

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(d) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/7
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^{er} octobre 2004

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex révisée pour les confitures, gelées et marmelades* (à l'étape 3) ci-joint sont priés de les soumettre au plus tard le **30 AOUT 2004, de préférence par courrier électronique**, à Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, South Building, 14th Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie: +1.202.720.3157; courriel: uscodex@usda.gov), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou (**de préférence**) courriel: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa vingt et unième session (septembre 2002), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de l'impossibilité à procéder à une étude détaillée des avant-projets de norme (y compris pour les confitures, gelées et marmelades) inscrits à l'ordre du jour de sa présente session. En conséquence, il a décidé de renvoyer tous les avant-projets de norme (y compris pour les confitures, gelées et marmelades) à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. L'Avant-projet de norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades a été révisé par un groupe de rédaction dirigé par le Royaume-Uni¹.

2. L'*Avant-projet de norme Codex révisée pour les confitures, gelées et marmelades* est annexé à ce document. Certaines parties du texte ont été alignées sur la terminologie normalisée utilisée dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités. En outre, l'annexe contient des observations sur certaines sections de la norme qui pourraient nécessiter une discussion plus approfondie.

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 95-97.

3. Le Secrétariat du Codex voudrait faire remarquer les points suivants au Comité:

Champ d'application

4. Le Comité est invité à préciser si le terme « édulcorants non glucidiques » s'applique aux additifs alimentaires utilisés dans la préparation d'aliments diabétiques/diététiques quelle que soit leur valeur calorique/nutritive (par ex., « édulcorants nutritifs » et « non nutritifs ») ou s'il ne couvre que ces additifs alimentaires communément connus sous le nom d'édulcorants « artificiels », « non caloriques », « intenses » qui sont généralement non glucidiques, très faibles en calories ou 0 calorie (par ex. acésulfame-K, saccharine, cyclamates, etc.) étant donné que l'on peut utiliser d'autres édulcorants dans la fabrication de ce type d'aliments qui peuvent ne pas correspondre au terme « édulcorants non glucidiques » mais qui fournissent quand même une certaine dose d'énergie (par ex., les édulcorants en vrac comme les itols)².

Présentation

5. Il est recommandé d'intituler cette section « Modes de présentation » et d'appliquer la terminologie normalisée dans la mesure du possible par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Matières sèches solubles

6. Le Comité est invité à préciser si le terme « édulcorants » s'applique aux additifs alimentaires utilisés dans la préparation de produits non caloriques ou à teneur en sucre réduite quelle que soit leur valeur calorique/nutritive (par ex. « édulcorants nutritifs » et « non nutritifs »)².

Facteurs essentiels de composition et de qualité

7. Le Comité est invité à examiner la nécessité d'élaborer des dispositions concernant la « classification des unités défectueuses » qui s'appliquent en général aux normes Codex pour les fruits et légumes traités lors de l'examen des spécifications requises pour la « Définition des défauts », les « Défauts et tolérances » et l'« Acceptation des lots » (certaines de ces dispositions peuvent être omises ou condensées selon la nature du produit) dans la section concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité et, si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée dans la mesure du possible par souci de cohérence.

Additifs alimentaires

8. Certaines des dispositions sur les additifs alimentaires ont été alignées sur les noms correspondants fixés dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires³ (CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003). Les synonymes élaborés par le groupe de rédaction ont été conservés entre parenthèses⁴.

Contaminants & Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

9. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des contaminants (paragraphe 23) et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (paragraphe 24).

² Par ailleurs, voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des édulcorants (paragraphe 5-13).

³ Les normes Codex peuvent être téléchargées sur le site:

<http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=fr>

⁴ Par ailleurs, voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex et des normes Codex pour les fruits et légumes traités (paragraphe 18-22).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

10. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de norme Codex révisée pour les confitures, gelées et marmelades* ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELEES ET MARMELADES

(A L'ETAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux confitures, 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 Les termes anglais « preserve » ou « conserve » sont parfois utilisés pour représenter les produits visés par la présente norme. Ils doivent dès lors répondre aux spécifications requises dans cette norme pour la confiture et la confiture extra.

1.3 La présente norme ne s'applique pas aux:

- (a) produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits, par ex. les confitures de boulangerie;
- (b) produits préparés avec des édulcorants non glucidiques et qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diabétiques ou diététiques; ou
- (c) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DES PRODUITS

Produit	Définition
Confiture ¹	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec addition de sucres et/ou d'autres édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
Confiture extra /confiture à forte teneur en fruits ¹	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe [non concentrée] d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec addition de sucres et/ou d'autres édulcorants glucidiques tels que le miel, avec ou sans adjonction d'eau.
	Les confitures extra énumérées ci-dessous peuvent être obtenues entièrement ou en partie à partir de purée non concentrée des fruits concernés. (a) confiture extra d'églantier, (b) confitures extra de mûres, de cassis, de myrtilles, de framboises 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:

¹ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir des fruits entiers découpés en lanières et/ou en tranches.

Produit	Définition	
	Pommes Prunes à noyau adhérent Concombres Raisins Melons	Poirs Citrouilles Tomates Pastèques
Gelée et gelée extra	Les 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:	
	Pommes Prunes à noyau adhérent Concombres Raisins Melons	Poirs Citrouilles Tomates Pastèques
Marmelade	Le 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 sèches 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:

Produit	Définition
Fruit	<p>(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.</p> <p>(b) Inclura également les parties comestibles des tomates, des tiges de rhubarbe parées, des carottes, des patates douces, des concombres, des citrouilles, des melons et des pastèques dont la tige et la peau ont été enlevées.</p> <p>(c) Dans le cas du gingembre, il s'agit de la racine comestible fraîche ou conservée du gingembre (<i>Zingiber officinale</i>). Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.</p>

Produit	Définition
Pulpe de fruit	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 fruit	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.
Agrume	Fruit de la famille des <i>Citrus L.</i>
Sucres	<ul style="list-style-type: none"> (a) Sucres tels que définis par le Codex Alimentarius; (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits); (c) Sirop de fructose; (d) Sucre brun; (e) 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 concernant des produits visés par la présente norme.

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:

- (a) Ingrédient fruit tel que défini à la section 2.2 dans les quantités stipulées dans les sections 3.2 (a) à (c) ci-dessous.

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.

- (b) Sucres tels que définis à la section 2.2.

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 mangues, les coings, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
- 16% pour la pomme cajou;
- 15% pour le gingembre et la goyave;
- 6% pour les fruits de la passion.

Dans le cas de la confiture, du jus et du concentré de jus de raisins Labrusca lorsqu'ils sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits exigée.

(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 mangues, les coings, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
- 25% pour le gingembre et la goyave;
- 23% pour la pomme cajou;
- 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 matières sèches insolubles 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 et confiture extra à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, d'églantier, de rhubarbe ou de fraises seulement
Jus de betterave rouge	Confiture, gelée à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges ou de fraises
Feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Confiture, confiture extra, gelée et gelée extra à base de coings
Huiles essentielles	Tous les produits
Jus d'agrumes et pelure d'agrumes	Tous les produits y compris les marmelades
Beurre, margarine et autres huiles ou graisses comestibles (utilisées comme agents antimoussants), boissons alcooliques, noix, herbes et épices, vinaigre	Tous les produits

3.2 MATIERES SECHES SOLUBLES

La teneur en matières sèches solubles des produits finis définis aux sections 3.1.2 (a) à (c) 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 saccharose, 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

- (a) Les fruits pourront être des fruits frais, surgelés, en conserve, concentrés, lyophilisés ou pourront avoir été soumis à d'autres traitements physiques de conservation. Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent également être traités par des procédés de séchage autres que la lyophilisation. Les agrumes peuvent être conservés dans de la saumure.
- (b) 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.
- (c) L'anhydride sulfureux et ses sels pourront être ajoutés à la matière fruitée non transformée à titre d'auxiliaires technologiques (par ex. à des fins de conservation), sauf pour la fabrication des produits « extra » et à la condition que la limite maximale d'anhydride sulfureux ne soit pas dépassée et que la présence d'anhydride sulfureux soit étiquetée conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits visés par la présente norme devront être essentiellement exempts de défauts tels que pelures végétales (si les fruits sont 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 jugé conforme aux critères de qualité définis dans les sections 1, 2 et 3 lorsque le nombre des 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

4.2 ANTIOXYDANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF

4.3 REGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL)	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331 (i), (ii) et (iii)	Citrate biacide de sodium, monoacide disodique et trisodique	
333 (i), (ii) et (iii)	(Citrate monocalcique, dicalcique et tricalcique)	
334	Acide tartarique (L(+)-)	
335 (i) et (ii)	Tartrate monosodique et disodique	
350 (i) et (ii)	Malate/malate acide de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	

4.4 AGENTS RAFFERMISSANTS – Pour tous les produits sauf la confiture extra et la gelée extra

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
227	Sulfite acide de calcium	500 mg/kg
170 (i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	
509	Chlorure de calcium	
578	Gluconate de calcium	

4.5 AROMATISANTS

- Essences naturelles des fruits respectifs utilisés pour les produits	Limitée par les BPF
- Arôme naturel de menthe	
- Arôme naturel de cannelle	
- Vanille et essences de vanille, vanilline	

4.6 CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200 - 203	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	1g/kg seuls ou en combinaison
210 - 213	Acide benzoïque et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	
214, 216 et 218	P-hydroxybenzoate d'éthyle, de propyle et de méthyle	
220	Anhydre sulfureux (résiduel)	50 mg/kg dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une limite maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final (sauf confiture extra et gelée extra)

4.7 AGENTS EPAISSISSANTS ET GELIFIANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
440	Pectines	Limitée par les BPF
400 - 404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, d'ammonium et de calcium	Limitée par les BPF (sauf confiture extra et gelée extra)
406	Agar-agar	
407	carragenane et sels de Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
415	Gomme xanthane	
418	Gomme gellane	

4.8 COLORANTS - Dans tous les produits sauf la confiture extra et la gelée extra

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100	Curcumines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	
140 (ii)	Chlorophyllines	
141 (i)	Complexe chlorophylle cuivre	
141 (ii)	Complexe chlorophylle cuivre, sels de sodium et de potassium	
150a	Caramel I	
150b	Caramel II – procédé au sulfite caustique	
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	
150d	Caramel IV – Procédé au sulfite ammoniacal	
160a (i) et (ii)	Bêta-carotène (synthétique) (y compris Bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i>) Extraits naturels (carotènes mélangés - légume et algue -)	

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	
160c	Oléorésines de paprika (capsantéine, capsorubine)		
162	Rouge de betterave (bétanine)		
163 (i)	Anthocyanines ²		
163 (ii)	Extrait de peau de raisin		
104	Jaune de quinoléine		100 mg/kg seuls ou en combinaison
110	Jaune soleil FCF		
120	Carmins (extrait de cochenille, acide carminique)		
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)		
129	Rouge allura AC		
133	Bleu brillant FCF		
142	Vert S ²		
160d	Lycopène ²		
161b	Lutéine ²		
143	Vert solide FCF	400 mg/kg	

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usage.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

² Pas dans la NGAA (Norme générale pour les additifs alimentaires).

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 le récipient scellé, une fois complètement 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 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 » telles qu'elles sont définies 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 FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette Norme doivent être étiquetés selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). De plus, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

- Confiture;
- Confiture extra/confiture à forte teneur en fruits/confiture;
- Gelée;
- Gelée extra;
- Marmelade ou marmelade en gelée.

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

8.2.3 Le nom du produit peut 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 figes, avec ou sans adjonction d'agrumes, peuvent être désignées sous l'appellation de « marmelade de gingembre », « marmelade d'ananas » ou « marmelade de figes » 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%.

8.3 DECLARATION DE LA QUANTITE DE FRUITS ET DE LA TENEUR EN SUCRE

8.3.1 En fonction de la législation ou des spécifications du pays d'importation, les produits visés par la présente norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l'énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ».

8.3.2 Si une indication de la quantité de fruits est donnée, elle doit être liée à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé dans le produit tel qu'il est vendu, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

8.4 ÉTIQUETAGE 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, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur, lesquels doivent figurer sur le récipient, tout comme les instructions de stockage. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir document de travail CX/PFV 04/22/11.

ANNEXE

Cette annexe reprend des observations soumises par des pays sur certaines sections de la norme qui pourraient nécessiter une discussion plus approfondie.

Section 1.2 – Champ d’application

Au Royaume-Uni et aux États-Unis, les termes « preserve » et « conserve » sont souvent utilisés sur les étiquettes pour représenter respectivement la confiture et la confiture extra. Il est par conséquent important que les produits utilisés sous ces termes répondent aux spécifications de cette norme.

Section 2.1 - Définition***Confiture extra/confiture à forte teneur en fruits***Titre

Les États-Unis pensent que ces termes créent la confusion. Ils ont été ajoutés pour contribuer à distinguer les produits à teneur en fruits plus élevées, par ex. exigence A de l’ancienne norme ou confiture extra/confiture à forte teneur en fruits. La section sur l’étiquetage précise quel terme peut être utilisé. Le terme « confiture à faible teneur en fruits » ne semble pas très attrayant; les produits utilisant cette terminologie sont-ils nombreux?

Définition – premier paragraphe

Les États-Unis déclarent que la confiture extra préparée à base de pulpe/purée concentrée n’est pas pratique et qu’il faut le remplacer par « non concentrée ». La législation de la CE n’autorise que les confitures extra préparées à base de fruits non concentrés.

Définition – alinéa (b)

Pour les confitures extra, certains fruits à pépins demandent une exemption et peuvent être préparés à base de purée et de pulpe. Un produit sans pépins ne pourrait pas être préparé entièrement à base de pulpe, qui contiendrait encore naturellement des pépins.

MarmeladeDéfinition

Les États-Unis veulent que la pelure soit obligatoire. Dans certains pays (par ex., au Royaume-Uni), l’ingrédient pelure est ajouté séparément et ne fait donc pas toujours partie de la marmelade lors du mixage.

Section 2.2 – Autres Définitions***Sucres***

Les États-Unis soulignent que le sirop de glucose/maïs n’est pas autorisé. La Norme Codex pour les sucres convenue en 1999 couvre le sirop de glucose; par conséquent, cet édulcorant peut être ajouté aux produits visés par la présente norme.

Section 3.1.2 – Teneur en fruits

Les États-Unis proposent 45-47% pour la confiture, 45% pour la gelée et 25-30 % (selon l’agrume) pour la marmelade. La proposition actuelle semblerait permettre aux produits américains d’être fabriqués en pouvant les appeler confiture, confiture extra ou confiture à forte teneur en fruits.

Section 3.2 – Matières sèches solubles

Les États-Unis proposent 65% minimum. Si c'était le cas, il est possible que certains produits européens ne puissent pas répondre à cette exigence étant donné que la CE exige une teneur de 60% minimum. Ces produits seraient étiquetés de manière adéquate pour éviter la détérioration.

Section 4 – Additifs alimentaires

Certains amendements ont été proposés dans le sens des propositions des États-Unis, de la CE et de l'Égypte; discussion nécessaire.

Section 7.3 – Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre

Les déclarations concernant les fruits et le sucre sont à présent facultatives, dépendant des règlements du pays d'importation. Dans la CE, ces déclarations sont obligatoires. La déclaration de la teneur réelle en fruits et en sucre fournit des informations importantes que le consommateur utilisera souvent pour procéder à une sélection. Elle fournit également une certaine garantie aux consommateurs qu'on ne leur vend pas un produit inférieur à la norme et leur permet de savoir exactement ce qu'ils achètent.