commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 02/9
Juillet 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS
Vingt-et-unième session,
San Antonio, Texas,(États-Unis), 23-27 septembre 2002

AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les ***Avant-projets de normes Codex pour les fruits et légumes transformés*** (**À L'ÉTAPE 3**) ci-joints sont invités à les adresser avant le **20 AOÛT 2002** à Madame. Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave. S.W., Washington, DC, 20250-2700, télécopie: +1 202 720 3157, mél: uscodex@usda.gov, avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie:+39.06.5705.4593 ou Mél codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. Le programme de travail du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés étant très chargé, le CCPFV a accepté à l'unamimité, lors de sa vingtième session, l'établissement d'une liste des fruits et légumes transformés devant faire l'objet en priorité d'une normalisation, liste qui sera examinée par le Comité lors des prochaines sessions. Le Comité a souligné la nécessité de toujours tenir compte des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition p. 60 et 61) pour l'établissement et le maintien d'une liste des priorités.

2. Le Comité a accepté la proposition des délégations suivantes concernant la rédaction d'Avant-projets de normes Codex pour les produits ci-après pour distribution en temps utile, observations à l'étape 3 et examen ultérieur à la vingt-et-unième session du CCPFV:

- Agrumes en conserve (États-Unis)
- Ginseng (Corée)
- Confitures, gelées et marmelades (Royaume-Uni)
- Sauce au soja (Japon)
- Tomates en conserve (États-Unis, en collaboration avec le CMTT)
- Concentré de tomate en conserve (États-Unis en collaboration avec le CMTT)
- Légumes en conserve (France, en collaboration avec la Thaïlande)
- Directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve (France)

3. Le Comité est convenu que les gouvernements désignés prépareront des projets de normes pour le Secrétariat pour distribution et observations à l'étape 3. Le Comité a pris cette décision en sachant que l'élaboration d'un Avant-projet de norme pour le Ginseng devra être approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission[1] du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session.

4. Toutefois, la Commission n'a pas été en mesure d'achever l'étude des avant-projets pour l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés et, par conséquent, elle a demandé de réunir une session extraordinaire du Comité exécutif pour achever le travail laissé en suspens à cette réunion.[2] À sa quarante-neuvième session (extraordinaire), le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une norme pour le ginseng, visant toutes les variétés et toutes les origines.[3]

5. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre des observations à l'étape 3 sur les ***AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS,*** ci-joints, ***de préférence par mél***, comme indiqué ci-dessus.

---

1 ALINORM 01/27, para. 9-12
2 ALINORM 01/41, para. 216
3 ALINORM 03/3, para. 22 et App. III

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES AGRUMES EN CONSERVE
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pamplemousses en conserve et aux mandarines en conserve, tels que définis à la section 2 ci-dessous, et prêts à la consommation dans l'industrie de la restauration ou pour reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 La dénomination « pamplemousse en conserve » désigne le produit:

(a) préparé à partir de pamplemousses mûrs et lavés répondant aux caractéristiques de l'espèce *Citrus paradisi* Macfadyen;

(b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs et des condiments ou aromatisants appropriés au produit; et

(c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique pour empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit avoir été lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des pépins et du cœur doit avoir été éliminée des segments.

2.1.2 La désignation « mandarines en conserve » désigne le produit :

(a) préparé à partir de mandarines mûres et saines répondant aux caractéristiques de l'espèce *Citrus reticulata* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve);

(b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié; et

(c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique pour empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit avoir été lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des fibres provenant du cœur et de l'albédo et, le cas échéant, des pépins doit avoir été éliminée des segments.

2.2 COULEUR (pamplemousse uniquement)

2.2.1 Blanc - obtenu à partir de pamplemousse à chair blanche.

2.2.2 Rose – obtenu à partir de pamplemousse à chair rose ou rouge.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

2.3.1 Les pamplemousses en conserve peuvent être conditionnés comme suit:

(a) **Segments entiers** – segments de fruits entiers dont la longueur équivaut au minimum à 75 % de la longueur apparente du segment original. (Tout segment fendu en un seul endroit qui ne risque pas de se désintégrer sera considéré comme un segment entier mais les portions d'un segment retenues uniquement par un « fil » ou par la membrane ne seront pas considérés comme « entiers »); ou

(b) **Segments brisés** – segments de fruits qui ne répondent pas aux conditions de la section 2.3.1(a).

2.3.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit:

(a) **Segments entiers** – segments de fruits pratiquement intacts et conservant leur forme originale, mais pouvant être légèrement fendus.

(b) **Segments brisés** – portions de segments conservant au moins la moitié du calibre apparent ou suffisamment grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 12 mm fait de fil métallique de 2mm de diamètre.

(c) **Morceaux** – portions de segments assez grandes pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 8 mm fait de fil métallique de 2mm de diamètre.

2.3.3 Autres modes de présentation

Pour les pamplemousses en conserve et les mandarines en conserve:

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

(a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;

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

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

2.4 CALIBRE DES SEGMENTS ENTIERS (mandarines en conserve uniquement)

2.4.1 Désignation en fonction du calibre

Les mandarines en conserve présentées en segments entiers peuvent être désignées en fonction du calibre de la manière indiquée ci-après:

(a) Calibre unique uniforme

« Grosses » - 20 segments entiers ou moins par 100 grammes de fruit égoutté
« Moyennes » - 21 à 35 segments entiers par 100 grammes de fruit égoutté
« Petites » - 36 segments entiers ou plus par 100 grammes de fruit égoutté

Les calibres uniques doivent également satisfaire aux critères d'uniformité énoncés à l'alinéa 3.4.6.

(b) Calibres mixtes – mélange de deux ou de plus de deux calibres uniques.

2.4.2 Conformité à la désignation « calibre unique »

2.4.2.1 Classification des unités « défectueuses »

Toute unité échantillon ou récipient qui ne satisfait pas aux spécifications de dénombrement et d'uniformité de la section 2.4.1 sera considérée comme «défectueuse» aux fins de la classification en fonction du calibre. Les segments brisés ne seront pas pris en considération lors de la détermination de la conformité à la classification par calibre.

2.4.2.2 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme conforme aux exigences en matière d'uniformité de calibre lorsque le nombre d'unités «défectueuses », telles que décrites à la section 2.4.2.1, n'excède pas le taux d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6.5).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Agrumes en conserve tels que définis à la section 2 et liquide de couverture approprié au produit.

3.2 LIQUIDE DE COUVERTURE

3.2.1 Les pamplemousses en conserve peuvent être conditionnés comme suit :

(a) ***Eau*** - le liquide de couverture est composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus (le jus représentant moins de 50 % du mélange).

(b) ***Jus*** - liquide de couverture composé uniquement de jus de pamplemousse sans ajout direct ou indirect d'eau.

(c) ***Jus et eau*** - liquide de couverture composé d'un mélange de jus de pamplemousse et d'eau, le jus représentant au minimum 50 % du mélange.

(d) ***Sirop*** - liquide de couverture composé d'eau, de jus ou d'un mélange de jus et d'eau auquel sont ajoutés un ou des édulcorants nutritifs, classifié en fonction de la teneur Brix comme suit :

Liquide de couverture	Teneur Brix
Sirop très léger	- pas moins de 12° Brix
Jus de pamplemousse peu sucré	- voir plus haut
Eau et jus de pamplemousse peu sucré	- voir plus haut
Sirop léger	- pas moins de 16° Brix
Jus de pamplemousse légèrement sucré	- voir plus haut
Eau et jus de pamplemousse légèrement sucré	- voir plus haut
Sirop lourd	- pas moins de 18° Brix
Jus de pamplemousse très sucré	- voir plus haut
Eau et jus de pamplemousse très sucré	- voir plus haut

3.2.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit:

(a) ***Eau*** – liquide de couverture composé uniquement d'eau;

(b) ***Jus d'agrumes*** – liquide de couverture composé de jus de mandarine ou de tout autre jus d'agrumes;

(c) ***Mélange de jus d'agrumes*** – liquide composé de deux jus d'agrumes ou plus, incluant le cas échéant du jus de mandarine;

(d) ***Eau et jus d'agrumes*** – liquide de couverture composé d'eau et de jus de mandarine, ou d'eau et de tout autre jus d'agrumes (seul ou mélangé à d'autres jus d'agrumes);

(e) ***Jus d'agrumes*** – liquide de couverture composé d'un ou de plusieurs jus d'agrumes.

(f) ***Avec édulcorant(s)*** – tous les liquides de couvertures mentionnés aux alinéas (a) à (e) peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des édulcorants suivants : saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de fructose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et sucre inverti.

3.2.2.1 Classification des liquides de couverture en cas d'adjonction d'édulcorants aux mandarines en conserve

3.2.2.1.1 En cas d'adjonction d'édulcorants au jus de mandarine ou à d'autres jus d'agrumes, les liquides de couverture devront avoir une densité d'au moins 14° Brix et devront être classés en fonction de la densité de l'échantillon comme suit :

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

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

3.2.2.1.2 En cas d'adjonction d'édulcorant à l'eau, au mélange d'eau et de jus de mandarine ou au mélange d'eau et d'autres jus d'agrumes, les liquides de couverture seront classés en fonction de la densité comme suit :

(a) Densité de base des sirops

Sirop léger – au minimum 14° Brix

Sirop lourd – au minimum 18° Brix

(b) Liquides de couverture facultatifs

Eau légèrement sucrée au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix

Sirop très léger au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix

Sirop très lourd plus de 22° Brix

3.2.3 La conformité aux exigences relatives à la densité Brix du liquide de couverture sera déterminée en fonction de la moyenne mais aucun récipient ne devra présenter une valeur Brix inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure.

3.3 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS (pamplemousse en conserve uniquement)

- Jus de citron
- Épices.

3.4 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les agrumes en conserve devraient présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et devraient présenter la consistance caractéristique du produit.

3.4.1 Couleur

(a) Pour le pamplemousse en conserve:

Le pamplemousse devrait présenter la couleur caractéristique de la variété utilisée, après préparation et transformation appropriées.

(b) Pour les mandarines en conserve:

Les segments devront avoir une coloration jaune à orangé vif caractéristique du fruit préparé et transformé convenablement, exempte de toute teinte brune, et le liquide de couverture devra être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus.

3.4.2 Saveur

Les pamplemousses en conserve et les mandarines en conserve devraient présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère au produit. Les pamplemousses en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent le pamplemousse et les autres substances utilisées.

3.4.3 Texture

(a) Pour le pamplemousse en conserve:

Le pamplemousse en conserve devrait présenter une texture ferme caractéristique du produit et être raisonnablement exempt de cellules sèches ou fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit. Les segments devraient être virtuellement exempts de toute désintégration.

(b) Pour les mandarines en conserve:

Les mandarines en conserve devraient présenter une texture ferme caractéristique du produit et être raisonnablement exemptes de cellules sèches ou fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit.

3.4.4 Uniformité (pamplemousse en conserve uniquement)

Pour les modes de présentation « quartiers » ou « segments », les segments entiers représenteront au minimum 50 % du poids des fruits égouttés.

3.4.5 Défauts et tolérances:

(a) Pour le pamplemousse en conserve:

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication des pamplemousses en conserve devra faire en sorte que le produit fini ne contienne pas trop de matières fruitées étrangères, telles que pelure, cœur ou albédo, ni de défauts majeurs, mentionnés ou non dans la norme. La proportion de certains défauts courants ne devraient pas dépasser les limites indiquées ci-après :

- La surface totale recouverte de membrane ne devrait pas dépasser plus de 20 centimètres carrés par 500 grammes de contenu total; et

- Il ne devrait pas y avoir plus de 4 pépins développés par 500 grammes de contenu total. (Par pépin développé, on entend un pépin dont l'une des dimensions mesure plus de 9mm.)

- Les unités tâchées ne devraient pas représenter plus de 15 % du poids du pamplemousse égoutté. Par unité tâchée, on entend une section de pamplemousse ou toute portion de celui-ci endommagée par le pelage chimique, par la décoloration ou par tout autre dommage visible.

(b) Pour les mandarines en conserve:

Les mandarines en conserve devront être essentiellement exemptes de défauts, dans les limites énoncées ci-dessous:

Défaut	Limite maximale pour le fruit égoutté
Segments brisés et morceaux (tels que définis à l'alinéa 2.3.2) (Segments entiers)	10% m/m
Morceaux (tels que définis à l'alinéa 2.3.2) (Segments brisés)	15% m/m
Membrane (Surface totale)	7 cm^2/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
Tissus fibreux (Longueur totale)	5 cm/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)
Pépins (l'une des dimensions mesurant plus de 4,0 mm)	1/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)

3.4.6 Uniformité du calibre

Pour les mandarines en conserve (uniquement pour le mode de présentation « segments entiers – calibre unique »**) –** Le poids de la plus grande unité ne devrait pas dépasser le double du poids de la plus petite unité, pour 95 % du nombre total d'unités (segments brisés non inclus)

3.4.7 Classification des unités « défectueuses »

Pour le pamplemousse en conserve et les mandarines en conserve - Tout récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de qualité, telles que définies à la section 3.4 (à l'exception de celles qui sont basées sur des moyennes) sera considéré comme « défectueux ».

3.4.8 Acceptation des lots

(a) Pour le pamplemousse en conserve et les mandarines en conserve:

Un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées à la section 3.4 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles que décrites dans la section.3.4.7, n'excède pas le taux d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5).

(b) Pour les mandarines en conserve :

Le lot devra être conforme aux exigences stipulées à l'alinéa 3.4.6 et basées sur la moyenne des échantillons.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(a) Pour le pamplemousse en conserve:

NUMÉRO		Additif alimentaire	Niveau maximum
4.1	**REGULATEURS D'ACIDITÉ**		
330		Acide citrique	Limité par les BPF
4.2	**AGENTS RAFFERMISSANTS**		
509 327		Chlorure de calcium et/ou lactate de calcium	Maximum de 0,035% de calcium selon le poids du produit final dérivé des sels de calcium ajoutés
4.3	**AROMATISANTS**		
4.3.1	Aromatisants naturels et synthétiques		Limités par les BPF

(b) Pour les mandarines en conserve:

4.4 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Tout régulateur d'acidité contenu dans le Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.1.2.4 (Fruits (pasteurisés) en conserve ou embouteillés) des Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. L'additif alimentaire suivant est également autorisé:

NUMÉRO	Additif alimentaire	Niveau maximum
461	Méthylcellulose (clarifiant)	Maximum de 10 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

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

7.1.2 Classification des unités «défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillons du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6.5).

7.1.4 Poids égoutté minimal

(a) Pour le pamplemousse en conserve - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50 % du poids d'eau distillée à 20° C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli.

(b) Pour les mandarines en conserve - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages indiqués ci-dessous du poids d'eau distillée à 20° C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli.

« Segments entiers »	55%
« Segments entiers » et « Morceaux »	58%

7.1.4.1 Acceptation des lots

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

8. ÉTIQUETAGE

Les pamplemousses en conserve et les mandarines en conserve devront être étiquetés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit devra être « pamplemousse » ou « mandarine », tel que défini aux sections 2.1.1 et 2.1.2.

8.1.1 Pour le pamplemousse en conserve:

(a) La désignation « rose » devra faire partie du nom du produit si la couleur du pamplemousse utilisé est rose;

(b) Les indications suivantes doivent faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci:

- Le mode de présentation : « segments » ou « segments brisés », comme il convient ;

- Le liquide de couverture :

  « eau »
  « jus de pamplemousse »
  «eau et jus de pamplemousse »
  « sirop peu sucré »
  « sirop léger »
  « sirop lourd »
  « jus de pamplemousse peu sucré »
  « jus de pamplemousse légèrement sucré »
  « jus de pamplemousse fortement sucré »
  « eau et jus de pamplemousse peu sucré »

«eau et jus de pamplemousse légèrement sucré »
«eau et jus de pamplemousse fortement sucré »

8.1.2 Pour les mandarines en conserve:

(a) Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie du nom ou être placé à proximité immédiate de celui-ci:

- **Segments entiers –** la classification du calibre pourra être apposée à l'étiquette pour le mode de présentation « segments entiers » si l'emballage répond au exigences pertinentes stipulées à la section 2.4.1 de la présente norme. En outre, le nombre d'unités présentes dans le récipient pourra être indiqué par un intervalle de numération, p. ex. « De (nombre) à (nombre) segments entiers ».

- **Segments brisés**

- **Morceaux**

(b) Dans le cas de calibres mixtes, la désignation de ces calibres devra faire partie du nom ou être placée à proximité immédiate du mode de présentation, p. ex « segments entiers de calibres variés ».

(c) La désignation du liquide de couverture devra faire partie du nom du produit ou être placée à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Désignation du liquide couverture	Description
« Dans l'eau » ou « Conditionnées avec de l'eau »	Lorsque le liquide de couverture est composé d'eau ou de mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine
« Dans du jus de mandarine » ou « Dans du jus de (nom de l'agrume) »	Lorsque le liquide couverture est composé uniquement de jus de mandarine ou de tout autre jus d'agrumes unique
« Dans du jus de (nom des agrumes) » ou « Dans des jus d'agrumes » ou « Dans des jus d'agrumes mélangés »	Lorsque le liquide de couverture est composé de deux jus d'agrumes ou plus, pouvant comprendre du jus de mandarine
« Jus de (nom de l'agrume) légèrement sucré » ou « Jus de (nom de l'agrume) fortement sucré » ou « Jus d'agrumes et de fruits légèrement sucré » ou « Jus d'agrumes et de fruits fortement sucré »	Comme il convient lors de l'adjonction d'édulcorants au jus de mandarine ou aux autres jus d'agrumes
« Sirop léger » ou « Sirop lourd » ou « Eau légèrement sucrée » ou « Sirop très léger » ou « Sirop très lourd »	Comme il convient lors de l'adjonction d'édulcorants à l'eau, à l'eau et à un jus d'agrumes unique (y compris du jus de mandarine) ou à l'eau et à deux jus d'agrumes ou plus, lorsque le volume proportionnel du jus est inférieur à 50 %
« Jus de mandarine et eau » ou « Jus de (nom du ou des agrumes) et eau »	Lorsque le liquide de couverture est composé d'eau et de jus de mandarine ou d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes et que le jus d'agrumes constitue 50 % ou plus du volume du liquide de couverture, celui-ci doit être désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus d'agrumes

8.2 Autres modes de présentation

Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (Section 2.3.3), l'étiquette devra contenir à proximité du nom du produit des termes ou phrases supplémentaires afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE GINSENG
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux produits séchés à base de ginseng et aux produits à base d'extraits de ginseng dont le traitement, la transformation et la fabrication reposent sur l'utilisation de ginseng frais, propre et sain,

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Ginseng séché

Le ginseng séché est le produit suivant:

(a) emballages contenant des racines de ginseng fraîches triées, lavées, chauffées (ou non) et séchées au soleil, par séchoir à air chaud ou par toute autre méthode acceptée ;

(b) emballages contenant les produits de la section (a) tranchés ou en poudre.

2.1.2 Produits à base d'extraits de ginseng

Les produits à base d'extraits de ginseng sont les suivants :

(a) emballages contenant des extraits de racine de ginseng séchée de la section 2.1.1 (a) dissous dans l'eau et/ou de l'alcool éthylique et concentrés après filtrage;

(b) emballages contenant des produits de la section 2.1.2 (a) en poudre;

(c) emballages contenant des produits de la section 2.1.2 (a) à titre d'ingrédient de base mélangé à des agents gonflants et auxquels sont ajoutés (ou non) des extraits de plantes comestibles. Le produit obtenu peut être granulé ou en poudre.

2.2 MODES DE PRESENTATION DU GINSENG

2.2.1 Ginseng séché

2.2.1.1 Ginseng blanc - transformé en séchant les racines fraîches de ginseng au soleil, par air chaud ou par toute autre méthode de déshydratation acceptée. Le produit obtenu, de couleur blanc laiteux ou jaune pâle, devrait être présenté sous une des formes suivantes :

(a) **corps principal du ginseng blanc** - transformation sous la forme du corps principal du ginseng doté de racines secondaires;

(b) **radicelles du ginseng blanc** - transformation à partir des racines secondaires ou des radicelles;

(c) **ginseng blanc en poudre** - transformation par la mise en poudre du corps principal du ginseng blanc ou de ses racines secondaires;

(d) **ginseng blanc tranché** - transformation en coupant le corps principal du ginseng blanc en tranches d'épaisseur égale sur la longueur, la largeur ou en diagonale.

2.2.1.2 Ginseng rouge - transformation des racines de ginseng par cuisson à la vapeur ou par toute autre méthode de réchauffement acceptée puis par séchage. Le produit obtenu, de couleur roux claire ou foncée, devrait être présenté sous une des formes suivantes:

(a) **corps principal du ginseng rouge** - transformation sous la forme du corps principal du ginseng doté de racines secondaires;

(b) **radicelles du ginseng rouge** - transformation à partir des racines secondaires ou des radicelles;

(c) **ginseng rouge en poudre** - transformation par la mise en poudre du corps principal du ginseng rouge ou de ses racines secondaires;

(d) **ginseng rouge tranché** - transformation en coupant le corps principal du ginseng rouge en tranches d'épaisseur égale sur la longueur, la largeur ou en angle.

2.2.1.3 Ginseng taekuk - transformation des racines de ginseng par cuisson à l'eau bouillante ou par toute autre méthode de réchauffement acceptée, puis par séchage. Le produit obtenu, de couleur intérieure vergeoise blonde et au cortex (épiderme) jaune clair, doit être présenté sous une des formes suivantes :

(a) **corps principal du ginseng taekuk** - transformation sous la forme du corps principal du ginseng doté de racines secondaires;

(b) **radicelles du ginseng taekuk** - transformation à partir des racines secondaires ou des radicelles ;

(c) **ginseng taekuk en poudre** - transformation par la mise en poudre du corps principal du ginseng rouge ou de ses racines secondaires ;

(d) **ginseng taekuk tranché** - transformation en coupant le corps principal du ginseng rouge en tranches d'épaisseur égale sur la longueur, la largeur ou en diagonale.

2.2.2 Produits à base d'extraits de ginseng

2.2.2.1 Extraits de ginseng blanc

(a) **extrait de ginseng blanc** - transformation par extraction de particules provenant de la racine de ginseng blanc séchée, solubles dans l'eau ou dans l'alcool éthylique, puis concentrées après filtrage ;

(b) **extrait de ginseng blanc en poudre** - transformation par mise en poudre de l'extrait de ginseng blanc ;

(c) **composé de ginseng blanc** - transformation par mélange de l'extrait concentré de ginseng blanc (ingrédient de base) auquel sont incorporés des agents gonflants et en ajoutant (ou non) des extraits de plantes comestibles. Le produit devrait être présenté sous forme granulée, en poudre ou fluide.

2.2.2.2 Extraits de ginseng rouge

(a) **extrait de ginseng rouge** - transformation par extraction de particules provenant de la racine de ginseng rouge séchée, solubles dans l'eau ou dans l'alcool éthylique, puis concentrées après filtrage ;

(b) **extrait de ginseng rouge en poudre** - transformation par mise en poudre de l'extrait de ginseng blanc ;

(c) **composé de ginseng rouge -** transformation par mélange de l'extrait concentré de ginseng rouge (ingrédient de base) auquel sont incorporés des agents gonflants et en ajoutant (ou non) des extraits de plantes comestibles. Le produit devrait être présenté sous forme granulée, en poudre ou fluide.

2.2.2.3 Extraits de ginseng taekuk

(a) **extrait de ginseng taekuk -** transformation par extraction de particules provenant de la racine de ginseng taekuk séchée, solubles dans l'eau ou dans l'alcool éthylique, puis concentrées après filtrage ;

(b) **extrait de ginseng taekuk en poudre -** transformation par mise en poudre de l'extrait de ginseng taekuk ;

(c) **composé de ginseng taekuk -** transformation par mélange de l'extrait concentré de ginseng taekuk (ingrédient de base) auquel sont incorporés des agents gonflants et en ajoutant (ou non) des extraits de plantes comestibles. Le produit devrait être présenté sous forme granulée, en poudre ou fluide.

2.3 AUTRES MODES DE PRÉSENTATION DES PRODUITS A BASE DE GINSENG

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

(a) se démarquer suffisamment des formats déjà présentés dans le cadre de la présente norme;

(b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme;

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Ginseng propre et sain.

3.2 AUTRES INGREDIENTS AUTORISÉS

Sucres (y compris ceux faisant l'objet de normes de la Commission du Codex Alimentarius)	
Vitamines	pour le composé de ginseng
Dextrine	
Extraits de plantes comestibles	

3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

Outre des caractéristiques ginsenosides propres au ginseng, les produits à base de ginseng devront présenter un arôme, une saveur et une couleur typiques.

3.3.1 Ginseng déshydraté

(a) Teneur en eau

Corps principal du ginseng	maximum 14%
Radicelles du ginseng	maximum 14%

Ginseng en poudre	maximum 9%
Ginseng tranché	maximum 14%
(b) Cendres	maximum 6%
(c) Extraits de 1-butanol saturés d'eau	minimum 20 mg/g
(d) Ginsenoside des Rb_1, Rf, Rg1	identifiés

3.3.2 Produits à base d'extraits de ginseng

(a) Teneur en eau

Extrait de ginseng en poudre	maximum 8.0%
Composé de ginseng (granulé ou en poudre seulement)	maximum 10.0%

(b) Matières sèches

Extrait de ginseng	minimum 60%
Composé de ginseng (fluide seulement)	minimum 60%

(c) Matières sèches insolubles dans l'eau

Extrait de ginseng	maximum 3%

(d) Extraits de 1-butanol saturés d'eau

Extrait de ginseng	minimum 70 mg/g
Extrait de ginseng en poudre	minimum 100 mg/g
Composé de ginseng	minimum 7 mg/g
(e) Ginsenoside de Rb1, Rf, Rg1	identifiés

3.4 DÉFINITION DES DEFAUTS

Les défauts suivants s'appliquent aux produits à base de ginseng séché, plus particulièrement au corps principal du ginseng et aux racines secondaires du ginseng.

(a) **ginseng endommagé par les insectes** - ginseng endommagé par les insectes ou contenant des insectes morts;

(b) **ginseng moisi** - ginseng portant des moisissures apparentes ou qui est en état de dégradation.

3.5 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, stipulées aux sections 3.3 et 3.4, devra être considéré comme «défectueux».

3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions applicables en matière de qualité, stipulées à la section 2.3, lorsque le nombre d'unités «défectueuses», définies à la section 3.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (AQL 6.5), (CAC/RM 42-1969).

4. HYGIÈNE

4.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres textes pertinents tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène.*

4.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

5. POIDS ET MESURES

5.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

5.1.1 Remplissage minimal

Le poids égoutté du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne devra pas être inférieur à 97 %.

5.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications en matière de remplissage, stipulées dans la section 5.1.1, devra être considéré comme « défectueux ».

5.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions applicables en matière de qualité, stipulées à la section 5.1.1, lorsque le nombre d'unités « défectueuses », définies à la section 5.1.2, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d 'échantillonnage approprié (AQL 6.5), (CAC/RM 42-1969, Volume 13 du Codex Alimentarius).

6. ÉTIQUETAGE

Les produits préemballés couverts par la présente norme devront être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex STAN 1-1985, Rév. 1-1991 ; Volume 1A du *Codex Alimentarius*).

6.1 NOM DES PRODUITS

Le nom des produits sera «ginseng».

6.2 PAYS D'ORIGINE ET DESIGNATION SCIENTIFIQUE DE L'ESPÈCE

Le pays d'origine et la désignation scientifique de l'espèce de ginseng couvert par la norme devront être déclarés.

6.3 AUTRES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

6.3.1 Le nom approprié du produit défini à la section 2.2.1 devra être : « corps principal de ginseng blanc », « radicelles de ginseng blanc », « ginseng blanc en poudre », « ginseng blanc tranché », « corps principal de ginseng rouge », radicelles de ginseng rouge », « ginseng rouge en poudre », « ginseng rouge tranché », « corps principal de ginseng taekuk », « radicelles de ginseng taekuk », « ginseng taekuk en poudre » ou « ginseng taekuk tranché ».

6.3.2 Le nom approprié du produit défini à la section 2.2.2 devra être : « extrait de ginseng blanc », « extrait de ginseng blanc en poudre », « composé de ginseng blanc », « extrait de ginseng rouge », « extrait de ginseng rouge en poudre », « composé de ginseng rouge », « extrait de ginseng taekuk », « extrait de ginseng taekuk en poudre » ou « composé de ginseng taekuk ».

6.3.3 Autres modes de présentation

Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues à la section 2.3, l'étiquette devra mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux *Plans d'échantillonnage FAO/OMS du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées* (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969).

Les dispositions ci-après sont aussi applicables:

(a) Les échantillons devront être prélevés et entreposés dans une aire protégée pour prévenir toute forme de détérioration.

(b) Des précautions devront être prises pour éliminer tout risque de contamination de l'échantillon, du matériau échantillonné, des outils d'échantillonnage et des récipients d'échantillon.

(c) L'échantillon devra être placé dans des récipients de verre secs, dotés de bouchons ou de dispositifs d'obturation hermétiques. Tous les détails relatifs à l'échantillon, tels que la date, le nom du vendeur et autres particularités liées à la marchandise en consignation, devront être clairement indiqués.

7.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode AOAC 44.1.03.

7.3 DÉTERMINATION DE LA MATIÈRE SÈCHE

Selon la méthode AOAC 44.1.03 et les résidus séchés rapportés en tant que matière sèche.

7.4 DÉTERMINATION DES CENDRES

Selon la méthode AOAC 32.1.05.

7.5 DÉTERMINATION DE LA MATIÈRE SÈCHE INSOLUBLE DANS L'EAU

Selon la méthode décrite dans l'Annexe A.

7.6 DÉTERMINATION DES EXTRAITS DE 1-BUTANOL SATURES D'EAU

Selon la méthode décrite dans l'Annexe B.

7.7 IDENTIFICATION DES GINSENOSIDES DES RB_1, RF, RG_1

Selon la méthode décrite dans l'Annexe C.

ANNEXE A

DÉTERMINATION DE LA MATIÈRE SÈCHE INSOLUBLE DANS L'EAU

Prélever un échantillon d'un gramme (1g) exactement et l'introduire dans une éprouvette de centrifugation de 25 ml, préalablement refroidie dans un dessiccateur après avoir été séchée pendant 2 heures à 105°C. Ajouter 15 ml d'eau distillée pour dissoudre l'échantillon. Centrifuger à 3000 x g pendant 15 minutes à température ambiante. Enlever le surnageant et ajouter 15 ml d'eau distillée à l'éprouvette de centrifugation contenant le granulat. Répéter cette étape de centrifugation à deux reprises. Sécher dans un four jusqu'à obtention d'un poids constant puis refroidir, effectuer la pesée et mesurer la proportion de matière sèche insoluble dans l'eau.

$$\text{\% de matière sèche insoluble dans l'eau} = \frac{W_1 - W_2}{S} \; ? \; 100$$

S: poids de l'échantillon (g)

W_1: poids de l'éprouvette de centrifugation et du résidu après séchage (g)

W_2: poids de l'éprouvette de centrifugation (g)

ANNEXE B

DÉTERMINATION DES EXTRAITS DE L-BUTANOL SATURES D'EAU

1. PRÉPARATION DU L-BUTANOL SATURE D'EAU

Mélanger le l-butanol et l'eau selon un rapport de 70:30 dans une ampoule de décantation. Agiter vigoureusement pendant plusieurs minutes puis attendre que la séparation en deux couches soit terminée. Prélever la couche de l-butanol pour procéder à des extractions futures.

2. MÉTHODE D'ANALYSE

2.1 GINSENG SÉCHÉ

Prélever exactement 5 g de l'échantillon filtré dans un tamis régulier de maillage 80. Introduire l'échantillon prélevé dans un flacon de 250 ml et ajouter 50 ml de l-butanol saturé d'eau. Refluer dans un bain-marie à 70°- 80° C pendant une heure. Filtrer, laisser refroidir et placer dans une ampoule de décantation de 250 ml. Répéter ce processus d'extraction et de filtration à deux reprises. Dissoudre les concentrés dans 50 ml d'eau distillée, agiter vigoureusement et prélever la couche de l-butanol après séparation complète de la substance en deux couches. Prélever la couche de l-butanol (couche supérieure) et introduire dans un flacon à évaporation pour l'évaporer sous vide avant d'y ajouter 50 ml d'éther éthylique. Refluer dans un bain-marie à 46° C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Faire sécher le résidu au four à poids constant, refroidir, peser et mesurer la proportion d'extraits de l-butanol.

$$\text{Extraits de l-butanol saturés d'eau (mg/g)} = \frac{W_1 - W_2}{S} \quad ? \quad 100$$

S: poids de l'échantillon (g)

W1: poids du flacon après concentration et séchage des extraits (mg)

W2: poids du flacon (mg)

2.2 PRODUITS À BASE D'EXTRAITS DE GINSENG

2.2.1 Extrait de ginseng et extrait de ginseng en poudre

Prélever exactement 2.0g d'échantillon et introduire l'échantillon prélevé dans un flacon d'évaporation (en ce qui concerne l'extrait de ginseng, évaporer l'échantillon sous vide après l'avoir pesé). Ajouter 50 ml de l-butanol, refluer dans un bain-marie à 70°-80° C pendant une heure. Laisser refroidir, filtrer et placer dans une ampoule de décantation de 250 ml. Répéter ce processus d'extraction et de filtration à deux reprises. Dissoudre les concentrés dans 50 ml d'eau distillée, agiter vigoureusement et prélever la couche de l-butanol après séparation complète de la substance en deux couches. Prélever la couche de l-butanol (couche supérieure) et introduire dans un flacon à évaporation pour l'évaporer sous vide avant d'y ajouter 50 ml d'éther éthylique. Refluer dans un bain-marie à 46° C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Faire sécher le résidu au four à poids constant, refroidir, peser et mesurer la proportion d'extraits de l-butanol conformément à l'équation de la section 2.1.

2.2.2 Composé de ginseng

Prélever exactement 10 g d'échantillon et introduire l'échantillon prélevé dans un flacon. Ajouter 50 ml de méthanol et procéder à l'extraction en agitant le flacon vigoureusement, à température ambiante, pendant une heure avant de filtrer. Répéter ce processus d'extraction et de filtration. Rincer le papier filtre avec 50 ml de méthanol. Recueillir les filtrats et les évaporer sous vide dans un bain-marie.

Dissoudre les concentrés dans 50 ml d'eau distillée. Introduire dans une ampoule de décantation de 250 ml, y ajouter 50 ml de l-butanol, agiter vigoureusement et prélever la couche de l-butanol après séparation complète de la substance en deux couches. Effectuer l'extraction du l-butanol à deux reprises pour la couche d'eau. Rincer la couche de butanol avec 50 ml d'eau distillée. Prélever la couche de l-butanol (couche supérieure) et introduire dans un flacon à évaporation pour l'évaporer sous vide avant d'y ajouter 50 ml d'éther éthylique. Refluer dans un bain-marie à 46°C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Faire sécher le résidu au four à poids constant, refroidir, peser et mesurer la proportion d'extraits de l-butanol conformément à l'équation de la section 2.1.

ANNEXE C

IDENTIFICATION DES GINSENOSIDES RB1, RF ETRG1

L'analyse des ginsenosides contenus dans les produits à base de ginseng s'effectue par le biais de chromatographie sur couche mince (C.C.M.) et de chromatographie liquide à haute performance (HPLC).

1. RÉPARATION DE LA SOLUTION DE DOSAGE

Disoudre entièrement l'extrait séché de l-butanol obtenu selon la méthode de l'Annexe B dans dix fois le volume de méthanol, puis filtrer (tamis de 0.45µm).

2. RÉPARATION DE LA SOLUTION ETALON

Dissoudre les ginsenosides étalons, tels que Rb_1, Rf et Rg_1, dans du méthanol pour obtenir une solution de 1 %, puis filtrer (tamis de 0.45µm).

3. DENTIFICATION

a) Chromatographie sur couche mince

Poser de 2 à 5 µg de la solution de dosage et de la solution étalon mentionnées précédemment sur une plaque C.C.M. (gel de silice), préalablement séchée au four à 110°C pendant 15 minutes. Développer à l'aide d'une solution supérieure composée de l-butanol : acétate d'éthyle : eau (5:1:4, v/v/v) ou d'une solution inférieure composée de chloroforme : méthanol :eau (65:35:10, v/v/v). Vaporiser de l'acide sulfurique à 10 % ou une solution d'acide sulfurique et d'alcool éthylique à 30 % sur une plaque C.C.M.. Faire sécher au four à 110° C pendant 5-10 minutes pour en révéler la couleur. Identifier les ginsenosides contenus dans les produits à base de ginseng en comparant les couleurs et les valeurs Rf avec celles des ginsenosides étalons.

b) Chromatographie liquide à haute performance

Utiliser la chromatographie liquide à haute performance (HPLC) pour analyser la solution de dosage et la solution étalon mentionnées précédemment en fonction du mode opératoire indiqué ci-après. Identifier les ginsenosides contenus dans l'échantillon en comparant les temps de rétention des crêtes avec ceux de l'étalon.

Mode opératoire:

Colonne : colonne NH2, colonne µ-Bondapak ou colonne d'analyse aux hydrates de carbone

Détecteur : détecteur à indice de réfraction ou détecteur U.V. (203 nm)

Éluant :

- détecteur à indice de réfraction : acétonitrile : eau :l-butanol (80:20:10, v/v/v) ou acétonitrile : eau (80:20, v/v)

- détecteur ultra-violet : acétonitrile :eau (30:70, v/v)

Débit : détecteur à indice de réfraction : 1ml/min.

Détecteur ultra-violet : 1,5ml/min

AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES CONFITURES DE FRUITS, GELÉES ET MARMELADES
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux confitures (conserves de fruits), gelées et marmelades telles que définies dans la Section 2 ci-dessous lorsque ces produits sont prêts à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'ils sont destinés à au reconditionnement si nécessaire.

1.2 La présente norme ne s'applique pas aux :

(a) produits destinés à une transformation ultérieure;
(b) produits utilisés dans la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits, tels que confitures de boulangerie par exemple;
(c) produits préparés avec des édulcorants non glucidiques et qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diabétiques ou diététiques; ou
(d) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DES PRODUITS

PRODUIT	DEFINITION
Confiture	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe ou de purée d'un ou de plusieurs fruits, avec addition de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
Confiture extra	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe non concentrée d'un ou de plusieurs fruits, avec addition de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau. Les confitures extra énumérées ci-dessous peuvent être obtenues uniquement ou en partie à partir de purée non concentrée des fruits concernés. (ii) confiture extra d'églantier (ii) confitures extra de mûres, de myrtilles, de framboise et de groseilles rouges sans pépins Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de confiture extra: Pomme — Poire Prune à noyau adhérent — Citrouille Concombre — Tomate Raisin — Pastèque Melon

Gelée et gelée extra — Produits présentés sous forme de gelée semi-solide, pratiquement exempts de particules en suspension et préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques, tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de gelée extra :

Pomme	Poire
Prune à noyau adhérent	Citrouille
Concombre	Tomate
Raisin	Pastèque
Melon	

Marmelade — Produit suffisamment gélifié et préparé à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits ou de pelures d'agrumes avec adjonction de sucres et/ou d'édulcorants glucidiques, tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.

Marmelade en gelée — Le produit décrit sous la désignation de marmelade et dont la totalité des matières insolubles a été extraite mais qui est susceptible ou non de contenir une petite quantité de pelure finement tranchée.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliqueront également à la présente norme :

Fruit

(a) Fruit frais substantiellement sain, en bon état et propre, d'un degré de maturité approprié, exempt de toute détérioration et dont aucun de ses principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, trié et autrement traité de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelé.

(b) Inclura également les parties comestibles des tomates, des tiges de rhubarbe parées, des carottes, des ignames, des concombres, des citrouilles, des melons et des pastèques dont la tige et la peau ont été enlevées.

(c) Dans le cas du gingembre, il s'agit de la racine comestible fraîche ou conservée du gingembre (*Zingiber officinale*). Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

Pulpe de fruits — La partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui pourra avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.

Purée de fruits — La partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui aura été réduite en purée par tamisage ou tout autre procédé similaire.

Extraits aqueux	L'extrait aqueux de fruits qui subissent des pertes en cours de fabrication normale et qui contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.
Sucres d'agrumes	(a) Sucres tels que définis par le Codex Alimentarius (b) Norme relative aux sucres extraits de fruits (c) Sirop de fructose (d) Miel

2.3 MODES DE PRESENTATION

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

(a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
(b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme ; et
(c) être adéquatement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Les produits couverts par la présente norme seront les suivants :

(1) Ingrédient fruit tel que défini à la section 2.2 dans les quantités stipulées aux sections 3.1.1.1(a) à (d) ci-dessous.

(2) Cela exclut tout sucre ou ingrédient facultatif ajouté. Dans le cas des gelées et gelées extra, les quantités pourront, s'il convient, être mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

(3) Sucre tel que défini à la section 2.2 et/ou édulcorant.

3.1.2 Teneur en fruits

(a) Confiture et gelée

La confiture et la gelée, telles que définies à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à:

- 35% en général
- 25% pour le cassis, les coings, les groseilles, l'églantier, la corme et l'argousier
- 16% pour la pomme cajou
- 15% pour le gingembre
- 6% pour les fruits de la passion

(b) Confiture extra et gelée extra

La confiture extra et la gelée extra, telles que définies à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à :

- 45% en général
- 35% pour le cassis, les coings, les groseilles rouges, l'églantier, la corme et l'argousier
- 26% pour la pomme cajou
- 25% pour le gingembre
- 8% pour les fruits de la passion

(c) Marmelade

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité **d'ingrédient agrume utilisée**, sous forme de pourcentage, ne soit pas inférieure à :

- 20% dont au moins 7.5% provenant de l'endocarpe.

En outre, le terme **marmelade en gelée,** tel que défini à la section 2.1, pourra être utilisé lorsque le produit ne contient pas de matière insoluble mais lorsqu'il peut contenir de faibles quantités de pelure finement tranchée.

3.1.3 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs ci-dessous pourront être utilisés dans la fabrication de certains produits conformément aux dispositions suivantes:

Ingrédient		AUTORISE POUR
Jus de fruit ou concentré de jus de fruit	-	Confiture seulement
Jus de fruit rouge	-	Confiture, confiture extra à base de groseille verte, de prune, de framboise, de groseille rouge, d'églantier, de rhubarbe ou de fraise
Jus de betterave rouge	-	Confiture, gelée à base de groseille verte, de prune, de framboise, de groseille rouge ou de fraise
Feuilles de *Pelargonium odoratissimum*	-	Confiture, confiture extra, gelée et gelée extra à base de coings
Huiles essentielles	-	Tous les produits
Jus d'agrume et pelure d'agrume	-	Tous les produits y compris les marmelades

Pectine liquide, beurre, margarine et autres huiles ou gras comestibles (agents antimoussants), liquides alcooliques, vin, liqueur de vin, noix, herbes et épices, vanille et extraits de vanille, vanilline et eau alimentaire	- Tous les produits

3.2 MATIERE SECHE SOLUBLE

La teneur en matière sèche soluble des produits finis définis aux sections 3.1.1.1(a) à (d) ne doit pas être inférieure à 60%. La teneur sera déterminée par réfractométrie en fonction d'une tolérance de ± 3 degrés réfractométriques, d'une température ajustée de 20°C et de l'échelle internationale de teneur en sucrose, sans toutefois compenser pour les matières sèches insolubles ou les acides. La présente norme ne s'applique pas aux produits dont les sucres ont été entièrement ou partiellement remplacés par des édulcorants.

3.3 CRITERES DE QUALITE

3.3.1 Spécifications générales

Les fruits pourront être des fruits frais, surgelés, en conserve, concentrés, lyophilisés ou pourront avoir été soumis à d'autres traitements physiques de conservation.

Le produit fini présentera la consistance gélifiée appropriée ainsi qu'une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé pour la préparation du mélange, compte tenu de toute saveur conférée par les ingrédients facultatifs ou tout autre colorant permis. Le produit fini sera exempt de substances défectueuses normalement associées aux fruits. La gelée et la gelée extra seront raisonnablement limpides ou transparentes.

L'anhydride sulfureux et ses sels pourront être ajoutés à la matière fruitée non transformée à titre d'auxiliaires technologiques (p. ex. à des fins de conservation), sauf pour la fabrication des produits « extra » et à la condition que la limite maximale d'anhydride sulfureux stipulée à la section 4.4 pour le produit fini soit respectée.

3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits couverts par la présente norme devront être essentiellement exempts de défauts tels que pelures végétales (pour le mode de présentation pelés), de noyaux et de fragments de noyaux ou de matières minérales. Dans le cas de baies et de fruits de la passion, les pépins seront considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut à moins que le produit ne soit présenté comme sans pépins.

3.3.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les critères de qualité lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies aux section1, 2 et 3 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillons du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CAC/RM 42-1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Numéro	Additif alimentaire		Concentration maximale
4.1	**REGULATEURS D'ACIDITÉ**		
330	Acide citrique		Limité par les BPF
331(i), (ii) et (iii)	Citrates mono/di/trisodiques		Limités par les BPF
333(i), (ii) et (iii)	Citrates mono/di/tricalciques		Limités par les BPF
270	Acide lactique		Limité par les BPF
327	Lactate de calcium		Limité par les BPF
296	Acide malique		Limité par les BPF
350(i), (ii)	Malate/malate acide de sodium		Limité par les BPF
334	Acide L-tartrique		Limité par les BPF
335(i) et (ii)	Tartrates mono/disodiques		Limités par les BPF
Base : Uniquement dans les confitures, gelées et marmelades			
524	Hydroxyde de sodium		Limité par les BPF
4.2	**AGENTS ANTIMOUSSANTS**		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras		Limité par les BPF
900	Polydiméthylsiloxane		10 mg/kg
4.3	**ANTIOXIGENE**		
300	Acide ascorbique		Limité par les BPF
4.4	**COLORANTS**		
100	Curcumine	)	Limité par les BFP
140	Chlorophylles et chlorophyllines	)	
141	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	)	
150a	Caramel ordinaire	)	
150b	Caramel de sulfite caustique	)	
150c	Caramel ammoniacal	)	
150d	Caramel au sulfite d'ammonium	)	
160a	Carotènes	)	
(i)	Carotènes mélangés	)	
(ii)	Bêta-carotène	)	
160c	Extrait de paprika, capsantéine, capsorubine	)	
162	Rouge de betterave, bétanine	)	
163	Anthocyanines	)	
104	Jaune de quinoléine	)	10 mg/kg seul ou combiné
110	Jaune orangé	)	
120	Cochenille, acide carminique, carmins	)	
124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	)	
142	Vert S	)	
160d	Lycopène	)	
161b	Lutéine	)	

Numéro	Additif alimentaire		Concentration maximale
4.5	**AGENTS RAFFERMISSANTS**		
Uniquement dans les confitures, gelées et marmelades :			
170(i)	Carbonate de calcium	)	Limité par les BPF
227	Bisulfite de calcium	)	
327	Lactate de calcium	)	
509	Chlorure de calcium	)	
578	Gluconate de calcium	)	
4.6	**AROMATISANTS**		
Essences naturelles des fruits respectifs utilisés pour les produits			Limitées par les BPF
4.7	**ADDITIFS**		
220	Anhydride sulfureux (transfert résiduel)		100 mg/kg (dans le produit fini si à base de fruits sulfités)
	Anhydride sulfureux (ajouté)		50 mg/kg (interdit pour la confiture extra et la gelée extra)

Les additifs suivants pourraient être requis dans les pays de climat chaud et lorsque le produit n'est pas toujours réfrigéré ?

[200	*Acide sorbique*	*1g/kg*
211	*Benzoate de sodium*	*1g/kg*
216	*Hydroxybenzoate d'éthyle*	*1g/kg]*

4.8	**AGENTS RAFFERMISSANTS ET GELIFIANTS**		
440 (i) et (ii)	Pectines		Limitée par les BFP
Uniquement dans les confitures, gelées et marmelades :			
400	Acide alginique	)	10 g/kg seul ou combiné
401	Alginate de sodium	)	
402	Alginate de potassium	)	
403	Alginate d'ammonium	)	
404	Alginate de calcium	)	
406	Agar	)	
407	Carragénine	)	
410	Farine de caroube	)	
412	Gomme de guar	)	
415	Gomme de xanthane	)	
418	Gomme gellane	)	

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

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

7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme «défectueux».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillons du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5).

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par la présente norme devront être étiquetés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

8.2 LE NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit devra être un des noms suivants:

- Confiture ou conserve
- Confiture extra ou conserve extra
- Gelée
- Gelée extra
- Marmelade ou marmelade en gelée

8.2.2 Le nom du produit devra indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids. La phrase «fruits mélangés» ou tout autre libellé similaire pourra être utilisé dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus.

8.2.3 Le nom du produit pourra indiquer la variété de fruit utilisé, telle que prunes «Victoria» et/ou comporter un adjectif décrivant la caractéristique du produit, par exemple «sans pépins» ou «sans filaments ».

8.2.4 Les confitures à base de gingembre, d'ananas ou de figues, avec ou sans adjonction d'agrumes, pourront être désignées sous l'appellation de marmelade de gingembre, marmelade d'ananas ou marmelade de figues si une telle appellation est usuelle dans le pays ou le produit est mis en vente.

8.2.5 Dans le cas de marmelade qui n'est pas fabriquée uniquement à partir d'oranges, l'appellation devra préciser le nom des autres agrumes ayant servi à la fabrication du produit sauf si la proportion des agrumes utilisés est inférieure à 10 pour cent.

8.3 DECLARATION DE LA QUANTITE DE FRUITS

La teneur en ingrédient fruit des produits couverts par la présente norme devra être indiquée par la phrase « préparée avec X g de fruit par 100 g ». Cela réfère à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé pour le produit vendu après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

8.4 DECLARATION DE LA TENEUR EN SUCRE

La teneur en sucre des produits couverts par la présente norme devra être indiquée par la phrase «teneur totale en sucre de X g par 100 g».

8.5 DECLARATION DE LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX

La présence d'anhydride sulfureux en concentration supérieure à 10 mg/kg devra être indiquée dans la liste des ingrédients de tous les produits couverts par la présente norme.

8.6 DECLARATION DE LA TENEUR EN ACIDE ASCORBIQUE

L'adjonction éventuelle d'acide ascorbique au produit devra être indiquée sur la liste des ingrédients en tant qu'acide ascorbique.

8.7 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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

9. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE SOJA
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La **sauce de soja** est un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des fèves de soja et/ou par hydrolyse des protéines végétales.

Les différentes variétés de sauce de soja sont définies individuellement dans les sous-sections 2.1.1 à 2.1.4.

2.1.1 La dénomination « **sauce de soja brassée naturellement** » désigne le produit:

(a) de la culture de l'agent de brassage *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers ; ou
de la culture de bactéries et de moisissures et/ou de levures au sein des fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers;

(b) du brassage et du vieillissement, pendant au moins 90 jours et à une température inférieure à 40° C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a).

De la sauce de soja brassée naturellement ou un mélange de sauce de soja brassée naturellement et d'eau salée peut être utilisé pour remplacer l'eau salée au cours du processus décrit ci-dessus.

2.1.2 La dénomination « **sauce de soja brassée à court terme** » désigne le produit :

(a) de la culture de l'agent de *Aspergillus oryzae* et/ou *Aspergillus sojae* au sein de fèves de soja ou d'un mélange de fèves de soja et de grains céréaliers;

(b) du brassage et du vieillissement, pendant moins de 90 jours et à une température égale ou supérieure à 40° C, d'un mélange d'eau salée et du produit obtenu en (a).

2.1.3 La dénomination « **sauce de soja non brassée** » désigne le produit :

(a) obtenu par hydrolyse au moyen d'acides ou d'enzymes des matières protéiques végétales telles que fèves de soja délipidées (le produit ainsi obtenu sera alors appelé « protéine végétale hydrolysée»);

(b) obtenu par ajout au produit (a) de sucres, sel, etc.

2.1.4 La dénomination « **sauce de soja mélangée** » désigne le produit :

(a) obtenu en mélangeant les différentes sauces de soja définies dans les sections 2.1.1 à 2.1.3 ; ou

(b) obtenu en mélangeant les sauces de soja et les protéines végétales hydrolysées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

3.1.1.1 Sauce de soja brassée naturellement et sauce de soja brassée à court terme

(a) Fèves de soja (y compris fèves de soja délipidées)

(b) Sel

(c) Eau potable

3.1.1.2 Sauce de soja non brassée

(a) Protéines végétales

(b) Sucres (voir la norme Codex appropriée pour les exigences)

(c) Eau potable

(d) Sel (utilisé uniquement pour transformation à base d'enzymes)

3.1.2 Autres ingrédients permis

Les ingrédients (a) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja brassée naturellement et pour la sauce de soja brassée à court terme. Les ingrédients (a) et (d) à (g) peuvent être utilisés pour la sauce de soja non brassée.

(a) Grains céréaliers

(b) Protéines végétales

(c) Sucres

(d) Vinaigre

(e) Vins de riz sucrés

(f) Alcool distillé d'origine agricole

(g) Sel

(h) Protéine végétale hydrolysée

3.2 FACTEURS DE QUALITE

(a) Concentration totale d'azote égale ou supérieure à 0.7% (w/v).

À la condition cependant que le produit dérivé du blé représentant au minimum 80% du poids total des fèves de soja et des grains céréaliers présente un taux d'azote global égal ou supérieur à 0.4% (w/v).

(b) Teneur en matières sèches solubles, hormis le sel ajouté, égale ou supérieure à 6%(w/v).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Numéro	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	**RÉGULATEURS D'ACIDITÉ**	
260	Acide acétique	Limité par les BPF
262	Acétate de sodium	Limité par les BPF
270	Acide lactique	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
334	Acide L-tartrique	200 mg/kg
4.2	**AGENT ANTIMOUSSANT**	
900	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
4.3	**COLORANTS**	
150a	Colorant caramel classe I	Limitée par les BPF
150c	Colorant caramel classe III	1500 mg/kg
150d	Colorant caramel classe IV	1500 mg/kg
4.4	**AROMATISANTS**	
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
621	L-glutamate monosodique	Limitée par les BPF
627	5'guanylate disodique	Limitée par les BPF
631	5'inosinate disodique	Limitée par les BPF
635	5'ribonucléotides disodiques	Limitée par les BPF
4.5	**AGENTS DE CONSERVATION**	
210	Acide benzoïque	600mg/kg sous forme d'acide benzoïque seul ou combiné
211	Benzoate de sodium	
214	Hydroxybenzoate d'éthyle	250 mg/kg sous forme d'acide p-hydroxybenzoïque seul ou combiné
216	Hydroxybenzoate de propyle	
4.6	**EDULCORANTS**	
420	Sorbitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame K	350 mg/kg
4.7	**AGENTS EPAISSISSANTS ET STABILISANTS**	
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique	Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	Limitée par les BPF

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres Codes d'usages pertinents en matière d'hygiène recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits devraient respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes d'élaboration et d'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Les produits devront être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1).

6.1 LE NOM DES PRODUITS

6.1.1 Le nom des produits devra être le suivant:

Sauce de soja brassée naturellement Sauce de soja brassée à court terme Sauce de soja non brassée Sauce de soja mélangée	Conformément aux définitions des sections 2.1.1 à 2.1.4

6.1.2 La variété de sauce de soja ou de protéine végétale hydrolysée mélangée devra accompagner le nom de la sauce de soja mélangée, en fonction de l'ordre descendant des ingrédients par pourcentage de poids du produit.

6.1.3 Le « caractère » de la sauce de soja peut apparaître sur l'étiquette conformément à la législation nationale.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 ECHANTILLONNAGE

En conformité avec la Directive générale du Codex pour l'échantillonnage (en cours de mise au point).

7.2 METHODES D'ANALYSE

(La validation des méthodes d'analyse se poursuit).Voir le volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES TOMATES EN CONSERVE (À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2.1 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination « tomates en conserve » désigne le produit :

(a) préparé à partir de tomates mûres et lavées, des variétés (cultivars) de couleur rouge ou rougeâtre répondant aux caractéristiques de l'espèce *Lycopersicum esculentum* P.Mill, propres et essentiellement saines et qui peuvent être pelées ou non pelées ;

(b) conditionné avec ou sans un liquide de couverture (autre que l'eau rajoutée) pouvant contenir ou non des condiments appropriés; et

(c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement hermétique approprié destiné à empêcher la détérioration. Les tiges et les calices des tomates devront être enlevés et les tomates devront être évidées à moins que le trognon ne nuise pas à la consistance ou à l'apparence.

2.2 TYPES VARIETAUX

Les tomates appartenant à des types variétaux distincts en fonction de la forme ou de toute autre caractéristique physique pourront être désignées comme suit :

2.2.1 ***Rondes*** : de forme sphérique ou semi-sphérique.

2.2.2 ***Poire, ovale ou prune*** : de forme oblongue.

2.3 Modes de présentation

En général, les tomates en conserve présentées selon l'un des modes ci-après auront été pelées. En cas contraire, le mode de présentation ajouté sera « non pelées »

2.3.1 Entières

2.3.2 Entières et en morceaux

2.3.3 En morceaux

2.3.4 En dés

2.3.5 Tranches

2.3.6 Quartiers

2.4 AUTRES MODES DE PRESENTATION

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

(a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;

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

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

2.5 TYPES D'EMBALLAGES

2.5.1 Emballage régulier – avec liquide de couverture.

2.5.2 Conserve compacte – sans liquide ajouté.

2.5.3 Aromatisé, à l'étuvée ou assaisonné – emballé avec des ingrédients végétaux tels oignons, piments et céleri, dans une proportion inférieure à 10 % m/m du produit.

3. COMPOSITIONS ET FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Tomates en conserve telles que définies à la section 2.1 et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 Liquide de couverture

Les liquides de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les tomates en conserve :

(a) Jus : liquide de couverture composé uniquement de jus non concentré et non dilué provenant de tomates mûres.

(b) Matières résiduelles : le liquide résiduel provenant de la préparation des tomates en conserve, passé au tamis.

(c) Coulis ou pulpe : coulis ou pulpe de tomate (jus de tomate concentré contenant au minimum 8 % et au maximum 24 % d'extraits secs de tomates solubles).

(d) Pâte : pâte de tomate (haute concentration de liquide de tomate contenant au minimum 24 % d'extraits secs de tomates solubles).

3.2.3 Autres ingrédients autorisés

(a) épices, essences d'épices, condiments et aromatisants ;

(b) substances végétales naturelles telles qu'oignon, piment, céleri et feuille de basilic en quantité totale inférieure à 10 % m/m du produit ;

(c) sel ;

(d) le cas échéant, agents acidifiants tels que saccharose, dextrose et sirop de glucose déshydraté.

3.3 CRITERES DE QUALITE

Les tomates en conserve devront avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et posséder la texture caractéristique du produit.

3.3.1 Définitions

3.3.1.1 ***Entière ou quasi entière***: une tomate de taille quelconque dont la forme n'a pas été modifiée par évidage ou parage et dont l'apparence originale peut être facilement restaurée. Le fruit peut être légèrement fendillé ou fendu sans toutefois entraîner une perte de placenta.

3.3.1.2 ***Corps étrangers inoffensifs***: matière dure et fibreuse ou toute autre chair provenant du cœur de la tomate et indésirable au niveau de l'apparence ou de la consommation.

3.3.1.3 ***Taches*** : taches anormales qui contrastent nettement avec la couleur générale ou la texture normale de la chair de tomate et qui devraient être enlevées pour la préparation des tomates à des fins culinaires.

3.3.1.4 ***Matières végétales étrangères inoffensives***: feuilles, pédoncules, bractées ou toute autre matière végétale similaire provenant de la tomate.

3.3.1.5 ***Pelure (ou peau)***: il s'agit d'un défaut sauf dans les modes de présentation « non pelées » ; il faut entendre par là la peau qui adhère à la chair de la tomate ou que l'on trouve détachée dans le récipient.

3.3.2 Couleur

Les tomates égouttées devront présenter la couleur caractéristique de la variété de tomate mûre utilisée après préparation et transformation appropriées. Les tomates en conserve contenant des ingrédients spéciaux devraient être considérées comme présentant une couleur normale lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

3.3.3 Saveur

Les tomates en conserve devront présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangères. Les tomates en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux devront présenter la saveur caractéristique que confèrent les tomates et les autres substances utilisées.

3.3.4 Uniformité de calibre

L'uniformité de calibre est un critère qui ne s'applique qu'au mode de présentation « entier ». Pour les tomates entières en conserve, le taux minimal de tomates égouttées entières ou quasi entières devrait être de minimum 80 % m/m. Toutefois, chaque récipient peut contenir une unité qui n'est pas entière ou quasi entière.

3.3.5 Défauts et tolérances

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication des tomates en conserve devra faire en sorte que le produit ne contienne pas trop de substances ou d'éléments végétaux étrangers ni défauts majeurs (mentionnés ou non dans la norme). La proportion de certains défauts courants ne devraient pas dépasser les limites indiquées ci-après :

3.3.5.1 ***Pelure*** (sauf pour les modes de présentation « non pelées »)
Surface moyenne égale ou inférieure à 15 cm^2 par kg du poids net égoutté.

3.3.5.2 ***Taches***
Surface moyenne égale ou inférieure à 3,5 cm^2 par kg du poids net égoutté.

3.3.5.3 ***Numération des moisissures*** (conformément à la méthode AOAC 945.90).

(a) Le lot de tomates en conserve, conditionnées avec ou sans jus de tomate, sera considéré non conforme si, après analyse du jus ou de la partie liquide, la numération moyenne des moisissures de 6 sous-échantillons atteint 15 % ou plus et la numération de l'ensemble des sous-échantillons dépasse 12 %.

(b) Le lot de tomates en conserve, conditionnées avec du coulis de tomate, sera considéré non conforme si, après analyse de la partie liquide, la numération moyenne des moisissures de 6 sous-échantillons atteint 29 % ou plus et la numération de l'ensemble des sous-échantillons dépasse 25 %.

3.3.6 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises de la section 3.3 (à l'exception des pelures et des taches qui sont basées sur des moyennes et des moisissures couvertes de manière spécifique par la section 3.3.5.3) sera considéré comme « défectueux ».

3.3.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées dans la section 3.3.6 lorsque :

(a) pour ces exigences qui ne sont pas basées sur des moyennes, le nombre d'unités « défectueuses », telles que décrites dans la section.3.6, n'excède pas le taux d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) ; et

(b) les exigences qui sont basées sur des moyennes d'échantillonnage (et les exigences relatives aux moisissures) sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(a) ***Régulateurs d'acidité*** – Tout régulateur d'acidité contenu dans le Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet autoclavable) des Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

(b) ***Agents raffermissants*** – Les sels de calcium peuvent être ajoutés au produit à titre d'agents raffermissants à la condition que la teneur en ions calcium du produit fini pour les modes de présentation « cubes », « tranches » et « quartiers » ne dépasse pas 0,08 % et que la teneur en ions calcium du produit fini pour les modes de présentation « entières », « entières et en morceaux » et « morceaux » ne dépasse pas 0,045%.

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2 Résidus de pesticides

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

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

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillons du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6.5).

7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50 % du poids d'eau distillée à 20° C que le récipient pourra contenir une fois qu'il sera complètement rempli.

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

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les tomates en conserve devront être étiquetées conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit devra être « tomates en conserve ».

8.2.2 Les renseignements suivants devront être ajoutés au nom du produit ou à proximité du nom du produit :

(a) si la pelure n'a pas été enlevée, le terme « non pelées » ;
(b) le liquide couverture : « coulis de tomate », « pulpe de tomate », « pâte de tomate » ou « résidu de chair de tomate », comme il conviendra.

8.2.3 Les renseignements suivants devront être apposés bien en évidence sur l'étiquette :

(a) le mode de présentation : « en dés », « tranches » ou « quartiers », comme il conviendra ;

(b) le type : « aromatisées », « assaisonnées » ou « à l'étuvée », comme il convient, selon le terme généralement utilisé dans le pays concerné ou, le cas échéant, la mention des ingrédients d'origine végétale, par exemple « avec X ».

8.2.4 Si le produit répond aux exigences stipulées à la section 3.3.4, le nom du produit pourra indiquer : le mode de présentation : « Entières »

8.2.5 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues pour les autres modes de présentation (Section 2.4), l'étiquette devra mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

8.2.6 Les renseignements suivants peuvent être apposés sur l'étiquette :

(a) le type : « conserve compacte » si l'emballage est conforme à la section 2.5.2 ;

(b) le liquide de couverture : « jus » si le liquide de couverture est conforme à la section 3.1.2 (a).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATES TRAITÉS (À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2.1 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut toutefois les produits de concentration variée tels que sauce tomate, sauce chili, ketchup ou tout autre produit similaire hautement assaisonné d'une quantité suffisante d'ingrédients tels poivrons, oignons, vinaigre, sucre, etc., pour altérer la texture, l'arôme et le goût des tomates.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Le concentré de tomates traité est un produit obtenu par:

(1) concentration du liquide de tomates rouges mûres et saines (*Lypersicum esculentum P. Mill)*, tamisées ou traitées de façon à éliminer du produit fini la pelure, les pépins et autres substances dures ou granuleuses ; et

(2) conservation par le biais de mécanismes physiques.

2.1.2 « Coulis de tomate » ou « Pulpe de tomate » - Concentré de tomate dont la teneur en extraits secs de tomate naturelle solubles est supérieure ou égale à 8 % (minimum) mais inférieure à 24 %.

2.1.3 « Pâte de tomate » - Concentré de tomate dont la teneur en extraits secs de tomate naturelle solubles est égale ou supérieure à 24 %.

2.1.4 La concentration minimale d'extraits secs de tomate naturelle solubles doit être de huit (8) pour-cent ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

2.1.5 L'ajout de sel et autres assaisonnements est autorisé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Concentré de tomate traité tel que défini dans la section 2.1.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

(a) Sel (chlorure de sodium);

(b) Épices, aromatisants et plantes aromatiques séchées (basilic, oignon, etc.) mais les sucres et autres édulcorants sont exclus; et

(c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant ; et

(d) Eau (pour l'ajustement final de la composition).

3.2 CRITERES DE QUALITE

Les concentrés de tomate traités devraient présenter une saveur, une odeur et une couleur normales ainsi que posséder la consistance caractéristique du produit.

3.2.1 Couleur

Le produit devra présenter une couleur rouge assez prononcée, exempte de toute coloration anormale, lorsque la teneur en extraits secs de tomate naturelle solubles atteint environ huit (8) pour-cent après dilution avec de l'eau.

3.2.2 Consistance

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, le produit concentré devra présenter une consistance et une répartition homogènes.

3.2.3 Saveur

Le produit devra présenter une saveur agréable, caractéristique des concentrés de tomate traités adéquatement et exempte de toute saveur étrangère, lorsque la teneur en extraits secs de tomate naturelle solubles atteint environ huit (8) pour-cent après dilution avec de l'eau.

3.2.4 Défauts

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication des concentrés de tomate traités devrait faire en sorte que le produit ne contienne pas trop de substances ou d'éléments végétaux étrangers ni de défauts majeurs (mentionnés ou non dans la présente norme).

Voici certains des défauts répandus susceptibles de nuire à l'apparence ou à l'utilisation du produit, de par leur taille, leur nombre ou leur différence au niveau de la couleur et de l'apparence :

(a) taches foncées ou particules squamiformes;

(b) pépins ou portions de pépins indésirables;

(c) pelure de tomate indésirable compte tenu de sa couleur et/ou de sa taille;

(d) matières végétales inoffensives autres que celles utilisées à titre de condiments ;

(e) impuretés minérales de l'ordre de 60mg/kg pour un produit dilué à partir de 8 % d'extraits secs; et

(f) autres défauts similaires indésirables.

3.2.4.1 **Numération des moisissures** (conformément à la méthode AOAC 965.41).

Le produit sera considéré non conforme si la numération moyenne des moisissures de 6 sous-échantillons atteint 45 % ou plus et la numération de l'ensemble des sous-échantillons dépasse 40 %.

3.2.5 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond ni aux exigences au niveau des extraits naturels de tomate solubles stipulées aux sections 2.1.2 à 2.1.4 ni aux spécifications requises en matière de qualité définies à la section 3.2 devra être considéré comme « défectueux ».

3.2.6 Acceptation des lots

Un lot devra être considéré comme remplissant les conditions de qualité requises à la section 3.2.5 lorsque :

(a) le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section 3.2.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA – 6.5) – (voir le Volume 13 du Codex Alimentarius) ; et

(b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.4.1).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Régulateurs d'acidité - Tout régulateur d'acidité contenu dans le Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet autoclavable) des Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme devront respecter les limites maximales de métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Dans la mesure du possible, les récipients devraient être bien remplis selon la concentration du produit et le contenu ne devrait pas être inférieur à 90 % de la capacité d'eau du récipient rigide. La capacité d'eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20° C que le récipient scellé, une fois rempli, pourra contenir.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 8.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillons du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (NQA-6.5). (Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius).

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les concentrés de tomate devront être étiquetés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999).

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit devra être:

«Coulis de tomate» ou «Pulpe de tomate» pour un produit dont la teneur en extraits secs de tomate solubles est égale ou supérieure à 8 % (minimum) mais inférieure à 24 %;

«Pâte de tomate» pour un produit dont la teneur en extraits secs de tomate solubles est égale ou supérieure à 24 %.

«Concentré de tomate» si le pourcentage d'extraits secs de tomate naturelle solubles est déclaré.

8.3 Déclaration du pourcentage d'extraits secs de tomate naturelle solubles

Le pourcentage d'extraits secs peut être affiché sur l'étiquette selon un des protocoles suivants :

(i) Le pourcentage minimal d'extraits secs de tomate naturelle solubles (par ex. « Minimum d'extraits secs – 20 %) ;

(ii) Une marge de variation de 2 % des extraits secs de tomate naturelle solubles (par ex. « Extraits secs – 20 % à 22 %).

8.4 Le cas échéant, tout assaisonnement ou aromatisant qui définit le caractère du produit, p. ex. « avec X », devra être incorporé au nom ou affiché à proximité du nom.

8.5 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir le Volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE (À l'étape 3 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux carottes, haricots verts et haricots beurre, asperges, petits pois, palmiers, pois secs trempés ,maïs doux et petits épis de maïs en conserve, tels que définis à la section 2 ci-dessous lorsqu'ils sont prêts à la consommation, notamment dans le domaine de la restauration ou lorsqu'ils sont reconditionnés, selon le cas. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Les conserves de légumes visées par cette norme désignent le produit:

(a) préparé à partir de légumes frais, à l'exception des pois secs trempés, sains, définis à la section 2.2 et présentant un état de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun des éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.

Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

(b) conditionné avec un liquide conforme aux dispositions des directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve [1].

Ce liquide recouvre les légumes ou n'excède pas 20% du poids net total du produit.

Lorsque le produit est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net total du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui ci une dépression interne minimale :

- de 500 millibars [2] (mesurée à 20° Celsius) pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 2550 ml,

- de 300 millibars pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml, le produit est dit « conditionné sans liquide de couverture » ou « conditionné sous vide ».

(c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à empêcher la détérioration et assurant la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

2.2 Définitions spécifiques par produit

2.2.1 Le terme « carottes » désigne le produit préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce *Daucus carota L.* débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure.

---

[1] Lignes directrices relatives aux milieux de couverture des légumes en conserve actuellement à l'état de propositions.
[2] Proposition de la Thaïlande : 400 millibars.

2.2.2. Les termes « haricots verts » ou « haricots beurre » désignent le produit préparé à partir de gousses (ou filets) fraîches, incomplètement mûres et éboutées de *Phaseolus vulgaris L ou Phaseolus multiflorus LMK.*

2.2.3. Le terme « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles de turions pelés ou non, tendres, dont le bourgeon est fermé, des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinallis L.*

2.2.4. Le terme «pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres et fraîches de pois, *Pisum sativum L,* des variétés lisses ou ridées.

2.2.5. Le terme « cœurs de palmiers » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier sauvage (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses. Le produit a une structure hétérogène. Ces palmiers sauvages sont conformes aux caractéristiques de *Euterpe edulis (une seule tige)* ou *Euterpe oleracea* (*plusieurs tiges…),* ou à celles d'autres espèces de palmiers sauvages propres à la consommation humaine.

Les termes « pousses de palmier » ou « pousses de palmiers de culture » désignent le produit préparé à partir de la partie centrale de la tige de pousses jeunes et saines, exemptes de parties fibreuses, du palmier de culture des variétés issues de *Bactris gasipaes,* ou d'autres variétés de palmier cultivé propre à la consommation humaine

2.2.6. Le terme « pois secs trempés» désigne le produit préparé à partir de graines propres, saines, entières, battues et séchées de variétés de pois verts conformes aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum L.* ayant subi un trempage, mais à l'exclusion de la sous-variété *macrocarpum.*

2.2.7. Le terme « maïs en conserve » désigne le produit préparé à partir de grains propres et sains de maïs doux, de couleur jaune ou blanche, conformes aux caractéristiques de *Zea maïs saccharata L.*

2.2.8 Le terme «petits épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, avant pollinisation, débarassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea maïs.*

2.3 Modes de présentation des légumes

2.3.1. <u>Carottes</u>

(a) <u>Entières</u> :

<u>Cultivars coniques ou cylindriques</u> (par exemple, variétés Chantenay et Amsterdam) qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3/1.

<u>Cultivars sphériques</u> (carottes de Paris) : carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.

(b) <u>Jeunes carottes entières</u>:

(i) <u>Cultivars coniques ou cylindriques</u>: carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.

(ii) Cultivars sphériques: carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm.[3]

c) Moitiés: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.

d) Quartiers: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.

e) Tronçons dans le sens de la longueur: carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long au minimum au point de plus grande largeur.

f) Tranches ou rondelles: carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale de 8mm[4] et un diamètre maximal de 50mm.

g) Dés: carottes découpées en cubes d'environ 12 mm[5] de côté au maximum.

h) Julienne: carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne devrait pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).

i) Doubles dés: sections de carottes coupées en morceaux réguliers, de section carrée, et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne devrait pas excéder 12,5 mm.

j) Morceaux: carottes entières, coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dès.

k) Bâtonnets: morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

2.3.2 Haricots verts et beurre

2.3.2.1 Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit :

(a) entiers: filets entiers calibrés de n'importe quelle longueur.

(b) coupés: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, sensiblement uniformes de 20 mm à 50 mm de longueur.

(c) Petites coupes: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, les plus uniformes possibles, de 10 mm à 20 mm de longueur.

(d) Coupés en long: filets dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement en lanières, d'épaisseur inférieure à 6,5 mm.

2.3.2.2. Les haricots verts et beurre définis en a) sont calibrés conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré sur l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

[3] CL 1997/1-PFV – ANNEXE XXIV : 18 mm.
[4] CL 1997/1-PFV – ANNEXE XXIV : 10 mm.
[5] CL 1997/1-PFV – ANNEXE XXIV : 12,5 mm.

Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

CATEGORIES	CRITERE DE CALIBRAGE (mm)	Pourcentages maxima en nombre de haricots hors calibre
1. Extra fins	6,5	10 %
2. Très fins	8,0	10 %
3. Fins	9,0	15 %
4. Mi-fins	10,5	25 %
5. Moyens	Hors calibre	
6. Non calibrés	Non calibrés(*)	Répartition naturelle de la taille des haricots.(*)

(*) **Haricots non calibrés**: haricots dans la proportion naturelle des grosseurs après nettoyage, sans enlèvement ni addition de haricots soumis à un criblage.

2.3.3 Asperges :

2.3.3.1. Les asperges sont présentées comme suit **:**

(a) Asperges ou asperges longues **:** pointe et portion attenante du turion mesurant au minimum 12 cm[6] et au maximum 18 cm de longueur ;

(b) Asperges courtes: pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur[7] ;

(c) Pointes d'asperges: extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante des turions mesurant au maximum 7 cm[8] et au minimum 4 cm de longueur ;

(d) Asperges coupées avec pointes ou pointes coupées: turions coupés transversalement en tronçon avec et sans pointes, mesurant au maximum 7 cm[9] et au minimum 2 cm de longueur. Ce type de présentation doit comprendre au moins 20 % en nombre de pointes ; lorsque les tronçons sont coupés en morceaux de 3 cm maximum le produit doit contenir au mopins 10 % en nombre de tronçons avec pointe ;

(e) Asperges coupées: turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes.

2.3.3.2 La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit :

(a) Asperges blanches: turions blancs, crème ou blanc jaunâtre : pas plus de 20 % en nombre des turions peuvent présenter des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre ;

(b) Asperges blanches à pointes violettes ou vertes: les asperges**,** les asperges « courtes » et les « pointes » d'asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25 % en nombre des unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 20 %[10] de la longueur de l'unité ;

[6] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 15 cm
[7] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 10,5 cm minimum à 15 cm maximum
[8] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 10,5 cm
[9] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 6 cm
[10] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 50%

(c) Asperges vertes: les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre : pas plus de 20 % en nombre des unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de 20 % de la longueur de l'unité ;

(d) Mélanges: mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

2.3.3.3. Les asperges peuvent être désignées en fonction du calibre de la façon suivante; ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

MODE DE PRESENTATION	ASPERGES PELEES	ASPERGES NON PELEES
Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm
Moyennes	Plus de 8 mm à 13 inclus	Plus de 10 mm à 15 mm inclus
Grosses	Plus de 13 mm à 18 mm inclus	Plus de 15 mm à 20 mm inclus
Très grosses	Plus de 18 mm	Plus de 20 mm

2.3.4 Petits pois

Les petits pois en conserve sont présentés entiers calibrés conformément au tableau ci –après.

DENOMINATIONS	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)
POIS	
Petits pois extra fins	7,5 mm
Petits pois très fins	8,2 mm
Petits pois fins	8,75 mm
Petits pois mi-fins	9,3 mm
Petits pois moyens	hors calibre
POIS DOUX	
Petits pois doux extra fins	7,5 mm
Petits pois doux très fins	8,2 mm
Petits pois doux fins	9,3 mm
Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
Petits pois doux moyens	hors calibre
Petits pois doux ou ridés*	non criblés

La fabrication de conserves de petits pois doux obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents calibres figure obligatoirement sur l'étiquette, conformément à la section 7.

* Petits pois doux ou ridés : petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des grosseurs après battage et nettoyage, sans enlèvement ni addition de pois soumis à un criblage.

2.3.5 Palmiers

2.3.5.1 Les palmiers sont présentés comme suit:

(a) Les « cœurs de palmiers » correspondent aux turions issus du bourgeon terminal du palmier sauvage et de la partie supérieure de la palme, coupés transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.[11]

(b) Les « pousses de palmiers » ou « pousses de palmiers de culture » correspondent aux jeunes pousses de palmiers de culture, issues de la partie centrale de la tige de jeunes pousses, coupées transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient[11].

(c) Les «stipes de palmiers» correspondent à la partie conique de la tige de jeunes pousses de palmier de culture, la plus proche de la racine, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient [11].

(d) Les « pointes de palmier » correspondent à la partie supérieure de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient [11].

(e) Les « rondelles » ou « tranches » de « cœurs de palmiers » ou « de pousses de palmier de culture » ou de « stipes de palmiers » ou ou de « pointes de palmier », tels que définis en a), b), c) et d), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 25 mm et une épaisseur maximale de 40 mm[12].

(f) Les « morceaux » de « cœurs de palmiers » ou « de pousses de palmier de culture» ou de « stipes de palmiers » ou ou de « pointes de palmier », tels que définis en a), b), c) et d), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 3 mm et une épaisseur maximale de 25 mm.

2.3.5.2 Les « pousses de palmier », « stipes de palmier », « pointes de palmier » issus de palmiers de culture peuvent être calibrés comme suit en fonction de leur diamètre:

DESIGNATION DU CALIBRE	CRITERE DE CALIBRAGE
Petits	10 mm[13] à 25 mm inclus
Moyens	Plus de 25 mm à 35 mm inclus
Gros	Plus de 35 mm à 50 mm inclus
Très gros	Plus de 50 mm
Calibres mélangés	Mélange d'unités de 2 ou plusieurs calibres

Le diamètre est mesuré à la partie la plus épaisse de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

[11] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 120 mm maximum
[12] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 15 mm minimum et 35 mm maximum.
[13] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 15 mm maximum.

2.3.6 Maïs doux:

2.3.6.1 grains entiers conditionnés avec ou sans milieu de couverture:

2.3.6.2 Le maïs « façon crème » est élaboré à partir de grains entiers ou de grains coupés relativement entiers, conditionnés avec un liquide crèmeux provenant des grains de maïs, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

2.3.7 Petits maïs en épis

2.3.7.1 les petits épis de maïs sont présentés comme suit :

a) entiers: épis entiers, débarassés de soies, de l'enveloppe et de la tige;
b) coupés: épis de maïs d'un diamètre inférieur à 25 mm, coupés transversalement en sections d'une épaisseur comprise entre 1,5 et 4 cm.

2.3.7.2 les petits épis de maïs présentés entiers peuvent être calibrés conformément au tableau ci-après :

CATEGORIES	LONGUEUR (cm)	DIAMETRE (cm)
Extra gros	10-13	> 1,8
Gros	8-10	1 à 2
Moyens	6-9	1 à 1,8
Petits	4-7	< 1,5

2.4 Autres modes de présentation

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

(a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés à la section 2.3. ;

(b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts et au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition, et

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture approprié au produit.

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

Conformes aux directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve.

3.3 AUTRES INGREDIENTS AUTORISES

a) vinaigre ;
b) garniture composée d'un ou plusieurs légumes dans la limite de 10 % de la masse nette égouttée du produit ;
c) Essence de menthe (petits pois) ;
d) Huile [14].

3.4 CRITERES DE QUALITE

3.4.1 Couleur, texture, saveur

3.4.1.1 Les légumes en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales, correspondant au type de légume utilisé, posséder la texture caractéristique du produit et être exempts de parties dures ou fibreuses.

3.4.1.2 Le maïs « façon crème » devrait présenter une consistance déliée mais non excessivement fluide, ou pouvant être dense et épaisse, mais non excessivement sèche ou pâteuse, de telle sorte qu'il soit possible d'observer (au bout de deux minutes) une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

3.4.2 Uniformité du calibrage

3.4.2.1 Asperges

(1) Longueur: Les spécifications requises à la section 2.3.3. en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:

(a) la longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation;

(b) la longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit:

(i) Asperges (ou asperges longues), asperges courtes et pointes d'asperges: au moins 75 % en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90 % en nombre des unités ne s'écartant pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

(ii) Asperges coupées avec pointes, asperges coupées: au moins 75 % en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90 % en nombre des unités ne s'écartant pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.

(2) Diamètre: Conformité par rapport à la désignation des « calibres individuels »

(a) Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 2.3.3., l'unité d'échantillonnage devrait être conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25 % en nombre de toutes les unités contenus dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

[14] Proposition de la Thaïlande

(b) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue à l'alinéa a) ci-dessus, devrait être considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

3.4.2.2 Carottes

(1) Longueur: pour les carottes définies en 2.3.1. a) et b) 75 % au moins de la masse nette égouttée ne doit pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90 % de la masse nette égouttée ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.

(2) Diamètre et autres mesures: la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 10 %.

(3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas 1) et 2) ci-dessus, devrait être considéré comme défectueux.

3.4.2.3 Palmiers

(1) Longueur: les spécifications requises à la section 2.3.5. en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque :

(a) la longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation ;

(b) la longueur des unités est raisonnablement uniforme. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 2.3.5, que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas ± 5 mm [15], et que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas 5 mm[15].

(2) Diamètre:

Lorsqu'un produit est présenté ou offert comme étant conforme aux dispositions des calibres individuels prévus à la section 2.3.5.2, l'unité d'échantillonnage ou le récipient est considéré comme conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 20 %[16] en nombre du produit issu du palmier de culture n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

3.4.2.4 Petits épis de maïs

(1) Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.

(2) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa 1) dessus, devrait être considéré comme défectueux.

[15] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 10 mm
[16] CL 1997/1-PFV-annexe XXIII : 30 %

3.4.2.5 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme satisfaisant aux spécifications relatives aux calibres individuels, quand le nombre d'unités défectueuses ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969 ; Volume 13 du Codex Alimentarius).

3.4.3 Défauts et tolérances

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts et la proportion de ceux-ci ne doit pas dépasser les limites fixées pour chaque légume.

3.4.3.1 Les défauts et tolérances des carottes

figurent dans le tableau ci-après :

DEFAUTS	Tolérances en pourcentage de la masse du produit égoutté
a) Carottes tâchées : zones tâchées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20
b) dommages mécaniques : carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
c) Malformations – déformations ou crevasses provenant de la croissance	20
d) Carottes – parties non pelées : 30 % de la surface non pelée	20
e) Carottes fibreuses : carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
f) Collets noir ou vert foncé: anneau au niveau du collet d'un mm d'épaisseur sur plus de la moitié de la circonférence de l'anneau	20
g) Matières végétales étrangères : substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale inoffensive	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

Le total des défauts a) à f) ne doit pas dépasser 35 % en masse.

Les défauts c), d)et f) ne s'appliquent pas aux présentations en tranches ou rondelles, dés, julienne, doubles dés ; pour ces présentations le total des défauts a), b), et e) ne dépasse pas 25 %.

3.4.3.2. Défauts et tolérances des haricots verts et beurre

3.4.3.2.1 Définitions des défauts

(a) Filets filandreux:

Un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant les filets résiste à la traction.

(b) Filets endommagés:

Sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique, altérant la valeur de consommation).

(c) Débris végétaux:

Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et matières végétales étrangères inoffensives.

(d) Morceaux de haricots:

Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).

(e) Filets non éboutés:

Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule).

3.4.3.2.2 Tolérances de défauts:

Les tolérances de défauts ne doivent pas dépasser, pour chacune des catégories, les proportions suivantes, rapportées à la masse du produit égoutté.

CATEGORIE	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets défectueux	Morceaux haricots	Débris végétaux	Cumul des défauts
Haricots verts extra fins	2	3	3	3	1	8
Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	10
Haricots verts fins	3	3	3	3	3	10
Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	10
Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	15
Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	15
Haricots verts	3	3	5	5	5	20
Haricots beurre	3	3	5	5	5	20

3.4.3.3 Défauts et tolérances de défauts pour les asperges

DEFAUTS ET TOLERANCES	MAXIMUM
a) Pointes écrasées et autres parties d'asperge écrasées (morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1cm de longueur)	5% en nombre
b) Matières étrangères (telles que sable, terre ou substances provenant de la terre)	Le produit devrait être raisonnablement exempt de tels défauts.
c) Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées) (unités comportant des zones non épluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10 % en nombre
d) Asperges creuses (unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses.	10 % en nombre
e) Asperges déformées (comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation) et pointes ouvertes.	10 % en nombre
f) Asperges endommagées (par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen au point de nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10 % en nombre
Cumul de tous les défauts décrits sous a), d), e) f), pour les modes de présentation : Asperges 15 % en nombre Asperges courtes 15 % en nombre Pointes d'asperges 15 % en nombre Asperges coupées avec pointes 20 % en nombre Asperges coupées : 25 % en nombre	

3.4.3.4 Défauts et tolérances de défauts des petits pois

Défauts	Limites maximales m/m établies sur le poids net égoutté de petits pois		
	Pois extra fins	Pois très fins	Autres
(a) pois tachés, présentant un défaut de coloration, germés, vermiculés	1	2	3
(b) pois jaunes (pois entièrement jaunes, différents des pois qui ont une couleur très pâle)	1	1	2
(c) fragments de pois: morceaux de pois cotylédons séparés ou non, peaux détachées, à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée	5	5	5
(d) matières végétales étrangères: matières végétales issues de la plante ou toute autre matière végétale inoffensive.	0,5	1	1
TOTAL des défauts a,b,c et d (m/m)	6	7	10

3.4..3.5 Défauts et tolérances de défauts du maïs doux

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces.

Le produit fini doit être pratiquement exempt de fragments de rafles, de soies, de spathes, de grains présentant une coloration anormale ou une malformation, de matières végétales étrangères et d'autres défauts qui ne sont pas expressément cités. La proportion de certains défauts courant ne doit pas dépasser les limites ci-après :

DEFAUTS	DEFINITIONS DES DEFAUTS	TOLERANCES m/m
Matières végétales étrangères	Fragments de rafles, spathes, soies, graines étrangères inoffensives ou variétés de maïs différente	0,2[17]
Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	1
Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2
Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	5[18]

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances imposées sera considérée défectueuse.

3.4.3.6 Défauts et tolérances de défauts des cœurs de palmiers

(a) Définition des défauts :

A- Texture défectueuse: texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit.

B- Impuretés minérales: telles que sable, graviers ou autres matières terreuses.

C- Unités endommagées: unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit.

[17] Proposition de la Thaïlande : 0,5 % m/m
[18] Proposition de la Thaïlande: 10 % m/m

D-Dommages mécaniques: unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit.

E- Couleur anormale: couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit.

F- Défauts physiologiques: dans le cas des modes de présentation « cœurs de palmiers » et « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier.

(b) Tolérances de défauts

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE DU PRODUIT EGOUTTE[19]
A – texture défectueuse	10
B – impuretés minérales	0,1
C – unités endommagées	10[20]
D – dommages mécaniques	10
E – couleur anormale	10
F – défauts physiologiques	10
Total maximum des défauts pour les cœurs de palmier, pousses de palmier ou pousses de palmier de culture, stipes de palmier, pointes de palmier	20
Total maximum pour les autres présentations	25

3.4.3.7 Défauts et tolérances des pois secs trempés :

DEFAUTS	LIMITES MAXIMALES Pourcentages en masse rapportés à la masse du produit égoutté
(a) pois tachés (pois légèrement tachés ou piqués)	10
(b) pois très tachés: pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés : les pois vermiculés font partie de cette catégorie.	2
(c) fragments de pois: morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées.	10
d) substances végétales étrangères: tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille, ou de cosse de pois et toute autre substance étrangère	0,5

[19] CL 1997/1-PFV annexe XXXIII : les défauts c) d) e) f) sont exprimés en nombre
[20] CL 1997/1-PFV annexe XXXIII : 15 %

Le total des défauts a), b), c), et d) ne doit pas dépasser 15 % en masse.

3.4.3.8 Défauts et tolérances des épis de maïs :

(a) Petits épis entiers

DEFAUTS	Pourcentage maximum en masse rapporté à la masse nette égouttée (échantillon de 1 kg)
a) Décoloration	5 %
b) Forme irrégulière	5 %
c) Jeunes enveloppes et morceau de tige	10 %
d) Soie séparée de l'épi	20 cm maximum de morceaux de soie mis bout à bout
e) Pointe brune	5 %
f) Pointe brisée dont le diamètre est supérieur à 5 mm (les pointes brisées sont des pointes d'épi qui ont été brisées après le conditionnement ; un épi entier peut être formé quand ces morceaux sont assemblés).	5 %
g) Dommages résultant de la coupe	10 %
h) Brisures (les morceaux brisés sont des morceaux d'épis qui, une fois assemblés ne peuvent reconstituer un épi).	2 %
TOTAL DES DEFAUTS sauf d)	25 %

(b) Petits épis coupés

DEFAUTS	Pourcentage maximum en masse rapporté à la masse nette égouttée (échantillon de 1 kg)
i) Taille non conforme	5 %
j) Décoloration	5 %
k) Peaux	5 %
l) Soies	20 cm maximum de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DEFAUTS sauf l)	20[21]

3.5 CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

Un conditionnement est considéré comme défectueux si les tolérances mentionnées à la section 3.4., exception celles basées sur la moyenne ne sont pas respectées.

3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité applicables définies à la section 3.4 lorsque :

(a) hormis les dispositions qui reposent sur la moyenne, le nombre des unités défectueuses définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (CAC/RM 42-1969 ; Volume 13 du Codex Alimentarius) ; et

[21] Ce total comporte une erreur : la France prend contact avec la Thailande

(b) ne dépasse pas les tolérances basées sur la moyenne d'échantillonnage prévues à la section 3.4.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1. CONSERVES DE LEGUMES

Numéro	Additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	**RÉGULATEURS D'ACIDITÉ**	
260	Acide acétique	Limité par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	)
262 (i)	Acétate de sodium	)
263	Acétate de Calcium	)
270	Acide lactique	)
300	Acide ascorbique	)
301	Ascorbate de sodium	)
302	Ascorbate de calcium	)
325	Lactate de sodium	)
326	Lactate de potassium	)
327	Lactate de calcium	)
330	Acide citrique	)
331	Citrates de sodium	)
332	Citrates de potassium	)
333	Citrates de calcium	)
334	Acide tartrique	)
335	Tartrates de sodium	)
336	Tartrates de potassium	)
337	Tartrate double de sodium et de potassium	)
575	Glucono-delta-lactone	)

4.1.2 Additifs autorisés dans certaines conserves

338	EDTA	30 mg/kg (épis de maïs)[22]
621	Glutamate monosodique	BPF (petits pois, haricots verts et beurre, maïs)
296	Acide malique	BPF (asperges et petits épis de maïs)[23]
509	Chlorure de calcium	BPF (pois secs trempés)
578	Gluconate de calcium	BPF (pois secs trempés)
170(ii)	Bicarbonate de calcium	BPF (pois secs trempés)
142	Vert solide FCF }	pois secs trempés : 200 mg/kg seuls ou en combinaison
102	TartrazinE }	
133	Bleu brillant FCF }	25 mg/kg calculés en Sn (Asperges et palmiers conditionnés dans des bocaux en verre ou dans des boites métalliques entièrement vernies).
412	Chlorure stanneux }	

[22] Proposition de la Thaïlande
[23] Proposition de la Thailande pour les petits épis de maïs : BFP

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les légumes en conserve couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.[24]

5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les légumes en conserve couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.[25]

6. HYGIENE

6.1. Il est recommandé que les légumes en conserve couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément au code d'usage international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989) et aux autres Codes d'usages en matière d'hygiène et codes de bonnes pratiques recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2. Les produits devront respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques dans les aliments (CAC/GL 21-1997).

6.3. Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les légumes en conserve doivent être exempts de toute substance anormale.

6.4. Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les légumes en conserve :

(a) doivent être exempts de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage,

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

6.5. Les légumes en conserve doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

---

[24] CL 1997/1-PFV annexes: plomb : 0.1 mg/kg maximum ; étain : 200 mg/kg maximum pour les boîtes métalliques non vernies

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

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Les récipients devraient être bien remplis de légumes et le produit (y compris le milieu de couverture) ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est à dire le volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne correspond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1. lorsque le nombre d'unités « défectueuses » défini à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les plans d 'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6.5) (CAC/RM 42-1969 ; Volume 13 du Codex Alimentarius).

7.2 POIDS EGOUTTE MINIMAL

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

7.2.1 Carottes

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entières	62.5
Moitiés, jeunes carottes entières	62.5
Tronçons	62.5
Dés, doubles dés	62.5
Julienne	52.0
Quartiers, morceaux, tranches	62.5
Carottes	62.5
Bâtonnets	62.5

7.2.2 Haricots verts et beurre

Modes de présentation	Poids égoutté minimum en %
Entiers	52
Autres présentations, sauf lanières	54
Lanières	50

7.2.3 Asperges

Modes de présentation	Poids égoutté minimum en %	
	Asperges pelées	Asperges non pelées
Asperges blanches Asperges blanches courtes	59	57
Asperges vertes	54	57
Autres modes de présentation	58	55

7.2.4 Maïs

Modes de présentation	Poids égoutté minimal en %
Avec liquide de couverture	66 [61][26]
Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

7.2.5 Petits pois

Modes de présentation	Poids égoutté minimal %
Extra fins Très fins Fins	66%
mi-fins moyens non calibrés	62.5%

7.2.6 Cœurs de palmiers

Modes de présentation	Poids égoutté minimum en %
Cœurs, pousses, stipes, pointes	58[27]
Autres présenations	59

7.2.7 Epis de maïs

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés est de 45%.

7.2.8 Acceptation des lots

Un lot devrait être considéré comme satisfaiant aux conditions requises à la section 7.1.4.lorsque, d'une part, il satisfait au contrôle de la moyenne (en moyenne la quantité contenue dans tous les récipients du lot n'est pas inférieure à,la quantité inscrite dans l'étiquetage) et, d'autre part, lorsque le nombre d'unités « défectueuses » ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage du Codex Alimentarius pour les denrées alimnetaires préemballées (NQA-6,5 ; RAC/RM 42-1969).

8. ETIQUETAGE

8.1 Les légumes en conserve doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991 ; Volume 1 du Codex Alimentarius)

[26] Propositions de la Thaïlande : 61%
[27] CL 1997/1 –PFV annexe XXXIII : 53 % (850 ml), 52 % (425 ml).

8.2 LA DENOMINATION DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des produits sont celles définies à la section 2.2.

8.2.2 Le mode de présentation et le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), si les légumes sont calibrés, tels que définis à la section 2.3., doivent être indiqués dans la dénomination de vente ou à proximité de celle ci.

8.2.3 Pour les légumes qui peuvent être calibrés, les mots « non calibrés » figurent dans l'étiquetage s'il n'y a pas de calibrage.

8.2.4 Pour les asperges, il convient d'inclure la couleur dans le mode de présenation conformément au paragraphe 2.2.3 ; dans le cas des asperges blanches la mention « non pelées » est indiquée si tel est le cas.

8.2.5 Lorsque la couleur des pois secs n'est pas verte, la couleur des pois devrait être indiquée (par exemple : pois brun foncé, pois jaunes). Les conserves de pois secs trempés peuvent être dénommées « pois secs trempés », ou « pois trempés », ou « pois secs reconstitués » ou « pois secs cuits ».

8.2.6 Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination de vente lorsque la variété blanche est utilisée.

8.2.7 Quand les petits pois sont préparés avec des calibres mélangés, tels que définis à la section 2.3.4, le pourcentage en masse de chaque calibre doit être indiqué.

8.2.8 Autres modes de présentation : si le produit est fabriqué conformément à d'autres modes de présentation (section 2.4), la dénomination du produit doit comprendre à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit trompé ou induit en erreur.

8.2.9 Le mode de conditionnement (« sous vide » ou « sans liquide de couverture ») doit accompagner la dénomination de vente ou être placé à proximité de celle ci lorsque le produit est élaboré conformémént à la section 2.1.b).

8.3 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite de la dénomination du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et les nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir le volume 13 du Codex Alimentarius.

PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR
LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE
(À l'étape 3 de la procédure du Codex)

I CHAMP D'APPLICATION

1.1. Les lignes directrices ci-après précisent la composition et les règles d'étiquetage des milieux de couverture utilisés pour les conserves de légumes.

2. COMPOSITION ET DESIGNATIONS UTILISEES POUR L'ETIQUETAGE

2.1. Chacun des milieux de couverture ci-après peut être utilisé.

2.2. Eau : éventuellement additionnée de sel.

2.3. Eau additionnée de sel, et/ou de sucres et/ou autres matières sucrantes telles que le miel, ou sans addition de sucres, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs extraits, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile[1] ou vinaigre[1]. Ces ingrédients ne doivent pas altérer la saveur caractéristique du produit.

2.4. Quand l'un des ingrédients ajoutés modifie la saveurs caractéristique du produit, il doit être indiqué dans la dénomination de vente du produit ou a proximité de celle ci.

Le produit peut être désigné par la mention « sous vide » ou « sans liquide de couverture », lorsque le produit est conditionné sans liquide couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20 % du poids net total du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une dépression interne minimale mesurée à 20°Celsius:

- de 500 millibars [2]pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 2550 ml;

- de 300 millibars pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.

[1] Proposition de la Thaïlande
[2] Proposition de la Thaïlande : 400 millibars