

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE

CXS 78-1981

Précédemment CAC/RS 78-1976.

Adoptée en 1981. Amendée en 2017.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination "cocktail de fruits en conserve" désigne le produit:

- a) Préparé à partir d'un mélange de petits fruits et de petits morceaux de fruits (dont la description figure plus loin dans la présente norme), que les fruits soient frais, congelés ou en conserve.

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

Pêches - toutes variétés jaunes à chair ferme de l'espèce *Prunus persica* L., y compris les variétés à noyau libre et les variétés à noyau adhérent, mais à l'exclusion des nectarines, pelées, dénoyautées et coupées en dés.

Poires - toutes variétés de l'espèce *Pyrus communis* L. ou *Pyrus sinensis* L., pelées évidées et coupées en dés.

Ananas - toutes variétés de l'espèce *Ananas comosus* L., pelées évidées, coupées en secteurs ou en dés.

Cerises - toutes variétés de l'espèce *Prunus cerasus* L., en moitiés ou entières, dénoyautées ou avec leurs noyaux, et pouvant:

- i) appartenir à toute variété sucrée, de couleur claire; ou
- ii) être artificiellement colorées en rouge; ou
- iii) être artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants soit naturels, soit de synthèse.

Raisins - toutes variétés sans pépins de l'espèce *Vitis vinifera* L. ou *Vitis labrusca* L., entiers.

- b) Conditionné avec de l'eau ou avec un autre milieu de couverture liquide approprié auquel peuvent être ajoutés des agents de sapidité ou des aromatisants convenant à ce produit; et
- c) Soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Modes de présentation

1.2.1 Modes de conditionnement

1.2.1.1 Mélange de fruits - 5 fruits

Mélange de 5 fruits appartenant aux espèces et présentés selon les modes décrits dans la présente norme (1.1 a)).

1.2.1.2 Cocktail de fruits - 4 fruits

Mélange de fruits appartenant aux espèces et présentés selon les modes décrits dans la présente norme (1.1 a)), mais ne contenant pas:

- a) de cerises; ou
- b) de raisins.

1.2.2 Milieux de couverture

Le cocktail de fruits en conserve peut être conditionné dans l'un quelconque des milieux de couverture ci-après, avec ou sans sucres et/ou ingrédients facultatifs:

- a) **Eau** - milieu de couverture composé uniquement d'eau;
- b) **Eau et jus de fruits** - milieu de couverture composé uniquement d'eau et du ou des jus de fruits spécifiés, qui peuvent être passés ou filtrés;
- c) **Jus de fruits** - milieu de couverture composé uniquement de jus de l'un ou de plusieurs des fruits spécifiés, qui peuvent être passés ou filtrés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

- Fruits, définis sous 1.1 a);
- Eau;
- Jus de fruits.

2.1.2 Autres ingrédients

- Un ou plusieurs des sucres ci-après: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté;
- Épices;
- Menthe.

2.2 Formulation

2.2.1 Teneur en fruits

2.2.1.1 Proportions des fruits

Les produits doivent contenir des fruits selon les proportions ci-après, sur la base du poids égoutté de chaque espèce de fruit par rapport au poids égoutté total de tous les fruits:

	Cocktail de fruits - 5 fruits	Cocktail de fruits - 4 fruits
Pêches	30 % à 50 %	30 % à 50 %
Poires	25 % à 45 %	25 % à 45 %
Ananas	6 % à 16 %	6 % à 25 %
		et soit
Raisins	6 % à 20 %	6 % à 20 %
		ou
Cerises	2 % à 6 %	2 % à 15 %

2.2.1.2 Conformité aux spécifications concernant la teneur en fruits

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications de qualité relatives à la proportion des fruits (2.2.1.1) lorsque:

- a) la moyenne des pourcentages de chaque espèce de fruit relevés dans tous les récipients de l'échantillon se trouve dans la gamme des pourcentages exigés pour chaque espèce de fruit; et
- b) le nombre de récipients ne répondant pas aux spécifications requises pour une ou pour plusieurs espèces de fruits ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage);

2.2.2 Milieux de couverture

2.2.2.1 Classification des milieux de couverture contenant des sucres d'ajout

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés à un milieu composé d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, la catégorie de ce milieu est déterminée en fonction de sa densité finale de la manière suivante:

Densités fondamentales de sirop

- Sirop léger - au minimum 14° Brix
- Sirop épais - au minimum 18° Brix

Milieux de couverture facultatifs

Sauf interdiction dans le pays où le produit est vendu, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

- Eau légèrement sucrée }
Eau sucrée légèrement } Au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix

Sirop très léger	}	
Sirop très épais		Plus de 22° Brix

- b) Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de fruits, le milieu de couverture ne doit pas être d'une densité inférieure à 14° Brix et sa catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14° Brix

Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18° Brix

2.2.2.2 Conformité à la classification des milieux de couverture

La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, le cas échéant.

2.3 Dimensions et formes des fruits

2.3.1 Pêches, poires ou ananas coupés en dés

75 % ou plus de ces fruits égouttés doivent avoir approximativement la forme d'un cube:

- dont la plus grande arête mesure au maximum 20 mm; et
- refusé à la maille carrée de 8 mm.

2.3.2 Secteurs d'ananas

80 % ou plus de tous les morceaux d'ananas égouttés doivent avoir une forme plus ou moins triangulaire ayant les dimensions suivantes:

- arc externe - 10 mm à 25 mm; et
- épaisseur - 10 mm à 15 mm; et
- rayon (de l'arc interne à l'arc externe) - 20 mm à 40 mm.

2.3.3 Cerises ou raisins entiers

90 % ou plus en nombre des cerises et raisins entiers doivent avoir une forme plus ou moins normale, compte tenu des opérations appropriées de parage (par exemple dénoyautage et élimination des pédoncules) et n'être:

- ni brisés en deux ou plusieurs morceaux;
- ni trop écrasés, abîmés ou déchirés.

2.3.4 Moitiés de cerises

80 % ou plus en nombre (sur la moyenne des échantillons) des unités-cerises doivent être des moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas elles-mêmes coupées en deux ou plusieurs morceaux.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur - le cocktail de fruits en conserve doit présenter une couleur normale, à ceci près qu'une légère perte de la couleur des cerises colorées est acceptable.

2.4.2 Saveur - le cocktail de fruits en conserve doit présenter une saveur caractéristique normale pour chaque fruit et pour le mélange considéré dans son ensemble.

Le cocktail de fruits en conserve contenant des ingrédients particuliers doit présenter la saveur caractéristique que confèrent les fruits entrant dans la composition du produit et les autres substances utilisées.

2.4.3 Texture - les ingrédients fruits ne doivent être ni trop fermes ni trop mous, selon les caractéristiques particulières à chaque espèce.

2.4.4 Défauts et tolérances - le cocktail de fruits en conserve doit être substantiellement exempt de défauts. Le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser les limites suivantes (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage):

**Limites maximales
(sur la base du poids des fruits
égouttés)**

a) Morceaux de fruits abîmés (morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies)	20 % m/m Total de toutes les unités-fruits ainsi affectées
b) Peaux (calculé sur la moyenne) (n'est un défaut que dans le cas des fruits conditionnés pelés)	25 cm ² surface totale par kg
c) Débris de noyau (calculé sur la moyenne) (morceaux de noyaux ou de pépins, durs et présentant des pointes aiguës; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimension, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut)	1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, par 2 kg
d) Petits pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que pédicelles des raisins)	5 par kg
e) Grands pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que ceux des pêches, des poires ou des cerises)	1 pédoncule ou morceau de pédoncule par kg

2.4.5 Classification des unités "défectueuses"

On considère qu'un récipient est "défectueux" lorsqu'il ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications ci-après:

- 1) spécifications qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.3.1 à 2.3.4 (à l'exception des proportions de raisins et de cerises qui sont établies d'après la moyenne des échantillons prélevés); et
- 2) spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.4.1 à 2.4.4 (à l'exception des peaux, des débris de noyau et des pédoncules qui sont déterminés sur la moyenne des échantillons prélevés).

2.4.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 2.4.5 lorsque:

- a) pour les exigences qui ne reposent pas sur des moyennes, le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.4.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage); et
- b) les exigences qui reposent sur des moyennes sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale

3.1 Colorant

Érythrosine (pour colorer les cerises, uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées)

Limitée par les BPF

3.2 Aromatisants

3.2.1 Essences naturelles de fruits

Limitée par les BPF

3.2.2 Aromatisants naturels et de synthèse

Limitée par les BPF

3.2.3 Essence de laurier cerise (cerises)

10 mg/kg dans l'ensemble du produit

artificiellement colorées uniquement)

3.2.4 Essence d'amande amère (*cerises artificiellement colorées uniquement*) 40 mg/kg dans l'ensemble du produit

3.3 Antioxygène

Acide L-ascorbique 500 mg/kg

4. CONTAMINANTS

Plomb (Pb) 1 mg/kg

Étain (Sn) 250 mg/kg, calculée en Sn

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

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

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

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

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

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

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

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions définies à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 60 % du poids d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

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

7. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "cocktail de fruits".

7.1.2 Le cas échéant, les précisions ci-après devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci, à moins que dans le pays où le produit sera vendu une représentation graphique exacte du produit accompagnée de la liste de tous les ingrédients soit suffisante aux termes de sa législation

nationale:

"5 fruits" ou "Avec 5 fruits";

ou

"4 fruits" ou "Avec 4 fruits".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau ou bien d'eau avec un ou plusieurs jus de fruit où l'eau domine, ce milieu doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

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

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"Dans du jus de (nom du fruit)".

7.1.5 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits, il doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"Dans du jus de (nom des fruits)", ou "Dans des jus de fruits", ou "Dans un mélange des jus de fruits".

7.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau et à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

- "Eau légèrement sucrée" ou
- "Eau sucrée légèrement" ou
- "Sirop très léger" ou
- "Sirop léger" ou
- "Sirop épais" ou
- "Sirop très épais".

7.1.7 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, et que ces jus de fruits représentent au moins 50 % dudit milieu, celui-ci doit être déclaré de manière à indiquer la prépondérance du ou des jus de fruits, comme par exemple:

"Jus de (nom du ou des fruits) et eau".

7.1.8 Lorsque des sucres sont ajoutés à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou

"Jus de (nom des fruits) fortement sucré"

ou

"Jus de fruits légèrement sucrés"

ou

"Mélange de jus de fruits légèrement sucrés"

ou

"Jus de fruits fortement sucré"

ou

"Mélange de jus de fruits fortement sucrés".

7.1.9 Tout aromatisant caractéristique du produit doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci; par exemple: "Avec --X--", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux spécifications de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), sauf dans les cas prévus aux alinéas 7.2.2 et 7.2.3.

7.2.2 Lorsque les cerises sont artificiellement colorées et/ou avec adjonction d'aromatisants, les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients et remplacer la déclaration nominale des additifs:

« Cerises artificiellement colorées en rouge »; ou

« Cerises artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants ».

7.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients de la manière suivante:

"Acide L-ascorbique ajouté comme antioxygène".

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.