

# 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(f) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/9-Add.1  
Juin 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

*Vingt-deuxième session,*

*Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1<sup>er</sup> octobre 2004*

#### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

On a reçu des commentaires de la part de  
la France, de La Malaisie, de La Nouvelle-Zélande et de la Suisse.

#### FRANCE

La section « milieux de couverture » devrait être simplifiée et faire référence aux lignes directrices relatives aux milieux de couverture des conserves de fruits.

#### MALAISIE

## 2 DESCRIPTION

### 2.1.1 (b)

La Malaisie estime que les mots « *édulcorants nutritifs* » devraient être supprimés de la Section 2.1.1 (b) jusqu'à ce que le CCPFV convienne d'une définition de l'expression « *édulcorants nutritifs* » {veuillez vous référer au document CX/PFV 04/22/3 - Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et les légumes traités pour l'usage du terme « *édulcorants* » (paragraphe 5 – 13)}.

Ceci est conforme avec la décision du Comité lors de la révision de la norme Codex pour la purée de pomme en conserve selon laquelle les termes « *sucres* » ou « *édulcorants nutritifs* » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par « *sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* » et que cette décision devrait être appliquée à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités (ALINORM 99/27, paragraphe 16 et CX/PFV 04/22/3 paragraphe 6).

Dès lors, la Malaisie propose que le paragraphe 2.1.1 (b) soit amendé comme suit :

*« Conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001), de miel tel que défini dans la norme Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981, Rév.1 (1987), Rév. 2 (2001), d'épices convenant au produit et d'ingrédients aromatisants. »*

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1.1 Ingrédients de base

La Malaisie suggère de supprimer le mot « *en conserve* » puisqu'il a déjà été mentionné dans la même phrase et cette proposition est conforme à d'autres normes Codex.

#### 3.1.2 Milieux de couverture

La Malaisie voudrait que la catégorisation des milieux de couverture soit davantage clarifiée à savoir « *l'eau, le jus, le jus et l'eau et le sirop* » puisqu'ils diffèrent des Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003 et ALINORM 03/27 Annexe IV).

##### 3.1.2.1. (d)

La Malaisie a relevé quelques erreurs typographiques/répétitions dans les colonnes sous « *Liquide de couverture* » et « *Échelle de Brix* ». La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes dans le tableau comme suit :

Liquide de couverture	Échelle de Brix
Sirop peu sucré	pas moins de 12° Brix
Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
<del>Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré</del>	<del>voir plus haut above</del>
Sirop léger	pas moins de 16° Brix
Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
<del>Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré</del>	<del>voir plus haut</del>
Sirop lourd	pas moins de 18° Brix
Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	voir plus haut
<del>Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré</del>	<del>voir plus haut</del>

La Malaisie estime que *l'échelle de Brix* devrait aussi bien mentionner les limites supérieures qu'inférieures. La Malaisie propose de modifier le tableau de la Section 3.1.2.1 (d) comme suit :

Liquide de couverture	Échelle de Brix (°Brix)
- Sirop peu sucré	<i>Supérieur ou égal à 120 mais inférieur à 160</i>
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	Voir ci-dessus
- Sirop léger	<i>Supérieur ou égal à 160 mais inférieur à 180</i>
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	Voir ci-dessus
- Sirop lourd	<i>Supérieur ou égal à 180</i>
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	Voir ci-dessus

### 3.1.3 Ingrédients facultatifs (pamplemousses en conserve uniquement)

Afin de permettre un développement futur et que la norme soit aussi vaste que possible, la Malaisie propose que les ingrédients facultatifs soient applicables à tous les agrumes tel que décrit à la Section 2.1.1 pamplemousses, mandarines, variétés d'oranges douces et de pomelos. Dès lors la phrase « (pamplemousses en conserve uniquement devrait être supprimée) ».

La Section 3.1.3 devrait être formulée comme suit :

« 3.1.3. *Ingrédients facultatifs*

- *ÉPICES* »

## 3.2. CRITÈRES DE QUALITÉ

### 3.2.1 Couleur

#### (a) Pour les pamplemousses et les pomelos en conserve

La Malaisie propose de supprimer la phrase “*la couleur caractéristique de la variété utilisée qui a été convenablement préparée et transformée.*” et d’ajouter la phrase “*et du pomelo tel que spécifié aux sections 2.2.1 à 2.2.3*”. La phrase serait donc formulée comme suit :

“*Le produit doit présenter la couleur caractéristique du pamplemousse et du pomelo tel que spécifié aux sections 2.2.1 à 2.2.3*”.

### 3.2.2 Saveur

- i) La Malaisie propose de supprimer la phrase « *Les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve* » et de la remplacer par « *Les agrumes en conserve* » afin d’assurer la cohérence avec la section 2.1.1.
- i) La Malaisie propose de supprimer les mots « *pamplemousses en conserve* » et de les remplacer par le mot « *produits* ».
- ii) La Malaisie propose de supprimer le mot « *pamplemousse* » et de le remplacer par « *les agrumes* ».

Ces phrases seraient donc formulées comme suit :

« *Les agrumes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute odeur ou saveur étrangère au produit. Les produits préparés avec des ingrédients spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent les agrumes et les autres substances utilisées.* »

### 3.2.7 Classification des unités « défectueuses » et 3.2.8 Acceptation des lots

La Malaisie a relevé une erreur typographique dans ce paragraphe, la ‘...Section 3.4’ devant être remplacée par la ‘... Section 3.2’.

### 3.2.8 Acceptation des lots

#### Paragraphe (a)

La Malaisie a relevé des erreurs typographiques, la « Section 3.4 » devant être remplacée par « Section 3.2 » et la « Section 3.4.7 » devant être remplacée par la « Section 3.2.7. »

#### Paragraphe (b)

La Malaisie voudrait obtenir des éclaircissements concernant la référence à la **Section 3.4.6** qui n’existe pas dans le document CX/PFV 04/22/9.

### 4.2.1 et 4.3.1 Régulateurs d’acidité

La Malaisie voudrait obtenir des éclaircissements concernant le fait que les régulateurs d’acidité autorisés dans cet avant-projet de norme sont ceux de la liste des catégories d’aliments 04.2.2.4 – (légumes en boîte ou en bocaux...algues marines...) alors que les produits couverts par cet avant-projet de norme rentrent dans la catégorie d’aliments 04.1.2.4 (fruits en boîte ou en bocaux {pasteurisés}).

## NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande constate que [ce] Code se réfère aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaires du Codex ainsi qu'à des codes d'usages et des codes d'usages en matière d'hygiène.

Nous proposons que lorsque les codes en matière d'hygiène sont mentionnés et qu'ils ne contiennent pas des exigences pertinentes en matière de sécurité alimentaire, ces informations soit reprises dans la norme. Nous proposons que ces informations concernent les risques particuliers en matière de sécurité alimentaire liés aux produits alimentaires.

Ces informations seront utiles aux utilisateurs du document final lorsqu'ils développeront leur programme HACCP.

## SUISSE

### OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

La Suisse approuve la majorité des modifications proposées. Nous soumettons cependant quelques observations spécifiques ci-après.

#### GENERALITES

L'Avant-projet actuel de norme Codex pour les agrumes en conserve englobe pamplemousses, mandarines, oranges douces et pomelos. Certaines des exigences stipulées sont énumérées en fonction des fruits, par ex, la liste des milieux de couverture (sous-section 3.1.2) ou de la dénomination du produit (sous-section 8.2). Ces exigences sont quasi similaires. Selon nous, il conviendrait de simplifier cette norme.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Il est précisé dans le champ d'application que la présente norme s'applique aux agrumes en conserve. La Suisse recommande, en conformité avec la norme Codex pour les fruits à noyaux (CODEX STAN ), l'inclusion du nom du génome des agrumes, soit « *Agrume* », à la première phrase du Champ d'application. Une fois remanié, le champ d'application se lirait comme suit :

La présente norme s'applique aux agrumes en conserve, de génome *Agrume*, tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont prêts à la consommation dans la restauration ou pour reconditionnement si nécessaire. La présente norme ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure.

### 2. DESCRIPTION

La Suisse appuie la proposition contenue dans le paragraphe 4 du document CX/PFV 04/22/9, c.-à-d. d'énumérer les différentes variétés couvertes par la norme dans une section « Variétés » (nouvelle section 2.2.). Nous souhaitons d'autre part que la phrase de la sous-section 2.1.1 (a) soit simplifiée afin qu'elle renvoie non plus aux divers agrumes couverts par la norme mais simplement aux agrumes du génome du génome Agrume. Il conviendrait également de supprimer une des expressions « édulcorants nutritifs » citées à deux reprises à la sous-section 2.1.1. (b). et d'apporter quelques modifications (qui sont soulignées). Une fois remaniée, la section 2 se lirait comme suit :

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

**2.1.1** La dénomination « **agrumes en conserve** » désigne le produit :

- (a) préparé à partir d'agrumes du génome *Agrume* mûrs, sains et lavé ;

- (b) conditionnée avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, ~~des édulcorants nutritifs~~, des sucres tels que définis dans la norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212-1999, Amend. 1-2001), d'autres édulcorants nutritifs ~~tels que le miel~~, du miel tel que défini dans la norme Codex pour le miel (CX STAN 12-1981, Rév. 1 (1987), Rév. 2 (2001)), des épices ou des condiments convenant au produit et d'autres ingrédients autorisés indiqués dans la section 3.3 ; et
- (c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique pour en 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, du cœur et des fibres doit avoir été éliminée des segments.

## **2.2 Variétés**

Les variétés suivantes peuvent être utilisées :

Pamplemousse : ***Citrus paradisi Macfadyen*** :

Mandarine : *Citrus reticulate* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve)

Orange : *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve)

Pomelo : *Citrus Maxima Merr.* ou *Citrus grandis* (L.)

### **~~2.2~~ 2.3 Type de couleur (pour les pamplemousses et les pomelos en conserve uniquement)**

**Des couleurs distinctes devraient être spécifiées pour les pamplemousses et les pomelos en conserve**

#### **2.3.1 Pamplemousse en conserve**

- (a) Blanc- **obtenu à partir de pamplemousses à chair blanche**
- (b) Rose- **obtenu à partir de pamplemousses à chair rose**

#### **2.3.2. Pomelo en conserve**

- (a) Blanc- **obtenu à partir de pomelos à chair blanche**
- (b) Rose- **obtenu à partir de pomelos à chair rose**
- (c) Jaune pâle à vert pâle- **obtenu à partir de pomelos à chair jaune pâle ou vert pâle**

### **~~2.3~~ 2.4 MODES DE PRÉSENTATION**

~~2.3.1~~ 2.4.1 Les pamplemousses, les variétés d'oranges douces ou les pomelos en conserve peuvent être conditionnés comme suit :

- (a) **Sections ou segments** – segments de fruits entiers dont la longueur équivaut au minimum à 75 % (ou 50 % pour les pomelos en conserve) de la longueur apparente du segment original. (Tout segment fendu en un seul endroit qui ne risque pas de se désagréger sera considéré comme un segment entier mais les portions d'un segment retenues uniquement par un « fil » ou par la membrane ne seront pas considérées comme « entiers » ; ou
- (b) **Sections ou segments brisés**- segments de fruits qui ne répondent pas aux conditions de la section 2.3.1(a).

~~2.3.2~~ 2.4.2 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 2 mm 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 2 mm de diamètre.

**2.3.3 2.4.3 Autres modes de présentation** (pamplemousses, mandarines, variétés d'oranges douces et pomelos 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 2.5 CALIBRE DES SEGMENTS ENTIERS** (pour les mandarines en conserve uniquement)

**2.4.1 2.5.1 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**

- (i) « Grosses » - 20 segments entiers ou moins par 100 g de fruit égoutté
- (ii) « Moyennes » - 21 à 35 segments entiers par 100 g de fruit égoutté
- (iii) « Petites » - 36 segments entiers ou plus par 100 g de fruit égoutté
- (iv) Les calibres uniques doivent également satisfaire aux critères d'uniformité énoncés à la section 3.4.6.

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

**2.4.2 2.5.2 Conformité à la désignation calibre unique**

**2.4.2.1 2.5.2.1 Classification des « unités défectueuses »**

Tout échantillon ou récipient qui ne satisfait pas aux spécifications du dénombrement et d'uniformité de la section 2.4.1 2.5.1 sera considéré comme défectueux 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 2.5.2.2 Acceptation des lots**

Un lot devrait être jugé conforme aux critères d'uniformité de calibre lorsque le nombre d'unités « défectueuses », définies à la section 2.4.2.1 2.5.2.1, 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) (CODEX STAN 233-1969).

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.2 Milieux de couverture

La présente section décrit les milieux de couverture des divers agrumes (pamplemousse en conserve y compris pomelos, mandarines et oranges douces en conserve). Les échelles Brix spécifiées diffèrent de celles fixées dans les Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003). Elles sont néanmoins énumérées dans la présente norme. Selon nous, une définition des milieux de couverture pour l'ensemble des agrumes couverts par la présente norme suffit. Par conséquent, la Suisse recommande la désignation de milieux de couverture pour l'ensemble des agrumes (nouvelle sous-section 3.1.2.1) de manière à simplifier la section 3.1.2. Une fois remaniée, la sous-section 3.1.2 (Milieux de couverture) se lirait comme suit :

##### 3.1.2 Milieux de couverture

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couvertures des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

**3.1.2.1** Les agrumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 peuvent être conditionnés comme suit :

- (a) Eau – liquide de couverture composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus d'agrumes (le jus représentant moins de 50 % du mélange).
- (b) Jus de fruit et eau – liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus d'agrumes (le jus représentant au minimum 50 du mélange).
- (c) Jus de fruit – liquide de couverture composé uniquement de jus d'agrumes (un jus unique ou une combinaison de jus) sans adjonction directe ou indirecte d'eau
- (d) Sirop – liquide de couverture composé d'eau, de jus d'agrumes ou d'un mélange de jus d'agrumes et d'eau avec adjonction d'édulcorant(s) nutritifs(s) et classé en fonction de la proportion de coupage ci-dessous :

<b>Liquide de couverture</b>	<b><u>ÉCHELLE DE BRIX</u></b>
- Sirop peu sucré	pas moins de 12° Brix
- Jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
- Eau et jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
- Sirop léger	pas moins de 16° Brix
- Jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Eau et jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Sirop lourd	pas moins de 18° Brix
- Jus d'agrumes très sucré	voir plus haut
- Eau et jus d'agrumes très sucré	voir plus haut

~~3.1.2.4~~ **3.1.2.2** La conformité aux exigences relatives au degré 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.

## **3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ**

### **3.2.2 Saveur**

Le libellé de cette section précise les différents agrumes couverts par la présente norme. Il est inutile selon nous de spécifier les agrumes couverts. Par conséquent, nous proposons de renvoyer aux agrumes couverts par la présente norme. Une fois remanié, le libellé se lirait comme suit :

Les agrumes en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales ainsi qu'une texture caractéristique du produit. Les pamplemousses en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux devraient présenter la saveur caractéristique que confèrent le pamplemousse et les autres substances utilisées.

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Quatre additifs alimentaires sont associés aux diverses catégories d'agrumes. Selon nous, il conviendrait de regrouper les additifs alimentaires pour l'ensemble des agrumes tels qu'ils sont énumérés à la section 2 en un seul tableau. Nous proposons donc d'énumérer les additifs alimentaires uniquement en fonction du groupe auquel appartient l'additif plutôt qu'en fonction de chacun des agrumes.

## **8. ÉTIQUETAGE**

### **8.2 NOM DU PRODUIT**

Les sections 8.2.1, 8.2.2 et 8.2.3 comportent des informations supplémentaires sur le mode de présentation, la couleur et le milieu de couverture des différents agrumes, informations que nous jugeons importantes. Il conviendrait cependant de simplifier la section 5.2. Nous proposons donc de regrouper ces trois sections (8.2.1 à 8.2.3) en une seule (nouvelle section 8.2.1). Cette nouvelle section 8.2.1 se lirait comme suit :

**8.2.1** Les informations suivantes devront faire partie du nom du produit :

- (a) La couleur, selon le cas, conformément à la section 2.3 ;
- (b) Le mode de présentation devra, selon le cas, faire partie du nom du produit ou être placé à proximité immédiate de celui-ci, conformément à la section 2.4 ;
- (c) 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, par ex « segments entiers de calibres variés » ;
- (d) Le milieu de couverture devra faire partie du nom ou être placé à proximité immédiate de celui-ci, tel que décrit ci-dessous :

Milieu de couverture	Description du nom
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans de l'eau » ou</li> <li>- « Conditionnés dans de l'eau »</li> </ul>	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou d'un mélange d'eau et d'un ou de plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau domine
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « dans du jus d'orange » ou</li> <li>- « Dans du jus de (nom du fruit) »</li> </ul>	Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus d'agrumes (un seul jus d'agrumes)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Dans du jus de (noms des fruits) » ou</li> <li>- « Dans des jus de fruits » ou</li> <li>- « Dans des jus de fruits mélangés »</li> </ul>	Lorsque le milieu de couverture est composé de deux jus d'agrumes ou plus.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré » ou</li> <li>- « Jus de (nom du fruit) très sucré » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes ou de fruits légèrement sucrés » ou</li> <li>- « Jus d'agrumes ou de fruits mélangés très sucrés »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés aux jus d'agrumes
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Sirop léger » ou</li> <li>- « Sirop lourd » ou « eau peu sucrée » ou</li> <li>- « Sirop très léger » ou « Sirop très lourd »</li> </ul> <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés à l'eau, à un mélange d'eau et d'un seul jus d'agrumes ou à un mélange d'eau et de deux jus de fruits ou plus, lorsque le volume proportionnel du jus est inférieur à 50 %.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Eau et jus de (nom du ou des fruits) »</li> </ul>	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de 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.