

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 3(d) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/7
Octobre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-troisième session,

Arlington, VA, (zone métropolitaine de Washington, D.C.) (États-Unis d'Amérique),
16 - 21 octobre 2006

F

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (À L'ÉTAPE 6)

Observations soumises par l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne, la Malaisie, le Panama, la Thaïlande, les États-Unis et le Venezuela

AUSTRALIE

Observations d'ordre général

L'Australie est d'avis que les travaux entrepris par l'ensemble des comités du Codex devraient respecter la priorité fondamentale mise de l'avant par le Cadre stratégique du Codex, à savoir :

fournir des orientations aux pays membres grâce à l'élaboration de normes et directives internationales concernant la sécurité et l'hygiène des aliments, la nutrition, l'étiquetage, l'inspection et la certification des importations/exportations, ainsi que l'adoption des principes d'équivalence et de reconnaissance mutuelle

L'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent être fondées sur des éléments scientifiques objectifs et des critères d'essentialité, fournir un maximum de flexibilité, et éviter de restreindre quantitativement le niveau de qualité. Les dispositions relatives à la qualité sont essentiellement dictées par des exigences commerciales et mercantiles. Elles ne doivent pas devenir des obstacles au commerce.

Observations d'ordre général : Avant-projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés fermentés

Étant donné qu'il semblait y avoir peu de consensus sur le besoin de cette norme à la 22^e session du CCPFV, l'Australie considère que la poursuite du développement de celle-ci n'est pas justifiée.

Par ailleurs, l'Australie estime que les normes de produits du Codex ne devraient être développées que lorsqu'il existe un risque prouvé pour la santé et la sécurité publiques et/ou des échecs commerciaux avérés ou potentiels. L'Australie se demande donc si la normalisation de ces produits contribuera aux objectifs et aux exigences du Comité visant à établir la conformité de l'avant-projet de norme avec les Critères pour l'établissement de l'ordre de priorité du Manuel de procédure du Codex.

Compte tenu du développement de cet avant-projet par le Comité, l'Australie a émis les observations suivantes.

4. Additifs alimentaires

L'Australie est d'avis qu'une déclaration générale concernant les additifs alimentaires pouvant être utilisés conformément aux BPF (Tableau III de la Norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA)) doit être intégrée à la section 4, et que seuls les additifs associés à des concentrations numériques maximales doivent être mentionnés dans la catégorie appropriée, aussi bien dans la norme de produit que dans la Norme générale sur les additifs alimentaires.

À cet égard, il convient d'introduire la remarque suivante en guise de préambule à cette section : « *Les produits couverts par les provisions de la présente norme doivent respecter les concentrations maximales d'additifs alimentaires citées dans les tableaux 1 à 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires et inclure les autorisations spécifiques suivantes* ».

4.1 Pamplemousses en conserve

4.1.1 Régulateurs d'acidité

L'acide citrique est le seul régulateur d'acidité autorisé dans l'avant-projet à la section 4.1.1.

La législation nationale autorise les producteurs australiens à utiliser une variété d'acidifiants, dont l'acide citrique. L'Australie estime que les composants des régulateurs d'acidité autorisés par la GSFA devraient l'être également pour les pamplemousses en conserve.

En outre, l'Australie note que l'acide citrique est d'ores et déjà autorisé en vertu des BPF, selon le tableau 3 de la GSFA. L'Australie propose donc de supprimer cette sous-section de l'avant-projet de norme puisque couvert par un renvoi spécifique à la GSFA dans le cadre d'une disposition générique concernant les additifs (voir observations à la section 4).

4.1.2 Agents raffermissants

Le chlorure de calcium et le lactate de calcium sont énumérés dans le tableau 3 de la GSFA (Additifs autorisés dans la limite des BPF dans tous aliments excepté les catégories d'aliments spécifiées).

Le JECFA ne spécifie aucune DJA pour le chlorure de calcium ou le lactate de calcium.

Compte tenu des autorisations de la GSFA et des évaluations du JECFA, l'Australie suggère que les autorisations pour le chlorure de calcium et le lactate de calcium soient modifiées conformément aux BPF. De plus, puisque ces deux agents raffermissants sont actuellement autorisés dans les limites des BPF dans le tableau 3 de la GSFA, l'Australie estime que cette sous-section de l'avant-projet de norme devrait être supprimée puisque la question peut être traitée par un renvoi spécifique à la GSFA, sous forme de disposition générique sur les additifs (voir les commentaires à la section 4).

4.1.3 Aromatisants

L'avant-projet de norme indique « Les aromatisants naturels et synthétiques sont limités par les BPF » pour les pamplemousses en conserve. L'Australie estime que cette clause est redondante et devrait être supprimée.

4.2 Mandarines en conserve

4.2.1 Régulateurs d'acidité

La législation nationale autorise les producteurs australiens à utiliser une variété d'acidifiants. L'autorisation de plusieurs composants des régulateurs d'acidité est indiquée dans les tableaux 1 à 3 de la GSFA.

Si aucun régulateur d'acidité spécifique n'est incorporé dans la présente norme, cette sous-section devrait être supprimée puisque la question peut être traitée par un renvoi spécifique à la GSFA, sous forme de disposition générique sur les additifs.

4.2.2 Agents épaississants

Le méthylcellulose figure dans le tableau 3 de la GSFA (Additifs autorisés dans la limite des BPF dans tous aliments excepté les catégories d'aliments spécifiés).

Le JECFA ne spécifie aucune DJA pour le méthylcellulose.

Compte tenu de l'autorisation de la GSFA et de l'évaluation du JECFA, l'Australie suggère que l'autorisation pour le méthylcellulose soit modifiée conformément aux BPF. De plus, cet agent épaississant étant actuellement autorisé dans le tableau 3 de la GSFA dans les limites des BPF, l'Australie estime que cette sous-section de l'avant-projet de norme pourrait être supprimée puisque la question peut être traitée par un renvoi spécifique à la GSFA, sous forme de disposition générique sur les additifs (voir les commentaires à la section 4).

4.3 Variétés d'oranges douces et pomelos en conserve

4.3.1 Régulateurs d'acidité

La législation nationale autorise les producteurs australiens à utiliser une variété d'acidifiants. L'autorisation de plusieurs composants des régulateurs d'acidité est indiquée dans les tableaux 1 à 3 de la GSFA.

Si aucun régulateur d'acidité spécifique n'est incorporé dans la présente norme, cette sous-section devrait être supprimée puisque la question peut être traitée par un renvoi spécifique à la GSFA, sous forme de disposition générique sur les additifs.

7.1.1 Remplissage minimal

L'Australie juge inutile une telle disposition tant et aussi longtemps que le produit satisfait aux exigences en matière de poids net déclaré, telles que décrites dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (paragraphe 4.3).

BRÉSIL

Section : 3.1.2.3. a e d : Le Brésil n'émet aucune observation.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

2. DESCRIPTION

2.3 MODES DE PRESENTATION

2.3.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit :

La CE propose de clarifier la définition de la présentation en segments entiers afin d'éliminer la distinction entre segments brisés et morceaux et introduire la présentation en morceaux non détachés. Il conviendra de lire le paragraphe 2.3.2 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 considérées comme segments entiers.
- (b) Segments non détachés – portions de deux ou trois segments non détachés et n'ayant pas été séparés lors de leur transformation.
- (c) Morceaux – portions de segments de fruits qui ne répondent pas aux critères de la section 2.3.2 (a).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.2. Liquides de couverture

Un des objectifs de la révision de la présente norme Codex est sa simplification. L'adoption de directives générales relatives aux liquides de couverture des fruits en conserve répond à cet objectif et devrait être scrupuleusement respectée.

Dans ce paragraphe, la liste des liquides de couverture proposés doit être simplifiée.

Il conviendra de ne pas répéter les définitions pour l'eau, le jus, le jus et l'eau et le sirop à chaque fois que l'on se réfère à un agrume.

Certaines différences relatives à la concentration Brix apparaissent entre la norme et la directive. Le libellé du liquide de couverture pour le sirop doit être associé à la concentration Brix.

3.1.2.2. Mandarines en conserve :

Pour les MANDARINES, lorsque le liquide de couverture est composé de sirop et de jus, les concentrations doivent être remplacées par les suivantes :

SIROP

SIROP	Concentration Brix
SIROP TRES LEGER	9-14
SIROP LEGER	14-17
SIROP	17-20
SIROP LOURD	Plus de 20

JUS

Jus naturel de mandarine : 9°-11° Brix.

Autres jus : 11°- 13° Brix.

Des jus de fruits autres que les jus d'agrumes (pêche, poire, etc.) sont également commercialisés ; le tableau ne doit donc pas se limiter exclusivement aux jus d'agrumes.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1.3 – Aromatisants

La Communauté européenne et ses États membres souhaitent proposer l'intégration d'une référence au principe général relatif à la limitation des substances actives sur le plan biologique résultant de l'adjonction d'aromatisants.

4.2 ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES MANDARINES EN CONSERVE

Des agents raffermissants doivent **également** être inclus, tels qu'ils le sont pour les PAMPLEMOUSSES (voir section 4.1.2).

7. POIDS ET MESURES

7.1.4. b) Poids égoutté minimal pour les mandarines en conserve

- Il est proposé d'établir un poids minimal égoutté de 56 % pour tous les types de présentation.

8. ÉTIQUETAGE

8.2.2. Etiquetage des mandarines en conserve

Conformément à la section 2.3.2., les segments NON DÉTACHÉS devraient être inclus et les MORCEAUX exclus.

L'on pourra utiliser des jus édulcorés à condition de l'indiquer clairement sur l'étiquette : « jus édulcoré ».

MALAISIE

2. DESCRIPTION

2.1.1 (b)

La Malaisie propose de supprimer la phrase « ~~(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 aromatisants convenant au produit et d'autres ingrédients autorisés indiqués dans la section 3.3 et~~ » et de la remplacer par la suivante :

« (b) conditionné avec un liquide de couverture, des épices ou des aromatisants appropriés et convenant aux produits ».

2.3.2 (a) La Malaisie propose de conserver le texte original. Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« Segments entiers - segments de fruits pratiquement intacts et conservant leur forme originale, mais pouvant être légèrement fendus ».

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1.1 Ingrédients de base

La Malaisie est d'avis que le mot « en conserve » devrait être supprimé :

- i) puisque la même phrase y fait déjà référence et la proposition est conforme aux autres normes Codex.
- ii) pour s'assurer qu'il s'agit de pamplemousses et de pomelos frais et non de pamplemousses et de pomelos reconditionnés.

3.1.2.1 (b) et (c)

Dans la version anglaise du document, la Malaisie propose d'ajouter la lettre « s » à l'expression « *fruit juice* ». Il conviendra de lire la phrase comme suit :

- (b) Juice – in which grapefruit juice, pummelo juice, or any other *fruit juices*s is the sole liquid packing medium and to which no water has been added directly or indirectly.
- (c) Juice and Water – in which grapefruit juice, pummelo juice or any other *fruit juices*s and water are combined as a liquid packing medium¹ with not less than 50 % juice.

3.1.2.1 (c)

La Malaisie propose de supprimer les termes « ~~pas moins de~~ » et de les remplacer par « *au minimum* ». Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« (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) ».*

3.1.2.1 (d)

La Malaisie propose de supprimer les mots « ~~édulcorant nutritif~~ » de la liste des autres ingrédients autorisés en attendant que le CCPFV convienne de la définition « *d'édulcorant nutritif* » (voir CX/PFV 04/22/3 - Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes traités). Cela est conforme à la décision du Comité, qui avait convenu lors de la révision de la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, que les termes « *sucres* » ou « *édulcorants nutritifs* » figurant dans la norme soient remplacés par « *sucres tels que définis dans le Codex Alimentarius et/ou édulcorants à base de glucides tels que le miel* ». La Malaisie propose de remplacer « *édulcorant nutritif* » par « *sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres CX-STAN 212 – 1999, Amd. 1-2001* ». Il conviendra de lire la phrase comme suit :

« (d) *Sirop – dans lequel de l'eau, du jus ou de l'eau et du jus sont mélangés aux sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CX-STAN 212 – 1999, Amd 1- 2001) ».*

La Malaisie a noté qu'il y a des erreurs de frappe/répétitions dans les colonnes « *Liquide de couverture* » et « *Échelle de Brix* ». La Malaisie propose de supprimer les lignes suivantes dans le tableau.

La Malaisie propose d'ajouter les termes « *(seul ou en combinaison)* » dans la colonne « *Liquide de couverture* » du tableau.

Liquide de couverture	Échelle de Brix
- Sirop peu sucré	Au minimum 12° Brix mais moins de 16° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes (<i>nom du(es) jus de fruit(s)</i>) peu sucré (<i>seul ou en combinaison</i>)	voir plus haut
— Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes peu sucré - supprimer la phrase	voir plus haut supprimer la phrase
- Sirop léger	Au minimum 16° Brix mais moins de 18° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré (<i>nom du(es) jus de fruit(s)</i>) légèrement sucré (<i>seul ou en combinaison</i>)	voir plus haut
- Eau et jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes (<i>nom du(es) jus de fruit(s)</i>) légèrement sucré (<i>seul ou en combinaison</i>)	voir plus haut
- Sirop lourd	pas moins de 18° Brix
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes (<i>nom du(es) jus de fruit(s)</i>) très sucré (<i>seul ou en combinaison</i>)	voir plus haut
- Jus de pamplemousse, de pomelo ou tout autre jus d'agrumes (<i>nom du(es) jus de fruit(s)</i>) très sucré (<i>seul ou en combinaison</i>)	voir plus haut

3.1.2.2 et 3.1.2.3

La Malaisie propose de mettre la phrase figurant dans les paragraphes 3.1.2.2 et 3.1.2.3 dans le paragraphe 3.1.2.1. Il conviendra de lire ce paragraphe comme suit :

« 3.1.2.1 *Les pamplemousses, les pomelos, les mandarines et les variétés d'orange douces en conserve peuvent être conditionnées comme suit :* »

PANAMA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Dans l'ensemble, nous soutenons largement le contenu des trois avant-projets, à la fois sous l'aspect général et sur le plan technique. Cependant, nous voudrions faire part de notre inquiétude au sujet de l'importance accordée aux types de coloration mentionnés à la Section 2.2 de l'Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve ; cette inquiétude est liée au fait que certains agrumes, par exemple les oranges, peuvent se présenter sous différentes couleurs selon la région de production/culture, et que ceci pourrait affecter certains pays, par exemple le nôtre, dont les produits n'auraient pas les caractéristiques de coloration citées dans le document.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

1. [Dans la version espagnole du document,] la lettre « a » manque à la troisième ligne du paragraphe 1. CHAMP D'APPLICATION. Il faudrait ajouter cette préposition pour que le texte devienne : «aplicará a los productos cuando se ... ».
2. [Dans la version espagnole du document,] il faudrait uniformiser la terminologie utilisée dans la définition du produit (c.à-d. l'emploi du mot « al » ou « el ») ; dans la section 2.1.1 de cet avant-

projet, on emploie le mot « al » (« se entienda por frutos cítricos en conserva **al** producto »), alors que c'est l'article « el » qui était utilisé dans les avant-projets précédents.

3. Dans la section 2.4.1, au paragraphe (a) (iv), il est fait référence à la section 3.4.6. Ce numéro de section est erroné et devrait être remplacé par 3.2.5.
4. [Dans la version espagnole du document,] dans la section 3.1.3, l'article « la » devrait être modifié en « el », puisqu'il se réfère au « pomelo ». Le texte devrait être libellé comme suit : « Para **el** pomelo en conserva únicamente ».
5. Dans la section 3.2.7, il est fait référence à une section 3.4 qui n'existe pas dans ce document. Soit il y a une erreur de numérotation, soit la section manque et devrait figurer dans le document.
6. [Dans la version espagnole du document,] il serait judicieux, chaque fois que l'on se réfère aux Bonnes pratiques de fabrication ou BPF [BPF en espagnol], qu'on écrive également l'abréviation BPM (Buenas Prácticas de Fabricación, « BPF » ⇔ Buenas Prácticas de Manufactura, « BPM »). Reportez-vous, par exemple, aux textes suivants :
 - Dernière colonne (Concentration maximale) du tableau 4.1.1 (Régulateurs d'acidité)
 - Première ligne de la section 4.1.3 (Aromatisants)

THAÏLANDE

2.2.3 JAUNE PÂLE À VERT PÂLE

La couleur du produit devrait être remplacée par « jaune pâle » pour illustrer la couleur exacte de la chair des pomelos. Par conséquent, nous proposons que la section 2.2.3 soit modifiée comme suit :

« Jaune pâle – obtenu à partir de pomelos à chair jaune pâle ».

2.3.1 Sous-section (C)

En plus du mode de présentation en « segments entiers » ou en « segments brisés », les pomelos en conserve peuvent être conditionnés en « morceaux ». Nous proposons donc d'ajouter une nouvelle sous-section libellée comme suit :

« (c) *Morceaux - portions de segments suffisamment grands pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 8 mm fait de fil métallique de 2 mm de diamètre* ».

3.1.2 LIQUIDES DE COUVERTURE

La classification des milieux de couverture définis aux sections 3.1.2.1 à 3.1.2.3 peut prêter à confusion quant aux termes utilisés pour décrire la composition et la concentration en sucre des liquides de couverture. Nous sommes d'avis que les sections 3.1.2.1 à 3.1.2.3 peuvent être supprimées puisque les « Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve » y font déjà référence à la section 3.1.2.

3.2.3 Texture, Sous-section (a)

Le mot « raisonnablement » devrait être inséré avant « ferme » pour illustrer la texture du pomelo avant sa transformation.

3.2.7 Classification des unités « défectueuses »

Nous notons qu'il existe des erreurs de frappe dans le texte. Il conviendra de lire la phrase suivante comme suit :

Dans la version anglaise du document : « **For canned grapefruit, grapefruit, canned mandarin oranges, canned sweet orange varieties and canned pummelo** - A container that fails to meet one or more of the applicable quality requirements, as set out in Section ~~3-4~~ 3.2 (except...) ».

Dans la version française du document : « **Pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve** - Tout récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de qualité, telles que définies à la section ~~3-4~~ 3.2 (à l'exception...) ».

7.1.4 Poids égoutté minimal, Sous-section (a)

Nous proposons de modifier le poids égoutté de « 50 % » à « 40 % », solution plus pratique pour les pomelos.

ÉTATS-UNIS

Section 4. Additifs alimentaires

Les déclarations et tableaux figurant dans les sections 4.1.1, 4.1.2, 4.2.1, 4.2.2 et 4.3.1 devraient être remplacés par le libellé suivant :

« *Les régulateurs d'acidité et agents raffermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve, embouteillés (pasteurisés)) ou énumérés dans le tableau 3 de la GSFA, peuvent être utilisés à des fins alimentaires conformément à la présente norme.* »

VENEZUELA

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

(a) préparé à partir de pamplemousses, de mandarines, **de citrons**, de variétés d'oranges douces et de pomelos mûrs, sains et lavés, **exempt de signes apparents de détérioration**, répondant aux caractéristiques de l'espèce :

(v) *Citrus limon*

(b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié, des édulcorants nutritifs naturels (sucres, miel, sirop de glucose hydrogéné) et/ou des édulcorants artificiels (acesulphame de potassium, cyclamate de sodium et de potassium, saccharine de sodium ou de calcium, ou sucralose), des épices ou d'aromatisants convenant au produit et d'autres ingrédients autorisés.

(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 **être sain, exempt de signes de détérioration** ; il 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.

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

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

2.3.3 Autres modes de présentation (pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces, les pomelos **et les citrons** en conserve)

2.4.2.1 CLASSIFICATION DES **PRODUITS** DÉFECTUEUX :

Tout échantillon ou **produit** qui ne satisfait pas...

2.4.2.2 ACCEPTATION DES LOTS

... sera considéré comme conforme aux exigences en matière d'uniformité de calibre lorsque le nombre de **produits** défectueux...

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.2. LIQUIDES DE COUVERTURE

3.1.2.1 Les pamplemousses, les pomelos **et les citrons** en conserve peuvent être conditionnés comme suit :

(a) **EAU : le liquide de couverture est constitué uniquement d'eau.**

(d) **MÉLANGE DE JUS DE FRUITS : le liquide de couverture est constitué d'un mélange du jus de deux ou plusieurs fruits.**

(e) **AVEC DU SUCRE (sirop) :** le liquide de couverture est composé d'eau, de jus ou d'un mélange de jus et d'eau **avec adjonction d'un ou de plusieurs édulcorant(s) nutritif(s) naturel(s)** (sucres, miel, sirop de glucose hydrogéné) **et/ou d'édulcorants artificiels** (acesulphame de potassium, cyclamate de sodium et de potassium, saccharine de sodium ou de calcium, ou sucralose) et classé en fonction de l'échelle de Brix comme suit :

LIQUIDE DE COUVERTURE	ÉCHELLE DE BRUX
- Sirop peu sucré	Pas moins de 10° Brix
- Jus de pomelo, pamplemousse, citron ou tout autre jus d'agrumes peu sucré	Pas moins de 10° Brix
- Sirop léger	Pas moins de 15° Brix
- Jus de pomelo, pamplemousse, citron ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	Pas moins de 15° Brix
- Eau et jus de pomelo, pamplemousse, citron ou tout autre jus d'agrumes légèrement sucré	Pas moins de 15° Brix
- Sirop lourd	Pas moins de 25° Brix
- Jus de pomelo, pamplemousse, citron ou tout autre jus d'agrumes très sucré	Pas moins de 25° Brix
- Sirop très lourd	Pas moins de 40° Brix

3.1.2.2 Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées comme suit :

(d) Avec édulcorants nutritifs *naturels*...

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

(a) **EAU : le liquide de couverture est constitué uniquement d'eau.**

(d) **MÉLANGE DE JUS DE FRUITS : le liquide de couverture est constitué d'un mélange du jus de deux ou plusieurs fruits.**

(e) **SIROP:** le liquide de couverture est composé d'eau, de jus de « fruits/orange » ou d'un mélange de jus de « fruits/orange » et d'eau **avec adjonction d'un ou de plusieurs édulcorant(s) nutritif(s) naturel(s)** (sucres, miel, sirop de glucose hydrogéné) **et/ou d'édulcorants artificiels** (acesulphame

de potassium, cyclamate de sodium et de potassium, saccharine de sodium ou de calcium, ou sucralose) et classé en fonction de l'échelle de Brix comme suit :

LIQUIDE DE COUVERTURE	ÉCHELLE DE BRUX
- Sirop peu sucré	Pas moins de 10° Brix
- Jus d'orange peu sucré	Pas moins de 10° Brix
- Eau et jus d'orange peu sucré	Pas moins de 10° Brix
- Sirop léger	Pas moins de 15° Brix
- Jus d'orange légèrement sucré	Pas moins de 15° Brix
- Eau et jus d'orange légèrement sucré	Pas moins de 15° Brix
- Sirop lourd	Pas moins de 25° Brix
- Jus d'orange très sucré	Pas moins de 25° Brix
- Sirop très lourd	Pas moins de 40° Brix

3.1.3 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS (uniquement pour les pamplemousses en conserve)

- Huiles essentielles naturelles de fruits
- Huiles d'épices
- Épices

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les agrumes en conserve devraient présenter une saveur, une odeur et une couleur normales, devraient présenter la texture caractéristique du produit **et devraient provenir de fruits sains exempts de signes de détérioration et d'une maturité adéquate.**

3.2.7 CLASSIFICATION DES **PRODUITS** DÉFECTUEUX

Pour les pamplemousses, les mandarines, les variétés d'oranges douces, les **citrons** et les pomelos en conserve – Les **produits** qui ne répondent pas ...

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 POUR LES PLAMPLEMOUSSES EN CONSERVE

4.1.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	DJA (mg/Kg)
330	Acide citrique et citrates de sodium, potassium et calcium	NS

4.1.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	DJA (mg/Kg)
509	Chlorure de calcium	NA

NA Non Attribuée. Il existe plusieurs motifs de ne pas attribuer de DJA ; ces motifs peuvent résulter d'un manque d'information ou, au contraire, d'informations sur des effets adverses qui conduisent à recommander de ne pas utiliser l'additif alimentaire ou la substance en question.

NS Non Spécifiée. Cette qualification est applicable à des substances alimentaires de très faible toxicité dont l'ingestion journalière en quantité nécessaire pour obtenir l'effet souhaité, et selon les données historiques acceptées, ne constitue pas pour le JEFCA un risque pour la santé ; cette opinion se fonde sur les données disponibles dans les domaines chimique, biochimique, toxicologique et autres. C'est pour cette raison, ainsi que pour d'autres motifs exprimés dans des évaluations individuelles, que l'établissement d'une dose journalière acceptable quantifiée n'a pas été jugé nécessaire. Un additif qui correspond à ces critères devrait être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication, c'est à dire qu'il devrait être techniquement efficace et utilisé selon la dose minimale nécessaire pour obtenir l'effet désiré ; il ne devrait ni affecter la qualité des aliments, ni les altérer, ni provoquer de déséquilibre nutritionnel.

5. CONTAMINANTS

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

AU VENEZUELA, LES CONTAMINANTS SUIVANTS SONT AUTORISÉS :

CONTAMINANT	LIMITE (MAX) (mg/kg)	
CUIVRE	5,0	
PLOMB	1,0	
ARSENIC	0,2	
ÉTAIN	125,0	
ZINC	5,0	
MERCURE	0,05	

7. POIDS ET MESURES

7.1. REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.4 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

(a) Pour les pamplemousses, les variétés d'oranges douces, les pomelos et les **citrons** 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.

8. ÉTIQUETAGE

8.2 NOM DU PRODUIT

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

8.2.4 Pour les citrons 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) Fruit entier

(ii) Tranches : citrons découpés transversalement en tranches d'égale épaisseur.

(b) Le liquide de couverture, selon le cas ...

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	NIVEAU	MÉTHODE	PRINCIPE
REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS (VOLUME OCCUPÉ). EXPRIMÉ EN % vol.	Minimum 90 %	DÉTERMINATION DU VOLUME OCCUPÉ PAR LE PRODUIT	POIDS
<i>VIDE, EXPRIMÉ EN mmHg</i>	Minimum 150	DÉTERMINATION DU VIDE	
POIDS ÉGOUTTÉ, EXPRIMÉ EN %	Minimum 60%	DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ	POIDS
NUMÉRATION DES MOISSURES	HYPHAS DES MOISSURES Max. de 20% de champs positifs	DÉTERMINATION DE L'HYPHAS DES MOISSURES « MÉTHODE DE HOWARD »	
LIQUIDES DE COUVERTURE EXPRIMÉS EN DEGRÉS BRIX	Très léger > 10 Léger > 15 Lourd >25 Très lourd >40	DÉTERMINATION DE LA MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE PAR RÉFRACTOMÉTRIE	RÉFRACTOMÉTRIE