (hydroxyméthylfurfural), pour les caractéristiques organoleptiques, la fermentation et le traitement thermique. Le Projet de norme proposé (CX/PFV 84/13) ne permettait une dérogation que pour l'indice diastasique et la teneur en HMF.

6. Le Groupe de travail a décidé finalement qu'il conviendrait d'appliquer la norme uniquement dans le cas du miel destiné à la consommation directe et au miel en vrac, devant être réemballé dans des récipients pour la vente au détail. Cette décision apparaît dans la section Champ d'application.

7. Des changements importants et des modifications de forme figurent à la section 2: "Description". Notamment, la section sur la couleur a été complètement supprimée.

8. Les résultats de la réunion du 14 février sont consignés aux sections 1 à 3.4 de l'Annexe IX au présent document. Il convient de noter que dans le rapport final du Comité la position de l'Argentine était que la teneur en eau ne devrait pas être supérieure à 18 pour cent.

9. Une seconde réunion s'est tenue dans la matinée du 15 février. Le Groupe de travail n'est pas parvenu à résoudre les divergences d'opinion sur les taux de la teneur en saccharose apparent.

10. Le Président du Groupe de travail a fait un rapport verbal en session du Comité, dans l'après-midi du 15 février. Il a dressé un tableau des solutions possibles qui s'offrent au Comité. On a rappelé le principe des normes internationales minimales aux fins du commerce mondial.

11. Le Président du Comité et quelques délégués ont également exprimé leur opinion. Il a été décidé en définitive de réfléchir à la question jusqu'au lendemain et de se réunir en Session plénière le 16 février afin d'essayer de sortir de l'impasse.