



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



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

F

(Cx 3/1.3)

ALINORM 70/19
Décembre 1969

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

Septième session, Rome, 7-17 avril 1970

RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION
POUR L'EUROPE

Vienne, 7 - 10 octobre 1969

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa septième session à Vienne, sur l'invitation du Gouvernement autrichien. Le Dr. R. Wildner, Coordonnateur pour l'Europe, a ouvert la session. Les participants ont été salués par M. R. Seuchs, Conseiller ministériel au Ministère fédéral de l'agriculture et de l'industrie forestière, et par M. Hans Bürkle, Secrétaire d'Etat au Ministère fédéral des affaires sociales, en présence de M. Benda représentant le Ministère fédéral du commerce et de l'industrie, ainsi que de M. Beier, Directeur du Service des marchés, représentant le Maire de Vienne. Ont participé à la réunion, des délégués des pays suivants de la Région européenne : Autriche, Danemark, France, République fédérale d'Allemagne, Hongrie, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Suède, Suisse, Turquie, Royaume-Uni, Yougoslavie, ainsi que des observateurs des pays suivants non européens : Cuba et Japon. Etaient également présents des observateurs des organisations internationales ci-après : FRUCOM, IFG et CEE. Le Dr. Wildner a présidé la session. Des représentants de la FAO et de l'OMS ont assumé les fonctions de Co-secrétaires de la session. La liste des participants figure à l'annexe I.

2. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire après avoir quelque peu remanié l'ordre des points à traiter.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET PRODUITS DERIVES

3. Le Comité était saisi pour examen, compte tenu des observations des gouvernements, du projet de norme générale pour les champignons

comestibles et produits dérivés, qui figure à l'annexe IV du document ALINORM 69/6, à l'étape 7 de la Procédure. Il a examiné cette norme section par section et est convenu de ce qui suit:

4. I. CHAMP D'APPLICATION

Le Comité s'est demandé si la section de la norme générale concernant le champ d'application devait être amendée, de façon à exclure les champignons en conserve et les champignons de couche frais du genre Agaricus (Psalliota), qui font l'objet de normes élaborées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe. Le Comité conclut qu'il n'est pas nécessaire d'amender la section relative au champ d'application, mais reconnaît la nécessité d'étudier avec soin ces normes, afin qu'elles ne comportent pas de contradiction, notamment en ce qui concerne les dispositions visant les impuretés organiques.

5. II. DESCRIPTION

Définitions des produits

Le Comité est convenu que les définitions des produits sont satisfaisantes, à l'exception des alinéas suivants remaniés comme suit:

- " 1.4 Mélanges de champignons" mélanges, en proportions pré-établies, de champignons comestibles ou de parties reconnaissables de champignons comestibles appartenant à différentes espèces, après triage conformément à la section II.4 de la présente norme."
- "1.5 Produits dérivés champignons séchés (y compris les champignons lyophilisés, les granulés de champignons et les poudres de champignons), champignons au vinaigre, champignons salés, champignons fermentés, champignons conditionnés avec des huiles végétales, champignons surgelés, champignons stérilisés, extraits de champignons, concentrés de champignons et poudres de concentrés de champignons."
- "1.9 Champignons au vinaigre : champignons comestibles frais ou préalablement conservés, appartenant à une ou plusieurs espèces, préparés après parage, lavage et blanchiment, placés dans du vinaigre avec ou sans adjonction de sel, épices, sucres, huiles végétales, acide acétique, lactique, citrique ou ascorbique, puis pasteurisés dans des récipients hermétiquement scellés."
- "1.11 Champignons fermentés : champignons comestibles frais d'une même espèce conservés par saumurage et fermentation lactique."
- "1.12 Champignons surgelés : champignons comestibles frais d'une même espèce, soumis à un traitement de surgélation après parage, lavage et blanchiment et maintenus à une température de -180C."

- "1.13 Extraits de champignons : Produit préparé à partir de jus de champignons comestibles frais ou d'extraits aqueux de champignons comestibles séchés appartenant à une ou plusieurs espèces, avec adjonction de sel, et concentrés jusqu'à obtention d'une teneur en extrait, sel déduit, de 7 pour cent."
- "1.16 Champignons stérilisés : champignons comestibles frais, salés ou surgelés, appartenant à une ou plusieurs espèces, entiers ou émincés, conditionnés dans des récipients étanches avec adjonction d'eau et de sel, et soumis à un traitement thermique d'une manière garantissant la résistance du produit à l'altération."
- "1.17 Champignons conditionnés avec de l'huile d'olive et d'autres huiles végétales: champignons comestibles frais ou préalablement salés, d'une même espèce, entiers ou émincés, conditionnés dans des récipients étanches avec adjonction d'huile d'olive ou de toute autre huile végétale comestible et soumis à un traitement thermique d'une manière garantissant la résistance du produit à l'altération."

6. En ce qui concerne la modification apportée à la définition des champignons surgelés (alinéa 1.12), le Comité prie le Secrétariat d'étudier s'il ne serait pas nécessaire d'y introduire un amendement rédactionnel pour tenir compte des définitions relatives aux fruits et légumes surgelés adoptées par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées à sa dernière session, en septembre 1969.

7. Le Comité s'est demandé si la norme devait englober les champignons irradiés. A son avis, il serait prématuré, à ce stade, d'envisager l'inclusion d'une disposition dans ce sens.

Définitions des défauts

8. Le Comité juge satisfaisantes les définitions des défauts, à l'exception des alinéas suivants remaniés comme suit:

- "2.3 Champignons gâtés : champignons brunis ou pourris par suite d'attaques de micro-organismes et/ou de moisissures."
- "2.4 Champignons véreux : champignons comportant quatre trous ou plus rongés par des vers. Les champignons véreux ne comprennent pas les champignons endommagés par des lépidoptères."
- "2.6 Impuretés minérales: substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique."

9. Espèces principales

Le Comité a envisagé la possibilité d'inclure dans la norme une liste des champignons comestibles dont la consommation est autorisée

par les autorités nationales compétentes. Il avait déjà examiné cette question et conclu alors à l'impossibilité d'introduire dans la norme une liste complète des champignons comestibles. Le Comité juge maintenant qu'il serait utile aux pays que la FAO et l'OMS établissent à l'occasion une liste des champignons comestibles dont la consommation est autorisée dans les Etats Membres des deux organisations. Cette liste aurait uniquement un caractère informatif et ne serait pas incluse dans la norme. Le Secrétariat a accepté d'étudier la possibilité de donner suite à cette suggestion.

Examen et triage de la matière première

10. Le Comité approuve le texte figurant dans le projet de norme qui lui a été soumis, à l'exception de la dernière phrase qu'il amende de manière à ce qu'elle s'applique aux champignons sylvestres; en effet, le Comité ne juge pas utile que les champignons comestibles cultivés soient spécialement soumis à un expert pour examen et tri. Il est convenu de rédiger comme suit la dernière phrase du paragraphe:

"Les champignons sylvestres destinés à la vente, à la conserve ou à la fabrication de produits dérivés doivent être soigneusement examinés par un expert en vue du dépistage des champignons non comestibles, qui devront être éliminés."

11. Le Comité a également examiné la question - déjà soulevée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire - de savoir si ce paragraphe devait être inclus dans la section de la norme relative à l'hygiène. Après étude de la question, le Comité décide qu'il convient de garder ce paragraphe à sa place actuelle, étant donné qu'il est étroitement lié à la section précédente intitulée "Espèces principales".

12. III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

En ce qui concerne la partie de la norme traitant des facteurs essentiels de composition et de qualité, le Comité introduit les amendements suivants:

Remplacer dans tout le texte de la norme le mot "decayed" par "spoiled", dans le texte anglais; à l'alinéa 1.1 supprimer l'expression "pratiquement exempts de dégâts dus aux vers" et la remplacer par: autant que possible exempts de dégâts dus aux vers".

1.3.1 (a) Impuretés organiques d'origine végétale - max. 0,3 % en poids

1.3.2 (b) Impuretés organiques (y compris compost) - max. 8% en poids pour les champignons entiers

-max. 1% en poids
pour les cham-
pignons coupés

1.3.3. (c) Champignons véreux

-max. 0,5 %

2.1 Même modifications qu'à l'alinéa 1.1 (autant que possible exempts de dégâts dus aux vers).

2.2 Ingrédients autorisés

Les produits dérivés peuvent contenir les substances ci-après:

- a) sel (chlorure de sodium)
- b) vinaigre
- c) épices et herbes aromatiques
- d) sucres
- e) huile végétale raffinée
- f) graisse animale raffinée
- g) beurre; lait; lait en poudre; crème
- h) eau
- i) vin

3. Produits dérivés (dispositions spécifiques): ce point a été amendé comme suit:

3.1 Champignons séchés

3.1.1 Critères de qualité

- a) couleur, odeur et saveur - caractéristiques de l'espèce utilisée
- b) teneur en eau - max. 6% lyophilisés
- max. 13% séchés autres que lyophilisés.

3.1.2 Défauts autorisés

- a) impuretés minérales - max. 2 %
 - b) impuretés organiques d'origine végétale - max. 0,02%
 - c) champignons véreux - max. 20%
- } en poids

3.2 Granulés et poudres de champignons

3.2.1 Critères de qualité

- a) Teneur en eau des granulés de champignons - max. 13%
- b) Teneur en eau des poudres de champignons - max. 9%

3.2.2 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales - max 2% en poids

3.3 Champignons au vinaigre

3.3.1 Ingrédients autorisés

a) Sel (chlorure de sodium) - max. 2,5%)
b) Sucres - max. 2,5%) en poids

3.3.2 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales - max. 0,1% en poids
b) Impuretés organiques d'origine végétale - max. 0,02% en poids
c) Champignons véreux - champignons sylvestres max. 4% en poids

3.4 Champignons salés

3.4.1 Ingrédients autorisés

<u>min.</u>	<u>max.</u>
15% en poids	18% en poids

a) Sel (chlorure de sodium)

3.4.2 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales	0,3% en poids
b) Impuretés organiques d'origine végétale	0,05% en poids
c) Champignons véreux	4% en poids

3.5 Champignons fermentés

3.5.1 Ingrédients autorisés

<u>min.</u>	<u>max.</u>
3% en poids	6% en poids

a) Sel (chlorure de sodium)

3.5.2 Défauts autorisés

<u>min.</u>	<u>max.</u>
a) Impuretés minérales	0,2% en poids
b) Impuretés organiques d'origine végétale	0,1% en poids

	c) Champignons véreux	<u>min.</u>	<u>max.</u> 4% en poids
3.6	<u>Champignons surgelés</u>		
3.6.1	<u>Défauts autorisés</u>	<u>max.</u>	
	a) Impuretés minérales	0,2%	en poids
	b) Impuretés organiques d'origine végétale	0,02%	en poids
	c) Champignons véreux	4%	en poids
3.7	<u>Extraits et concentrés de champignons</u>		
3.7.1	<u>Ingrédients autorisés</u>		
	a) Sel (chlorure de sodium)	- max.	20%
3.7.2	<u>Défauts autorisés</u>		
	a) Impuretés minérales ou impuretés organiques d'origine végétale	- aucune	
3.8	<u>Poudres de concentrés de champignons</u>		
3.8.1	<u>Critères de qualité</u>		
	a) Teneur en eau	- max.	9%
3.8.2	<u>Ingrédients autorisés</u>		
	a) Sel (chlorure de sodium)	- max.	5%
3.8.3	<u>Défauts autorisés</u>		
	a) Impuretés minérales ou impuretés organiques d'origine végétale	- aucune	
3.9	<u>Champignons stérilisés</u>		
3.9.1	<u>Ingrédients autorisés</u>		
	a) Sel (chlorure de sodium)	- max.	2%
3.9.2	<u>Défauts autorisés</u>		
	a) Impuretés minérales	- max.	0,2%

- b) Impuretés organiques d'origine végétale - max. 0,02%
- c) Champignons véreux - max. 4%

3.10 Champignons conditionnés avec de l'huile d'olive et d'autres huiles végétales

3.10.1 Ingrédients autorisés

- a) Sel (chlorure de sodium) - max. 1%
- b) Huile d'olive ou toute autre huile végétale comestible

3.10.2 Défauts autorisés

- a) Impuretés minérales - max. 0,1%
- b) Impuretés organiques d'origine végétale - max. 0,02%
- c) Champignons véreux:
 - champignons sylvestres - max. 4%
 - champignons de couche - max. 0,5 } en poids

La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré qu'à son avis, la teneur maximale en eau de 13 pour cent proposé pour les champignons séchés autres que lyophilisés devrait être réduite à 12 pour cent, de façon à garantir la conservabilité du produit. Le Comité est convenu que le Secrétariat devra indiquer, quand il rédigera la norme, que les champignons salés sont un produit semi-transformé et devra les classer en dernier dans la liste des produits dérivés, c'est-à-dire à l'alinéa 3.10. En outre, le Secrétariat a été prié de faire figurer les autres produits dérivés dans l'ordre où ils sont inscrits au paragraphe 5 du présent rapport = Définition des produits dérivés.

13. Le Comité prend note de la question soulevée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à savoir s'il ne conviendrait pas mieux de placer les dispositions relatives aux tolérances concernant les impuretés minérales et organiques et des champignons véreux dans la section de la norme traitant de l'hygiène. Il note également qu'à la sixième session de la Commission, plusieurs délégations étaient d'avis que les impuretés minérales devaient être classées sous la rubrique "Contaminants". Le Comité estime que ces dispositions concernent les défauts de qualité et qu'elles occupent donc actuellement la place qui leur convient dans la norme.

14. IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le Comité note que les dispositions concernant les additifs alimentaires ont été soumises pour confirmation au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Il précise que les dispositions concernant l'acide lactique dans les champignons fermentés visent l'acide lactique qui se forme naturellement dans le produit à la suite du processus de fermentation. Une teneur minimum de 1 pour cent serait nécessaire pour assurer une bonne stabilité du produit. Cette disposition ne concerne pas strictement l'adjonction d'un additif alimentaire, mais elle est nécessaire dans la norme afin d'autoriser la présence d'acide lactique dans le produit final. Le Secrétariat est convenu de communiquer ces renseignements au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

15. V. HYGIENE

Le Comité prend note des observations formulées : a la sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et est convenu d'amender comme suit cette section de la norme:

- a) Les produits visés par la présente norme et présentés sous forme séchée ou déshydratée, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles.
- b) Les produits visés par la présente norme et pasteurisés dans des récipients hermétiquement fermés, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (document CAC/RCP 2-1969).
- c) Les produits visés par la présente norme et présentés à l'état surgelé, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés.
- d) Les produits visés par la présente norme, qui n'entrent pas dans l'une des catégories (a), (b) et (c) ci-dessus, par exemple les champignons comestibles frais, doivent être préparés conformément aux dispositions pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969).

16. VI. POIDS ET MESURES

Le Comité est convenu d'inclure dans cette section de la norme les dispositions relatives au remplissage du récipient et au poids égoutté minimal qui figurent aux alinéas 5.1.1 et 5.1.2 (a) de la norme que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités élabore pour les champignons en conserve.

17. VII. EMBALLAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT

Le Comité n'apporte aucune modification aux paragraphes 1 et 3 de cette section de la norme. En ce qui concerne le paragraphe 2 concernant les champignons surgelés, il prie le Secrétariat de le réviser compte tenu des décisions prises par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées à sa dernière session en septembre 1969.

18. VIII. ETIQUETAGE

Le Comité a reconsidéré les dispositions d'étiquetage incluses dans la norme, compte tenu de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il note que les sections 1,2,4,5 et 6 de la Norme générale d'étiquetage seront mentionnées dans la norme par voie de références, étant donné que ces dispositions sont applicables aux denrées alimentaires préemballées en général.

19. En ce qui concerne le nom du produit, le Comité invite le Secrétariat à procéder à remanier ce paragraphe afin de spécifier clairement que les adjectifs qualifiant les aliments d'après la méthode de traitement - par exemple surgelés, stérilisés, etc.- ne doivent pas nécessairement faire partie du nom du produit, mais peuvent figurer sur l'étiquette, sauf dans le cas des aliments surgelés pour lesquels le traitement doit être mentionné sur l'étiquette. Le Comité est également convenu d'amender la dernière partie de l'alinéa 1.1 relative au nom du produit et de remplacer le membre de phrase "mais l'emploi de synonymes appropriés pour le mot "champignons" est autorisé (par exemple, en anglais, "mushrooms" au lieu de "fungi")" par le membre de phrase suivant: " mais le mot "champignons" peut être remplacé par le terme plus communément employé pour désigner le genre ou l'espèce considérés dans le pays où le produit doit être vendu; ainsi, "champignons de couche" pour le genre Agaricus." Le Comité n'apporte aucune autre modification au paragraphe concernant le nom du produit.

20. Le Comité est convenu que, dans le cas où des champignons salés servent de matières premières pour d'autres produits à base de champignons comestibles, il faut mentionner sur l'étiquette l'emploi de ces champignons salés.

21. Liste des ingrédients

Le Comité est convenu de laisser le texte inchangé, mais les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et de la Suisse ont estimé qu'une liste complète des ingrédients n'était pas nécessaire pour ces produits particuliers.

22. Contenu net

Le Comité est convenu de remanier la section concernant le contenu net afin de l'harmoniser avec la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969).

23. Pays d'origine

Le Comité a examiné le texte figurant dans la norme ainsi que l'alinéa 3.5 (a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. A son avis, il importe que le pays d'origine soit déclaré sur l'étiquette des champignons comestibles et produits dérivés. Il a été convenu d'amender le texte de la façon suivante: "Le pays d'origine du produit doit être déclaré".

24. IX. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Le Comité est convenu de soumettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes suivantes, afin qu'il les examine et les confirme en tant que méthodes internationales d'arbitrage: Détermination des impuretés minérales, A.O.A.C., 10ème édition 1965, Sand and Silices, Plants, 6.005; Détermination des impuretés minérales d'après l'I.S.O. (Recommandation I.S.O R763: Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique). Le Comité note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a déjà confirmé la méthode servant à déterminer le poids égoutté des champignons conditionnés en milieu liquide et cette méthode devra être mentionnée dans la norme. La méthode est exposée en détail à l'annexe IV du document ALINORM 69/23 (Rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage). Elle se fonde sur la méthode de détermination du poids égoutté des fruits et légumes traités, A.O.A.C. 1965, 30.001.

CONCLUSION

25. Le Comité est convenu que la Norme générale devrait être soumise en tant que norme mondiale pour les champignons comestibles et produits dérivés à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius, à l'étape 8 de la Procédure. La Norme générale, telle qu'elle a été amendée par le Comité pour le fond et révisée par le Secrétariat à la demande du Comité pour la forme, figure à l'annexe II du présent rapport.

PROJET DE NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SECHES

26. Le Comité a examiné, section par section, le projet de norme pour les champignons comestibles séchés et est convenu de lui apporter les amendements suivants, conformément aux décisions du Comité concernant la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés. Il a été convenu que l'alinéa 2.3 sera amendé comme cela a

été fait dans la Norme générale et que les définitions concernant les débris de champignons, les impuretés minérales et les impuretés organiques, telles qu'elles figurent dans la Norme générale, devraient être incorporées à la Norme pour les champignons comestibles séchés. En ce qui concerne la section III 2.1, le Comité est convenu de la réviser comme dans le cas de la Norme générale: remplacer dans le texte anglais "not decayed" par "not spoiled" et l'expression "pratiquement exempts de dégâts dus aux vers" par "autant que possible exempts de dégâts dus aux vers."

27. Le Comité est convenu de porter à 20 % la tolérance de 10% admise pour les champignons endommagés au paragraphe 3.1 de la norme.

28. VI. ETIQUETAGE

Comme dans le cas de la Norme générale, le Comité approuve le texte proposé par le Royaume-Uni dans ses observations sur le nom du produit.

29. Liste des ingrédients

Le Comité est convenu d'introduire dans la norme une disposition stipulant que les ingrédients doivent être déclarés comme le prévoit la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et de la Suisse ont déclaré qu'à leur avis une liste complète des ingrédients n'était pas nécessaire pour ces produits.

30. Nom et adresse

Le Comité est convenu que cette section de la norme devrait être amendée comme cela a été fait dans le cas de la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés.

31. Pays d'origine

Le Comité est convenu que le pays d'origine du produit doit être déclaré. Le Secrétariat a été prié d'harmoniser la section relative à l'étiquetage avec les dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et de la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés.

32. VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Le Comité est convenu de soumettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes figurant dans la Norme générale pour la détermination des impuretés minérales.

CONCLUSION

33. Le Comité est convenu que la norme devrait être soumise en tant que norme générale mondiale pour les champignons comestibles séchés, à la septième session de la Commission du Codex Alimentarius, à l'étape 8 de la Procédure. La Norme générale, telle qu'elle a été amendée par le Comité pour le fond et révisée par le Secrétariat à la demande du Comité, pour la forme, figure à l'annexe III du présent rapport.

PROJET DE NORME EUROPEENNE POUR LES CHANTERELLES FRAICHES

34. Après examen du projet de norme pour les chanterelles figurant à l'annexe VI du document ALINORM 69/6, compte tenu des observations des gouvernements, le Comité modifie le titre de la norme afin de préciser qu'il s'agit d'une norme régionale pour l'Europe. Il est convenu d'inclure à la section II. 1 des définitions de défauts concernant les champignons endommagés, les débris de champignons, les champignons gâtés, les champignons véreux, ainsi que les impuretés organiques d'origine végétale et les impuretés minérales, telles qu'elles figurent dans la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés. Dans le texte anglais de la section III.1 de la norme, le Comité remplacé le terme "decayed" par "spoiled".

35. En ce qui concerne les spécifications sur le diamètre des chapeaux de chanterelles, à la section 3.2 de la norme, la délégation de la Hongrie a informé le Comité qu'il n'était pas rare dans ce pays de voir des chanterelles dont le diamètre du chapeau atteignait 80 mm. Le Comité estime que des chanterelles de cette grosseur ne conviendraient peut-être pas au commerce international en tant que champignons frais et décide de laisser inchangée la spécification. La délégation hongroise a précisé que ses préoccupations étaient motivées non pas par des considérations touchant au commerce international, tout au moins en ce qui concerne la Hongrie, mais bien par le fait que si les chanterelles de plus grand calibre n'étaient pas couvertes par la norme, son pays aurait des difficultés à accepter pleinement la norme en conformité des Principes généraux du Codex Alimentarius.

36. Le Comité accepte d'augmenter de 0,2 pour cent à 0,3 pour cent la tolérance pour les impuretés organiques (section 3.4) et d'ajouter une tolérance de 2 pour cent au maximum pour les champignons véreux.

37. Le Comité est convenu que la section d'étiquetage sera remaniée du point de vue rédactionnel de façon à être harmonisée avec la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés, ainsi qu'avec la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. En outre, le Comité juge qu'il n'est pas nécessaire d'exiger une liste des ingrédients, mais que le pays d'origine doit être déclaré.

38. Le Comité décide de soumettre pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes pour la détermination des impuretés minérales figurant dans la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés.

CONCLUSION

39. Le Comité est convenu de faire passer la norme à l'étape 8, afin de la soumettre pour examen à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius en tant que norme régionale pour l'Europe. La norme, telle qu'elle a été amendée par le Comité pour le fond et révisée par le Secrétariat à la demande du Comité pour la forme, figure à l'annexe IV du présent rapport.

PROJET DE NORME EUROPEENNE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

40. Le Comité a examiné le projet de norme pour les eaux minérales naturelles figurant à l'annexe III du document ALINORM 69/6, à la lumière des observations de la sixième session de la Commission du Codex Alimentarius et des observations présentées par les gouvernements ainsi que sur la base d'un projet de norme révisé présenté par le Professeur Högl, Président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles, texte qui a été distribué en français et en allemand à la session. Le Professeur Högl a déclaré avoir pris en considération, dans la mesure du possible, les observations de la Commission et des gouvernements, dans la rédaction de son texte. La délégation de Pologne a informé le Comité qu'elle avait envoyé des observations sur la norme pour les eaux minérales naturelles mais que celles-ci n'avaient malheureusement pas été reçues. Elle a précisé qu'elle exposerait ses vues au fur et à mesure de l'examen des différentes sections et qu'elle remettrait au Secrétariat aussi vite que possible un exemplaire de ses observations écrites pour compte rendu.

41. CHAMP D'APPLICATION

A la lumière des recommandations de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité est convenu d'incorporer dans la norme une section "Champ d'application" et il adopte à cet effet le texte proposé par le président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles.

42. Définition de l'eau minérale naturelle

Le Comité a examiné en détail la définition de l'eau minérale naturelle, en particulier l'alinéa I. A. i) relative aux "propriétés favorables à la santé". Cette question s'était révélée être l'objet de controverses lors de la session précédente du Comité.

Bien que ces propriétés aient été reconnues comme acceptable sur le plan national, elles ont soulevé un fort scepticisme quant à leur validité sur le plan international. A la lumière de la discussion, le Comité a conclu que la Commission du Codex Alimentarius aurait besoin, pour apprécier cette spécification d'un point de vue international, de critères objectifs fondés sur des preuves scientifiques dans le cas des allégations concernant les propriétés favorables à la santé. Un certain nombre de délégations ont informé le Comité que dans leur pays, les autorités compétentes nationales avaient vérifié et autorisé de telles allégations. Le Comité demande au Secrétariat de soumettre cette question à l'attention des gouvernements des Etats Membres, lorsqu'il leur communiquera le texte de la norme avant la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius. Il invite aussi les pays dont les autorités nationales ont reconnu à certaines eaux minérales des propriétés favorables à la santé, de communiquer à la Commission les critères sur lesquels se fondent cette reconnaissance. Dans cette perspective, le Comité est convenu de n'apporter aucun changement à la définition de l'eau minérale naturelle.

43. Définitions et descriptions supplémentaires

Le Comité a examiné les définitions et descriptions supplémentaires concernant les différentes sortes d'eaux minérales naturelles, ainsi que la recommandation de la Commission, d'après laquelle il est nécessaire de définir le terme "décantation" dans le texte de la norme. Le Comité accepte sans amendement le texte de la norme concernant l'eau minérale naturellement gazeuse. Les sections ii) et iii) de la norme devront être remplacées par les sections II.B (ii), (iii), (iv) et (v) du texte proposé par le président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles.

44. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Le Comité prend acte de la proposition du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et est convenu d'insérer dans cette section la spécification suivante:

" Les installations destinées à l'exploitation des eaux minérales naturelles doivent être réalisées de façon à conserver à l'eau les propriétés répondant à sa définition." Cette disposition ne change pas le fond de la norme, mais constitue simplement un transfert de la section Hygiène. Le Comité est également convenu qu'il serait souhaitable de transférer les dispositions de la section VII relative aux interdictions ou restrictions particulières aux sections de la norme relatives aux facteurs essentiels de composition et de qualité, ainsi qu'à l'étiquetage. En ce qui concerne le paragraphe VII, i) de la norme le Comité est convenu de remplacer la première partie de cette spécification par le texte proposé dans les observations du Royaume-Uni, (document CX/EURO/ 69/4, par. 5 section II Partie B,) (Voir également par. 48 ci-dessous concernant le transfert à la

Section sur l'étiquetage de la deuxième partie de la spécification figurant à la Section VII (i), telle qu'elle a été amendée).

45. HYGIENE

Le Comité est convenu d'introduire dans cette section une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire, conformément à la suggestion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il note que les spécifications de cette section ont été confirmées par le Comité.

46. EMBALLAGE

Le Comité est convenu que les spécifications relatives aux récipients doivent concerner non seulement les eaux minérales naturelles, mais également les boissons rafraîchissantes fabriquées avec eaux minérales naturelles.

47. ETIQUETAGE

Le Comité est convenu que la section Etiquetage devrait être remaniée conformément à Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et que les renvois appropriés se rapportant à celle-ci devraient être incorporés au texte de la norme.

48. Nom du produit

Le Comité décide de ne pas modifier les alinéas i), ii), iv), et v) du texte de la norme. Il est convenu de remplacer l'alinéa iii) par les alinéas iii) et iv) du texte proposé par le président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles. Il est convenu en outre d'ajouter à la section Etiquetage les textes proposés dans les observations du Royaume-Uni (par. 5, section V, partie H (ii) et par. 6 (iii) concernant l'étiquetage des boissons rafraîchissante sans alcool à base d'eau minérale naturelle et l'étiquetage des boissons non conformes à la norme, à la place des textes de la section VII ii) et iii) de la norme. Le Comité décide d'insérer le texte suivant dans la section de la norme sur l'étiquetage, pour remplacer la deuxième partie de la disposition figurant à la section VII (i) de la norme, dont il est question au paragraphe 44 ci-dessus:

"Dans le cas de boissons rafraîchissantes sans alcool contenant de l'eau minérale naturelle, la présence d'eau minérale naturelle ne peut être mentionnée sur l'étiquette que si aucune eau autre que l'eau minérale naturelle n'a été ajoutée au produit. Cette mention ne doit comporter aucune référence aux propriétés favorables à la santé."

49. Le Comité est convenu que les sections F et G de la section Etiquetage de la norme resteraient inchangées. Certains délégués

ont déclaré qu'à leur avis l'étiquette ne devrait porter aucune allégation relative aux propriétés curatives de l'eau dans le cas de maladies ou d'états morbides spécifiques. Les autres sections de la norme seront remaniées de manière à être conformes à la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

50. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Le Comité n'apporte aucune modification à la section de la norme relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage, mais est convenu que la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage préparée par le Président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles ainsi que les méthodes présentées par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, seraient soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité note qu'il ne sera pas possible au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de traiter ces questions lors de sa prochaine session, en raison du manque de temps et de la lourde charge de travail qui lui incombe.

CONCLUSION

51. Etant donné qu'un temps assez long risque de s'écouler avant que ces méthodes soient adoptées en tant que méthodes internationales d'arbitrage, le Comité estime que cela ne doit pas constituer une raison de retarder la norme et décide que celle-ci sera soumise à la prochaine session de la Commission pour adoption en tant que Norme régional européenne, à l'étape 8. La norme telle qu'elle a été amendée par le Comité pour le fond et révisée par le Secrétariat à la demande du Comité pour la forme, figure à l'annexe V du présent rapport.

COMMUNITE ECONOMIQUE EUROPEENNE

52. Le Comité a examiné deux documents (CODEX/EURO/69/65 et CODEX/EURO/69/6) portant sur l'état d'avancement des travaux et sur le programme des activités futures de la Communauté économique européenne dans le domaine de l'harmonisation de la législation sur les produits alimentaires. Ces documents ont été diligemment communiqués par la Commission de la CEE, que le Comité remercie vivement. L'observateur de la CEE a attiré l'attention du Comité sur quelques changements mineurs dans le calendrier proposé pour les activités futures de la Communauté. Le Comité note également que les Pays Membres de la Communauté ont conclu, le 28 mai 1969, un "gentleman's agreement" concernant la notification réciproque au sujet de l'acceptation des normes du Codex. Le texte de cet accord est reproduit dans le N° C 76/9 du Journal officiel des Communautés européennes, en date de 17 juin 1969.

L'observateur de la Communauté a souligné l'opportunité de renforcer aussi étroitement que possible la coopération entre la CEE et la Commission du Codex Alimentarius et a informés le Comité qu'un certain nombre de projets de normes du Codex font l'objet d'un examen en vue d'établir les bases de directives communautaires.

POTAGES ET BOUILLONS

53. Le Coordonnateur pour l'Europe a informé le Comité qu'il avait eu des entretiens avec des pays d'Europe s'intéressant à l'élaboration de normes pour les potages et bouillons. Un nombre considérable de délégations ont exprimé leur intérêt en ce qui concerne la nécessité d'établir des normes pour ces produits et ont estimé que le moment était venu de commencer à oeuvrer à l'établissement de normes internationales. Plusieurs délégations ont déclaré qu'il pouvait être opportun, au début, d'entreprendre cette activité sur une base régionale européenne. D'autres délégations ont attiré l'attention sur la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa sixième session, à savoir que toute norme visant ces produits devrait être élaborée sur une base mondiale, étant donné le vaste intérêt qu'ils suscitent. La Commission a demandé l'opinion des Etats Membres sur divers aspects de la question des potages et bouillons et elle examinera ce sujet dans son ensemble à sa septième session. La délégation suisse a confirmé l'offre de son Gouvernement d'accepter la responsabilité d'un Comité du Codex chargé d'élaborer des normes pour les potages et bouillons, que ce soit à l'échelle européenne ou mondiale. Le Comité de Coordination a indiqué qu'en accord avec la procédure d'élaboration des normes régionales, si la Commission modifiait ses vues concernant les normes mondiales pour les potages et bouillons, le Comité serait disposé à participer à ce travail, en pleine collaboration avec le Comité approprié du Codex.

GLACES DE CONSOMMATION

54. Le Comité a noté que la Commission déciderait à sa prochaine session, de la procédure à suivre pour les normes visant les glaces de consommation à base de matières grasses laitières et non laitières, compte tenu des informations devant être communiquées par les gouvernements en ce qui concerne le commerce internationale de ces produits. La délégation de la Suède a informé le Comité que le Gouvernement suédois était toujours disposé à accepter la responsabilité d'un Comité du Codex sur les glaces de consommation chargé d'élaborer des normes mondiales pour tous les types de glaces de consommation. Le Comité note également que le Comité d'experts gouvernementaux du lait et des produits laitiers à sa douzième session en juillet 1969 a manifesté le désir d'étendre son domaine d'action de façon à y inclure des normes visant les glaces à base de matières grasses laitières et non laitières. Le Comité de Coordination a réaffirmé son désir d'élaborer des normes pour tous les types de glaces de consom-

mation et de sorbets, au cas où la Commission déciderait que les normes visant ces produits doivent être élaborées sur une base régionale européenne.

ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

55. Le Comité a rappelé les débats qui avaient eu lieu à ce sujet à sa dernière session (ALINORM 69/6, par. 27), ainsi que la discussion qui a pris place à la sixième session de la Commission (ALINORM 69/67, par. 112). Selon un certain nombre de membres du Comité, si le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime estimait que certains aspects de son activité présentaient dans une large mesure de l'intérêt pour l'Europe, le Comité de coordination pour l'Europe devrait alors se montrer disposé à collaborer pleinement avec le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, conformément à la procédure d'élaboration des normes régionales.

AUTRES QUESTIONS

56. La délégation de la Hongrie a signalé qu'elle avait soumis au Coordonnateur pour l'Europe et au Secrétariat de la Commission un projet de proposition visant à entreprendre une enquête générale sur les systèmes d'inspection et les services de contrôle chargés de vérifier la bonne application des normes alimentaires dans les différents pays d'Europe, afin d'assurer une collaboration et une coopération adéquates parmi les divers organismes européens responsables du contrôle des aliments. La délégation hongroise a déclaré qu'à son avis sa proposition arrivait en temps voulu, étant donné qu'un certain nombre de normes avaient été désormais adoptées par la Commission en vue d'être soumises aux gouvernements pour acceptation, et qu'un nombre encore plus considérable de normes étaient parvenues à un stade avancé d'élaboration. La délégation hongroise a fait remarquer qu'il y a quinze ans, les Services autrichiens chargés du contrôle alimentaire avaient déjà souligné l'importance d'une action dans ce sens, au moment où l'idée d'un Codex européen avait été avancée.

57. Le Comité a été informé que le Comité exécutif, à sa quatorzième session (17-19 septembre 1969), avait étudié le programme de travail éventuel de la Commission au cours des dix prochaines années. Le Comité exécutif a formulé un certain nombre de recommandations préliminaires, qui devront être soumises pour examen à la septième session de la Commission, en ce qui concerne les produits susceptibles de faire l'objet d'une norme, à condition qu'ils répondent aux critères de justification établis par la Commission. Le Comité exécutif a chargé le Secrétariat de préparer à l'intention de la Commission, à sa septième session, un document sur le programme de travail éventuel de la Commis-

sion au cours des dix prochaines années, compte tenu des recommandations du Comité exécutif. Ce document reproduirait également, dans un chapitre distinct, l'opinion des gouvernements à ce sujet.

58. Etant donné que le Comité de coordination pour l'Europe a désormais mené à bien le programme de travail qu'il s'était fixé, en portant les normes pour les champignons comestibles et les eaux minérales naturelles à l'étape 8 de la procédure, il juge nécessaire de demander aux gouvernements des pays européens leur avis sur les questions qu'ils désireraient voir traiter par le Comité de coordination à l'échelle européenne. Le Secrétariat a, par conséquent, été prié d'écrire à ce sujet aux gouvernements des pays européens, et d'insérer les réponses de ces derniers dans une troisième partie, qui sera ajoutée au document devant être préparé sur le programme de travail éventuel de la Commission pendant les dix prochaines années.

ALLOCUTIONS

59. Durant la session et à la séance de clôture, le Comité a eu l'honneur d'entendre une allocution de Madame G. Rehor, Ministre fédéral des affaires sociales, et de M. K.R. Mitterer, Ministre fédéral du commerce et de l'industrie.

LISTE DE PARTICIPANTS

PRESIDENT : Dr. Richard WILDNER
Stubenring 1
1010 Vienna

AUTRICHE
(Délégation)

Dr. Franz Bauhofer
Sektionschef
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Georg Bancalari
Fachverbandvorsteher-Stellvertreter
Fachverband Mineralquellen
Bundeskammer der gew. Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienna

Prof. Engelbert Bancher
Vorstand d. Institutes f. Botanik
Technische Hochschule
Getreidemarkt 9
1060 Vienna

Dr. Dietrich Benda
Prov. Kommissär
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
1010 Vienna

Mag. pharm. Fried Czepelak
Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung
in Wien
Kinderspitalg. 15
1090 Vienna

Dr. Hans Ettl
Ministerialrat
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Robert Harmer
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel
Industrie
Renngasse 4
1010 Vienna

Dr. Herbert Hauffe
Ministerialrat
Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie
Stubenring 1
1010 Vienna

AUTRICHE
(Délégation) (cont.)

Richard Kühr
Fachverband für Nahrungs- und Genussmittel
Industrie
Zaunergasse 1-3
1030 Vienna

Dr. Kurt Lohwag
o. Professor
Hochschule für Bodenkultur
Peter Jordanstrasse 82
1190 Vienna

Dr. Karl Pfoser
Min. Sekr.
Bundesministerium für Soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Dkfm. Dr. Hermann Redl
W. Ob. Koär
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Leopold Schmid
o. Professor
Universität Wien
Hetzendorferstrasse 115
1120 Vienna

Dr. Rudolf Seuchs
Ministerialrat
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft
Stubenring 1
1010 Vienna

Dipl. Kfm. Otto Waas
Geschäftsführer des Fachverbandes der
Nahrungs- und Genussmittelindustrie
Osterreichs
Zaunergasse 1
1030 Vienna

Prof. Dr. Rudolf Wenger
Primarius
Krankenanstalt Rudolfstiftung
Esteplatz 5
1030 Vienna

AUTRICHE
(Observateurs)

Dr. Gustav Beier
Senatsrat, Marktamtsdirektor
Rathaus
1010 Vienna

Prof. Dr. Karl Fellingner
Präsident des Obersten Sanitätsrates
Stubenring 1
1010 Vienna

Dr. Herbert Gutwald
Ost. Unilever GmbH
Schenkenstr. 8
1010 Vienna

Dr. Alois Modl
Geschäftsführer des Fachverbandes für
Mineralwasser
Bundeskammer der gew. Wirtschaft
Hoher Markt 3
1010 Vienna

Dr. Karl Schindl
Sektionschef i.R.
Volksg. 6
1130 Vienna

Dipl. Ing. Rudolf Schütz
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstr. 29
1190 Vienna

Dr. Kurt Sedlisky
Direktor
Ost. Unilever GmbH
Schenkenstr. 8
1010 Vienna

DANEMARK

Inga Steen Jensen
Secretary of the Danish National Committee
Ministry of Agriculture
Slotsholmsgade 10
Copenhagen, K.

FRANCE

Ch. Castang
Service de la Répression des Fraudes
42bis, rue de Bourgogne
Paris 7ème

ALLEMAGNE (Rép. Féd.)

Dr. W. Fedde-Woywode
Ministerialrat
Bundesministerium für Gesundheitswesen
K. Finkelnburgstr. 19
Bad Godesberg

ALLEMAGNE Rép. Féd.

Dr. h.c. Edmund Forschbach
Ministerialdirigent i.R.
Bundesministerium für Gesundheitswesen
7801 Dottingen

Günter Klein
Rechtsanwalt
Bund. f. Lebensmittelrecht u. Lebensmittelkunde
Am Hofgarten 16
53 Bonn

Dr. Kneilmann
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten
Duisdorfer Strasse
Bonn

Helga Merkel
Abteilungsleiter
Bundesministerium für Gesundheitswesen
K-Finkelnburgstr. 19
Bad Godesberg

Dr. Hans Bodo Tolkmitt
Rechtsanwalt
Schwanenwik 33
2000 Hanburg 22

HONGRIE

Jozsef Szilágyi
Deputy Head of Department
Ministry of Food and Agriculture
Kossuth L. 11
Budapest V

T. Zoltán
Secretary of the Hungarian Codex Committee
Hungarian Office for Standardization
Ullői-út. 25
Budapest IX

ITALIE

Dr. Calisto Zambrano
Segretario generale Comitato Italiano del
Codex Alimentarius
Ministero dell'Agricoltura
Via Sallustiana 10
Rome

Attilio Mambelli
Funzionario dello Stato
Ministero Industria Commercio-Artigianato
Via Molise 2
Rome

LUXEMBOURG

Dr. Henri Krombach
Ingenieur, Chef de Division
Ministère de la Santé Publique
Boulevard de la Pétrune, 57
Luxembourg

PAYS-BAS

M.J.M. Osse
Direction of Industries and International Trade
Ministry of Agriculture and Fisheries
1e Van den Boschstraat 4
Den Haag

POLOGNE

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Stepinska 9
Warszawa

Waclaw Orłowski
Expert
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warszawa

SUEDE

Carl Lindskog
Director
Schwedisches Codexkomitee
Bygatan 64
260 40 Viken

SUISSE

Prof. Dr. Otto Högl
Comité National Suisse
Haslerstr. 16
Berne

Prof. Dr. Hermann Mohler
Oskar Biderstr. 10
8057 Zürich

Jean Ruffy
Président du Comité national suisse
du Codex Alimentarius
Haslerstr. 16
Berne

TURQUIE

Cemil Sevin
Commercial Councillor
Turkish Embassy, Vienna
Prinz Eugenstr. 40
1040 Vienna

ROYAUME-UNI

R.F. Giles
Assistant Secretary
Food Standards Science and Safety Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London S.W.1

YUGOSLAVIE

Dr. Slobodan Stosic
Federal Inspecteur sanitaire pour
l'alimentation et l'hygiène
Brankova 25
Beograd post 25

Prof. Dr. Bozidar Vajic
Delegate of the Federal Council for Health
Miramarska 13 C
Zagreb

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

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

Jan J. Mertens
Vice-président Frucom
30, St-Amelbergalei
B-2121 Schoten, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF
GLUCOSE INDUSTRIES
(I.F.G.)

Ernst G. Rapp
20, Square Ambiorix
Bruxelles 4, Belgium

COMMISSION DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES
(EEC)

Egon Gaerner
Direction Générale de
l'Agriculture
126, rue Stévin
Bruxelles 4, Belgium

SECRETARIAT OMS

Dr. Z. Matyas

SECRETARIAT FAO

G.O. Kermode
Chief, FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

H.J. McNally
Liaison Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

SECRETARIAT D'AUTRICHE

Helmut Hajek
Sekretär der Osterr. Arbeitsgemeinschaft
für Volksgesundheit
Stubenring 1
1010 Vienna

Rudolf Katholitzky
Amtssekretär
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Emmerika Lebisch
Fachinspektor
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

Maria Vitek
Bundesministerium für soziale Verwaltung
Stubenring 1
1010 Vienna

* * * *

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES
ET PRODUITS DERIVES

(Etape 8)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme énonce les spécifications générales auxquelles doivent répondre tous les champignons comestibles, aussi bien à l'état frais que traité, jugés propres à la consommation par les autorités compétentes des pays consommateurs. Des spécifications plus détaillées pour les produits visés par la présente norme peuvent être stipulées dans les normes applicables à des groupes de produits ou dans des normes couvrant des produits déterminés.

II. DESCRIPTION

1. Définition des produits

- 1.1 "Champignons comestibles" - Fructifications d'un embranchement déterminé de végétaux -les champignons-poussant à l'état sauvage ou cultivés et, qui, après avoir subi la préparation voulue, sont propres à la consommation humaine.
- 1.2 "Espèces" - Espèces botaniques et variétés étroitement apparentées ; par exemple, les variétés de Boletus edulis, ainsi que les morilles rondes ou coniques, sont considérées comme appartenant à la même espèce.
- 1.3 "Champignons frais" - Champignons triés et emballés, livrés au consommateur aussitôt que possible après la récolte.
- 1.4 "Mélanges champignons" - Mélanges, en proportions pré-établies de champignons comestibles ou de parties reconnaissables de champignons comestibles appartenant à différentes espèces, après triage conformément à la section II.4 de la présente norme.
- 1.5 "Produits dérivés" - Champignons séchés (y compris les champignons lyophilisés, les granulés de champignons et les poudres de champignons), champignons au vinaigre, champignons salés, champignons fermentés, champignons conditionnés avec des huiles végétales, champignons surgelés, champignons stérilisés, extraits de champignons, concentrés de champignons et poudres de concentré de champignons.

- 1.6 "Champignons séchés" - Produit obtenu par la des-
siccation ou la lyophilisation de champignons appar-
tenant à une même espèce, entiers ou émincés.
- 1.7 "Granulés de champignons" - Champignons comestibles
séchés appartenant à une même espèce et moulus à
gros grains.
- 1.8 "Poudres de champignons" - Champignons comestibles
séchés appartenant à une même espèce et réduits en
poudre d'une granulométrie telle que le produit
soit accepté à la maille de 200 microns de diamètre.
- 1.9 "Champignons au vinaigre" - Champignons comestibles
frais ou préalablement conservés, appartenant à une
ou plusieurs espèces, préparés après parage, lavage
et blanchiment, placés dans du vinaigre avec ou
sans adjonction de sel, épices, sucres, huiles végé-
tales, acide acétique, lactique, citrique ou ascorbique,
puis pasteurisés dans des récipients hermétiquement
scellés.
- 1.10. "Champignons salés" - Champignons comestibles frais
d'une même espèce, entiers ou émincés, conservés
en saumure après parage, lavage, et blanchiment.
- 1.11 "Champignons fermentés" - Champignons comestibles
frais d'une même espèce, conservés par saumurage
et fermentation lactique.
- 1.12^{1/} "Champignons surgelés" - Champignons comestibles
frais d'une même espèce qui, après parage, lavage et
blanchiment, sont soumis à un traitement de surgéla-
tion au moyen d'un équipement approprié et répondent
aux spécifications énoncées ci-après dans la présente
section, ainsi qu'à la section VII.2 de la présente
norme. La surgélation doit être effectuée, de façon
que la zone de température de cristallisation ma-
ximum soit franchie rapidement. L'opération ne doit

1/ Le Comité a prié le Secrétariat d'examiner s'il pourrait être nécessaire de modifier du point de vue rédactionnel la définition des champignons surgelés, compte tenu des définitions adoptées pour les fruits et légumes surgelés par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, à sa cinquième session en septembre 1969. Le Secrétariat modifié la définition telle qu'elle figure au paragraphe 1.12 ci-dessus, de façon à la rendre conforme à la définition du procédé de surgélation adoptée pour différents fruits et légumes surgelés.

être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C (0°F) après stabilisation thermique.

- 1.13 "Extraits de champignons" - Produit préparé à partir de jus de champignons comestibles frais ou d'extraits aqueux de champignons comestibles séchés appartenant à une ou plusieurs espèces; avec adjonction de sel, et concentrés jusqu'à obtention d'une teneur en extrait, sel déduit, de 7 pour cent.
- 1.14 "Concentrés de champignons" - Produit préparé à partir de jus de champignons comestibles frais ou d'extraits aqueux de champignons comestibles séchés appartenant à une ou plusieurs espèces, avec adjonction de sel, et concentrés jusqu'à obtention d'une teneur en extrait, sel déduit, de 24 pour cent.
- 1.15 "Poudres de concentrés de champignons" - Produit de la dessiccation d'un concentré ou d'un extrait de champignons.
- 1.16 "Champignons stérilisés" - Champignons comestibles frais, salés ou surgelés, appartenant à une ou plusieurs espèces, entiers ou émincés, conditionnés dans des récipients étanches avec adjonction d'eau et de sel, et soumis à un traitement thermique d'une manière garantissant la résistance du produit à l'altération.
- 1.17 "Champignons conditionnés avec de l'huile d'olive et d'autres huiles végétales" - Champignons comestibles frais ou préalablement salés, d'une même espèce, entiers ou émincés, conditionnés dans des récipients étanches avec adjonction d'huile d'olive ou de toute autre huile végétale comestible, et soumis à un traitement thermique d'une manière garantissant la résistance du produit à l'altération.

1.17
DEFINITION DES DEFAUTS

- 2.1 "Champignons endommagés" - Champignons où plus du quart du chapeau fait défaut.
- 2.2 "Débris de champignons" - Parties de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrées de 15 mm de côté dans le cas des champignons frais, et de 5 mm de côté dans le cas des champignons secs.

- 2.3 "Champignons gâtés" - Champignons brunis ou pourris par suite d'attaques de micro-organismes et/ou de moisissures.
- 2.4 "Champignons véreux" - Champignons comportant quatre trous ou plus rongés par des vers. Les champignons véreux ne comprennent pas les champignons endommagés par des lépidoptères.
- 2.5 "Impuretés organiques d'origine végétale" - Fragments d'autres champignons comestibles, parties de végétaux telles que feuilles, aiguilles de pin, etc.
- 2.6 "Impuretés minérales" - Substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique.

3. Espèces principales

Tous les champignons comestibles dont la consommation est autorisée par les autorités compétentes des pays où ils sont consommés.

4. Examen et triage de la matière première

Etant donné que les champignons comestibles ont une ressemblance étroite avec des champignons non comestibles, voire vénéneux, il faut prendre soin, au cours du ramassage, de ne récolter que des champignons appartenant à de mêmes espèces comestibles; lorsque cela n'a pas été adéquatement fait il faut trier les espèces comestibles parmi les champignons récoltés, avant leur vente, leur conservation ou leur utilisation pour la fabrication de produits dérivés. Les champignons sylvestres destinés à la vente, à la conserve ou à la fabrication de produits dérivés, doivent être soigneusement examinés par un expert en vue du dépistage des champignons non comestibles, qui devront être éliminés.

III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

1. Champignons frais

- 1.1 Etat: Les champignons comestibles frais doivent être sains, autrement dit en bon état, propres, fermes, non détériorés et, autant que possible, exempts de dégâts dus aux vers, et doivent présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce.

1.2 Composition: Le nombre des pieds ne doit pas dépasser celui des chapeaux.

1.3 Défauts autorisés

1.3.1 Champignons sylvestres

a) Impuretés minérales	-max. 1 %	} en poids
b) Impuretés organiques d'origine végétale	-max. 0,3%	
c) Champignons véreux	-max. 4%	

1.3.2 Champignons de couche

a) Impuretés minérales	-max. 0,5%	} en poids
b) Impuretés organiques (y compris compost): champignons entiers	-max. 8%	
champignons coupés	-max. 1%	
c) Champignons véreux	-max. 0,5%	

2. Produits dérivés (dispositions générales)

2.1 Matière première: Seuls, des champignons comestibles frais ayant été traités ou transformés immédiatement après leur ramassage, avant qu'ils ne commencent à se détériorer, peuvent être utilisés pour la préparation des produits dérivés. Qu'ils servent de matière première ou soient en conserve, les champignons doivent être sains, propres, non endommagés, autant que possible exempts de dégâts dus aux vers et doivent présenter l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce utilisée.

2.2 Ingrédients autorisés:

Les produits dérivés peuvent contenir les substances ci-après :

- a) sel (chlorure de sodium)
- b) vinaigre
- c) épices et herbes aromatiques
- d) sucres
- e) huile végétale raffinée
- f) graisse animale raffinée
- g) beurre, lait, lait en poudre, crème
- h) eau
- i) vin.

2.3 Modes de présentation

Les champignons traités peuvent se présenter sous diverses formes, par exemple: entiers avec pieds attenants, chapeaux entiers (boutons) sans pieds,

lamelles, morceaux et pieds, granulés, poudres ou concentrés.

2.4 Composition

Sauf dans le cas des produits dérivés constitués entièrement de chapeaux ou lorsque l'adjonction de pieds est déclarée sur l'étiquette en conformité des dispositions de l'article VIII-1.5, le nombre des pieds ne doit pas dépasser celui des chapeaux.

3. Produits dérivés (dispositions spécifiques)

3.1 Champignons séchés

3.1.1 Critères de qualité

- a) Couleur, odeur et saveur - caractéristiques de l'espèce utilisée
- b) Teneur en eau -
 - max. 6% lyophilisés
 - max. 13 % séchés autres que lyophilisés.

3.1.2 Défauts autorisés

- a) Impuretés minérales - max. 2%
 - b) Impuretés organiques d'origine végétale: - max. 0,02%
 - c) Champignons véreux - max. 20%
- } en poids

3.2 Granulés et poudres de champignons

3.2.1 Critères de qualité

- a) Teneur en eau des granulés de champignons -max. 13 %
- b) Teneur en eau des poudres de champignons -max. 9%

3.2.2 Défauts autorisés

- a) Impuretés minérales -max. 2% en poids

3.3 Champignons au vinaigre

3.3.1 Ingrédients autorisés

- a) Sel (chlorure de sodium) -max. 2,5%
 - b) Sucres -max. 2,5%
- } en poids

3.3.2 Défauts autorisés

- | | | | |
|----|---|---|------------|
| a) | Impuretés minérales | -max. 0,1 % | } en poids |
| b) | Impuretés organiques
d'origine végétal | -max. 0,02% | |
| c) | Champignons véreux | -champignons sylvestres
max. 4% en poids | |

3.4 Champignons fermentés

3.4.1 Facteurs essentiels de composition et de qualité

Acide lactique produit naturellement à la suite
du processus de fermentation -min. 1%

3.4.2 Ingrédients autorisés

- | | <u>min.</u> | <u>max.</u> |
|-----------------------------|----------------|----------------|
| a) Sel (chlorure de sodium) | 3%
en poids | 6%
en poids |

3.4.3 Défauts autorisés

- | | <u>max.</u> | |
|---|-------------|------------|
| a) Impuretés minérales | 0,2 % | } en poids |
| b) Impuretés organiques
d'origine végétale | 0,1 % | |
| c) Champignons véreux | 4 % | |

3.5 Champignons conditionnés avec de l'huile d'olive et
d'autres huiles végétales

3.5.1 Ingrédients autorisés

- | | |
|---|-------------------|
| a) Sel (chlorure de sodium) | -max. 1% en poids |
| b) Huile d'olive ou toute
autre huile végétale co-
mestible | |

3.5.2 Défauts autorisés

- | | | |
|--|-------------|------------|
| a) Impuretés minérales | -max. 0,1% | } en poids |
| b) Impuretés organiques
d'origine végétale | -max. 0,02% | |
| c) Champignons véreux:
champignons sylvestres | -max. 4% | } en poids |
| champignons de couche | -max. 0,5% | |

3.6 Champignons surgelés

3.6.1 Défauts autorisés

- | | | |
|---|-------------|------------|
| a) Impuretés minérales | -max. 0,2% | } en poids |
| b) Impuretés organiques
d'origine végétale | -max. 0,02% | |
| c) Champignons véreux | -max. 4% | |

3.7 Champignons stérilisés

3.7.1 Ingrédients autorisés

a) Sel (chlorure de sodium) -max. 2 %

3.7.2 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales -max. 0,2%
b) Impuretés organiques
d'origine végétale -max. 0,2%
c) Champignons véreux -max. 4%

3.8 Extraits et concentrés de champignons

3.8.1 Ingrédients autorisés

a) Sel (chlorure de sodium) -max. 20%

3.8.2 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales ou
impuretés organiques
d'origine végétale -aucune

3.9 Poudres de concentrés de champignons

3.9.1 Critères de qualité

a) Teneur en eau -max. 9%

3.9.2 Ingrédients autorisés

a) Sel (chlorure de sodium) -max. 5%

3.9.3 Défauts autorisés

a) Impuretés minérales ou
impuretés organiques
d'origine végétale -aucune

3.10 Champignons salés (produit semi-transformé)

3.10.1 Ingrédients autorisés

	<u>min.</u>	<u>max.</u>
a) Sel (chlorure de sodium)	15% en poids	18% en poids

3.10.2 Défauts autorisés

a)	Impuretés minérales	0,3% en poids
b)	Impuretés organiques d'origine végétale	0,05% en poids
c)	Champignons véreux	4% en poids

IV. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<u>Nom de l'additif</u>		<u>Dose d'emploi</u>
Acide acétique Acide lactique Acide citrique Acide ascorbique	} produits dérivés énumérés en due place dans la présente norme	Sans limite; toutefois, pour les champignons au vinaigre et les champignons stérilisés, les doses ci-dessous ne doivent pas être dépassées:
Acide acétique	Champignons au vinaigre	
Acide lactique et citrique em- ployés seuls ou en combinaison	champignons sté- rilisés	max. 2%
		max. 0,5%

V. HYGIENE

1. Les produits visés par la présente norme et présentés sous forme séchée ou déshydratée, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles.
2. Les produits visés par la présente norme et pasteurisés dans des récipients hermétiquement fermés, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve.
3. Les produits visés par la présente norme et présentés à l'état surgelé, doivent être préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés.

4. Les produits visés par la présente norme, qui n'entrent pas dans l'une des catégories 1,2 et 3 ci-dessus, par exemple les champignons comestibles frais, doivent être préparés conformément aux dispositions pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

VI. POIDS ET MESURES

1. Remplissage du récipient

1.1 Remplissage minimal

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

1.2 Poids égoutté minimal

a) Conditionnement ordinaire, conditionnement au vinaigre et au vin

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

Dimension du récipient

0,5 litre ou moins	50%
plus de 0,5 litre	53%

∟b) Conditionnement à la sauce ou à l'huile

Le poids égoutté minimal des champignons, après enlèvement de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 33,3% du poids total du produit. 1/

1/ Prière de se reporter au paragraphe 16 du rapport. La présente section de la norme relative aux poids et mesures est extraite du projet de norme pour les champignons de couche en conserve (Annexe III du document ALINORM 69/20). Le Comité est convenu d'inclure dans la présente norme les paragraphes VI. 1.1 et VI. 1.2 (a) ci-dessus. Le Rapporteur a souligné, avec l'assentiment du Secrétariat, que le paragraphe VI 1.2 (b) devrait être également incorporé. Ce paragraphe a donc été placé entre crochets pour examen.

VII. EMBALLAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT

1. L'emballage utilisé pour les champignons frais doit être perforé, si nécessaire, de manière à permettre le libre passage de l'air.
2. Le produit doit être maintenu à une température assez basse pour en préserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. La pratique reconnue de la décongélation et du reconditionnement des produits dans des conditions contrôlées, suivie d'une opération de surgélation effectuée dans les conditions définies à la section II 1.12 de la présente norme, est autorisée.
3. Dans le cas de a) poudres de champignons et b) des granulés de champignons, l'attention est attirée sur la nécessité de veiller à ce que ces produits n'absorbent pas d'eau et ne soient pas attaqués par des insectes, en particulier des lépidoptères et des acariens.

VIII. ETIQUETAGE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. Nom du produit

- 1.1 Les produits conformes aux définitions et autres dispositions de la présente norme doivent être correctement désignés de façon à indiquer leur véritable nature. Le mot "Champignons" peut être remplacé par ce terme le plus communément employé pour désigner le genre ou l'espèce considérés dans le pays où le produit doit être vendu; ainsi, "Champignons de couche" pour le genre Agaricus. Il est facultatif d'indiquer sur l'étiquette le traitement auquel le produit a été soumis (par exemple "séché" ou "stérilisé"), sauf pour les champignons surgelés, où le mot "surgelé" doit apparaître sur l'étiquette, mais ne doit pas figurer nécessairement dans le nom du produit.
- 1.2 Dans le cas des champignons frais, séchés, salés, surgelés, fermentés, au vinaigre et en conserve, le nom usuel de l'espèce doit être indiqué après le terme générique "champignons". Le nom latin de l'espèce doit aussi être déclaré.

- 1.3 Dans le cas des autres produits dérivés préparés à partir de plus d'une espèce de champignons, le mot "mélangés" doit faire partie de la dénomination. En outre, le nom (y compris le nom latin) des espèces utilisées doit être déclaré sur l'étiquette.
- 1.4 Dans le cas de produits dérivés obtenus à partir de champignons autres que des champignons frais, l'étiquette doit indiquer le traitement auquel ont été soumis les champignons utilisés pour la préparation du produit final.
- 1.5 Dans le cas où des champignons salés ont été utilisés pour la préparation d'autres produits dérivés, ce fait doit être mentionné sur l'étiquette.

2. Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

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, à l'exception des produits dérivés conditionnés en milieu liquide, auquel cas le poids égoutté du produit doit être déclaré.

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 doivent être déclarés.

5. Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré. Si 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.

IX. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être ou ont été confirmées, selon le cas, par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

1. Déterminations des impuretés minérales

Méthodes (à confirmer)

AOAC, 10ème édition, 1965, Sand and Silices, PLants, 6.005

Recommandation ISO R 763 : Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

2. Détermination du poids égoutté : Conditionnement ordinaire, au vinaigre, au vin

(La méthode ci-après a été confirmée)

2.1 DEFINITION Par poids égoutté, on entend le pourcentage de contenu solide déterminé selon la méthode décrite ci-dessous.

2.2 MATERIEL

2.2.1 Spécifications concernant les tamis circulaires

2.2.1.1 Si le poids du contenu total des récipients est inférieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant 20 cm (8 pouces) de diamètre.

2.2.1.2 Si le poids du contenu total du récipient est égal ou supérieur à 1,5 kg (3 livres), utiliser un tamis ayant 30 cm (12 pouces) de diamètre.

2.2.1.3 Les mailles de ces tamis sont faites avec du fil de fer tressé de manière à former des ouvertures carrées de 2,8 mm de côté. a/, b/

2.3 MODE OPERATOIRE

Peser une boîte pleine, l'ouvrir et renverser tout son contenu sur un tamis circulaire dont la tare a été déterminée. Incliner le tamis sans déplacer le produit, de façon à faciliter l'égouttage, Laisser égoutter deux minutes, peser directement soit le

a/ Voir Recommandation ISO R 565.

b/ Ces tamis pourraient être remplacés par des tamis des Etats-Unis garnis d'une toile No 8 (ouverture de 2,38 mm).

résidu solide, soit le liquide libre, et peser la boîte vide séchée.

2.4 CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS

Des résultats ainsi obtenus, déduire le pourcentage de liquide et le pourcentage de poids égoutté (contenu solide).

2.5 REFERENCE BIBLIOGRAPHIQUE

AOAC (1965), 30 001 : Drained Weight.

3. Détermination du poids égoutté lavé : Conditionnement à la sauce, à l'huile

(La méthode ci-après a été confirmée)

1. DEFINITION

Par poids égoutté lavé, on entend le pourcentage du contenu solide après lavage à l'eau chaude, déterminé par la méthode décrite ci-dessous.

2. MATERIEL

2.1 Spécifications pour les tamis circulaires

∟ Tamis des Etats-Unis à mailles fines
N° 50 ∟ (a) de 20 cm (8 pouces) de diamètre.

3. MODE OPERATOIRE

- 3.1 Peser la boîte avant de l'ouvrir.
- 3.2 Ouvrir la boîte et verser le contenu sur un tamis taré à mailles fines.
- 3.3 Laver le contenu du tamis en le plaçant d'abord sous un robinet d'eau froide, puis sous un robinet d'eau chaude jusqu'à ce que toutes les substances solubles soient éliminées.
- 3.4 Etendre les champignons après lavage sur le fond du tamis, laisser égoutter pendant 5 minutes, puis passer.
- 3.5 Peser la boîte vide séchée et déterminer le contenu net (ou le poids total du produit).

4. CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS

Calculer le pourcentage de poids égoutté par rapport au contenu net (ou au poids total du produit).

a) A remplacer par le tamis correspondant de l'ISO.

PROJET DE NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SECHES 1/
(Etape 8)

A lire conjointement avec la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés.

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les champignons séchés (y compris les champignons lyophilisés), entiers ou en lamelles, de toutes les espèces comestibles, après parage et conditionnement.

II. DESCRIPTION

1. Définition des produits

- 1.1 Champignons séchés entiers : produit obtenu à partir de champignons nettoyés et déshydratés. Leurs pieds peuvent être raccourcis.
- 1.2 Chapeaux entiers sans pieds.
- 1.3 Champignons séchés en morceaux : produit obtenu à partir de champignons entiers coupés en lamelles et déshydratés, l'épaisseur de chaque lamelle étant comprise entre 1 et 4 mm.

2. Définition des défauts

- 2.1 "Champignons endommagés" : champignons entiers où plus du quart du chapeau fait défaut, ou bien champignons en morceaux où plus du tiers de la surface totale de la lamelle est absent.
- 2.2 "Champignons carbonisés" : champignons entiers ou en lamelles dont la surface présente des traces de carbonisation.
- 2.3 "Champignons véreux" : champignons comportant quatre trous ou plus rongés par les vers. Les champignons véreux ne comprennent pas les champignons endommagés par les l'épidoptères.
- 2.4 "Débris de champignons" : Partie de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrées de 5 mm de côté.
- 2.5 "Pieds détachés" : Pieds n'attendant plus aux chapeaux.
- 2.6 "Impuretés organiques d'origine végétale" : Fragments d'autres champignons comestibles, parties de végétaux tels que feuilles, aiguilles de pin, etc.

1/ Note du Secrétariat : La présente norme couvre le champignon Shii-ta-ke.

2.7 "Impuretés minérales" : Substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique.

3. Espèces principales

Tous les champignons comestibles dont la consommation est autorisée par les autorités compétentes des pays où ils sont consommés.

III. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE

1. Matières premières

1.1 Les matières premières servant à la production des champignons séchés doivent répondre aux dispositions générales de la Norme générale pour les champignons comestibles et produits dérivés.

2. Produit fini

2.1 Les champignons séchés doivent :

- être sains, c'est-à-dire non endommagés;
- présenter la couleur, l'odeur et la saveur appropriées de l'espèce;
- être propres, c'est-à-dire exempts d'impuretés organiques et minérales;
- être autant que possible exempts de dégâts dus aux vers ou aux insectes;
- ne pas être détériorés;
- être convenablement déshydratés (teneur maximale en eau pour les champignons lyophilisés : 6%, pour les autres : 13%).

3. Défauts autorisés et tolérances

3.1 On admet une tolérance globale de 25 pour cent, en poids, de champignons ne satisfaisant pas aux dispositions de l'alinéa 2.1 ci-dessus concernant le produit fini. Toutefois, les tolérances individuelles maximales ci-après sont autorisées:

- impuretés minérales et impuretés organiques d'origine végétale, 2,2%
- champignons véreux :
 - champignons de couche, 3%
 - espèces sylvestres, 20%
- débris de champignons, 6%
- champignons carbonisés, 2%
- champignons endommagés, 20%
- le nombre des pieds détachés doit être identique à celui des chapeaux, soit 1:1.

IV. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matières d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, que met actuellement au point le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

a) Uniformité

Chaque emballage d'un lot (cartons, sacs en polyéthylène, caissettes) doit contenir des champignons appartenant au même type commercial, le poids net du contenu devant être uniforme.

b) Emballage

Les cartons, sacs et caissettes doivent assurer une protection adéquate contre l'humidité pendant l'entreposage et le transport du produit. Toute feuille de papier ou autre matière utilisée à l'intérieur de l'emballage doit être neuve, étanche et inoffensive pour la santé humaine. Les champignons ne doivent pas entrer en contact avec les inscriptions imprimées sur l'emballage.

c) Les champignons sont placés en vrac dans les unités d'emballage.

VI. ETIQUETAGE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les spécifications suivantes sont applicables:

1. Nom du produit

Les produits conformes aux définitions et autres dispositions de la présente norme doivent porter une désignation précisant:

- a) le nom usuel et le nom latin de l'espèce des champignons utilisés, mais le mot "champignons" peut être remplacé par le terme employé le plus communément pour désigner l'espèce considérée dans le pays où le produit doit être vendu; ainsi, "champignons de couche" pour le genre Agaricus;
- b) le type du produit: "champignons séchés" ou "champignons lyophilisés";
- c) le mode de présentation: entiers, chapeaux, lamelles.

2. Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion.

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.

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 doivent être déclarés.

5. Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré. Si 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.

6. Marque officielle de contrôle

Chaque emballage peut porter une marque officielle de contrôle.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

Détermination des impuretés minérales

Méthodes

AOAC, 10ème édition 1965, Sand and Silices, Plants, 6.005
Recommandation ISO R 763: Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE
POUR LES CHANTERELLES FRAICHES
(Etape 8)

A lire conjointement avec la Norme
générale pour les champignons comes-
tibles et produits dérivés

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les champignons sauvages comestibles appartenant à l'espèce *CANTHARELLUS CIBARIUS*, livrés frais après triage et conditionnement.

II. DESCRIPTION

1. Définition des défauts

- 1.1 "Champignons endommagés": champignons où plus du quart du chapeau fait défaut.
- 1.2 "Débris de champignons": Parties de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrées de 15 mm de côté.
- 1.3 "Champignons gâtés": champignons brunis ou pourris par suite d'attaques de micro-organismes et/ou de moisissures.
- 1.4 "Champignons véreux": champignons comportant quatre trous ou plus rongés par des vers. Les champignons véreux ne comprennent pas les champignons endommagés par les lépidoptères.
- 1.5 "Impuretés organiques d'origine végétale": fragments d'autres champignons comestibles, parties de végétaux telles que feuilles, aiguilles de pin, etc...
- 1.6 "Impuretés minérales": substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique.

III. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE

1. Les chanterelles fraîches doivent être:
 - d'aspect frais,
 - de couleur jaune clair à jaune foncé,
 - saines, c'est-à-dire non gâtées,
 - pratiquement exemptes de dégâts dus aux vers,
 - aussi fermes que possible,
 - entières, c'est-à-dire non endommagées,
 - propres, c'est-à-dire pratiquement exemptes d'impuretés organiques et minérales,

- exemptes d'odeur et saveur étrangères,
- exemptes d'humidité excessive,
- capables de supporter les opérations de transport et de manutention

2. Le diamètre du chapeau des chanterelles fraîches doit avoir les dimensions suivantes :

- minimum 10 mm
- maximum 65 mm

3. Calibrage

Les chanterelles peuvent être triées d'après leur calibre déterminé en fonction du diamètre du chapeau. Si les chanterelles sont triées, la différence entre le plus petit et le plus grand chapeau dans le même emballage ne doit pas excéder 20 mm.

4. Défauts autorisés et tolérances

On admet une tolérance globale de 15 pour cent, en poids, de chanterelles ne satisfaisant pas aux dispositions des alinéas 1, 2 et 3 ci-dessus. Toutefois, les tolérances individuelles maximales ci-après sont autorisées:

- impuretés minérales, 1%
- impuretés organiques, 0,3%
- champignons écrasés, 2%
- champignons véreux, 2%

IV. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément aux dispositions pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

1. Uniformité

Toutes les unités d'emballage d'un lot (paniers en fibres, caissettes à claire-voie) doivent contenir des champignons du même type commercial (calibré ou non), le poids net du contenu devant être uniforme.

2. Emballage

Les paniers de fibres, les caissettes en bois ou les cartons doivent permettre le libre passage de l'air et assurer une protection adéquate pendant le transport. Toute feuille de papier ou autre matière utilisée à l'intérieur de l'emballage, doit être neuve et inoffensive pour la santé du consommateur. Les champignons ne doivent pas entrer en contact avec les inscriptions imprimées sur l'emballage.

3. Présentation

Les champignons sont conditionnés en vrac.

VI. ETIQUETAGE (sous-réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les spécifications suivantes sont applicables:

1. Nom du produit

Le produit doit porter une désignation précisant le nom usuel et le nom latin du champignon.

2. 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.

3. Nom et adresse

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

4. Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré. Si 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.

5. Marque officielle de contrôle

Chaque emballage peut porter une marque officielle de contrôle.

VII. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

Détermination des impuretés minérales

Méthodes

AOAC, 10ème édition 1965, Sand and Silices, Plants, 6.005
Recommandations ISO R 763: Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.

PROJET DE NORME EUROPEENNE POUR
LES EAUX MINERALES NATURELLES
(Etape 8)

I. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise l'eau minérale naturelle, ainsi que les boissons rafraîchissantes sans alcool fabriquées avec de l'eau minérale naturelle pour autant qu'il s'agit de leur contenu en eau minérale naturelle.

II. DESCRIPTION

A. Définition de l'eau minérale naturelle

L'eau minérale naturelle est une eau bactériologiquement saine provenant d'une source naturelle ou forée qui

- i) a des propriétés favorables à la santé en raison de ses qualités particulières ou
- ii) contient par kg à l'origine et après embouteillage au moins 1000 mg de sels dissous ou au moins 250 mg de gaz carbonique libre, et qui possède des propriétés physiologiques favorables.

La reconnaissance de l'eau en qualité d'eau minérale naturelle, compte tenu des critères exposés ci-dessus, relève de l'autorité compétente du pays d'origine.

B. Définitions et descriptions supplémentaires

i) Eau minérale naturellement gazeuse

Une eau minérale naturellement gazeuse est une eau dont la teneur en gaz provenant de la source est, après décantation, et regazéification éventuelles et embouteillage, la même qu'à l'émergence compte tenu des tolérances techniques usuelles.

ii) Eau minérale naturelle non gazeuse

Une eau minérale naturelle non gazeuse est une eau qui ne contient naturellement, et après décantation éventuelle et embouteillage, pas de gaz carbonique libre.

iii) Eau minérale naturelle dégazéifiée ou renforcés au gaz carbonique de la source

Une eau minérale naturelle dégazéifiée ou renforcée au gaz carbonique de la source est une eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la source, après décantation éventuelle et embouteillage, n'est pas la même qu'à l'émergence.

iv) Eau minérale naturelle gazéifiée

Une eau minérale naturelle gazéifiée est une eau rendue gazeuse, après décantation éventuelle et embouteillage, par addition de gaz carbonique d'autre provenance.

- v) La décantation est un procédé physique de séparation des éléments indésirables d'une eau minérale, admis par la législation nationale.

III. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

A. Critères de composition

- i) La composition, la température et, d'une manière générale, les caractéristiques essentielles de l'eau doivent, dans le cadre des fluctuations naturelles, demeurer stables. Les variations éventuelles de débit ne doivent modifier ni la composition, ni la température, ni les caractéristiques essentielles.
- ii) Les traitements prévus aux paragraphes II.B i), ii) iii), iv) et v) ci-dessus ne peuvent être effectués que si la minéralisation de l'eau n'est pas modifiée dans ses constituants essentiels qui lui confèrent ses propriétés.
- iii) Le transport des eaux minérales naturelles par réservoirs mobiles aux fins de mise en bouteilles ou de tout autre traitement avant la mise en bouteilles est interdit.
- iv) Les installations destinées à l'exploitation des eaux minérales naturelles doivent être réalisées de façon à conserver à l'eau les propriétés répondant à sa définition.
- v) L'emploi d'eau minérale naturelle est autorisé dans la fabrication de boissons rafraîchissantes sans alcool, sous réserve des dispositions des articles VI.A vii) et viii):

IV. HYGIENE

Les dispositions suivantes relatives à l'hygiène alimentaire du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

- i) Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969).
- ii) Les propriétés bactériologiques de l'eau minérale naturelle doivent être au moins égales à celle recommandées par l'OMS dans les "Normes internationales applicables à l'eau de boisson", 2ème édition 1963.
- iii) La source ou le point d'émergence doit être protégé contre les risques de pollution.

- iv) Les installations destinées à l'exploitation des eaux minérales naturelles doivent être réalisées de façon à exclure toute possibilité de contamination. A cet effet et notamment:
- a) Le captage, les conduits d'amenée d'eau et les réservoirs doivent être réalisés avec des matériaux convenant à l'eau et de façon à empêcher l'apport de substances étrangères à cette eau.
 - b) Les conditions d'exploitation et, en particulier, les installations de lavage et d'embouteillage doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène.
 - c) Si, en cours d'exploitation, il est constaté que l'eau est polluée, l'exploitant sera tenu de suspendre toute opération d'exploitation jusqu'à ce que la cause de la pollution soit supprimée.
 - d) L'observation des dispositions ci-dessus fera l'objet d'un contrôle périodique, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'origine.

V. EMBALLAGE

A. Récipients

Les eaux minérales naturelles et les boissons rafraichissantes sans alcool sont livrées au commerce dans des récipients munis de dispositifs de fermeture propres à éviter toute possibilité de falsification ou de contamination.

VI. ETIQUETAGE (sous réserve de confirmation)

Les dispositions ci-après concernant l'étiquetage du produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les spécifications suivantes sont applicables :

A. Nom du produit

- i) La dénomination "eau minérale naturelle" ne doit être utilisée que si l'eau est conforme à la définition de l'article II.A.
- ii) La dénomination "eau minérale naturellement gazeuse" ne doit être utilisée que si la proportion de gaz carbonique provenant de la source est la même qu'à l'émergence, selon l'article II.B i).

- iii) La dénomination "eau minérale non gazeuse" ne doit être utilisée que si l'eau ne contient naturellement pas de gaz carbonique libre, selon l'article II.B ii).
- iv) Les dénominations "eau minérale naturelle dégazéifiée" ou "eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique de la source" doivent être utilisées si la teneur en gaz carbonique de l'eau n'est pas la même qu'à l'émergence, selon l'article II.B iii).
- v) La dénomination "eau minérale naturelle gazéifiée" doit être utilisée si l'eau a fait l'objet d'une addition de gaz carbonique d'autre provenance, selon l'article II.B iv).
- vi) La mention "décantée" doit faire partie de la désignation si l'eau minérale naturelle a été décantée.

Etiquetage des boissons rafraichissantes sans alcool contenant de l'eau minérale naturelle

- vii) Les boissons rafraichissantes sans alcool contenant de l'eau minérale naturelle ne peuvent porter sur leur étiquette le nom de l'eau minérale naturelle en question que si elles ont été fabriquées sur les lieux d'exploitation de la source.
- viii) Dans le cas de boissons rafraichissantes sans alcool contenant de l'eau minérale naturelle, la présence de l'eau minérale naturelle ne peut être mentionnée sur l'étiquette que si aucune eau autre que l'eau minérale naturelle n'a été ajoutée au produit. Cette mention ne doit comporter aucune référence aux propriétés favorables à la santé.

Etiquetage des boissons non conformes à la norme

- ix) L'étiquette ou l'étiquetage de toute boisson ne correspondant pas à la définition de l'eau minérale naturelle, figurant à l'article II.A ne doit comporter aucune indication de nature à créer une confusion entre la boisson en cause et l'eau minérale naturelle; il ne pourra notamment, être fait allusion à des propriétés favorables à la santé et à des indications d'analyse.

B. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume 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.

C. Nom et adresse

Le nom et l'adresse de l'exploitant doivent être déclarés.

D. Pays d'origine

Le lieu de la source et la dénomination de la source, ainsi que le pays d'origine doivent être déclarés.

E. Mentions facultatives

Les renseignements suivants peuvent ainsi figurer sur l'étiquette ou le récipient:

- a) marque;
- b) date de l'autorisation d'exploiter;
- c) résultats de l'analyse de l'eau de la source à l'émergence, avec mention de tout traitement éventuel, ou de l'eau contenu dans la bouteille;
- d) indications sur les propriétés favorables à la santé.

F. Mentions interdites

- i) Un nom de localité, de hameau ou de lieu-dit ne peut faire partie d'une marque à moins qu'il ne se rapporte à une eau minérale exploitée à l'endroit désigné par la marque.
- ii) L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de créer dans l'esprit du public une confusion sur la nature, l'origine, la composition et les propriétés des eaux minérales naturelles mises en vente, est interdit.

VI. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

- i) Lors des examens, des méthodes d'analyse modernes doivent être employées.
- ii) En ce qui concerne les éléments bactériologiques et les substances toxiques, il faut appliquer les méthodes d'analyse prescrites par les "Normes internationales applicables à l'eau de boisson" de l'OMS, 2ème édition 1963, à moins que des méthodes analytiques plus sensibles ne soient mises au point.
- iii) Dans les rapports d'analyse détaillés, les méthodes employées doivent être précisées.
- iv) Les résultats des analyses doivent être présentés selon les normes ISM (International Standard Measurements); les résultats doivent être exprimés en mg/kg, en milliéquivalents et en milliéquivalents pour cent.

in fully enamelled (lacquered) cans, since the reason for the addition of this additive was the same in both cases. The reason was that the addition of stannous chloride was necessary to prevent discoloration of the product arising from the natural presence of rutin in asparagus. The Delegation of France reserved its position regarding the provision for monosodium glutamate, since the use of this additive was not permitted in France without limitation. The Delegations of the Federal Republic of Germany, France, and Poland reserved their positions regarding propylene glycol alginate, since the use of this additive was not permitted in these countries. The Delegations of the Federal Republic of Germany and Poland reserved their positions on the use of stannous chloride.

- (h) The Committee considered it advisable to introduce a new section "Contaminants" in the standard, and set a proposed limit for total residue of tin in the product.
- (i) A number of delegations proposed higher figures for minimum drained weight than appeared in the text under consideration, pointing out that their experience was that it was possible to pack more of the product in the can and still produce a satisfactory product. The Delegation of the U.S.A. cautioned that overfilling of the can could have a significant effect on the rate of heat penetration during processing, and, thus, might have an effect on the adequacy of the process. Since the product was heated by convection, overfilling would have the effect of reducing the total heat that would penetrate to the coldest spot in the container, and, thus, would reduce the effectiveness of the process. The Committee agreed to leave the figures unchanged in the standard and to invite Government comments on these figures, in the light of the foregoing considerations.
- (j) The Committee made certain amendments to the Labelling Section of the standard, and considered this section in the light of the provisions of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, which had been adopted by the Commission at its Sixth Session. The Committee exercised its judgment in the application to this standard of those provisions in the Recommended General Standard which contained options. The Delegation of the Netherlands stated that it was not in agreement with the decision of the Committee that a complete list of ingredients be declared. It was clear to the Committee that a declaration of drained weight

for canned asparagus in sauce would not be necessary. The Committee decided by a narrow majority that there should not be a mandatory declaration of drained weight for canned asparagus packed in brine, on the basis that this packing medium was not normally discarded in many cases before consumption. The Delegations of Australia, United Kingdom, Netherlands, Denmark and France considered that a declaration of drained weight should be mandatory.

22. In view of the substantial revision of the standard, and of the fact that there were points in the standard which the Committee would wish to consider further in the light of Government comments, the Committee agreed to return the standard to Step 6 for a further round of Government comments.

Standard for Canned Pineapple Considered at Step 7.

23. The Committee considered the Standard for Canned Pineapple contained in document Codex/PFV 68/Pineapple, dated October 1968 in the light of Government comments received thereon. The standard as revised by the Committee, is contained in Appendix IV to this report. The following were the main points emerging from the Committee's deliberations:

- (a) The Committee agreed to delete the specific varieties listed under the Section "Varietal Type" and to redraft this provision to indicate that any commercially cultivated varieties suitable for canning may be used.
- (b) The Delegation of Cuba reserved its position temporarily regarding the decision of the Committee to reduce the tolerance for blemishes in pineapple chips and crushed pineapple from two percent to one and one-half percent in the section of the standard dealing with Allowances for Defects.
- (c) The Committee agreed that a number of the substances which had appeared under the Ingredients Section of the standard should be moved to the Food Additives Section. A number of delegations were opposed to the use of natural fruit essences in this product on the grounds that natural fruit essences could be used to compensate for inferior quality. Other delegations pointed out that it was normal practice in their countries to restore to the product the natural fruit essences recovered from pineapple. These delegations also pointed out that a similar provision had been incorporated in the Recommended Standard for Canned Peaches, and had been temporarily endorsed by the Codex Committee on Food Additives.

- (d) Apart from providing for citric acid as an acidifying agent, the Committee considered a proposal to include in the standard Dimethylpolysiloxane--an anti-foaming agent-- at a maximum level of 10 ppm. Having noted that pineapple juice is rich in natural foaming agents, and having considered a paper circulated during the course of the session by the U.S. Delegation setting out the technological justification for the use of this additive, the Committee was generally in agreement with the proposal to include this additive in the standard at the level stated above. The Committee noted that the U.S. Delegation had put forward its proposal to include Dimethylpolysiloxane in the standard, because it had considerable experience of the anti-foaming properties of this particular additive, which had been approved for use by the competent U.S. authorities. The Delegation of the Federal Republic of Germany reserved its position on the use of this additive. The Committee agreed that the anti-foaming agent was a processing aid and should not be subject to labelling declaration in the list of ingredients.
- (e) The Committee agreed to introduce the same provision with respect to tin contaminants as in the Standard for Canned Asparagus.
- (f) The Committee decided to delete the provision in the Hygiene Section of the standard, requiring that the product shall have received a processing treatment sufficient to destroy all spores of C. botulinum, because the product had a low pH (below 4.5).
- (g) The Committee considered the Labelling Section of the standard in the light of the provisions of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

24. The Committee agreed to send the Standard for Canned Pineapple forward to the next session of the Commission at Step 8.

Standard for Canned Pears Considered at Step 4.

25. The Committee considered the Standard for Canned Pears contained in Appendix VIII to ALINORM 69/20, in the light of Government comments received thereon. The standard, as revised by the Committee, is contained in Appendix V to this report. The following were the main points emerging from the Committee's deliberations:

- (a) The Delegations of Poland and France reserved their positions on Section 1.3 of the standard, permitting

canned pears in whole style to be unpeeled and to have their stems and cores unremoved.

- (b) In response to a comment of Argentina, the Committee wished to draw to that country's attention that, in fact, only nutritive sweeteners were permitted.
- (c) The Committee considered a proposal to raise the Brix figures in the standard--particularly the Brix figure for light syrup--and decided by a narrow majority not to alter the figures in the standard. The Delegations of France, Federal Republic of Germany, Hungary, Netherlands and Poland were in favor of higher Brix figures, particularly for light syrup.
- (d) The Committee noted that a number of the substances listed under "Other Ingredients" required to be moved to the Food Additive Section of the standard.
- (e) The Committee wished to draw to the attention of Argentina that it did not consider it practicable to accept the suggestions made regarding allowances for defects.
- (f) As regards the coloring agents listed in the Food Additive Section of the standard, the Committee was informed as to what the present position was regarding the establishment of an acceptable daily intake (ADI) for these colors. A majority of the Committee agreed that the use of these food colors ought to be provided for in the standard, noting that they were intended to be used in the production of specialty products, and would be subject to appropriate labelling enabling the consumer to see that the product was artificially colored. The Committee recalled its decision on the subject of the use of coloring substances in processed fruits and vegetables, as set out in par. 5 of its last Session (ALINORM 69/20). The Delegations of the Federal Republic of Germany, France, Poland and Norway were opposed to the use of artificial colors and reserved their position.
- (g) The Committee agreed to insert the same provision with respect to tin contaminants as in the standards for Canned Asparagus and Canned Pineapple.
- (h) The Committee agreed that Government comments should be sought on the figure of 50 percent in square brackets [] in respect of minimum drained weight for canned pears in whole style. The Delegation of France reserved its position on the minimum drained

weight figures for canned pears in halves, quarters, slices and pieces. The drained weight figures for halves, quarters, slices, pieces and diced were amended.

- (i) The Committee considered the Labelling Section of the standard in the light of the provisions of the Recommended General Standard for Prepackaged Foods.

26. The Committee agreed to send the Standard for Canned Pears forward to the next session of the Commission at Step 5.

Standard for Canned Mandarin Oranges Considered at Step 4.

27. The Committee considered the Standard for Canned Mandarin Oranges contained in Appendix IX to ALINORM 69/20, in the light of Government comments received thereon. The standard, as revised by the Committee, is contained in Appendix VI to this report. The following were the main points emerging from the Committee's deliberations:

- (a) The Committee amended the Product Definition to include all the commercial varieties of Citrus reticulata blanco suitable for canning.
- (b) As regards the packing media, the Committee agreed to include in the standard the four categories of syrup defined in the Standards for Canned Pears and Canned Pineapple.
- (c) The Committee considered a proposal to include in the Food Additives Section of the Standard a provision permitting the use of methyl cellulose at a maximum level of 10 ppm. The Committee noted that this additive was described as an anti-clouding agent. In the absence of precise information as to the purpose in using this additive in the product, the Committee could reach no decision on the additive at this stage and agreed to put the provision in square brackets. The Japanese Delegation was requested to prepare a paper explaining the technological need for the use of this additive and to send it to the Chairman of the Committee for consideration by the Committee when the standard would next be considered.
- (d) The Committee agreed to introduce the same provision with respect to tin contaminants as in the other standards referred to earlier in this report.
- (e) The Committee considered the Labelling Section of the standard in the light of the provisions of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.

28. The Committee agreed to send the Standard for Canned Mandarin Oranges forward to the next session of the Commission at Step 5.

Standard for Processed Tomato Concentrates Considered at Step 4.

29. The Committee considered the Standard for Canned Tomato Concentrates contained in Appendix X to ALINORM 69/20, in the light of Government comments received thereon. The standard, as revised by the Committee, is contained in Appendix VII to this report. The following were the main points emerging from the Committee's deliberations:

- (a) The Committee requested its Secretariat to check on the accuracy of the botanical name in the Product Definition.
- (b) In Section 1.1 (d) of the standard, the Committee agreed to amend the minimum figure for concentration to read "8 percent natural soluble tomato solids" instead of "9 percent salt-free soluble solids." The Committee noted that the amended figure of 8 percent natural soluble tomato solids was to be determined using the AOAC Refractometric Method and that, in fact, it represented no change, so far as the actual concentration of the product was concerned, from the figure of 9 percent salt-free soluble solids.^{1/} The basis of the amended provision was that an adjustment would not be made for salt naturally present in tomatoes, but only for salt added. The Delegations of France and the Federal Republic of Germany reserved their positions regarding the above figure of 8 percent.
- (c)(1) As regards the Product Designation, the Delegation of Canada suggested three designations for tomato concentrates as follows:
- (i) Tomato Puree-- not less than 8 percent natural soluble tomato solids,
- (ii) Tomato Paste--not less than 17 percent natural soluble tomato solids,
- (iii) Concentrated Tomato Paste--not less than 27 percent natural soluble tomato solids.

- (2) The Delegation of France made the following written proposal:

^{1/} Corrigendum by the Chairman: This statement of the Committee's action is correct, but the scientific facts are not accurate and need amending. Actually 8 percent natural soluble tomato solids as determined by the AOAC refractometric method is equivalent to approximately 8.4 percent total salt-free tomato solids by vacuum drying.

"1.2 Product Designation

'Tomato concentrates' may be classified on the basis of their concentration, in accordance with either of the two methods of specification mentioned below:

- the terms 'Tomato Puree' or 'Tomato Paste' shall be applied when the concentrate meets these requirements:
 - (a) Tomato Puree -- Tomato concentrate that contains not less than 9 percent, but less than 25 percent, of salt-free soluble solids.
 - (b) Tomato Paste -- Tomato concentrate that contains 25 percent or more of salt-free soluble solids.
- The terms 'semi-concentrate of tomato', 'tomato concentrate', 'double concentrate of tomato', 'triple concentrate of tomato' shall apply to the tomato concentrate when it meets the following requirements:
 - (a) 'Semi-concentrate of tomato': soluble dry solids: not less than 9 percent.
 - (b) 'Tomato concentrate': soluble dry solids: not less than 18 percent.
 - (c) 'Double concentrate of tomato': soluble dry solids: not less than 28 percent.
 - (d) 'Triple concentrate of tomato': soluble dry solids: not less than 36 percent.

Note: This proposal is in addition to the reservation made by France with respect to the 8 percent minimum of dry solids.

Item 6.2.1

(b) To be completed by the following:

..., or the designation 'semi-concentrate of tomato', 'tomato concentrate', 'double concentrate of tomato', 'triple concentrate of tomato', as the case may be.

This proposal is intended to confirm French usages on the commercial plane as well as on the consumer plane; these usages have been taken from customary practice and procedure."

- (3) It was stressed that the figure of 8 percent fixed for natural tomato soluble solids represented the dividing line between tomato juice and concentrate.
- (4) After a full exchange of views, the Committee decided by a majority to leave the text unchanged, except for such consequential alterations as were necessary, including changing the figure of 25 percent to 24 percent, following the Committee's decision in paragraph 29 (b) above.
- (d) The Committee agreed that the figure in square brackets in respect of mineral impurities should be brought to the attention of Governments for their comments.
- (e) The Committee noted that the provision on pH regulating agents, appearing in the Ingredients Section of the standard required to be moved to the Food Additives section. The Delegations of France and Poland reserved their position on the use of the acidifying agents.
- (f) The Committee considered the provision on preservatives in the standard, which had been requested by the Delegation of Denmark. The provision limited the use of the preservatives listed to glass packs of puree not over 15 percent solids. The purpose of the provision was to give this product which, in Denmark, was frequently used as a condiment, a certain shelf-life. The Committee agreed to retain this provision in the standard. The Delegations of France, Federal Republic of Germany and Japan reserved their positions regarding this decision.
- (g) The Committee introduced the same Contaminants Section with respect to tin into this standard as in the other standards considered.

- (h) The Committee noted the recommendation of the Sixth Session of the Codex Committee on Food Hygiene regarding the mould count provision in the Hygiene Section of the standard. The Committee was informed that the Hygiene Committee had considered that it would be difficult to obtain reproducible results with all analysts under all conditions. The Committee decided by a majority on a maximum figure of 50 percent positive fields and agreed that the provision should be advisory.
 - (i) The Delegation of the Federal Republic of Germany reserved its position on minimum fill.
 - (j) The Committee considered the Labelling Section of the standard in the light of the provisions of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.
30. The Committee agreed to send the Standard for Processed Tomato Concentrates forward to the next session of the Commission at Step 5.

Standard for Raisins Considered at Step 4.

31. The Committee considered the Standard for Processed Raisins contained in Appendix XI of ALINORM 69/20, in the light of Government comments received thereon. The standard, as revised by the Committee, is contained in Appendix VIII to this Report. The following were the main points emerging from the discussions:
- (a) The Committee agreed to change the name of the standard from "Processed Raisins" to "raisins," as this would be a more descriptive name for the product.
 - (b) The Committee agreed to add a sentence to section 2.3.2 of the standard defining the subtype "Natural," in order to make it clear that dipping in an alkaline lye and vegetable oil solution, as an aid to the drying process, was not considered as processing. The Delegation of the Federal Republic of Germany reserved its position regarding the use of the word "Natural" to describe this category of product.
 - (c) The Committee agreed to delete the section on sizing in the standard as countries had different systems of classifying the raisins as to size, and there appeared to be no prospect of reaching agreement on a system

of sizing which would be satisfactory to all countries as an international system.

- (d) The Committee agreed that the absence of a sizing provision was not detrimental to the interests of the consumer, whose interest was in obtaining a safe, sound, and acceptable product.
- (e) The Committee agreed to incorporate a special provision in the standard for Malaga Muscatel raisins so far as the provision on defects relating to cap-stems and the provision on maximum moisture content were concerned.
- (f) As regards sugared raisins, it was stressed that it was not uncommon for raisins to show some sugar formation after long periods of transit or storage. The Committee noted that the formation of sugar would have to be such as to seriously affect the appearance of the product before it could be regarded as a defect.
- (g) It was agreed that Australia and U.S.A. should collaborate on the preparation of a paper on methodology for mineral impurities for consideration by the Committee at its next session.
- (h) In response to comments made by Argentina, the Committee wished to draw to that country's attention that Codex standards did not provide for different grade or quality levels, but for a good and acceptable minimum level.
- (i) In the section of the standard on Allowances for Defects, the Committee considered that Governments should be asked to comment particularly on tolerances for pieces of stem. As regards the tolerances set for cap-stems, the Delegation of Turkey reserved its position. The Delegation of the Netherlands considered that the tolerance of 15 percent for sugared raisins of the nonseedless variety should be reduced from 15 percent to 10 percent.
- (j) As regards food additives, some delegations considered that the proposed level for sulphur dioxide, which was used to bleach the raisins, was too high. A majority of the Committee considered that the proposed provision should remain in the standard. The Delegations of the Federal Republic of Germany, France, and the Netherlands thought that the figure should be reduced

to 1000 mg/kg and the Delegation of Poland thought that the figure should be reduced to 500 mg/kg. The Delegations of France, Federal Republic of Germany and Poland also reserved their positions regarding the inclusion of mineral oil in the standard.

- (k) As regards pesticide residues, the Committee noted that, in accordance with the Codex format, any levels for pesticide residues laid down by the Codex Committee on Pesticide Residues for this product would be indicated in the standard by reference. The Committee noted the current position regarding levels set by the Codex Committee on Pesticide Residues (see report of the Third Session of the Codex Committee on Pesticide Residues and also Report of the Sixth Session of the Commission).
- (l) As regards the section on Weights and Measures, the Committee considered that it was not yet in a position to adopt tolerances for net weights.
- (m) The Committee considered the Labelling Section of the standard in the light of the provisions of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods.
- (n) The Delegation of the U.S.A. suggested that the D.F.A. (Dried Fruit Association of California) moisture tester would be very suitable as an international referee method. After some discussion the Committee agreed to include in the standard the AOAC method as the international referee method, but stated that the D.F.A. moisture tester might be suitable for control purposes. The Turkish Delegation reserved its position temporarily on the AOAC method.

32. The Committee agreed to send the Standard for Raisins forward to the next session of the Commission at Step 5.

Standard for Table Olives Considered at Step 2.

33. The Committee noted that the standard which was before it for Table Olives had been developed jointly by the International Olive Oil Council and the Delegation of the United States. The Committee also noted that a wide measure of agreement on this standard had been reached within the International Olive Oil Council, but that a number of problems still remained unresolved.

The Committee reviewed the draft and reached the following conclusions:

- (a) In section 2.2.1 (b) of the draft standard, replace the word "natural" with the word "untreated." In section 2.2.1 (5) (d) delete the reference to "black (oxidized) olives" and replace it with "California-style" black olives. The Committee was informed that some producing countries within the IOOC would not be in agreement with this. It was noted that when packed in the United States these olives would be described as "Ripe" olives on the label.
- (b) The Committee agreed that section 2.2.1.1(5)(d) of the standard entitled "Olives Whose Trade Description Still has to be Decided Upon" should be changed to read "California-style" black olives and should be defined as follows:

"This style is obtained from olives which are not fully mature, which have been darkened by oxidation, from which the bitterness has been removed by an alkaline lye, and which are packed in brine and preserved by heat sterilization."

Section 2.2.2 of the standard was redrafted to read as follows:

"Olives may be offered in one or the other of the following styles as appropriate for the trade type."

It was agreed that it was not necessary to retain the sentence appearing at the end of 2.2.2, "Olives of other trade types are generally offered as whole."

- (c) The Committee considered that section 2.2.3 on sizing should be brought to the special attention of governments for their comments, particularly with a view to seeing whether the provisions would be suitable to green olives and other types. The Delegation of Turkey stated that in Turkey the unit range up to size 150/160 was 20 and from size 160/400 the unit range was 30.
- (d) The Committee agreed to add sugars to the list of ingredients.

- (e) The Committee agreed to include the California-style olives under the heading Green Olives in Table I of the standard.
- (f) The Committee agreed that the particular attention of Governments should be called to Table III of the standard.
- (g) As regards pesticide residues, the Committee agreed that the same provision should appear as in the Standard for Raisins.
- (h) As regards the food additives section of the standard, it was agreed that provision should be made for the inclusion of:

Sorbic acid		
Lactic Acid	Not Limited	
Citric Acid	"	"
Ascorbic Acid	"	"

The U.S. Delegation suggested the inclusion of Ferrous Gluconate as a processing aid to stabilize color. The Committee agreed that it would be necessary to consider setting a limit for Sorbic acid.

- (i) In the Hygiene Section it was agreed that the word "should" should be changed to "shall."
- (j) It was also agreed that the provision appearing in the end product specification of the Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products relating to Cl. botulinum should be included as a mandatory provision in the standard.
- (k) As regards minimum drained weight, Governments were invited to comment particularly on Table IV.
- (l) Labelling

As regards Labelling, the Committee noted that the General Standard on Labelling which had been adopted by the Commission at its Sixth Session related only to prepackaged food. The attention of the Committee was directed to paragraph 54 of the Report of the

Fourth Session of the Codex Committee on Food Labelling regarding the question of the labelling of bulk containers. The Committee drew particular attention to paragraph 3 (5) of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods relating to the declaration of country of origin in the case of foods which undergo processing in a second country.

(m) Sizing

It was agreed that the Table Olive Size Counts suggested by the U.S. Delegation during the course of the session should be put in the standard for consideration by Governments.

TABLE OF SUGGESTED OLIVE SIZE COUNTS

COUNT DESIGNATIONS			COUNT DESIGNATIONS	
<u>Per Kilo</u>	<u>Per Pound</u> (Approximate)	:	<u>Per Kilo</u>	<u>Per Pound</u> (Approximate)
400/420	181-190	:	140/150	64-68
380/400	172-181	:	130/140	59-64
340/360	154-163	:	120/130	54-59
300/320	136-145	:	110/120	50-54
280/300	127-136	:	100/110	45-50
240/260	109-118	:	90/100	41-45
200/220	91-100	:	80/90	36-41
180/200	82-91	:	70/80	32-36
160/180	73-82	:	60/70	27-32
150/160	68-73	:		

34. The Committee agreed to send the Standard for Table Olives out to Governments for comments at Step 3. It was agreed that the comments should be made available to a meeting of the IOOC group

of Experts on Table Olives which it was understood would be held in November 1969. The Committee would then have before it at its next session the views of the IOOC together with Government comments.

General Standard for Fruit Preserves (Jams), Jellies and Marmalades
PFV 69/2-26 Considered at Step 2.

35. The Committee agreed that time did not permit a detailed examination of the draft. However, on the basis of comments received, it was agreed that the General Standard be redrafted with particular consideration to the following points:
- (1) It be made clear in the Scope that this standard does not cover the product packed for bakery trade or similar remanufacturing purposes.
 - (2) It be clearly stated that the standard does not cover dietetic jams and jellies.
 - (3) A separate standard be drafted for product known as marmalade prepared from citrus - such standard to include also those products prepared from citrus ranging from one of a clear jelly to one containing substantial amounts of actual pieces of fruit and peel. The Committee would consider later whether marmalade would be in a separate standard or in the jam standard.
 - (4) With respect to "Composition" Governments were requested to provide the U.S.A. Delegate by October 1, 1969, their provisions or regulations with respect to the minimum amount of fruit required for the products covered by the standard.
 - (5) In the light of comments received the U.S.A. agreed to prepare a new draft of the General Standard and the U.K. will prepare a separate draft for citrus marmalade.

Other Business

Coloring Agents in the Standards for Canned Green and Wax Beans, Canned Applesauce, and Canned Pears.

36. The Committee noted that the provision on colors contained in the Standard for Canned Green and Wax Beans would be submitted to the next session of the Food Additives Committee for endorsement. As regards the Standards for Canned Applesauce and Canned Pears, a majority of the Committee agreed on a level of 200 mg/kg

for these colors when used singly or in combination. It was noted that these provisions would likewise be submitted to the Codex Committee on Food Additives for endorsement at its next session.

Program of Future Work

37. The Committee agreed to consider at its next session the standards which had been passed by the Commission at its Sixth Session to Step 6, together with the Standard for Canned Asparagus, as well as the Standards for Table Olives and Jams, Jellies and Marmalades. It was agreed that the author countries of all the Step 2 Standards should redraft them to bring them into conformity with the Codex format where necessary and with the decisions reached by the Committee at its current session. These standards should be submitted to the chairman by December 1, 1969.

Status of Standards being Elaborated by the Committee

38. (a) Standards considered at the Sixth Session of the Committee
- (i) Standards considered at Step 7 and advanced to Step 8
Canned Pineapple
 - (ii) Standards considered at Step 7 and returned to Step 6
Canned Asparagus
 - (iii) Standards considered at Step 4 and advanced to Step 5
Canned Pears
Canned Mandarin Oranges
Processed Tomato Concentrates
Raisins
 - (iv) Standards considered at Step 2 and advanced to Step 3
Table Olives
 - (v) Standards considered at Step 2 and held at Step 2
Fruit preserves (Jams), Jellies and Marmalades
- (b) Standards considered by the Committee at its Fifth Session and advanced by the Sixth Session of the Commission to Step 6
- Canned Green Garden Peas
 - Canned Mushrooms
 - Canned Strawberries
 - Canned Plums
 - Canned Raspberries
 - Canned Fruit Cocktail
- (c) Standards, the consideration which has been postponed or which are held in abeyance. These standards are to be considered as soon as the Committee workload permits:

- Texts before Sixth Session of the Committee at the Steps indicated

Canned Beans in Tomato Sauce	- Step 2
Canned Beans, Mature Processed	- Step 2
Canned Carrots	- Step 2
Canned Fruit Salad (other than Tropical Fruit Salad)	- Step 2
Canned Tropical Fruit Salad	- Step 2
Canned Two Fruit Salad	- Step 2
Dried Figs	- Step 2
Cucumber Pickles	- Step 2

- Texts not before Sixth Session of the Committee

Dried Apricots	- for future consideration at Step 2
Dates	- for future consideration at Step 2
Pistachios	- for future consideration at Step 2

(d) Possible Future Standards

Walnuts)	See para. 35 of Report of Fifth Session of the Committee (ALINORM 69/20)
Almonds)	

(e) New Standards proposed at the Sixth Session of the Committee for Consideration

None.

Date and Place of Next Session

39. The Committee noted that the next session of the Committee would probably be held about the same time next year and that the exact date would be subject to confirmation by the Codex Alimentarius Commission.

List of Appendices to this Report

40. Appendix I List of Participants
 Appendix II Modified Food Starches (Revised May 1969)
 Appendix III Canned Asparagus PFV 69/6-11
 Appendix IV Canned Pineapple PFV 69/8-13
 Appendix V Canned Pears PFV 69/5-17
 Appendix VI Canned Mandarin Oranges PFV 69/5-19
 Appendix VII Processed Tomato Concentrates PFV 69/5-16
 Appendix VIII Raisins PFV 69/5-12
 Appendix IX Table Olives PFV 69/3-15

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAM

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

SIXTH SESSION

CODEX COMMITTEE ON PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES

Washington, D. C.

12-16 May 1969

LIST OF PARTICIPANTS

Chairman

Mr. F. L. Southerland
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Rapporteurs

Mr. Edwin C. Williams
Assistant Chief, Processed Products
Standardization and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

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

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION

Representative

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

COUNTRIES

ARGENTINA

Delegate

Mr. Jorge Luis Sola
Agricultural Counselor
Embassy of the Argentine
Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20009

AUSTRALIA

Head of Delegation

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer
Department of Primary Industry
11 Williams Street
Melbourne

Delegate

Mr. John L. Smith
Executive Officer
Inspection Service
Department of Primary Industry
Canberra

CANADA

Head of Delegation

Mr. E. P. Grant
Director
Fruit and Vegetable Division
Department of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

Delegates

Mr. K. H. Dean
Chief, Processed Fruit and
Vegetable Section
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario

CANADA (continued)

Delegates

Mr. C. J. Ross
Scientific Research Manager
Canadian Cannery Limited
Box 540
Hamilton, Ontario

CHINA, REPUBLIC OF

Head of Delegation

Mr. J. T. Tseng
Managing Director
Food Industry Research and
Development Institute
P. O. Box 246
Hsinchu, Taiwan

Delegates

Mr. Hui Hsun Chang
Senior Food Processing Expert
Council for International Economic
Cooperation and Development
Union Building
9 Paoching Road
Taipei, Taiwan

Mr. Yung-Sing Chang
Food Technologist
Rural Health Division
Joint Commission on Rural
Reconstruction
Taipei, Taiwan

CONGO

Delegate

Mr. Eloi K. Samba
Counselor
Embassy of the Democratic
Republic of the Congo (Kinshasa)
1800 New Hampshire Avenue N.W.
Washington, D. C. 20009

APPENDIX I

CUBA

Head of Delegation

Mr. Jose R. Viera Linares
Counselor
Permanent Mission of Cuba to
the United Nations
6 East 67th Street
New York, New York 10021

Delegate

Mr. Rene Mujica Cantelar
Adviser
National Commission for Economic,
Scientific and Technical
Cooperation
Calle B 389
Entre Anita y Joicuria
Havana

DENMARK

Delegate

Mr. O. Hoybye
Technical Director
Danish Cannery Association
A/S Beauvais
Lyngbyvej 97
2100 Copenhagen Ø

DOMINICAN REPUBLIC

Head of Delegation

Mr. Alfredo A. Ricart
Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N.W.
Washington, D. C. 20008

Delegate

Dr. Roberto T. Alvarez
First Secretary
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N.W.
Washington, D. C. 20008

FRANCE

Delegate

Mr. Yves Bleicher
Principal Inspector
Food and Drug and Quality Control
Ministry of Agriculture
42 bis, Rue de Bourgogne
75, Paris VIIe

GERMANY, FEDERAL REPUBLIC OF

Delegate

Dr. Harald G. Haupt
Special Adviser to the German
Government
Federal Ministry for Health
Deutschherrenstrasse 87
532 Bad Godesberg

HUNGARY

Delegate

Dr. Balint Szaloczy
Agricultural Attache
Embassy of the Hungarian
People's Republic
2437 - 15th Street, N.W.
Washington, D. C. 20009

IRAN

Delegate

Dr. Houssein Alizadeh
Deputy Director
Institute of Standards and
Industrial Research
Ministry of Economy
P. O. Box 2937
Tehran

ISRAEL

Delegate

Mr. Hananya Brisker
Agricultural Attache
Embassy of Israel
1621 - 22nd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

JAPAN

Head of Delegation

Mr. Hiroya Sano
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

Delegates

Mr. Noboru Ioroi
Assistant Chief
Horticulture Economy Section
Rawsilk and Horticulture Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
2 K-1, Kusumigaseki Chiyoda-Ku
Tokyo

Mr. Masakazu Nakata
Chief, Investigation Section
Japan Canned Food Inspection Assn.
Kindai Building
11-3-Chome Kyobashi
Chuo-Ku, Tokyo

Mr. Kazuzo Ouchi
Chairman
Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Assn.
c/o Kagome Co., Ltd.
1-30 Nihonbashi Kakigaracho
Chuo-Ku, Tokyo

NETHERLANDS

Delegate

Dr. G. F. Wilmink
Cabinet Adviser
Ministry of Agriculture and
Fisheries
The Hague

NORWAY

Delegate

Mr. Sigurd Endresen
Attache
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20007

POLAND

Head of Delegation

Mr. Jozef Kuziemski
Director
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Delegates

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Mr. Wlactaw Orłowski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

SPAIN

Head of Delegation

Mr. Alvaro Gimenez Cuende
Chief Inspector, S.O.I.V.R.E.
Ministry of Commerce
Asuncion 6
Sevilla

Delegate

Mr. Jose Fernandez Trelles
Commercial Attache
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

TURKEY

Delegate

Mr. Guzay Guldere
Assistant Commercial Attache
Embassy of the Republic of Turkey
2523 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

UNITED KINGDOM

Head of Delegation

Mr. Harold M. Goodall
Senior Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, S.W. 1

Delegates

Mr. Kenneth S. Saunders
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Mr. Harry Richard Hinton
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Mr. John D. Croker
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Dr. Dennis Hybs
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

UNITED STATES

Head of Delegation

Mr. Fred Dunn
Chief, Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Delegates

Mr. Lowrie M. Beacham
Acting Director
Division of Food Chemistry & Technology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and
Welfare
Washington, D. C. 20201

APPENDIX I

UNITED STATES (continued)

Delegates

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

Mr. Floyd F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Dr. Ira I. Somers
Research Director
National Canners Association
1133 - 20th Street, N.W.
Washington, D. C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen
Manager
Food Regulations and Standards
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California 94105

Mr. Francis J. Erickson
Vice President, Quality Control
Michigan Fruit Canners, Inc.
Lock Box 59
Benton Harbor, Michigan 49022

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS

Mr. Victor Blomquist
Chief, Food Technology Branch
Division of Food Chemistry and
Technology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education
and Welfare
Washington, D. C. 20201

INTERNATIONAL GLUCOSE FEDERATION

Mr. Paul M. Karl
Adviser
International Glucose Federation
3 Avenue du Manoir d'Anjou
Brussels 15, Belgium

Dr. Cornelis Nieman
Chairman, Expert Committee
International Glucose Federation
172 Joh. Verhulststraat
Amsterdam (Oud-Zuid)
Netherlands

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

Mr. Jan J. Mertens
Vice President, FRUCOM
30, St. Amelbergalei
Schoten (Antwerpen), Belgium

INTERNATIONAL OFFICE OF VINES AND WINES

Mr. Basile Logothetis
Chair of Winemaking
University of Thessaloniki
Thessaloniki, Greece

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

UNION OF INDUSTRIES OF THE
EUROPEAN COMMUNITY

Mr. Louis Bolly
Technical Director
Institute for the Improvement
of Canned Vegetables
78, Rue du Long Chene
Wezembeek-Oppem, Belgium

MODIFIED FOOD STARCHES
(Revised May 1969)

Definition

Modified food starches are starches of which one or more of their original characteristics have been modified, in accordance with good manufacturing practice, by physical and/or enzymatic and/or chemical treatment.

- a) Modification by physical means is any treatment of starches by heat, and/or pressure and/or mechanical action in dry or wet state including fractionation.
- b) Modification by enzymatic means is any treatment of starches in dry or wet state and in the presence of small amounts of starch-splitting enzymes, including but not limited to the amylases and proteases, so as to obtain solubilized and/or partly hydrolyzed products.
- c) Modification by chemical means is any treatment of starches in dry or wet state and in the presence of one or more of the chemical compounds listed in the Annex and subject to conditions mentioned therein.

Denomination

For the purpose of compositional requirements in Processed Fruit and Vegetable products "modified food starch" means starch modified by any of the treatments - physical, enzymatic, or chemical. Starch modified solely by physical or enzymatic means shall be considered as native or natural starches and not treated as Food Additives - i.e. they should appear in the commodity standards under the heading Ingredients; whereas starch modified by chemical means shall be considered as a class of food additives "chemically modified starches" and appear in the commodity standards under the heading Food Additives and be subject to approval by the Codex Committee on Food Additives.

With respect to chemically modified starches treatment may be by any of the methods prescribed in the attached Annex - Items 1 through 8. Modification may also be accomplished by 2 and/or 3 and any one of the treatments 4, 5, 6, 7, and 8.

Norms

- a) Starches modified in the presence of one or more of the processing substances listed in the Annex may contain residual amounts of these substances in quantities relevant to the maximum ingoing quantities or as specified under "Limitations."

- b) Moisture 15% maximum for cereal starch, 21% for potato starch, 18% for sago starch and tapioca starch.
- c) SO₂ maximum 80 mg. per kg.
- d) Ash maximum 2%.
- e) Flavour and taste must be normal.
- f) Protein maximum 0.5% (coefficient 6.25)
- g) Fat maximum 0.15% (Carbon tetrachloride CCl₄ Extraction).

MODIFICATION BY CHEMICAL MEANS

<u>DESCRIPTION</u>	<u>TREATMENT</u> (Maximum amount of Substances)	<u>LIMITATIONS</u>
1. Roasted starch - (Acid Modified)	0.15 percent acid, calculated as hydrochloric acid anhydrous (100 percent) and based on dry starch	Final pH 2.5 to 7.0
2. Modified by Slurry Treatment	7 percent hydrochloric acid or 2.0 percent sulfuric acid	Final pH 4.8 to 7.0
3. Modified by Bleaching	Active oxygen obtained from hydrogen peroxide and/or peracetic acid, not to exceed 0.45 percent of active oxygen	-----
	Chlorine, as sodium hypochlorite, not to exceed 0.82 percent by weight of chlorine based upon dry starch weight	-----
	Potassium permanganate, not to exceed 0.2%	Residual manganese (calculated as Mn), not to exceed 50 parts per million
	Ammonium persulfate, not to exceed 0.075 percent and sulphur dioxide, not to exceed 0.05 percent	-----
	Sodium chlorite, not to exceed 0.5 percent	-----
4. Modified by Oxidation	Chlorine, as sodium hypochlorite, not to exceed 5.5 percent by weight of chlorine based upon dry weight	0.5 percent sodium chloride
5. Modified by Esterification	Acetic anhydride	Acetyl groups, not to exceed 2.5 percent
	Adipic anhydride, not to exceed 0.12 percent, and acetic anhydride	Acetyl groups, not to exceed 2.5 percent

- | | | |
|---|---|---|
| 5. Modified by
Esterification
(Cont.) | Succinic anhydride, not to exceed 4 percent | ----- |
| | Phosphorus oxychloride not to exceed 0.1 percent | ----- |
| | Sodium tripolyphosphate and/or sodium trimetaphosphate and/or orthophosphoric acid and/or sodium or potassium salts thereof | Residual phosphate not to exceed 0.4 percent, calculated as phosphorus |
| | 1-Octenyl succinic anhydride, not to exceed 3 percent | ----- |
| | 1-Octenyl succinic anhydride, not to exceed 2 percent, and aluminum sulfate, not to exceed 2 percent | ----- |
| | Sodium trimetaphosphate (when used alone) | Residual phosphate not to exceed 0.04 percent, calculated as phosphorus |
| | Vinyl acetate | Acetyl groups not to exceed 2.5 percent |
| 6. Modified by
Etherification | Propylene oxide, not to exceed 10 percent | Residual propylene chlorohydrin not more than 5 parts per million |
| | Epichlorohydrin, not to exceed 0.3 percent | ----- |
| | Acrolein, not to exceed 0.6 percent | ----- |
| | Epichlorohydrin, not to exceed 0.1 percent, combined with propylene oxide, not to exceed 10 percent | Residual propylene chlorohydrin not more than 5 parts per million |
| 7. Modified by
Alkaline Treatment | Sodium or potassium hydroxide, not to exceed 1.0 percent | Final pH 5.0 to 7.5 |

ANNEX to Modified Food Starches
May 1969

8. Modified by
Combination
Treatment

Epichlorohydrin, not to ex- Acetyl groups not to
ceed 0.3 percent and acetic exceed 2.5 percent
anhydride

Epichlorohydrin, not to ex- -----
ceed 0.3 percent, and suc-
cinic anhydride, not to ex-
ceed 4 percent

Phosphorus oxychloride, not Residual propylene
to exceed 0.1 percent, and chlorohydrin not more
propylene oxide, not to ex- than 5 parts per
ceed 10 percent million

Acrolein, not to exceed Acetyl groups not to
0.6 percent and vinyl exceed 2.5 percent
acetate, not to exceed
7.5 percent

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables
Standard No. PFV 69/6-11

CANNED ASPARAGUS

Returned to STEP 6

DRAFT , STANDARD

FOR

CANNED ASPARAGUS

Returned to Step 6

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Canned Asparagus is the product:

- (a) prepared from the edible portion of stalks of varieties of the asparagus plant conforming to the characteristics of Asparagus officinalis L., and may be peeled or unpeeled;
- (b) packed with water or other suitable liquid medium and may contain other ingredients appropriate to the product;
- (c) processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

1.2 Colour Types

- (a) White: units are white, cream or yellowish white; not more than 20%, by count, of the units may possess blue, green, light green, or yellowish green tips.
- (b) White and Blue Tipped; White and Green Tipped: "Long Shoots", "Shoots" and "Tips" which are white, cream, or yellowish-white may have blue, green, light green or yellowish-green heads and adjacent areas not to exceed 4 cm, measured from the tip end; not more than 25%, by count, of the units may have blue or green tips longer than 4 cm.

- 1.2 (c) Green: units are green, light green, or yellowish-green; not more than 20%, by count, of the units may possess a white, cream, or yellowish-white colour of the bottom portion of the stalk not to exceed 4 cm.
- (d) Mixed: consists of a mixture of white, cream, yellowish-white, blue, green, light green, or yellowish-green units.

1.3 Styles

- (a) Long Shoots or Long Spears: consist of the head and adjoining portion of the stalk not more than 18 cm, but not less than 15 cm in length.
- (b) Shoots or Spears: consist of the head and adjoining portion of the stalk not more than 15 cm, but not less than 9.5 cm in length.
- (c) Tips or Points: consist of the head and adjoining portion of the stalk not more than 10.5 cm, but not less than 4 cm in length.
- (d) Cuts-with-heads or Cut Tips: consist of stalks cut transversely into pieces with and without heads, not more than 6 cm, but not less than 2 cm in length. At least 20%, by count, of pieces with heads must be present.
- (e) Cuts: consist of portions of stalks cut transversely into pieces not more than 6 cm in length. Pieces with heads may be present.

1.3.1 Allowances for Styles

- (a) Long Shoots; Shoots; Tips -- will be considered as meeting the length of the designated style when not more than 10%, by count, of all the units may be more than 0.5 cm shorter or more than 0.5 cm longer (or combination thereof) than the predominant length of the units.
- (b) Cuts-with-heads; Cuts -- will be considered as meeting the length of the designated style when not more than 10%, by count, of all the units may be more than 2 cm shorter or more than 2 cm longer (or combination thereof) than the predominant length of the units.

1.4 Designations in accordance with size

Long Shoots; Shoots; Tips -- may be designated according to size in any one or more of the following manners:

- (1) An exact graphic representation of the average diameter (cross-section) of the units;
- (2) A statement of the average diameter (in mm. or fractional inches);
- (3) Size names as follows:

Single sizes --

Diameter

"Small"----- up to 10 mm.
"Medium"----- over 10 mm. up to 15 mm.
"Large"----- over 15 mm. up to 20 mm.
"Extra Large"----- over 20 mm.

"Blend of Sizes" or
"Assorted Sizes"----- a mixture of two or more
single sizes.

1.4.1 Definition of "diameter"

The diameter of a long shoot, shoot, or tip is the maximum diameter across the base of the unit, measured at right angles to the longitudinal axis of the unit.

1.4.2 Compliance with "single size" names

When the size names in paragraph (3), other than "Blend of Sizes" or "Assorted Sizes," are used, the single size shall conform to the diameter specified, except that not more than 25%, by count, of all the units may belong to the adjacent size group(s).

- 4 -

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Basic ingredients

Asparagus and liquid packing medium appropriate to the product and other optional ingredients as follows:

2.1.1 Other permitted ingredients

- (a) Butter or other edible animal or vegetable fats or oils. If butter is added, it must amount to not less than 3% of the final product.
- (b) Salt, sucrose, invert sugar, dextrose, glucose syrup, dried glucose syrup; vinegar;
- (c) Starch, only when butter or other edible animal or vegetable fats or oils are ingredients.

2.2 Quality Criteria

2.2.1 Colour

The colour of the product shall be normal for the colour type. The liquid packing medium shall be practically clear except as it may be affected by other ingredients and only a very small amount of sediment or parts of asparagus may occur.

2.2.2 Flavour

Canned asparagus shall have a normal flavour and odour free from flavours or odours foreign to the product and canned asparagus with special ingredients shall have a flavour characteristic of that imparted by the substances used.

2.2.3 Texture

The asparagus units shall be reasonably free from units that are excessively fibrous or tough.

2.2.4 Defects

2.2.4.1 Definitions

- (a) Shattered heads and other shattered asparagus material - broken or shattered to the extent that the appearance of the product is seriously affected and includes pieces less than 1 cm in length.

- 5 -

- (b) Hollow units -- hollow to the extent the appearance of the unit is seriously affected.
- (c) Misshapen units -- includes shoots or heads badly crooked or any unit that is seriously affected in appearance by doubles or other malformations.
- (d) Damaged units - includes discolouration, mechanical injury, disease, or damage by other means to the extent that the appearance or edibility of the unit is seriously affected.

2.2.4.2 Allowances

- (a) The product shall be practically free from extraneous matter, such as sand, grit, or earth material;
- (b) The product shall be reasonably free from shattered asparagus material; and
- (c) The product shall be reasonably free from defects in 2.2.4.1 not exceeding the limits in the following table:

<u>Style</u>	Total of all defects (b), (c), (d) <u>(% by count)</u>	<u>Limitation</u>
Long shoots -----	15%	(10%, by count, of any single group in (b), (c), (d) in 2.2.4.1
Shoots -----	15%	
Tips -----	15%	
Cuts-with-heads--	20%	
Cuts -----	25%	

2.2.5 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the applicable quality requirements as set out in paragraphs 2.2.1 through 2.2.4 shall be considered a "defective".

2.2.6 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements for those characteristics specified in paragraph 2.2.5 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

3. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in sectionof the Codex Alimentarius are subject to endorsement or have been endorsed, or temporarily endorsed, by the Codex Committee on Food Additives, as indicated below:

	<u>Maximum level of use</u>	
(a) Monosodium glutamate	Not limited	(Endorsed)
(b) Modified starch, vegetable gums, alginates, propylene glycol alginate -- only to be used in asparagus packs in sauces	Total -- not more than 1% of the net weight of the product	(Temporarily endorsed pending toxicological evaluation, <u>excluding modified starch</u> ^{1/} which is not yet endorsed)
(c) Stannous chloride -- only for asparagus in glass or in fully enamel-lined (lacquered) cans	25 mg/kg calculated as Sn	(Subject to endorsement) ^{2/}
(d) <u>Acidifying agents</u>		
Acetic acid)	Not limited	(Subject to endorsement)
Ascorbic acid)		
Citric acid)		
Malic acid)		
Tartaric acid)		

4. CONTAMINANTS

The following provision in respect of contaminants is subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Total tin, maximum level -- 250 mg/kg, calculated as Sn

^{1/} See paragraph 36 of the Report of the Fourth Session of the Codex Committee on Food Additives (ALINORM 68/12), and paragraphs 15 to 20 and Appendix II of the Report of the Sixth Session of the Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables, May 1969.

^{2/} See paragraph 37 of the Report of the Fourth Session of the Codex Committee on Food Additives (ALINORM 68/12), paragraph 149 of the Report of the Fifth Session of the Codex Alimentarius Commission (ALINORM 68/35). See also paragraph 21 (g) of the Report of the Sixth Session of the Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables, May 1969.

5. HYGIENE 3/

- 5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.
- 5.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.
- 5.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substances originating from microorganisms.
- 5.4 The product shall have received a processing treatment sufficient to destroy all spores of Clostridium botulinum.

3/ The end-product specifications listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of Container

6.1.1 Minimum Fill

The container shall be well filled with asparagus and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20 degrees C which the sealed container will hold.

6.1.2 Minimum Drained Weight

6.1.2.1 The drained weight of the product shall be not less than the following percentages, calculated on the basis of the weight of distilled water at 20 degrees C which the sealed container will hold:

<u>Long Shoots</u>	-	61%
<u>All other styles</u>	-	58%

6.1.2.2 The requirements for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the average drained weight of all containers is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

6.1.3 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirements for minimum fill (90% container capacity) of 6.1.1 shall be considered a "defective".

6.1.4 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements of 6.1.1 when the number of "defectives" does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

7. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

7.1 The name of the food

- (a) The designation shall be "asparagus".
- (b) In the case of colour types "White" and "White and Blue Tipped" or "White and Green Tipped" -- the word "Peeled" or "Unpeeled", as appropriate, shall be declared.
- (c) If packed in a sauce, a declaration of the characteristic sauce, e.g. "With X" or "In X", when appropriate, shall be included in part of the name or in close proximity to the name. If the declaration is "With (or "In") Butter Sauce", the fat used shall only be butter.
- (d) The style: "Long Shoots", "Long Spears", "Shoots", "Spears", "Tips", "Points", "Cuts-with-heads", "Cut Tips", or "Cuts", as appropriate, shall be declared.
- (e) The colour: "White", "White and Blue Tipped", "White and Green Tipped", "Green", "Mixed Colours", as appropriate, shall be declared.

7.2 List of ingredients

- (a) A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.
- (b) The provisions of Section 3 (2) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Food shall apply.
- (c) Except as provided for in Section 7.1 (c) of the standard, the provisions of 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Food shall apply.
- (d) It shall not be necessary to declare the addition of water.

7.3 Net Contents

- (a) The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.
- (b) It shall not be necessary to declare the drained weight of the product.

7.4 Name and address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.5 Country of origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.7 Additional or different requirements

The provisions of Section 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.8 Optional Labelling

- (a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.
- (b) If these size names comply with the applicable requirements of this standard, they may be stated as: "Small", "Medium", "Large", "Extra Large", "Blend of Sizes", or "Assorted Sizes", as appropriate, in the style of Long Shoots, Shoots, or Tips.

- 7.8 (c) If a term other than the size names of this standard is used for the style of Long Shoots, Shoots, or Tips, it must be supported by:
- (i) an exact graphic representation of the average diameter (cross-section) of the units; and/or
 - (ii) A statement of the average diameter (in mm. or fractional inches).
- (d) In the style of Long Shoots, Shoots, or Tips -- the number of units present in the container.

7.9 Definition of terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods shall apply.

7.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which have been endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

8.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

8.2 Determination of Drained Weight *

8.2.1 Definition *

8.2.2 Materials *

8.2.2.1 Specifications for circular sieves *

- (a)
- (b)
- (c)

8.2.3 Procedure *

8.2.4 Calculation and Expression of Results *

8.2.5 Literature References *

(Correct AOAC reference to "30.001")

(Delete ALINORM reference)

* Text as given for "Determination of Drained Weight - Method I" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

CANNED PINEAPPLE -- STEP 8

Standard No. PFV 69/8-13

to be submitted to the Seventh Session of the
Codex Alimentarius Commission

for adoption as a

Recommended Standard

DRAFT STANDARD

FOR

CANNED PINEAPPLE

Advanced to Step 8

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Canned Pineapple is the product:

- (a) prepared from fresh, frozen, or previously canned, mature pineapple, conforming to the characteristics of Ananas comosus and from which peel and core have been removed;
- (b) packed with water or other suitable liquid medium and may be packed with nutritive sweeteners, seasonings, or other ingredients appropriate to the product;
- (c) processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

1.2 Varietal Type

Any commercially cultivated variety suitable for canning may be used.

1.3 Style or Form

Canned pineapple is packed in the following forms:

- (a) Whole: cylindrical whole unit with the core removed
- (b) Slices or Spiral Slices or Whole Slice or Rings: uniformly cut circular slices or rings cut across the axis of the peeled, cored pineapple cylinders.
- (c) Half Slices: uniformly cut, approximately semi-circular halves of slices
- (d) Quarter Slices: uniformly cut, one-fourth portions of slices

- 2 -

- (e) Broken Slices: arc-shaped portions which may not be uniform in size and/or shape
- (f) Spears or Fingers: long, slender pieces cut radially and lengthwise of the cored pineapple cylinder, predominantly 65 mm or longer
- (g) Tidbits: reasonably uniform, wedge-shaped sectors cut from slices or portions thereof, predominantly from 8 mm to 13 mm thick
- (h) Chunks: short, thick pieces cut from thick slices and/or from peeled cored pineapple and predominantly more than 12 mm in both thickness and width, and less than 38 mm in length
- (i) Diced or Cubes: reasonably uniform, cube-shaped pieces, predominantly 14 mm or less in the longest edge dimensions
- (j) Pieces: irregular shapes and sizes not identifiable as a specific style and does not include "chunks" or "chips" style
- (k) Chips: small, irregular shapes and sizes of pineapple pieces similar to that left over after dicing of pineapple; and which may be included in crushed style
- (l) Crushed or Crisp Cut: finely cut or shredded or grated or diced pieces of pineapple and which may include chips in the crushed mass

1.4 Types of Pack

Canned pineapple is packed in the following types of pack:

- (a) Regular Pack: with a liquid packing medium
- (b) Heavy Pack: "Chips" or "Crushed" styles with or without sweetening ingredients and containing at least 73% drained fruit weight
- (c) Solid Pack: "Chips" or "Crushed" styles with or without sweetening ingredients and containing at least 78% drained fruit weight

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Basic ingredients

Pineapple with or without liquid packing media or with dry sweeteners appropriate to the product and other optional ingredients as follows:

2.1.1 Packing Media

Where a packing medium is used, it may consist of:

- (a) Water: in which water, or any mixture of water and pineapple juice, is the sole liquid packing medium;
- (b) Juice: in which natural pineapple juice, or clarified pineapple juice, is the sole liquid packing medium;
- (c) Dry sweetener: with one or more of the following nutritive sweeteners -- sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup -- and without added liquid except such slight amounts of steam, water, or natural juice as occur in the normal canning of the product;
- (d) Syrup: in which water or juice is combined with one or more of the following nutritive sweeteners -- sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup -- and classified on the basis of cut-out strength as:

- Extra Light Syrup - not less than 10 degrees Brix
- Light Syrup - not less than 14 degrees Brix
- Heavy Syrup - not less than 18 degrees Brix
- Extra Heavy Syrup - not less than 22 degrees Brix

2.1.1.1 Cut-out strength of syrup to be determined on sample average but no container may have a Brix value lower than that of the minimum of the next category below.

2.1.2 Other permitted ingredients

Spices, spice oils, mint, vinegar.

2.3 Quality Criteria

2.3.1 Definition of Defects

- (a) Blemish - surface areas and spots which contrast strongly in colour or texture with the normal pineapple tissue or which may penetrate into the flesh. Such blemishes are normally removed in preparation of pineapple for culinary use and include deep fruit eyes, pieces of shell, brown spots, bruised portions and other abnormalities.

- (b) Broken - (considered a defect only in Sliced and Spear styles). A unit severed into definite parts; all of such portions that equal the size of a full-size unit are considered one defect in applying the allowances herein.
- (c) Excessive Trim - (considered a defect only in Whole, Quarter Slices, Sliced, Half-sliced and Spear styles). A unit trimmed to the extent that its normal shape and conformation is destroyed and detracts from the appearance of such unit.

2.3.2 Flavour

Canned pineapple shall have a normal flavour and odour free from flavours or odours foreign to the product, and canned pineapple with special ingredients shall have a flavour characteristic of that imparted by the substances used.

2.3.3 Colour

The colour of the product shall be normal for the varietal type. White radiating streaks may be present. Canned pineapple containing special ingredients shall be considered of characteristic colour when there is no abnormal discolouration for the respective ingredient used.

2.3.4 Texture

The canned pineapple shall have a reasonably good texture, the fruitlets shall be reasonably compact in structure, and the product shall be fairly free from porosity. The drained pineapple - of all styles - may contain no more than 7% by weight of "core material". In determining the percentage of core material the areas which consist of core material are trimmed from the pineapple unit and weighed against the drained fruit ingredient in the container.

2.3.5 Uniformity of Size and Shape

These requirements do not apply to canned pineapple in the styles of: Whole, Broken Slices, Pieces, Chips or Crushed.

- (a) Slices or Spiral Slices or Whole Slices or Rings - the weight of the largest slice in a container is not more than 1.4 times the weight of the smallest.
- (b) Half slices or quarter slices - the weight of the largest unit in a container is not more than 1.75 times the weight of the smallest, except for an occasional broken piece due to splitting or an occasional whole slice not completely cut through.
- (c) Spears or fingers - the weight of the largest unbroken unit in a container is not more than 1.4 times the weight of the smallest unbroken unit.
- (d) Tidbits - not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of tidbits, each of which weighs less than three-fourths of the average weight of the untrimmed tidbits.
- (e) Chunks - not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of pieces which weigh less than 5 grams each.
- (f) Cubes or Diced
 - (i) not more than 10% of the drained weight of pineapple in the container may consist of units of such size that they will pass through a screen that has square openings of 8 mm;
 - (ii) Not more than 15% of the drained weight of pineapple in the container may consist of pieces which weigh more than 3 grams each.

2.3.6 Allowance for Defects

Canned pineapple shall not contain excessive defects (whether or not specifically defined or as allowed in this standard). Certain common defects shall not be present in amounts greater than the following limitations:

<u>Styles</u>	<u>Units with Excessive Trim</u>	<u>Blemishes or Blemished Units</u>
Whole	10% by count of fruit units (cylinders) <u>1/</u>	3 blemishes per fruit unit (cylinder)
or Spiral Slices		
Slices/or whole slices;	1 unit if 10 or less per can;	1 unit if 5 or less per can;
Half slices;	2 units if over 10 but not over 27 per can;	2 units if over 5 but not over 10 per can;
Quarter slices	or 7 1/2% by count if over 27 per can	4 units if over 10 but not over 32 per can; or 12 1/2% by count if over 32 per can
Spears	15% by count of all units	(Same as for Slices and Half Slices)
Broken Sliced; Tidbits; Chunks; Cubes; Pieces	<u>[Not applicable]</u>	12 1/2% by count of all units
Chips; Crushed	<u>[Not applicable]</u>	Not more than 1 1/2% by weight of the drained fruit

1/ Based on the average from all containers in the sample.

2.3.7 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the applicable quality requirements as set out in paragraphs 2.3.2 through 2.3.6 shall be considered a "defective".

2.3.8 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements for those characteristics specified in paragraph 2.3.7 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

3. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

	<u>Maximum level of use</u>
Natural fruit essences	Not limited
Mint flavouring (mint oil)	Not limited
<u>Acidifying agent</u>	
Citric acid	Not limited
<u>Anti-foaming agent</u>	
Dimethylpolysiloxane	10 p.p.m.

4. CONTAMINANTS

The following provision in respect of contaminants is subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Total tin, maximum level -- 250 mg/kg, calculated as Sn

5. HYGIENE ^{1/}

- 5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.
- 5.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.
- 5.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substances originating from microorganisms.

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of Container

6.1.1 Minimum Fill

The container shall be well filled with fruit and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20 degrees C which the sealed container will hold.

^{1/} The end-product specifications listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

6.1.2 Minimum Drained Weight

6.1.2.1 The drained weight of the product shall be not less than the following percentages, calculated on the basis of the weight of distilled water at 20 degrees C which the sealed container will hold:

- (a) All styles other than Whole or Crushed or Chips styles - 58%
- (b) Regular packs
Crushed or Chips styles - 63%
- (c) Heavy pack
Crushed or Chips styles when designated as "Heavy Pack" - 73%
- (d) Solid Pack
Crushed or Chips styles when designated as "Solid Pack" - 78%

6.1.2.2 The requirements for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the average drained weight of all containers is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

6.1.3 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirement for minimum fill (90% container capacity) of 6.1.1 shall be considered a "defective".

6.1.4 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirement of 6.1.1 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

7. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

7.1 The name of the food

- (a) The designation shall be "pineapple".
- (b) The style, as appropriate, shall be declared:
 - "Whole";
 - "Slices" or "Spiral Slices" or "Whole Slices" or "Rings";
 - "Half Slices";
 - "Quarter Slices";
 - "Broken Slices";
 - "Spears" or "Fingers";
 - "Tidbits";
 - "Chunks";
 - "Diced" or "Cubes";
 - "Pieces";
 - "Chips";
 - "Crushed" or "Crisp Cut".
- (c) The packing medium shall be declared as part of the name or in close proximity to the name: "Water", "Juice", the name of the dry sweetener, "Extra Light Syrup", "Light Syrup", "Heavy Syrup", or "Extra Heavy Syrup", as appropriate.
- (d) As part of the name or in close proximity to the name, any characteristic seasoning shall be declared: e. g. "With X," when appropriate.

7.2 List of Ingredients

- (a) Except as provided for in Section 7.2 (c) of the standard, a complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.
- (b) The provisions of Section 3 (2) (b) and 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.
- (c) It shall not be necessary to declare Dimethylpolysiloxane since it is used as a manufacturing aid.

7.3 Net Contents

- (a) The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.
- (b) It shall not be necessary to declare the drained weight of the product.

7.4 Name and address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.5 Country of origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.7 Additional or different requirements

The provisions of Sections 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.8 Optional Labelling

- (a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.
- (b) When "Crushed" or "Crisp Cut" style is packed in natural pineapple juice (whether clarified or not), the following may be stated on the label in addition to the declaration of packing medium:

"Unsweetened" or "No sugar Added."

- (c) When "Crushed" or "Crisp Cut" style is packed in pineapple juice and sugar, the packing medium may be declared as:

"Lightly sweetened" in lieu of "Light Syrup";
"Heavily sweetened" in lieu of "Heavy Syrup";
"Extra Heavily sweetened" in lieu of "Extra Heavy Syrup".

- (d) The type of "Heavy Pack" or "Solid Pack" for "Crushed" or "Crisp Cut" or "Chips" styles may be stated on the label, if the pack complies with the appropriate requirements of paragraph 6.1.2.1 of this standard.
- (e) The varietal type may be declared.

7.9 Definition of terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which have been endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

8.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods

8.1.1 Size of Sample Unit

8.1.1.1 In ascertaining the quality requirements for all styles other than Tidbits, Cubes, Crushed or Chips styles, the entire container shall be the sample unit.

8.1.1.2 In ascertaining the quality requirements for Tidbits, Cubes, Crushed or Chips styles, the sample unit shall be:

- (a) the entire container when it holds 1.0 litre or less; or
- (b) 600 grams of drained fruit (of a representative mixture) when the container holds more than 1.0 litre.

- 8.2 Determination of Drained Weight *
- 8.2.1 Definition *
- 8.2.2 Materials *
- 8.2.2.1 Specifications for circular sieves *
 - (a)
 - (b)
 - (c)
- 8.2.3 Procedure *
- 8.2.4 Calculation and Expression of Results *
- 8.2.5 Literature References *
 - (Correct AOAC reference to "30.001")
 - (Delete ALINORM reference)
- 8.3 Syrup measurements **
- 8.3.1 Procedure **
- 8.3.2 Calculation and Expression of Results **
- 8.3.3 Literature References **

* Text as given for "Determination of Drained Weight - Method I" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

** Text as given for "Syrup Measurements (Refractometric method)" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

CANNED PEARS -- STEP 5

Standard No. PFV 69/5-17

to be submitted to the Seventh Session of the

Codex Alimentarius Commission

for adoption as a

Draft . Standard

PROPOSED DRAFT STANDARD

FOR

CANNED PEARS

Advanced to Step 5

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Canned pears is the product:

- (a) prepared from pears of proper maturity of commercial canning varieties conforming to the characteristics of Pyrus communis or Pyrus sinensis;
- (b) peeled, cored, and stemmed for all styles except for the appropriate kinds in whole and halves style;
- (c) packed with water or other suitable liquid packing medium and may be packed with nutritive sweeteners, seasonings, or other ingredients appropriate to the product;
- (d) processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage.

1.2 Varietal Type

Any suitable variety of cultivated pears may be used.

1.3 Styles

- (a) Whole - peeled or unpeeled and with or without stems and cores removed.
- (b) Halves - peeled or unpeeled and cut into two approximately equal parts.
- (c) Quarters - peeled and cut into four approximately equal parts.
- (d) Sliced - peeled and cut into wedge-shaped sectors.
- (e) Diced - peeled and cut into cube-like parts.
- (f) Pieces or Irregular Pieces - peeled and comprising irregular shapes and sizes.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Basic ingredients

Pears, packing media, and other ingredients appropriate to the product and as follows:

- (a) Water -- in which water or any mixture of water and pear Juice is the sole liquid packing medium; or
- (b) Syrup -- in which water or juice is combined with one or more of the following nutritive sweeteners -- sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup -- and classified on the basis of cut-out strength as:

Extra Light Syrup -- not less than 10° Brix.

Light Syrup -- not less than 14° Brix.

Heavy Syrup -- not less than 18° Brix.

Extra Heavy Syrup -- not less than 22° Brix.

- 2.1.1 Cut-out strength of syrup to be determined on sample average, but no container may have a Brix value lower than that of the minimum of the next category below.

2.2 Other permitted ingredients

Spices, spice oils, mint, or other natural flavourings.

- 3 -

2.3 Quality Criteria

2.3.1 Definitions

- (a) Blemishes - surface discolouration and spots that definitely contrast with the over-all colour and which may penetrate into the flesh. Examples include bruises, scab, and dark discolouration.
- (b) Broken - is considered a defect only in whole, halves and quartered styles in a liquid medium pack. In halves and quartered styles a unit severed into two or more parts; two or more broken pieces shall be considered one unit when aggregated to the approximate size and shape of an average unit in the container.
- (c) Core Material - the seed cell, whether loose or attached, with or without seeds. Such material aggregating approximately one-half of a core is considered one unit in applying the allowance hereafter.
- (d) Peel - that which adheres to pear flesh or is found loose in the container. Peel is not considered a defect in Unpeeled styles.
- (e) Seed - any one pear seed or the equivalent in pieces of one seed not included in core material.
- (f) Harmless plant material - leaf or similar vegetable material, including stems in styles in which the stem is customarily removed.
- (g) Trim - means units that have deep gouges (whether due to physical trimming or other means) and which definitely detract from the appearance. Trim is considered a defect only in whole, halved, and quartered styles.

- 4 -

2.3.2 Colour

The colour of the product shall be normal for the varietal type, taking into consideration any added artificial colour. Canned pears containing other permitted ingredients shall be considered of characteristic colour when there is no abnormal discolouration for the respective ingredient used.

2.3.3 Flavour

Canned pears shall have a normal flavour and odour free from flavours and odours foreign to the product and canned pears with special ingredients shall have a flavour characteristic of that imparted by the substances used.

2.3.4 Texture

The pears may be variable in tenderness but shall neither be mushy nor excessively firm.

2.3.5 Uniformity of Size

Whole, Halves, Quarters - in 95 percent by count of units that are most uniform in size, the weight of the largest unit shall be no more than twice the weight of the smallest unit, provided that, if there are less than 20 units, one unit may be disregarded. Where a unit has broken in the container, the broken pieces may be considered as a single unit.

2.3.6 Defect Allowances

The product shall be substantially free from defects such as harmless extraneous material, peel (in peeled styles), core material, blemished units, and broken units. Certain common defects shall not be present in amounts greater than the following limitations:

		<u>Maximum limits</u>
(a)	<u>Blemishes and trim</u> -----	(i) <u>Total</u> , 30% by count; or 3 units per container when count is less than 10; pro- vided the sample average is no more than 30%; ---- but limited to -----
		(ii) 20% by count blemished; or 2 units per container when count is less than 10; pro- vided the sample average is no more than 20% for blemished.
(b)	<u>Broken</u> ----- (In Halves and Quartered styles only)	10% by count; or 1 unit per container when count is less than 10; provided the sample average is no more than 10%.
(c)	<u>Core material (Average)</u> ----- (Except in "Whole - Not cored" style)	2 units per kg of total contents.
(d)	<u>Peel (Average)</u> ----- (Except in "Unpeeled" styles)	15 cm ² (15 sq. cm) aggregate area per kg of total contents.
(e)	<u>Harmless plant material</u> ----- (All styles)	0.2% by weight of total contents.
(f)	<u>Seeds (Average)</u> ----- (Except in "Whole - Not cored" styles)	8 per kg of total contents.

- 6 -

2.3.7 Classification of "Defectives"

Except for those requirements based on averages in 2.3.2 through 2.3.6, a container that fails to meet the applicable quality requirements shall be considered a "defective".

2.3.8 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements for those characteristics specified in paragraph 2.3.7 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods

3. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section . . . of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

<u>Acidifying agents</u>	<u>Maximum level of use</u>	
Citric acid Malic acid Tartaric acid Lactic acid	} Not limited	
<u>Colouring matters</u>		
Erythrosine (Colour Index (1956) No. 45430) Amaranth (Colour Index (1956) No. 16185) Fast Green FCF (Colour Index (1956) No. 42053) Green S (Colour Index (1956) No. 44090)		} 200 p.p.m. (singly or in combination)
<u>Natural fruit essences</u> -----		

4. CONTAMINANTS

The following provision in respect of contaminants is subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Total tin, maximum level -- 250 mg/kg, calculated as Sn

5. HYGIENE ^{1/}

- 5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.

^{1/} The end-product specifications listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

- 5.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.
- 5.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substances originating from microorganisms.

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of container

6.1.1 Minimum fill

The container shall be well filled with fruit and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20° C which the sealed container will hold.

6.1.2 Minimum drained weight

- 6.1.2.1 The drained weight of the product, based on the weight of distilled water at 20° C which the sealed container will hold, shall be as follows:

<u>Whole Style</u> -----	50%
Halves, Quarters, Slices, Pieces-----	53%
Diced-----	60%

- 6.1.2.2 The requirement for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the average drained weight of all containers is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

6.1.3 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirement for minimum fill (90 percent container capacity) of 6.1.1 shall be considered a "defective".

6.1.4 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements of 6.1.1 when the number of "defectives" does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

- 9 -

7. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

7.1 The name of the food

- (a) The designation shall be "pears".
- (b) The style, as appropriate, shall be declared:

- "Whole"
- "Whole - Cored"
- "Whole-Unpeeled"
- "Halves"
- "Halves - Unpeeled"
- "Quartered" or "Quarters"
- "Sliced" or "Slices"
- "Diced" or "Dice" or "Cubes"
- "Pieces" or "Irregular Pieces".

- (c) The packing medium shall be declared as part of the name or in close proximity to the name: "Water", "Extra Light Syrup", "Light Syrup", "Heavy Syrup", or "Extra Heavy Syrup".
- (d) A declaration, as part of the name or in close proximity to the name, shall be made of "Artificially Coloured" when canned pears are artificially coloured.
- (e) A declaration, as part of the name or in close proximity to the name, shall be made of any characteristic seasoning: e.g. "With X", when appropriate.

7.2 List of ingredients

- (a) A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.
- (b) The provisions of Section 3 (2) (b) and 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.3 Net contents

- (a) The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.

- 10 -

(b) It shall not be necessary to declare the drained weight of the product.

7.4 Name and address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.5 Country of origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.7 Additional or different requirements

The provisions of Section 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.8 Optional Labelling

(a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

(b) The name of the product may include the varietal type or designation of "Dessert" type.

7.9 Definition of terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which are to be endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

8.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

- 11 -

8.2 Determination of Drained Weight *

8.2.1 Definition *

8.2.2 Materials *

8.2.2.1 Specifications for circular sieves *

(a)
(b)
(c)

8.2.3 Procedure *

8.2.4 Calculation and Expression of Results *

8.2.5 Literature References *

(Correct AOAC reference to "30.001")

(Delete ALINORM reference)

8.3 Syrup measurements **

8.3.1 Procedure **

8.3.2 Calculation and Expression of Results **

8.3.3 Literature References **

* Text as given for "Determination of Drained Weight - Method I" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

** Text as given for "Syrup Measurements (Refractometric method)" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

CANNED MANDARIN ORANGES -- STEP 5

Standard No. PFV 69/5-19

to be submitted to the Seventh Session of the

Codex Alimentarius Commission

for adoption as a

Draft Standard

PROPOSED DRAFT STANDARD
FOR
CANNED MANDARIN ORANGES
Advanced to Step 5

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

Canned mandarin oranges is the product:

- (a) prepared from sound, mature mandarin oranges conforming to the characteristics of Citrus reticulata Blanco (including all the suitable commercial varieties for canning). Before processing, the fruit is properly washed and peeled and the membrane, fiber strands originating from albedo or core, and seeds (if any) are substantially removed from the segments;
- (b) packed with a suitable liquid packing medium which may include nutritive sweeteners;
- (c) processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage.

1.2 Style or Form

Canned mandarin oranges may be packed as:

- (a) Whole Segments; or
- (b) Broken Segments; or
- (c) Pieces.

1.3 Sizes in Whole Segment Style

1.3.1 Single Sizes

Canned mandarin oranges shall be reasonably uniform in size and may be designated as to the size classifications that follow:

Large -- 20 or less segments per 100 grams of drained fruit.

Medium -- 21 to 35 segments per 100 grams of drained fruit.

Small -- 36 or more segments per 100 grams of drained fruit.

1.3.1.1 Definition of "reasonably uniform in size"

In 95%, by count, of units that are most uniform in size, the weight of the largest unit shall be no more than twice the weight of the smallest unit. Where a unit has broken in the container, the broken pieces may be considered as a single unit.

1.3.2 Mixed Sizes

Canned oranges may also be designated as a mixture of any two adjacent sizes as:

(or)

Medium-Large
Small-Medium

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Basic Ingredients

Mandarin oranges and packing media appropriate to the product as follows:

2.2 Packing Media

- (a) Water -- in which water or a mixture of water and mandarin orange juice is the liquid packing medium; or
- (b) Syrup: in which water or juice is combined with one or more of the following nutritive sweeteners -- sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup -- and classified on the basis of cut-out strength as:

Extra Light Syrup	----	not less than 10°	Brix.
Light Syrup	-----	not less than 14°	Brix.
Heavy Syrup	-----	not less than 18°	Brix.
Extra Heavy Syrup	----	not less than 22°	Brix.

- 2.2.1 Cut-out strength of syrup to be determined on sample average, but no container may have a Brix value lower than that of the minimum of the next category below.

2.3 Quality Criteria

2.3.1 Definitions

- (a) Whole segment -- a practically intact segment which retains its original form but may be split just slightly.
- (b) Slightly broken segment -- a fairly intact segment which is split or may show slight disintegration.
- (c) Broken segment -- a portion of a segment which retains at least one half of the apparent original segment size and is neither a "whole segment" or a "slightly broken segment".
- (d) Pieces --- irregular and broken pieces of segments which do not meet the definition for "Broken segment", but which are large enough to remain on a screen having 8 mm. square openings, formed by wire of 2 mm. diameter.
- (e) Developed seed -- a seed that measures more than 4.0 mm. in any dimension. (Small, undeveloped, embryonic seeds are not considered as defects).

2.3.2 Colour

The colour of the segments shall be a rich, yellow to orange, typical colour of properly prepared and properly processed fruit, free from any brown tinge; and the liquid packing medium shall be reasonably clear.

2.3.3 Flavour

Canned Mandarin Oranges shall have a normal flavour and odour free from flavours or odours foreign to the product.

2.3.4 Texture

The texture shall be reasonably firm and characteristic for the canned product and reasonably free from dry cells or fibrous portions affecting the appearance or edibility of the product.

2.3.5 Wholeness

- (a) Whole Segment style -- As defined in 2.3.1, not less than 85% by count of the units shall be "whole segments", and the remainder may be "slightly broken segments" and "broken segments", provided not more than 7.5%, by count, of all the segments are "broken segments".
- (b) Broken Segment style -- Canned mandarin oranges which do not meet the requirements of "wholeness" for Whole Segment style; but as defined in 2.3.1, the broken segments comprise not less than 85% of the drained weight.
- (c) Pieces style -- Canned mandarin oranges which do not meet the requirements for Broken style and consist substantially of pieces, as defined in 2.3.1.

2.3.6 Defects

The finished product shall be prepared from such materials and under such practices that it shall be reasonably free from extraneous fruit matter such as membrane, developed seeds, and fiber strands originating from albedo or core, and shall not contain parts of peel nor contain other excessive defects whether specifically mentioned in this standard or not. Certain common defects shall not be present in amounts greater than the following limitations in all styles:

- (a) Membrane -- aggregate area of not more than 7 cm² (7 sq. cm) per 100 grams of drained fruit.
- (b) Fiber strands -- aggregate length of not more than 5 cm per 100 grams of drained fruit.
- (c) Developed seeds -- Not more than 1 seed per 100 grams of drained fruit.

2.3.7 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the applicable quality requirements as set out in paragraphs 2.3.2 through 2.3.6 shall be considered a "defective".

2.3.8 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements for those characteristics specified in paragraph 2.3.7 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

3. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

	<u>Maximum level of use</u>
<u>Acidifying agent</u>	
Citric acid	Not limited
<u>Anti-clouding agent</u>	
Methyl cellulose	10 p.p.m.

4. CONTAMINANTS

The following provision in respect of contaminants is subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Total tin, maximum level -- 250 mg/kg, calculated as Sn

5. HYGIENE ^{1/}

5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.

5.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.

5.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substances originating from microorganisms.

^{1/} The end-product specifications listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of Container

6.1.1 Minimum Fill

The container shall be well filled with fruit and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20° C which the sealed container will hold.

6.1.2 Minimum Drained Weight

6.1.2.1 The drained weight of the product, based on the weight of distilled water at 20° C which the sealed container will hold, shall be as follows:

Whole Segment style - - - - - 55%

Broken Segment and Pieces styles - - - - - 58%

6.1.2.2 The requirements for minimum drained weight shall be deemed to be complied with when the average drained weight of all containers is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

6.1.3 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirement for minimum fill (90 percent container capacity) 6.1.1 shall be considered a "defective".

6.1.4 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirement of 6.1.1 when the number of "defectives" does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

7. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

7.1 The name of the food

- (a) The designation shall be "Mandarin Oranges":
- (b) The style, as appropriate, shall be declared as a part of the name or in close proximity to the name:

"Whole Segments"
"Broken Segments"
"Pieces"

- (c) The packing medium shall be declared as part of the name or in close proximity to the name: "Water", "Extra Light Syrup", "Light Syrup", "Heavy Syrup", or "Extra Heavy Syrup".

7.2 List of Ingredients

- (a) A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.
- (b) The provisions of Section 3 (2) (b) and 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.3 Net Contents

- (a) The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.
- (b) It shall not be necessary to declare the drained weight of the product.

7.4 Name and address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.5 Country of origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standards for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.7 Additional or different requirements

The provisions of Section 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.8 Optional Labelling

(a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

(b) A size classification for Whole Segment style may be stated on the label if the pack complies with the appropriate requirements of paragraph 1.3.1 or 1.3.2 of this standard.

7.9 Definition of terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which are to be endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

8.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

8.2 Determination of Drained Weight *

8.2.1 Definition *

8.2.2 Materials *

8.2.2.1 Specifications for circular sieves *

- (a)
- (b)
- (c)

8.2.3 Procedure *

8.2.4 Calculation and Expression of Results *

8.2.5 Literature References *

(Correct AOAC reference to "30.001")

(Delete ALINORM reference)

8.3 Syrup measurements **

8.3.1 Procedure **

8.3.2 Calculation and Expression of Results **

8.3.3 Literature References **

* Text as given for "Determination of Drained Weight - Method I" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

** Text as given for "Syrup Measurements (Refractometric method)" in Appendix IV of ALINORM 69/23.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

PROCESSED TOMATO CONCENTRATES -- STEP 5

Standard No. PFV 69/5-16

to be submitted to the Seventh Session of the

Codex Alimentarius Commission

for adoption as a

Draft Standard

PROPOSED DRAFT STANDARD
FOR
PROCESSED TOMATO CONCENTRATES

APPENDIX VII
PFV 69/5-16
May 1969

Advanced to Step 5

1. DESCRIPTION

1.1 Product Definition

- (a) Processed tomato concentrate is the food prepared by concentrating the liquid obtained from substantially sound, mature red tomatoes (*Lycopersicum esculentum*). Such liquid is strained or otherwise prepared to exclude skins, seeds, and other coarse or hard substances in the finished product.
- (b) Suitable seasoning ingredients may be added.
- (c) The product is preserved by physical means with or without the addition of preservatives.
- (d) The concentration shall be 8 percent natural soluble tomato solids or more but not dehydrated to a dry powder or flake form.

1.2 Product Designation

Tomato concentrate may be considered "Tomato Puree" or "Tomato Paste" when the concentrate meets these requirements:

- (a) Tomato Puree -- Tomato concentrate that contains not less than 8 percent, but less than 24 percent, of natural soluble tomato solids.
- (b) Tomato Paste -- Tomato concentrate that contains 24 percent or more of natural soluble tomato solids.

1.2.1 Acceptance -- For Natural Soluble Tomato Solids

A lot will be considered as meeting the applicable minimum natural soluble tomato solids requirement: Provided, That

- (1) The average of the values of all containers or sub-samples tested meets at least the minimum requirement; and
- (2) No individual test value is more than 1 percent soluble solids below the minimum requirement.

[Example: If samples average at least 8% ranging slightly below and above, no single sample may be less than 7%.]

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Other Permitted Ingredients

2.1.1 Seasoning or Flavourings --

Salt, spices, natural vegetable products (basil leaf, onions, etc.) but not sugars or other sweeteners.

2.2 Quality Criteria

2.2.1 Colour

The product when diluted with water to reach approximately 8 percent natural soluble tomato solids shall have a fairly good red colour, free from abnormal colours for the product.

2.2.2 Texture

The concentrated product shall have a homogeneous, evenly divided texture indicative of good manufacturing practices.

2.2.3 Flavour

The product when diluted with water to reach approximately 8 percent natural soluble tomato solids shall have a good flavour characteristic of properly processed tomato concentrates without any objectionable flavour foreign to the product.

2.2.4 Defects

Processed Tomato Concentrates shall be prepared from such materials and under such practices that the product is substantially free from extraneous plant materials or similar objectionable substances and shall not contain excessive defects (whether or not specifically mentioned in this standard).

Certain common defects -- when so large or numerous or of such contrasting colour or nature as to seriously affect the appearance or useability of the product -- include:

- (a) Dark specks or scale-like particles;

- (b) Seeds or objectionable particles of seeds;
- (c) Objectionable tomato peel because of colour and/or size;
- (d) Harmless vegetable materials other than those used as seasonings;
- (e)

Mineral impurities (as Ash insoluble in HCl)	-----	30 mg/kg, based on diluted product of 4.5% solids
--	-------	--
- (f) Other similar and objectionable defects.

2.2.5 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the applicable quality requirements as set out in paragraphs 2.2.1 through 2.2.4 shall be considered a "defective".

2.2.6 Acceptance

A lot will be considered as meeting the requirements for those characteristics specified in paragraph 2.2.5 when the number of "defectives" within each classification does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan (AQL-6.5) in the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

3. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section . . . of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Preservatives

Maximum level of use

In glass packs of Puree,
not over 15% solids:

Sodium Benzoate or
Benzoic Acid-----1,000 p.p.m.

Sorbic acid-----1,000 p.p.m.

pH regulating agents

Sodium bicarbonate-----only in such amounts
as to not raise the pH
level above 4.3

Citric acid
Malic acid
Tartaric acid
Lactic acid

}
to maintain a pH level
of not more than 4.3

4. CONTAMINANTS

The following provision in respect of contaminants is subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives:

Total tin (in final, concentrated product) -- maximum level --
250 mg/kg, calculated as Sn

5. HYGIENE ^{1/}

- 5.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.
- 5.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.
- 5.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substances originating from microorganisms.

^{1/} The end-product specifications listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

- 5 -

- 5.4 The diluted product (at approximately 8% natural soluble tomato solids) shall not contain mould filaments in a quantity indicative of unsuitable raw material or unsanitary processing lines. A guide in determining compliance with these requirements would be a mould count, as determined by the Howard Method, not in excess of 50% positive fields, based on the diluted product (at approximately 8% natural soluble tomato solids).

6. WEIGHTS AND MEASURES

6.1 Fill of container

6.1.1 Minimum fill

Containers shall be filled as full as commercially practicable having regard for the concentration of the product. The product shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity is the volume of distilled water at 20° C which the sealed container will hold.

6.1.2 Classification of "Defectives"

A container that fails to meet the requirement for minimum fill (90 percent container capacity) of 6.1.1 shall be considered a "defective".

7. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

7.1 The name of the food

(a) The designation shall be:

(i) "Tomato Concentrate"; or

(ii) When the respective criterion for soluble solids is met, the name of the product may be shown as "Tomato Puree" or "Tomato Paste", whichever is applicable.

(b) A declaration, as part of the name or in close proximity to the name, shall be made of any characteristic seasoning or flavouring; e.g. "With X", when appropriate.

7.2 List of Ingredients

(a) A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.

(b) The provisions of Section 3 (2) (b) and 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods shall apply.

7.3 Net Contents

The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.

- 7 -

7.4 Name and address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.5 Country of origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.7 Additional or different requirements

The provisions of Section 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.8 Optional Labelling

(a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

(b) The percentage solids may be included on the label in either of the following manners:

(i) The minimum percentage of natural soluble tomato solids:
[Example: "Minimum Solids - 20%"]

or

(ii) A range within 2% of the natural soluble tomato solids:
[Example: "Solids - 20% to 22%"]

7.9 Definition of Terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

7.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which are to be endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

8.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

8.2 Test Procedures

8.2.1 Natural Soluble Tomato Solids

For the purpose of this standard, the percentage of "natural soluble tomato solids" is determined in accordance with the Refractometric Method for Concentrated Tomato Products of the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Reference: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 50, No. 3, 1967, "Relation Between Refractive Index, Specific Gravity, and Total Solids of Tomato Juice, Puree, and Paste, by Frank Lamb"). This procedure involves:

- 1) Ascertaining the Refractive Index of the product, corrected for temperature;
- 2) Converting the resultant index to "% Sucrose" in accordance with the International Scale of Refractive Indices of Sucrose at 20° C; and
- 3) Deducting the percentage of added salt. Percent added salt in serum equals total salt (% in serum) minus (0.016 X natural soluble tomato solids).

8.2.2 Salt (NaCl)

For the purpose of this standard, salt (NaCl) shall be determined in accordance with the Potentiometric method (by pH meter) of the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Reference: Tenth Edition, 1965; 6.103, 6.104, 6.105, using the factor 5.8442 for NaCl).

8.2.3 Mineral Impurities

For the purpose of this standard, mineral impurities shall be determined in accordance with the methods of the Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists (Reference: Tenth Edition, 1965; Sand and Silica, Plants, 6.005, and based on diluted product of 4.5% solids).

8.2.4 Mould Count

Mould Count shall be determined in accordance with the method for "Tomato Products (Not Dehydrated)" in the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

RAISINS -- STEP 5

Standard No. PFV 69/5-12

to be submitted to the Seventh Session of the

Codex Alimentarius Commission

for adoption as a

Draft Standard

PROPOSED DRAFT STANDARD

FOR

RAISINS

Advanced to Step 5

APPENDIX VIII

Raisins

PFV 69/5-12.

May 1969

1. SCOPE

Raisins are prepared from properly matured grapes that are dried either naturally (sun-dried) or by artificial dehydration.

They may be prepared from either seedless or seed-bearing type grapes and depend upon low moisture to assure preservation over relatively long periods of time under normal dry storage conditions.

In some countries "Seedless" raisins are called Sultanas.

This standard does not include a similar dried vine fruit known as Dried Currants.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Raisins is the product prepared from substantially sound dried grapes of varieties conforming to the characteristics of Vitis vinifera L. (but excluding currant types) which are suitable for preparation into a form of marketable raisins. The dried grapes are properly cleaned (including washing with water); are stemmed; are cap-stemmed except for styles (or forms) of cluster raisins and except for Malaga Muscatel raisins; and are reduced in moisture to a level that will assure preservation of the product.

2.2 Designation

2.2.1 Type Groups

Seedless ----- prepared from grapes that are naturally seedless or almost seedless.

Seed-bearing -- prepared from grapes that possess seeds, which may or may not be removed in processing.

2.2.2 Sub-types

Natural ----- not treated nor processed to change materially the colour of the dried grapes (or raisins). Dipping in an alkaline lye and oil solution as an aid to drying is not considered treating or processing.

Bleached ----- raisins subjected to bleach treatment by chemical means and further processed by drying.

2.2.3 Styles

Non-Seeded --- with seeds not removed in seed-bearing (or Unseeded) types.

Seeded ----- with seeds removed mechanically in seed-bearing types.

Clusters ----- with main bunch stem attached.

2.3 Size classes

Size classes are not a part of this standard.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Other Permitted Ingredients

Raisin oil and other edible vegetable oils such as to permit free-flowing raisins, sucrose, invert sugar, dextrose, dried glucose syrup, glucose syrup, and honey as may be appropriate to the product.

3.2 Quality Criteria

3.2.1 Definitions of Defects

(a) Piece of stem -- portion of the branch or main stem.

(b) Cap-stem ----- small woody stems exceeding 3 mm in length which attaches the grape to the branch of the bunch and whether or not attached to a raisin.

(Cap-stems are not considered a defect in "Unstemmed" Malaga Muscatel type raisins. In considering allowances for cap-stems on a "percentage by count" basis, cap-stems that are loose are counted as being on a raisin).

(c) Undeveloped Raisins ----- refers to raisins that:

- a) are extremely light-weight berries, lacking in sugary tissue indicating incomplete development
- b) are completely shriveled with practically no flesh and
- c) may be hard.

(d) Damaged Raisins ----- raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury, or other similar means which seriously affect the appearance, edibility, keeping quality, or shipping quality.

In Seeded forms, normal mechanical injury resulting from normal seeding operations is not considered "damage".

In "Seedless" type, normal mechanical injury resulting from removal of cap-stems is not considered "damage".

- (e) Sugared Raisins ----- external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisin.
- (f) Seeds (in seeded forms) - substantially whole, fully developed seeds which have not been successfully removed during processing of seeded forms.

3.2.2 Maturity Characteristics

Raisins shall show development characteristics of raisins prepared from properly matured grapes, as indicated by proper colour and texture for the type, and such raisins shall include a substantial portion of berries that are fleshy and of high sugar content.

No more than a total of 6% of the raisins may be indicative of very immature grapes, including no more than the allowances (2% or 3% for the respective type) permitted for undeveloped raisins (see 3.2.4).

3.2.3 Minimum Quality Requirements

Raisins shall be prepared from such materials and under such practices that the finished product shall possess normal colour, flavour, and maturity characteristics for the respective type and in addition comply with the following requirements:

(a) Moisture Content --

	<u>Maximum</u>
Malaga Muscatel type -----	31%
Seeded (seeds removed) style --	19%
All other styles and/or types -	18%

- (b) Mineral Impurities - may not be present to the extent that the eating quality or usability is materially affected. (See also 6.2 of this standard).

/ Level to be supplied, pending development of methodology /

- (c) Other Defects ----- substantially free from stems, extraneous plant material and damage.

3.2.4 Allowances for Defects

Raisins shall not contain excessive defects (whether or not specifically defined or as allowed in this standard).

Certain common defects as defined in paragraph 3.2.1 may not exceed the limitations specified in paragraph 3.2.4.

DEFECTS	SEEDLESS TYPES	SEED-BEARING TYPES
	----- Máximum -----	
Pieces of stem (in stemmed forms)	1 per kg	2 per kg
Capstems (except in "Unstemmed" Malaga Muscatel type)	50 per 500 grams	25 per 500 grams
Undeveloped	3% by weight	2% by weight
Damaged	5% by weight	5% by weight
Sugared	15% by weight	15% by weight
Seeds (in seeded forms)	---	20 per 500 grams

4. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section . . . of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives.

	<u>Maximum Level of Use</u>
<u>Sulphur Dioxide</u>	2,000 mg/kg
<u>Mineral Oil</u>	0.5% by weight

(See attachment 1 of this Appendix for specifications)

5. CONTAMINANTS

Pesticide Residues

Levels for pesticide residues for dried fruits that have been laid down by the Codex Committee on Pesticide Residues shall apply to Raisins.

6. HYGIENE 1/

6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Draft Provisional Hygienic Code of Practice for Dried Fruits.

6.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from stones and other objectionable matter.

6.3 The product should not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substance originating from microorganisms.

7. WEIGHTS AND MEASURES

Containers shall be as full as practicable without impairment of quality and shall be consistent with a proper declaration of contents for the product.

1/ The end-product specification listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

8. LABELLING

The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

8.1 The name of the food

(a) The designation shall be "Raisins" or other recognized product name, together with the following designations, if applicable:

(i) As to type group and/or style:

"Seedless"

"Seeded" or "With Seeds Removed"

"Clusters"

(ii) As to any characteristic coating:

(e.g. "Coated with X ")

(b) (See also 8.8 Optional Labelling)

8.2 List of Ingredients

(a) A complete list of ingredients shall be declared on the label in descending order of proportion.

(b) The provisions of Section 3 (2) (b) and 3 (2) (c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.3 Net Contents

The net contents shall be declared by weight in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.

8.4 Name and Address

The provisions of Section 3 (4) (a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.5 Country of Origin

The provisions of Section 3 (5) (a) and 3 (5) (b) of the Recommended General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods shall apply.

8.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of Section 4 (1) and 4 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.7 Additional or Different Requirements

The provisions of Section 5 (1) and 5 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.8 Optional Labelling

(a) The provisions of Section 6 (1) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

(b) The following designations, if applicable or as appropriate, may be stated on the label in connection with, or in close proximity to, the product name, type group, and/or style:

"Golden" in lieu of "Bleached"

"Golden Bleached"

"Natural"

"Non-Seeded" or "Unseeded" or "With Seeds"

"Unstemmed".

(c) The product name may include the variety or varietal type group of raisins.

8.9 Definition of Terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.10 General Principles

The provisions of Section 2 (1) and 2 (2) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which are to be endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

9.1 Sampling

9.1.1 Gross Sample

From each portion of 5,000 kg, or fraction thereof, select not less than 300 grams from each of 10 cases to make a combined sample of approximately 3,000 grams.

9.1.2 Sub-samples for Quality Criteria

From each combined sample select the following amounts for each sample or sub-sample needed to ascertain compliance with the requirements of this standard:

Pieces of Stems ----- Use entire composite
of 3,000 grams.

Other Defects)

Colour) ----- Use a well-mixed sub-sample of
Maturity) 500 grams from composite.

Moisture ----- Use a sufficient well-mixed sample
from composite for appropriate
test -- approximately 500 grams.

9.2 Test Procedures

9.2.1 Moisture

Determination of moisture in raisins shall be made in accordance with the method for "Moisture in Dried Fruits" of the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Tenth Edition).

9.2.2 Sand Test

 To be developed

PROPOSED

Specifications for Liquid, Semi-Liquid and Solid Mineral Hydrocarbons

1. Liquid mineral hydrocarbon—

- (a) shall be a transparent, almost colourless and tasteless mixture of liquid mineral hydrocarbons;
- (b) shall have an ultra-violet extinction (otherwise called absorbance) over the range 240-280 millimicrons not greater than 0.04 for a 1 centimetre layer of a solution in iso-octane containing 1 gram per litre, that is to say, $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$ shall not be greater than 0.04 where $E = \log_{10} \frac{I_0}{I}$ and I_0 and I are the intensities of the incident radiation and of the transmitted radiation respectively; and
- (c) shall comply with the tests for acidity or alkalinity, carbonisable substances, solid paraffins, and sulphur compounds given in the monograph for Liquid Paraffin in the British Pharmacopoeia 1963.

Specification for semi-liquid mineral hydrocarbon

2. Semi-liquid mineral hydrocarbon—

- (a) shall be a white translucent unctuous mixture, barely fluorescent in daylight, of semi-liquid mineral hydrocarbons;
- (b) shall contain not more than 0.1 per cent. by weight of sulphated ash;
- (c) shall have an ultra-violet extinction (otherwise called absorbance) at 290 millimicrons not greater than 1.0 for a 1 centimetre layer of a solution in iso-octane containing 1 gram per litre, that is to say, $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$ shall not be greater than 1.0 where $E = \log_{10} \frac{I_0}{I}$ and I_0 and I are the intensities of the incident radiation and of the transmitted radiation respectively; and
- (d) shall comply with the tests for acidity or alkalinity and sulphur compounds given in the monograph for Liquid Paraffin in the British Pharmacopoeia 1963.

Specification for solid mineral hydrocarbon other than any solid mineral hydrocarbon used or intended for use in chewing compounds

3. Solid mineral hydrocarbon other than any solid mineral hydrocarbon used or intended for use in any chewing compound—

- (a) shall be an almost odourless and tasteless mixture of solid mineral hydrocarbons;
- (b) shall contain not more than 0.1 per cent. by weight of sulphated ash;
- (c) shall comply with the test for acidity or alkalinity given in the monograph for Liquid Paraffin in the British Pharmacopoeia 1963;
- (d) shall comply with the test for sulphur compounds given in the monograph referred to in the preceding subparagraph of this Schedule: Provided that such test shall be carried out at 70°C., or at 5°C. above the congealing point, of the solid mineral hydrocarbon, whichever is the higher;
- (e) shall comply with the requirements specified in one of the following subparagraphs, namely—
- (i) shall have been tested, before being used in the composition or preparation of any food, for the presence of polycyclic hydrocarbon by the method described in Part II of this Schedule with the result described in paragraph 6 of the said Part II, and if such solid mineral hydrocarbon is tested subsequently by the said method, shall give the said result; or
- (ii) have a viscosity at 99°C. not greater than 7.0 centistokes and an ultra-violet extinction (otherwise called absorbance) at 290 millimicrons not greater than 0.04 for a 1 centimetre layer of a solution in iso-octane containing 1 gram per litre, that is to say, $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$ shall not be greater than 0.04 where $E = \log_{10} \frac{I_0}{I}$ and I_0 and I are the intensities of the incident radiation and of the transmitted radiation respectively; or
- (iii) have a viscosity at 99°C. not less than 10.0 centistokes and an ultra-violet extinction (otherwise called absorbance) at 290 millimicrons not greater than 1.0 for a 1 centimetre layer of a solution in iso-octane containing 1 gram per litre, that is to say, $E \frac{0.1\%}{1 \text{ cm}}$ shall not be greater than 1.0 where $E = \log_{10} \frac{I_0}{I}$ and I_0 and I are the intensities of the incident radiation and of the transmitted radiation respectively.

JOINT FAO/WHO CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
Committee on Processed Fruits and Vegetables

Proposed Draft Standard

for

TABLE OLIVES -- STEP 3

Standard No. PFV 69/3-15

PROPOSED DRAFT STANDARD

APPENDIX IX

PFV 69/3-15

May 1969

FOR

TABLE OLIVES

Advanced to Step 3

NOTE: Changes, additions, etc. made at the May 1969 meeting of
the Committee on Processed Fruits and Vegetables are
indicated by "PFV-69 ***".

1. SCOPE

This standard applies to the fruit of certain varieties of the cultivated olive tree (*Olea europaea*) which have been subjected to suitable treatments and processes to produce an edible product and ensure its preservation as a commercial article. This standard covers all or practically all of the types, styles and varieties of olives habitually produced and marketed ready for consumption.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

"Table Olives" applies to fruit of specific varieties of the cultivated olive tree (*Olea europaea sativa* Hoffg, Link) which is sound, has been picked at proper stage of ripeness and is fit to undergo the necessary treatments and processes described in the following paragraphs to produce an edible product that can be satisfactorily preserved as a trade article ready for delivery to the consumer, it being understood that said operations may allow for addition of various products or spices of good table quality.

2.2 Product Designation

2.2.1 According to trade types

Table olives are classified according to the trade types described below, in the establishment of which both the stage of ripeness of the fruit and the processes undergone are taken into account:

(1) Green olives:

- (a) green olives in brine, treated 1/
PFV-69 *** (b) green olives in brine, untreated 2/

1/ In French "confites" and in Spanish "aderezadas" or "curadas". In English it means bitterness removed by treatment with an alkaline lye.

2/ In a number of countries this style is known under the designation "natural", in French "au naturel". In English "untreated" or "natural".

- (2) Olives turning colour ("tournantes", green-ripe):
 - (a) treated olives turning colour
 - (b) natural olives turning colour 3/
- (3) Black olives in brine:
 - (a) treated black olives
 - (b) natural black olives
 - (c) naturally shrivelled black olives
- (4) Black olives in dry salt:
 - (a) treated black olives in dry salt
 - (b) natural black olives in dry salt
 - (c) naturally shrivelled black olives in dry salt
 - (d) pierced black olives in dry salt
- (5) Other trade types:
 - (a) bruised olives 4/
 - (b) treated split olives
 - (c) natural split olives
 - (d) "California Style" Black Olives 5/
 - (e) Specialties

PFV-69 ** --

2.2.1.1 Description of Trade Types

(1) Green olives: These are prepared from green olives harvested while still ripening, but before full ripeness is attained, when the fruit has reached its normal size. Green olives are firm, sound, resistant to a slight pressure between the fingers and without marks other than the natural pigmentation, subject to the tolerances later provided for. The colour of the fruit may vary from clear green to straw yellow.

(a) Treated green olives in brine: They are treated with an alkaline lye and then stored in brine and preserved:

3/ In certain regions these olives turning colour are known and marketed as "rougeottes" or "golden" olives.

4/ Purposely bruised: known in French as "cassées", in Spanish as "partidas".

5/ This is the type packed in California commonly known as "California Ripe Olives"

- (i) by natural lactic fermentation;
 - (ii) by slight natural fermentation, possibly followed by pasteurization;
 - (iii) by sterilization, pasteurization or addition of the preserving agents allowed by the Codex Committee on Food Additives.
- (b) Green olives in brine, natural: These are placed directly in brine.
- (2) Olives turning colour ("tournantes", green-ripe): These are obtained from fruit of rose, wine-rose or brown colour, harvested before the stage of complete ripeness is attained, which may or may not have been subjected to alkaline treatment and which are ready for consumption.
- (a) Treated olives turning colour: This style is obtained from fruit treated with an alkaline solution and preserved:
- (i) in brine
 - (ii) by heat sterilization
 - (iii) in brine and by heat sterilization
- (b) Natural olives turning colour: Olives preserved in brine and ready for consumption.
- (3) Black olives in brine: Black olives in brine are firm, smooth and with a glossy skin. Owing to their methods of preparation they may present slight depressions. The colour varies according to production region and time of harvesting from reddish black through violet black, deep violet, yellowish black to deep chestnut.

Natural black olives retain a more pronounced fruity taste than treated black olives and, possibly, a trace of bitterness.

- (a) Treated black olives: These are obtained from firm and practically ripe fruit treated with lye and, after natural oxidation,

preserved in brine and/or by sterilization, pasteurization and/or the addition of preserving agents.

- (b) Natural black olives: These are prepared from firm fruit harvested when fully ripe or slightly before full ripeness is attained and placed directly in brine.
 - (c) Naturally shrivelled black olives: These are obtained from olives harvested when fully ripe, after they have become shrivelled on the tree, and placed directly in brine.
- (4) Black olives in dry salt: Black olives in dry salt have a shrivelled or furrowed appearance, though the skin is intact. Natural black olives in dry salt retain a slightly bitter taste and a more pronounced fruity flavour than treated black olives in dry salt.
- (a) Treated black olives in dry salt: These are obtained from firm, practically ripe, fruit which, following slight alkaline treatment, is preserved in alternating layers of olives and dry salt or by sprinkling dry salt over the olives.
 - (b) Natural black olives in dry salt: These are obtained from fruit harvested when fully ripe, placed immediately, or after partial drying, in alternating layers of olives and dry salt or by sprinkling dry salt over the olives.
 - (c) Naturally shrivelled black olives in dry salt: These are obtained from fruit harvested when fully ripe, after they have become shrivelled on the tree, preserved in alternating layers of olives and dry salt or by sprinkling dry salt over the olives.
 - (d) Pierced black olives in dry salt: These are obtained from fruit harvested when fully ripe which, after the skin has been pierced, is preserved in alternating layers of olives and dry salt or by sprinkling dry salt over the olives.

(5) Other trade types

- (a) Bruised olives^{1/}: These are obtained from whole fruit, fresh or previously treated in brine, subjected to a process whereby the flesh is bruised or crushed and the stone left whole and untouched within the fruit. They may be treated in weak lye to remove the bitter principle and are preserved in brine, possibly spiced.

There are two types of bruised olives:

- (i) bruised green olives
- (ii) bruised olives turning colour (green-ripe olives).
- (b) Treated split olives: This style is obtained from green olives, olives turning colour or black olives split lengthwise after treatment in an alkaline solution and before being preserved in vinegary brine or not, with the addition or not of olive oil and/or, possibly, aromatic substances.
- (c) Natural split olives: This style is obtained from green olives, olives turning colour or black olives split lengthwise and placed in a vinegary brine or not, with the addition or not of olive oil and/or, possibly, aromatic substances.

PFV-69 ** --

- (d) "California Style" Black Olives: This style is obtained from olives which are not fully mature, which have been darkened by oxidation, from which the bitterness has been removed by an alkaline lye, and which are packed in brine and preserved by heat sterilization.

^{1/} Purposely bruised: in French "cassées" and in Spanish "partidas".

- (e) Specialties: Olives may be prepared by means distinct from or additional to the above. Such specialties shall retain the description "olive" as long as the fruit employed comes within the general definitions laid down in this Standard. Descriptions of such olives shall be sufficiently explicit as not to create confusion in the buyer's or consumer's mind where the nature and origin of the products are concerned and, in particular, with respect to the designations laid down in this Standard.

2.2.2 According to Style

PFV-69 ** -- Olives may be offered in one or the other of the following styles as appropriate for the trade type:

Whole: Olives of natural shape from which the stone has not been removed.

(a) Stemmed - With stems removed

(b) With Stem - With stems attached

Whole stoned (Pitted): Olives of essentially natural shape from which the stone has been removed.

Whole stuffed: Whole stoned olives which have been stuffed with a suitable product (Pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, etc.).

Halved: Whole stoned (pitted) and/or stuffed olives that have been split into two approximately equal parts.

Sliced: Whole stoned (pitted) and/or stuffed olives that have been sliced into parallel segments of fairly uniform thickness.

Chopped or Minced: Stoned (pitted) olives that have been cut into small pieces of random shapes and sizes.

Broken ^{1/}: Olives that have been accidentally broken while being stoned or stuffed.

Deleted

PFV-69 ** -- ~~Olives of other trade types are generally offered as whole.~~

PFV-69 ** -- See attachment 1 of this standard for

2.2.3 According to Size

"Table of Suggested Olive Size Counts"

Table olives must be of uniform shape and size in one and the same container.

^{1/} In Spanish "rotas".

Grading by size shall be according to the number of fruit in one kilogram or hectogram. The size shall be indicated by two whole numbers separated one from the other by an inclined stroke and representing the minimum and maximum number of olives in each unit of weight adopted by each country. When this unit is the kilogram, these figures shall terminate in noughts, the difference between the two being ten units (olives) up to size 150/160, and 20 units (olives) from this up to size 380/400. Above this latter size such difference may be of 100 units (olives).

When this unit of weight is the hectogram, the difference between the two whole figures in question shall be one unit (one olive) up to size 15/16 and 2 units (olives) from this up to size 38/40. Above this latter size such difference may be of 10 units (olives).

The above size grading provisions do not apply to the preparations mentioned in paragraph 2.2.1.6 except whole style (d) nor to Sliced, Chopped or Broken Olives. Bruised ("cassées"; "partidas") olives may be prepared using fruit of different sizes, but the number of olives per kilogram shall in no case exceed 500.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Ingredients

Olives and as appropriate for the respective type of pack:

PFV-69 ** -- (a) Water, salt (sodium chloride), vinegar, olive oil, and sugars.

(b) Suitable stuffing material such as pimiento, onion, almond, celery and anchovy

(c) Spices and seasonings

3.2 Quality criteria

3.2.1 Brines

The brines used in the preservation of table olives must comply with the following characteristics:

- be obtained by dissolving commercially pure sodium chloride in potable water;

- be clean, with no abnormal smell or taste;

- be absolutely clear in the case of brine to be used for covering green olives packed in small containers for delivery direct to the customer. Brines used in transport containers and small containers containing olives other than green olives may be less clear, but must be free of all foreign matter;

- have a minimum of 6% of sodium chloride for green olives, 8% for black olives in brine and 10% for black olives in dry salt. Such percentage may be reduced to 5% for green olives packed in hermetically sealed containers and 3% for pasteurized or sterilized olives;
- in the case of green olives that have undergone natural fermentation have a minimum acid content in terms of lactic acid of 0.4%;
- in the case of treated green olives, have a pH not exceeding 4 for hermetically sealed containers and 4.5 for casks. In the case of natural black olives, the pH shall not exceed 5.

3.2.2 Organoleptic characteristics

Table olives shall be prepared from sound fruit, of a single variety. They are prepared from fruit meeting minimum quality requirements of fruit recognized as fair and marketable according to trade practice.

Table olives shall have a colour, appearance, firmness and flavour characteristic of the type and variety, having due regard for the treatment undergone by them. The olives shall not be fibrous, and shall not contain defects in excess of the allowances provided for herein.

Defects caused by microbial deterioration or defective fermentation are not allowed.

3.2.3 Description of tolerated defects

- (a) Harmless extraneous material: any vegetable matter, for example leaves, separated stems, not injurious to health, nor esthetically undesirable.
- (b) Stem: means the immediate stem attached to the olive and which measures more than 3 mm. in length and is not considered a defect in whole olives presented with stem attached.
- (c) Stone or stone fragments (except for whole olives), means a whole pit (stone), or pieces of pit which weigh at least 5 milligrammes.
- (d) Skin blemishes:
 - In the case of green olives, olives turning colour and black treated olives: superficial marks which affect the appearance of the olive, but do not penetrate far into the flesh;
 - In the case of natural black olives and naturally shrivelled black olives picked when fully ripe or after reaching maturity: olives which have been mechanically damaged, crushed or torn.
- (e) Internal damage: means imperfection or damage to the flesh which definitely detract from the appearance and may be associated with superficial marks.

- (f) Abnormally shrivelled: means a whole olive in the styles of whole, whole stuffed and whole pitted (except for those styles and types that are characteristically shrivelled) that is so wrinkled as to affect the appearance of the fruit.
- (g) Mutilated: means an olive in whole pitted style that is damaged by tearing to the extent that the pit cavity is exposed or a substantial portion of the flesh.
- (h) Poor texture: olives which are excessively or abnormally flabby or fibrous in comparison to the trade type.
- (i) Off colour: olives the colour of which is distinctly different from that which is characteristic of the trade type under consideration.
- (j) Discolored stuffing: (in the case of stuffed olives): major defects due to handling or defective colouring of the stuffing, thus materially affecting the appearance.
- (k) Other defects: olives affected by pathological, mechanical defects [or insect damage] so as to be objectionable in appearance or quality, and which have not been described above.^{1/}

3.2.4 Defect Allowance

The product shall be practically free of harmless extraneous matter; other defects shall not exceed, in one and the same container, the limits shown in the following tables.

It is clearly understood that in applying the allowances in the following tables:

- Table I includes Whole and Halved styles
- Table II includes Broken, Sliced and Chopped styles
- Extraneous matter is on a "percent by weight" basis
- Stone (pit) is expressed as "percent by count" in Table I and "number of pieces per 200 grams" in Table II
- All other defects are expressed as "percent by count" in Table I and "percent by weight" in Table II.

^{1/} portion in square brackets added by USA

TABLE I. (Whole or Halved Styles)

Defects	Size for each defect compared to the fruit's surface (S) and to the Vol. (V)	PFV-69 **		
		Green O. Olives	O. turning and Calif. col. and black O. in brine	Natural black O. and nat. shrivelled black O.
a) Harmless Extraneous matter (percentage by weight)		0.5	0.5	0.5
←----- Percentage by Count ----->				
b) Fruits with stems (except for the style with stems)				
- container \leq 5 kg		3	3	3
- container $>$ 5 kg		6	6	6
c) Stone (Pit) or fragments thereof		2	<u>1</u> /	<u>1</u> /
d) Skin Blemish	$\begin{matrix} \leq S/8 \\ S/8 \text{ but } < S/4 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 10 \\ 5 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 10 \\ 5 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 15 \\ 10 \end{matrix}$
e) Internal Defects	$\begin{matrix} \leq V/8 \\ V/8 \text{ but } < V/4 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 10 \\ 5 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 10 \\ 5 \end{matrix}$	$\begin{matrix} 10 \\ 5 \end{matrix}$
f) Abnormally shrivelled fruit		10	10	10
g) Mutilated (Stoned or Pitted Styles)		10	<u>1</u> /	<u>1</u> /
h) Poor Texture		5	5	15
i) Off Colour		5	5	15
j) Discoloured Stuffing		5	5	5
k) Other Damage (Serious)		2	2	2
Total Limit--Defects b) through k)		30	30	30

l) Dacus infested fruit or other insects	For green olives included in skin defects or internal defects		
- container \leq 5 kg		6	10
- container $>$ 5 kg		10	20

\leq equal or less than

$<$ less than

$>$ greater than

1/ Applies only to the style of stoned or pitted olives.

TABLE II (Broken, Chopped and Sliced Styles)

DEFECT	TOLERANCE
- Harmless extraneous matter	0.5% by weight
- Stone (pit including fragments)	One per 200 grams
- Other defects	10% by weight

TABLE III SIZING DEFECTS
 (Whole Olives)

Description	Green O. PFV-69 ** -- and Calif. Style Olives	O. turn- ing col. and black O. in brine	Natural Black O. and nat. shriv. black O.
	Tolerance (Percent by Count)		
- in fruit being of an immediately higher or lower size			
- container < 5 kg	5	-	-
- container > 5 kg	8	-	-
- in fruit being of an immediately higher or lower size in cases where the fruit are greater than size 240	-	20	20
- in fruit being of the two sizes immediately above or below in cases where the fruit are smaller than that in size 240	-	20	20

Note: Sizing requirements for the styles of whole stoned (pitted) and whole stuffed to be developed using the criteria that would relate to the size of the olives and the pit.

4. FOOD ADDITIVES

The following provisions in respect of food additives and their specifications as contained in section . . . of the Codex Alimentarius are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Additives.

	<u>Maximum Level of Use</u> <u>(to be considered)</u>
Sorbic Acid	
Lactic Acid -----	Not limited
Citric Acid -----	Not limited
Ascorbic Acid -----	Not limited

5. CONTAMINANTS

Pesticide Residues

Such levels as may be laid down by the Codex Committee on Pesticide Residues shall apply.

6. HYGIENE 1/

6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the Codex Alimentarius Provisional Hygienic Code of Practice for Canned Fruit and Vegetable Products.

6.2 To the extent possible in good manufacturing practice the product shall be free from objectionable matter.

6.3 The product shall not contain any pathogenic microorganisms or any toxic substance originating from microorganisms.

6.4 Olives preserved by heat sterilization (as in California Style Black Olives) shall have received a processing treatment sufficient to destroy all spores of Clostridium botulinum.

7. WEIGHTS AND MEASURES

7.1 Container fill

Containers shall be adapted to the net weight of drained olives to be packed in them in such a manner that they are always sufficiently filled with olives covered by brine.

In all cases the olives and brine shall occupy at least 90% of the container's capacity.

7.2 Minimum drained weight

When olives are packed in hermetically sealed containers in brine the weight of the drained olives shall be not less than indicated in the following Table IV.

1/ The figures in the table are tentative and subject to change after review by governments 7

1/ The end-product specification listed in this section are in conformity with those recommended by the Codex Committee on Food Hygiene.

TABLE IV DRAINED WEIGHT
Minimum drained weight by percentages compared to
the water capacity of a container at 20° C

Trade type, style and size	Contents of Containers			
	250 gr. and less	251 to 500 gr.	501 to 2,000 gr.	2,001 to 5,000 gr. 5,001 to 13,000 gr.
<u>Green olives:</u>				
<u>Whole and stuffed</u>				
Sizes:				
- over 300 fruits/kilo	60	65	68	70
- 150 to 300 fruits/kilo	52	55	60	60
- less than 150 fruits/kilo	45	52	55	55
<u>Pitted</u>				
- over 150 fruits/kilo	55	60	63	65
- less than 150 fruits/kilo	45	55	58	60
<u>Halved</u>	45	52	55	55
<u>Sliced</u>	50	55	60	60
<u>Chopped</u>	80	85	90	90
<u>Black olives in brine:</u>				
Sizes:				
- over 300 fruits/kilo	62	68	70	70
- 150 to 300 fruits/kilo	55	58	60	65
- less than 150 fruits/kilo	48	55	57	57
<u>Black olives in dry salt</u>	50	58	60	60

8. LABELLING (For containers of 5 kilo or less)

PFV-69 ** - The following provisions in respect of the labelling of the product are subject to endorsement by the Codex Committee on Food Labelling:

8.1 The Name of the Food

8.1.1 The name of the product shall include:

- the name of the product which is "Table Olives" or "Olives",
- designation of the product in terms of the trade type such as "Green Olives", "Olives Turning Colour", "Natural Black Olives in Salt" etc.,
- the style of product such as "Whole", "Sliced", "Halved", "Stuffed", etc. ^{1/}
- the size of whole olives, either by a reasonably exact graphic representation of the whole olive or in terms of the number of olives per kilo, number per pound or number per other well understood unit of weight. ^{1/}

8.2 List of Ingredients

8.2.1 A complete list of ingredients (including food additives and preserving agents) shall be declared on the label in descending order of proportion.

8.2.2 The provisions of section 3(2)(b) and 3(2)(c) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.3 Net Contents

The net drained weight shall be declared in either the metric ("Système International" units) or avoirdupois, or both systems of measurement, as required by the country in which the product is sold.

8.4 Name and Address

The provisions of Section 3.4(a) of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.5 Country of Origin

The country of origin of the product shall be declared unless it is sold within the country of origin, in which case the country of origin need not be declared. If the product undergoes processing in a second country which essentially changes its nature, the country in which the processing is performed, shall be considered to be the country of origin for the purpose of labelling.

^{1/} This information may be omitted from the label in the case of transparent containers.

8.6 Presentation of Mandatory Information

The provisions of section 4.1 and 4.2 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.7 Optional Labelling

-- variety,
-- gross weight of container,
-- year harvested, in the case of containers of more than 5 kgs, ^{2/}
-- if need be, mention of heat sterilization or pasteurization.
The provisions of section 6.1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.8 Definition of Terms

The definition of terms contained in Section 1 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

8.9 General Principles

The provisions of section 2.1 and 2.2 of the Recommended General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods shall apply.

9. UNIFORMITY OF PACK

Except within the limits of the tolerances provided in this standard, each container shall only contain fruit of the same variety, trade type, style, size and quality class, prepared in the same way, of uniform colour and of clean appearance.

/Note by USA: - This paragraph would be more appropriate as an introduction in paragraph 8. LABELLING or paragraph 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY CRITERIA/

10. CONTAINERS

The containers in which table olives are packed must be new or in very good condition, be leakproof and be manufactured of materials which cannot impart any foreign smell or taste to the olives or subject these to the effects of any toxic substances. Metal containers must be new and their inner surface must be perfectly resistant to corrosion.

The competent authorities or organizations in each country may draw up a list of approved containers, in accordance with particular trade usages, stipulating their technical characteristics - especially where containers made of new materials are concerned - taking into account both the foregoing provisions and the recommendations in the matter adopted by the Codex Committee on Food Hygiene.

In the case of transparent containers (glass, plastic, etc.), olives may be stowed in orderly fashion, or in bulk.

^{2/} Where this information does not appear on containers it must figure on the documents accompanying the merchandise.

11. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

The methods of analysis and sampling described hereunder are international referee methods, which are to be endorsed by the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling.

11.1 Test procedures

11.1.1 Drained Weights

In accordance with the applicable Drained Weight Method for Processed Fruit and Vegetable Products of the "Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

11.1.2 Other Tests

/To be developed/

11.2 Sampling

11.2.1 Containers Not Exceeding 13.5 kilos

PFV-69 ** -- Sampling and lot acceptance shall be in accordance with the Sampling Plans for Prepackaged Foods.

11.2.2 Containers Larger Than 13.5 Kilos

5% of the number of containers. /Provisional Measure/

11.3 Lot Acceptance

In applying the sampling plans specified in section 11.2 a container will be considered as a "defective" when, for one defect only, the percentage in less than half of the samples is higher than the tolerance but less than the figure obtained after increasing the latter by 10%, the lot shall notwithstanding be considered as complying with regulations if the average percentage for said defect in all the samples inspected remains less than or, at most, equal to said tolerance.

TABLE
OF SUGGESTED
OLIVE SIZE COUNTS

COUNT DESIGNATIONS		COUNT DESIGNATIONS	
<u>Per Kilo</u>	<u>Per Pound</u> (Approximate)	<u>Per Kilo</u>	<u>Per Pound</u> (Approximate)
400/420	181-190	140/150	64-68
380/400	172-181	130/140	59-64
340/360	154-163	120/130	54-59
300/320	136-145	110/120	50-54
280/300	127-136	100/110	45-50
240/260	109-118	90/100	41-45
200/220	91-100	80/90	36-41
180/200	82-91	70/80	32-36
160/180	73-82	60/70	27-32
150/160	68-73		