

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
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 CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve (à l'étape 3)* ci-joint sont invités à les faire parvenir **AVANT 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 agrumes en conserve) 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 agrumes en conserve) 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 certains agrumes en conserve a été révisé par un groupe de rédaction dirigé par les États-Unis d'Amérique¹.

2. L'*Avant-projet de norme Codex révisée pour certains agrumes en conserve* 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. L'annexe contient par ailleurs certaines observations supplémentaires sur la section relative aux additifs alimentaires.

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 95-97.

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

Description

Espèces

4. Le Comité est invité à examiner la pertinence de se référer aux différentes espèces couvertes par la norme dans une section séparée « Espèces » pour s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités couvrant différents types de fruits du même genre (par ex. Norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve²).

Édulcorants

5. Le Comité est invité à préciser le terme et/ou les produits couverts par le terme « édulcorants nutritifs » dans différentes sections de la norme et à examiner s'ils sont couverts par les normes Codex pour les sucres et le miel³.

Couleur

6. Le Comité est invité à examiner la pertinence de se référer à cette section sous le titre général « Types variétaux » pour s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités (par ex. Norme Codex pour les fruits à noyaux en conserve²).

Milieux de couverture

7. Voir le document de travail CX/PFV 04/22/3, Milieux de couverture (paragraphe 14-17) pour ce qui est des exigences spécifiques en matière de milieux de couverture pour les agrumes en conserve.

Additifs alimentaires

8. 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) pour ce qui est de la manière d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires de cette norme et d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Étiquetage

9. Le Comité est invité à examiner si des dispositions concernant l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail sont nécessaires et, si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée afin de s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Contaminants & Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

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

² Les normes Codex peuvent être téléchargées sur le site:
<http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=fr>

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

DEMANDE D'OBSERVATIONS

11. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve* ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux agrumes tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont 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 lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

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

- (a) préparé à partir de pamplemousses, de mandarines, de variétés d'oranges douces et de pomelos mûrs, sains et lavés répondant aux caractéristiques de l'espèce:
 - (i) *Citrus paradise* Macfadyen,
 - (ii) *Citrus reticulate* Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve),
 - (iii) *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve),
 - (iv) *Citrus Maxima Merr.* ou *Citrus grandis* (L.);
- (b) conditionné 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 (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001), d'autres édulcorants nutritifs tels que le miel, 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 TYPE DE COULEUR (pour les pamplemousses ou les pomelos en conserve uniquement)

2.2.1 **Blanc** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair blanche.

2.2.2 **Rose** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair rose ou rouge.

2.2.3 **Jaune pale à vert pale** - obtenu à partir de pamplemousses ou pomelos à chair jaune pale ou vert pale.

2.3 MODES DE PRESENTATION

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

- (a) **Segments entiers** - segments de fruits entiers dont la longueur équivaut au minimum à 75% (ou 50% pour le pomelo en conserve) 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 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 2mm de diamètre.

2.3.3 Autres modes de présentation (pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les 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 CALIBRE DES SEGMENTS ENTIERS (pour les 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**
 - (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 section 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 échantillon ou récipient qui ne satisfait pas aux spécifications de dénombrement et d'uniformité de la section 2.4.1 sera considérée 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 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, 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

3.1.1 Ingrédients de base

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

3.1.2 Milieux de couverture

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

3.1.2.1 Les pamplemousses et les pomelos 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, de jus de pomelo ou de tout autre jus d'agrumes sans adjonction directe ou indirecte d'eau.
- (c) **Jus et eau** - liquide de couverture composé d'eau et de jus de pamplemousse, de jus de pomelo ou de tout autre jus d'agrumes (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 avec adjonction d'édulcorant(s) nutritif(s) et classé en fonction de l'échelle de Brix 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
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	voir plus haut
- Sirop léger	pas moins de 16° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	voir plus haut
- Sirop lourd	pas moins de 18° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	voir plus haut
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes très sucré	voir plus haut

3.1.2.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit:

- (a) **Eau** – liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- (b) **Eau et jus de fruits** – liquide de couverture composé d'eau et de jus de mandarine, ou d'eau et de tout autre jus de fruits (seul ou en combinaison).
- (c) **Jus de fruits** – liquide de couverture composé d'un ou plusieurs jus de fruits.
- (d) **Avec édulcorant(s) nutritif(s)** – tous les liquides de couvertures mentionnés aux alinéas (a) à (c) peuvent être additionnés d'un ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de fructose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et sucre inverti.

3.1.2.2.1 Classification des liquides de couverture en cas d'adjonction d'édulcorants nutritifs aux mandarines en conserve:

- (a) En cas d'adjonction d'édulcorants nutritifs au jus de mandarine ou à d'autres jus de fruits, les liquides de couverture devront avoir une densité d'au moins 14° Brix et devront être classés en fonction du degré Brix de l'échantillon comme suit:
 - (i) Jus de (nom du fruit) légèrement sucré – au minimum 14° Brix
 - (ii) Jus de (nom du fruit) fortement sucré – au minimum 18° Brix
- (b) En cas d'adjonction d'édulcorant nutritifs à l'eau, au mélange d'eau et de jus de mandarine ou au mélange d'eau et d'autres jus de fruits, les liquides de couverture seront classés en fonction du degré Brix comme suit :
 - (i) **Densité de base des sirops:**
 - Sirop léger – au minimum 14° Brix
 - Sirop lourd – au minimum 18° Brix
 - (ii) **Liquides de couverture facultatifs:**
 - Eau peu 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

3.1.2.3 Les variétés d'oranges douces peuvent être conditionnées comme suit:

- (a) **Eau** - liquide de couverture composé d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus [de fruits/orange] (contenant moins de 50% de jus).
- (b) **Jus** - liquide de couverture composé de jus d'orange, ou de tout autre jus d'agrumes, sans adjonction directe ou indirecte d'eau.
- (c) **Jus et eau** - liquide de couverture composé d'eau et de jus d'orange, contenant au moins 50% de jus.
- (d) **Sirop** – liquide de couverture composé d'eau, de jus [de fruits/orange] ou d'un mélange de jus [de fruits/orange] et d'eau avec adjonction d'édulcorant(s) nutritif(s) et classé en fonction de l'échelle Brix comme suit:

- (i) Échelle Brix des liquides de couverture
- (ii) Sirop peu sucré - pas moins de 12° Brix
- (iii) Jus d'orange peu sucré - voir plus haut
- (iv) Eau et jus d'orange peu sucré - voir plus haut
- (v) Sirop léger - pas moins de 16° Brix
- (vi) Jus d'orange légèrement sucré - voir plus haut
- (vii) Eau et jus d'orange légèrement sucré - voir plus haut
- (viii) Sirop lourd - pas moins de 18° Brix
- (ix) Jus d'orange très sucré - voir plus haut
- (x) Eau et jus d'orange très sucré - voir plus haut

3.1.2.4 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.

3.1.3 Ingrédients facultatifs (pamplemousse en conserve uniquement)

- Épices.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les agrumes en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

3.2.1 Couleur

(a) **Pour les pamplemousses et les pomelos en conserve:**

Le produit doit présenter la couleur caractéristique de la variété utilisée qui a été convenablement préparée et transformée. Le liquide de couverture doit être relativement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus de fruits, conformément à la Norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (en cours d'élaboration).

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Les segments doivent avoir une couleur jaune à orangé vif caractéristique du fruit qui a été convenablement préparé et transformé, exempté de toute teinte brune, et le liquide de couverture doit être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus.

(c) **Pour les variétés d'oranges douces en conserve:**

Les segments doivent avoir une couleur uniforme orange vif caractéristique du fruit qui a été convenablement préparé et transformé et le liquide de couverture doit être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient du jus de fruits, conformément à la Norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (en cours d'élaboration).

3.2.2 Saveur

Les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve doivent 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.

3.2.3 Texture

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

Le produit doit 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 doivent être pratiquement exempts de toute désintégration.

(b) **Pour les mandarines en conserve:**

Le produit doit 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.

3.2.4 Intégrité

Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve uniquement – Dans le mode de présentation « segments entiers », au moins 50% du poids égoutté doit être en segments entiers.

3.2.5 Uniformité

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).

3.2.6 Défauts et tolérances:

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve:**

La qualité des pratiques et des ingrédients utilisés pour la fabrication du produit fini devra faire en sorte que ce dernier ne contienne pas trop de matières fruitées étrangères, telles que pelure, cœur ou albédo, et ne présente pas un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après:

- (i) La surface totale recouverte de membrane ne devrait pas dépasser plus de 20 cm² par 500 g de contenu total.
- (ii) Il ne devrait pas y avoir plus de 4 pépins développés par 500 g de contenu total. (Par pépin développé, on entend un pépin dont l'une des dimensions mesure plus de 9 mm)
- (iii) Les unités tâchées ne devraient pas représenter plus de 15% du poids égoutté. Par unité tâchée, on entend une section du fruit 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:**

Le produit doit être essentiellement exempt de défauts, dans les limites énoncées ci-dessous:

Défaut	Limite maximale pour le fruit égoutté
- Segments brisés et morceaux (tels que définis à la section 2.3.2) (mode de présentation « segments entiers »)	10% m/m
- Morceaux (tels que définis à la section 2.3.2) (mode de présentation « segments brisés »)	15% m/m
- Membrane (surface totale)	7 cm/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 mm)	1/100 g (basée sur la moyenne des échantillons)

3.2.7 Classification des unités « défectueuses »

Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve - Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs spécifications de qualité requises à la section 3.4 (à l'exception de celles qui sont basées sur des moyennes), sera considéré comme « défectueux ».

3.2.8 Acceptation des lots

(a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos 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, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

(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

4.1 POUR LES PAMPLEMOUSSES EN CONSERVE

4.1.1 Régulateur d'acidité

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Limitée par les BPF

4.1.2 Agents raffermissants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	0,035% de calcium selon le poids du produit final, seul ou en combinaison, dérivé des sels de calcium ajoutés
327	Lactate de calcium	

4.1.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et synthétiques limités par les BPF.

4.2 POUR LES MANDARINES EN CONSERVE

4.2.1 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 boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines, fruits à coque eg graines] des tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

4.2.2 Agents épaississants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
461	M'Ethylcellulose	10 mg/kg

4.3 POUR LES VARIETES D'ORANGES DOUCES ET LES POMELOS EN CONSERVE:

4.3.1 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 boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines] des tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

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 des résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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'usages..

6.2 Les produits doivent 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).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) et 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) sera 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).

7.1.4 Poids égoutté minimal

- (a) **Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve** - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50% du volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.
- (b) **Pour les mandarines en conserve** - Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir:
 - (i) « Segments entiers » 55%
 - (ii) « Segments brisés » et « Morceaux » 58%

7.1.4.1 Acceptation des lots

Les exigences pour le poids égoutté minimal devraient être respectées quand 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 exagérée dans les récipients individuels.

8. ETIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.2 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être « pamplemousses », « mandarines », « pomelos » ou « oranges » tel que défini dans la section 2.1.1.

8.2.1 Pour les pamplemousses et les pomelos en conserve:

- (a) La désignation « rose » devra faire partie du nom du produit si la couleur du pamplemousse ou du pomelo utilisé est rose;
- (b) Les indications suivantes doivent faire partie du nom du produit ou être placées à proximité immédiate de celui-ci:
 - (i) Le **mode de présentation**: « segments » ou « segments brisés », selon le cas;
 - (ii) Le **milieu de couverture** selon le cas:

- « eau »,
- « jus de pamplemousse » ou « jus de pomelo »,
- « eau et jus de pamplemousse » ou « eau et jus de pomelo »,
- « sirop peu sucré »,
- « sirop léger »,
- « sirop lourd »,
- « jus de pamplemousse peu sucré » ou « jus de pomelo peu sucré »,
- « jus de pamplemousse légèrement sucré » ou « jus de pomelo légèrement sucré »,
- « jus de pamplemousse très sucré » ou « jus de pomelo très sucré »,
- « eau et jus de pamplemousse peu sucré » ou « eau et jus de pomelo peu sucré »,
- « eau et jus de pamplemousse légèrement sucré » ou « eau et jus de pomelo légèrement sucré »,
- « eau et jus de pamplemousse très sucré » ou « eau et jus de pomelo très sucré »

8.2.2 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:
 - (i) **Segments entiers** – la classification du calibre pourra être apposée à l'étiquette pour le mode de présentation « segments entiers » si l'emballage répond aux 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, par ex. « De (nombre) à (nombre) segments entiers »;
 - (ii) **Segments brisés;**
 - (iii) **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, par ex « segments entiers de calibres variés ».
- (c) Le nom du milieu de couverture devra faire partie du nom du produit ou être placée à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Milieu de couverture	Description
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans l'eau » ou - « Conditionnées dans de l'eau » 	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou de mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans du jus de mandarine » ou - « Dans du jus de (nom du fruit) » 	Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus de mandarine ou d'un seul autre jus de fruit
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans du jus de (nom des fruits) » ou - « Dans des de fruits » ou - « Dans des jus de fruits mélangés » 	Lorsque le milieu de couverture est composé de deux jus de fruits ou plus, pouvant comprendre du jus de mandarine
<ul style="list-style-type: none"> - « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré » ou - « Jus de (nom du fruit) très sucré » ou - « Jus d'agrumes et de fruits légèrement sucré » ou « Jus d'agrumes et de fruits très sucré » <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés au jus de mandarine ou aux autres jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> - « Sirop léger » ou - « Sirop lourd » ou - « Eau peu sucrée » ou - « Sirop très léger » ou - « Sirop très lourd » <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés à l'eau, à un mélange d'eau et d'un seul jus de fruits (y compris du jus de mandarine) 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"> - « Eau et jus de mandarine » ou - « Eau et jus de (nom du ou des fruits) » 	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus de mandarine ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruits constitue 50% ou plus du volume du liquide de couverture, celui-ci doit être désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruits

8.2.3 Pour les variétés d'oranges douces

- (a) 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 », selon le cas;

Milieu de couverture	Description
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans l'eau » ou - « Conditionnées dans de l'eau » 	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau ou de mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans du jus d'orange » ou - « Dans du jus de (nom du fruit) » 	Lorsque le milieu de couverture est composé uniquement de jus d'orange ou d'un seul autre jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> - « Dans du jus de (nom des fruits) » ou - « Dans des jus de fruits » ou - « Dans des jus de fruits mélangés » 	Lorsque le milieu de couverture est composé de deux jus de fruits ou plus, pouvant comprendre du jus d'orange
<ul style="list-style-type: none"> - « Jus de (nom du fruit) légèrement sucré » ou - « Jus de (nom du fruit) très sucré » ou - « Jus d'agrumes et de fruits légèrement sucré » ou - « Jus d'agrumes et de fruits très sucré » <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés au jus d'orange ou aux autres jus de fruits
<ul style="list-style-type: none"> - « Sirop léger » ou - « Sirop lourd » ou - « Eau peu sucrée » ou - « Sirop très léger » ou - « Sirop très lourd » <p>Selon le cas</p>	Lorsque des édulcorants nutritifs sont ajoutés à l'eau, à un mélange d'eau et d'un jus de fruits (y compris du jus d'orange) 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"> - « Eau et jus d'orange » ou - « Eau et jus de (nom du ou des fruits) » 	Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau et de jus d'orange ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits et que le jus de fruits constitue 50% ou plus du volume du liquide de couverture, celui-ci doit être désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruits

8.3 AUTRES MODES DE PRESENTATION

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

ANNEXE**OBSERVATIONS DU GROUPE DE REDACTION****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.3 POUR LES VARIETES D'ORANGES DOUCES ET LE POMELO EN CONSERVE:**

Le libellé actuel concernant l'utilisation d'« additifs alimentaires » dans la NGAA sans spécification de l'effet fonctionnel n'est ni utile ni correct. Une section séparée devrait être établie pour chaque effet fonctionnel. Sur la base des effets fonctionnels énumérés pour les pamplemousses et les mandarines, les régulateurs d'acidité sont proposés. Si d'autres effets fonctionnels (par ex., agent raffermissants) sont également nécessaires pour les oranges douces et les pomelos en conserve, des sections séparées devraient être ajoutées pour ces effets fonctionnels, sans libellé analogue à celui des régulateurs d'acidité.