

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/9
Juillet 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

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (A L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 septembre 2006**. Les observations devront être adressées:

à :

Mme Ellen Y. Matten,
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
(États-Unis d'Amérique)
Télécopie : +1.202.720.3157;
Courrier électronique : uscodex@usda.gov
- de préférence -

avec copie au :

Secrétariat,
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
Courrier électronique : codex@fao.org
- de préférence -

HISTORIQUE

1. À sa vingtième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (septembre 2000), suite à la demande de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1997)¹, a soulevé la question relative aux 37 normes Codex existantes sur les fruits et légumes traités afin de les simplifier et de faciliter leur acceptation par les gouvernements nationaux en développant, dans la mesure du possible, des normes plus horizontales et plus générales². Compte tenu de ces éléments, le Comité a accepté de réviser la Norme Codex pour les confitures et gelées (CODEX STAN 79-1981) et la Norme Codex pour les marmelades d'agrumes (CODEX STAN 80-1981) afin de les simplifier et de prendre note des développements survenus depuis leur adoption en 1981. Un groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni a été mis en place à la vingtième session pour

¹ ALINORM 99/27, paragraphes 6 - 9.

² ALINORM 99/27, paragraphes 7 - 9.

réaliser ce travail. La première étape a été de combiner les deux normes en une seule norme sur les confitures, gelées et marmelades³.

2. À sa vingt et unième session (septembre 2002), du fait de contraintes de temps, le Comité a renvoyé plusieurs avant-projets de normes Codex – y compris celui relatif aux confitures, gelées et marmelades – à l'étape 2 pour remaniement sur la base des observations présentées lors de cette session. Le texte révisé serait alors distribué pour observations à l'étape 3 et examiné lors de la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a réaffirmé la position du Royaume-Uni à la tête du groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades. Le groupe de travail a examiné la question et a produit une version révisée qui a été présentée au Comité à sa vingt-deuxième session (septembre 2004) en tant que document de travail CX/PFV 04/22/7⁴.

3. Le groupe de travail sur les confitures, gelées et marmelades s'est réuni lors de la vingt-deuxième session du Comité (septembre 2004) pour discuter des observations reçues en réponse au document de travail CX/PFV 04/22/7. Il a proposé d'autres changements signalés dans un document de séance (CRD 17) qui a été rédigé au cours de la réunion. Ce document a été examiné en session plénière et les changements proposés ont été brièvement débattus. Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé tel qu'il est repris dans le document de séance CRD 17 comme base pour des discussions ultérieures. À cette fin, le document révisé a été annexé au rapport de la session (ALINORM 05/28/27 - Annexe VI) et distribué pour observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu que le groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni préparerait un texte révisé en fonction des observations écrites soumises lors de la session ainsi que des observations soumises à l'étape 3⁵ pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (octobre 2006)⁶.

GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES

4. Le groupe de travail a révisé le texte d'après les instructions du Comité. Cependant, étant donné la divergence des opinions sur plusieurs questions et le fait que le groupe de travail ne s'était consulté que par écrit, il a seulement été possible d'avancer des propositions et non de prendre des décisions. La session plénière de la vingt-troisième session du Comité devra examiner le document annexé à l'étape 3 et discuter des questions divergentes afin de convenir des moyens de progresser.

5. Les paragraphes suivants mettent en évidence les modifications proposées par le groupe de travail et détaillent davantage les différentes observations qui ont été émises à propos des questions causant des avis opposés.

Section 1 – Champ d'application

6. Cette section a été réorganisée afin de la cibler davantage. Les confitures à teneur en sucre réduite, à faible teneur en sucre ou de type diabétique demeurent exclues, conformément aux discussions tenues à la dernière session du Comité. Il est apparu que l'insertion de tels produits nécessiterait une révision importante de la norme pour répondre aux besoins de ce type de produit. Une autre norme ou des dispositions supplémentaires pourraient être développées ultérieurement si ce marché était jugé important. De même, les confitures destinées à une transformation ultérieure ou à une utilisation dans l'industrie boulangère, lesquelles nécessitent l'adjonction de différents additifs, sont exclues.

7. La définition de l'édulcorant non glucidique et la cohérence de son utilisation doivent faire l'objet de discussions par le Comité.

8. Le paragraphe 1.2. convient que les produits étiquetés par les termes anglais « preserve » ou « conserve », termes également utilisés dans certains pays pour représenter les confitures, doivent répondre aux spécifications de cette norme, conformément à la norme en vigueur.

³ ALINORM 01/27, paragraphe 11.

⁴ ALINORM 03/27, paragraphes 95 - 97.

⁵ Australie, Malaisie.

⁶ ALINORM 05/28/27, paragraphes 81 - 84.

Section 2.1 – Définition du produit (et section 3.1.2 – Teneur en fruits)**Confiture et gelée**

9. Une délégation a demandé que la définition de confiture et de gelée soit amendée et remplacée par celle utilisée dans la description des catégories d'aliments du Système des catégories de la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA). Le nouveau texte a été placé entre crochets.

10. Un nombre d'observations divergentes ont été formulées concernant le maintien de l'utilisation des termes « confiture extra » et « gelée extra » dans la norme révisée. La norme en vigueur autorise l'utilisation des termes « confiture extra » ou « confiture à forte teneur en fruits » ou « confiture » si les produits répondent aux dispositions établies dans la Spécification A, laquelle exige une teneur minimale en fruits de 45 parts de fruit pour 100 parts de produit ou en d'autres termes si la teneur en fruits dépasse 45%. Par conséquent, la norme proposée ne retient que ces options sans proposer de nouveaux éléments importants. Il faut noter que les spécifications pour la « confiture extra »/« confiture à forte teneur en fruits » sont bien supérieures à celles qui concernent la « confiture ». Les produits qui répondent à ces spécifications supplémentaires peuvent conserver l'appellation confiture.

11. Les observations de plusieurs pays questionnent l'utilité de ces termes. Néanmoins, un nombre de pays utilise également les termes « confiture extra » ou « gelée extra ». À titre d'exemple, dans la législation européenne, le terme « extra » est défini dans la législation de la Communauté européenne et a été mis en œuvre au niveau de la législation nationale des 25 pays membres. Compte tenu de la nature internationale de la norme, il semblerait nécessaire de maintenir l'utilisation des termes « extra » et à « forte teneur en fruits ».

12. La section 2.1 qui comporte les définitions du produit fait état d'une exigence supplémentaire, notamment, que la confiture « extra »/ « à forte teneur en fruits » doit être produite à partir de pulpe de fruit « non concentrée » et non de pulpe ou de purée de fruit concentrée. Certains pays étaient d'avis que cela n'était pas pratique et devrait être amendé par « concentré ». Cependant, selon certaines législations, comme par exemple celle de la Communauté européenne, seule la « confiture extra » doit être produite à base du fruit « non concentré ». Dans l'attente des discussions du prochain Comité, le terme « non concentré » a été placé entre crochets. Il faut noter qu'il existe une exemption pour la « confiture extra » obtenue à partir de certains fruits à pépins tels que les fraises, pour laquelle il est permis d'utiliser soit la purée soit la pulpe. Il est clair qu'un produit sans pépins ne pourrait pas être préparé à partir de la pulpe uniquement, ce qui retiendrait naturellement les pépins.

13. Une délégation a demandé l'augmentation du nombre de fruits pour lesquels l'appellation « confitures extra » est appliquée afin d'inclure un nombre de fruits tropicaux. Cette catégorie supplémentaire a été insérée entre crochets dans la norme proposée.

14. Les termes confiture « extra » ou « à forte teneur en fruits » sont associés à une teneur en fruits plus élevée dans certains pays et n'autorisent pas le mélange de certains fruits. Néanmoins, tout comme dans la norme en vigueur, la norme proposée n'interdit en aucun cas l'appellation « confiture » au produit contenant un pourcentage plus élevé de fruits si un fabricant/vendeur le souhaite. L'exigence pour la confiture est un seuil minimal de 35% de teneur en fruits ; si le produit respecte ce seuil, il peut porter l'appellation « confiture ». Il en est de même s'il dépasse ce seuil et atteint 45%. Dans ce cas, l'appellation « extra » ou à « forte teneur en fruits » pourra également lui être accordée. La norme proposée fixe donc des exigences minimales et non maximales. Afin de clarifier ce point, le groupe de travail a proposé qu'il serait utile de clarifier, dans la norme proposée, le fait que l'appellation alternative « confiture » soit également acceptable à la section 3.1.2 (b) du fait qu'elle réponde aux spécifications minimales de la section 3.1.2 (a).

15. Dans la définition de confiture et gelée « extra », des crochets sont maintenus autour du texte concernant les fruits ne pouvant pas être mélangés avec d'autres. Certains pays ont fait savoir qu'il ne devrait pas y avoir d'exclusions alors que pour d'autres pays, il est apparu important de maintenir la qualité plus élevée des produits supplémentaires tout en limitant l'adjonction de fruits moins chers ou moins aromatisés pouvant être ajoutés en vrac.

16. Un pays a proposé une terminologie alternative pour le terme « confiture » et « confiture extra », qui a été incluse entre crochets.

Marmelade

17. La présence de pelure dans la marmelade a fait l'objet d'un nombre d'observations. Dans certains pays, la marmelade est préparée en enlevant toute la pelure puis en y rajoutant une partie. Dans certains cas, aucune pelure n'est rajoutée dans un produit sans filaments. Néanmoins, dans d'autres pays, la pelure est une exigence obligatoire dans le processus de fabrication de la marmelade. Il est clair que pour répondre aux différentes traditions en matière de fabrication de marmelade à travers le monde, la présence de pelure doit être facultative et non obligatoire. La définition a été amendée suite à la suggestion d'un pays et indique plus clairement que la pelure peut être enlevée, soit en totalité ou partiellement.

18. La question relative aux autres types de marmelades préparées à base de fruits autres que les agrumes a été soulevée. Bien qu'elle ne l'exprime pas de manière explicite, la norme a généralement visé les produits connus pour être des composants du petit déjeuner destinés à être consommés avec du pain ou du pain grillé et souvent dérivés d'agrumes. D'autres types de produits pouvant accompagner un plat salé ou un plat principal, par exemple la marmelade d'oignons, pourront être considérés en dehors de la norme proposée et ne seront, par conséquent, pas soumis à son contrôle. Les produits provenant d'autres fruits tels que la marmelade de gingembre, de figue ou d'ananas sont dérivés de fruits et il sera donc plus difficile d'argumenter qu'ils ne sont pas concernés par la norme proposée puisqu'elle vise essentiellement les produits dérivés de fruits. À la section 8.1.4 (Étiquetage), la norme proposée continue à viser l'étiquetage des produits tels que la marmelade, là où ces produits sont connus comme tels dans le pays de vente. D'autres produits de type non agrumes communément appelés marmelades ont été ajoutés entre crochets à la demande d'un pays (pêche, poire, fraise) à la section 8.1.4. Néanmoins, le Comité devra s'assurer que de tels produits ne bénéficient pas d'une exemption d'étiquetage et sont véritablement de la « confiture » avec une teneur en fruits moins élevée. Il faudra également étudier si la norme doit définir l'utilisation finale (par exemple, produit utilisé pour le petit déjeuner) afin d'éviter toute interprétation erronée.

Autres définitions

19. **Fruit** – Un pays a demandé si l'insertion de la définition du fruit pouvait rendre la norme inflexible et empêcher toute innovation. Cela peut être évité par l'insertion d'une définition générale permettant l'utilisation de tout légume reconnu approprié dans la fabrication de confiture. La proposition d'une définition générale a été ajoutée entre crochets. Cela rendrait les dispositions (b), (c) et (d) redondantes et ce pays a suggéré que la référence à la qualité des fruits soit déplacée à la section 3.1.1 (Facteurs essentiels de composition et de qualité). Le fruit surgelé comme source de matière première a été ajouté entre crochets dans la définition à la demande d'un autre pays. Le fruit surgelé est actuellement autorisé dans la norme en vigueur. Néanmoins, selon la législation de certains pays, par exemple ceux de la Communauté européenne, le fruit surgelé n'est pas une source autorisée. Par conséquent, le Comité devra examiner si la disposition d'une définition générale du terme « fruit » serait plus utile et ne poserait pas d'obstacles au commerce et à l'innovation. Par ailleurs, le Comité devra examiner si le libellé de la norme propose doit être modifié afin qu'il soit clair qu'elle ne s'applique qu'aux fruits. De même, le Comité devra examiner s'il demeure approprié d'utiliser des fruits frais surgelés à des fins qualitatives et si ce point doit être déclaré. Un pays a suggéré que la définition (d) de l'églantier devrait également inclure le mot supplémentaire « séché ».

20. **Pulpe de fruit** – Un pays a suggéré l'addition du mot « à chair ».

21. **Sucres** – Certaines observations reçues portent sur l'adjonction de sirop de glucose à la liste en annexe. Le sirop de glucose et le sirop de glucose déshydraté sont déjà inclus dans la Norme Codex pour les sucres tels qu'énumérés au point (a), il n'est donc pas nécessaire d'ajouter un alinéa séparé pour couvrir les sirops de glucose. Ceux qui contiennent 20% de D-glucose ou plus seront visés par la norme. Un pays a également demandé que le fructose soit ajouté au point (b). Cependant, le fructose (pureté à 95%) est également visé par la Norme Codex pour les sucres et les sucres extraits du fruit couvrent bien plus que le fructose.

Section 3.1.1 – Ingrédients de base

22. Un pays a demandé que la disposition (a) soit révisée et le texte proposé a été ajouté entre crochets. Cette terminologie assure que la qualité de l'information sur le fruit figurant actuellement à la section 2.2 (b – d) soit apparente. De plus, cela renforce l'avis d'un autre pays sur le fait que l'utilisation de fruits surgelés doit être examinée.

Section 3.1.2 – Teneur en fruits

23. La teneur en fruits actuelle reflète généralement les chiffres dans la norme en vigueur, soit 35 parts à la section 3.1.2 (a) (Spécification A) et 45 parts à la section 3.1.2 (b) (Spécification B).

Section 3.1.2 (a) – Confiture/gelée et (b) – Confiture extra et gelée extra

24. Il semblerait que la plupart des pays soient satisfaits de l'approche à deux niveaux qui est actuellement en vigueur avec une exigence de 35% de fruit pour la « confiture » et 45% pour la confiture « extra » ou « à forte teneur en fruits ». Deux pays ont demandé une augmentation de 45% à 47% pour toutes les confitures et toutes les gelées (45%). Ce point nécessite davantage de discussions accompagnées d'explications de la part des pays qui souhaitent cette modification. Par exemple, les confitures contenant 35% à 45% de fruits représentent une part importante du marché de la CE et presque 60% de celui du Royaume-Uni. Cela signifierait que les produits en vente à l'heure actuelle ne pourraient plus être vendus sous l'appellation confiture et devraient, pour cela, atteindre une teneur en fruits bien supérieure à 45 - 47%. Cela impliquerait des coûts élevés pour les fabricants, lesquels se répercuteraient sur les consommateurs. Cela aboutirait également à semer la confusion chez le consommateur qui verrait les produits achetés traditionnellement réétiquetés en mélange de fruits à tartiner. Une telle modification pourrait avoir des conséquences importantes sur le marché de la confiture.

25. Un pays a fait part d'inquiétudes identiques sur une confiture au gingembre (également appelée marmelade de gingembre) dont les concentrations de gingembre s'élèvent à 11%. Ce pays a donc demandé qu'une concentration minimale de 11% soit placée entre crochets. Le chiffre relatif au gingembre est en contradiction avec les quantités actuellement autorisées dans certaines régions, notamment l'Union Européenne, qui exigent des concentrations de gingembre de respectivement 15% et 25% dans la « confiture » et dans la « confiture extra ».

26. Certains pays pensent également que la teneur en fruits est en réalité une question d'échange commercial et que celle-ci ne devrait pas être fixée. Néanmoins, il ne faut pas oublier qu'il s'agit de chiffres minima devant être atteints pour répondre à la norme et pour utiliser les termes qui la visent. Une concentration minimale de fruits garantit au consommateur le fait d'avoir un certain niveau de teneur en fruits lorsqu'il achète un produit visé par la norme. L'objectif d'ensemble de la norme est de garantir à la confiture son statut d'aliment lui permettant d'être échangé librement, de respecter une norme minimale et de protéger les intérêts des consommateurs. Si de telles dispositions étaient supprimées, le produit ferait alors l'objet d'abus et les consommateurs ne recevraient pas la qualité qu'ils attendent de ces produits. De plus, la nécessité d'une norme pourrait être remise en question si des niveaux minima de fruits n'étaient pas fixés, les consommateurs n'étant plus en mesure de faire la différence entre les confitures et des pâtes à tartiner à base de fruits.

27. Au vu des éléments précités, la norme proposée maintient donc le status quo et continue à viser les deux types de produits existants : une confiture à teneur en fruits plus élevée vendue en tant que « confiture extra » ou « confiture à forte teneur en fruits » et une confiture à moindre teneur en fruits. La proposition actuelle permettrait aux produits d'un pays d'être fabriqués avec l'option de l'appellation « confiture », « confiture extra » ou « confiture à forte teneur en fruits ».

Section 3.1.2 (c) – Marmelade

28. Certains pays ont fait remarquer qu'ils produisent de la marmelade contenant 15% de fruits avec seulement 3% d'endocarpe. Cependant, dans certains pays, la concentration souhaitée s'élève à 20% et dans d'autres, de 25% à 30%, concentration bien plus élevée. Le chiffre de 20% qui représente le niveau de la norme en vigueur a donc été retenu et placé entre crochets pour discussions ultérieures. Ce chiffre semble signaler une valeur intermédiaire qui, étant actuellement en vigueur, pourrait être atteint. Le Comité devrait donc examiner avec soin si la norme proposée doit réduire la quantité de fruit, et par là même, la qualité de ce produit et à l'inverse, si une augmentation à 25% ou plus serait trop difficile à réaliser et n'impliquerait pas des coûts pour les fabricants de marmelade. De plus, la norme révisée propose que sur les 20% d'agrumes nécessaires, 7,5% doivent provenir de l'endocarpe. L'endocarpe constitue la partie à chair du fruit. Ce chiffre a également été placé entre crochets dans l'attente des discussions compte tenu de la demande d'une augmentation à 3,3% par certains pays et de l'absence d'une telle stipulation dans la norme en vigueur.

Section 3.1.3 – Ingrédients facultatifs

29. Le texte a été clarifié par souci de cohérence afin de reconnaître que le jus d'agrumes et la pelure d'agrumes sont déjà autorisés par la définition de marmelade à la section 2.1. Il n'est donc pas nécessaire de réitérer ce point.

30. **Pectine liquide** – Cette disposition a été ajoutée au tableau du fait qu'elle n'est pas considérée comme un additif. Les pectines liquides sont un produit spécifique de haute qualité obtenues par extraction physique à partir de pommes. Comme telles, elles ne sont pas utilisées à grande échelle en raison de leur coût et de leur courte durée de vie dans le commerce. Les pectines en poudre sont obtenues à partir d'une méthode chimique qui implique la précipitation et la déshydratation et qui sont soumises à la NGAA/SIN 440-pectines (amidées et non amidées) et sont maintenues à la section 4.7.

31. **Vinaigre** – Une organisation membre a proposé la suppression du vinaigre vu qu'il n'est pas utilisé dans l'industrie. Il a été supprimé mais conservé entre crochets et peut être réinséré si d'autres pays souhaitent le maintenir.

32. **Arômes naturels** – Une organisation membre a observé que la vanilline et l'extrait de vanille ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires et ont demandé qu'ils soient rajoutés dans le tableau des ingrédients facultatifs et retirés de la section sur les additifs alimentaires (section 4.5 – Aromatisants). Par souci de cohérence, les autres arômes naturels ont également été retirés et ajoutés à la section relative aux ingrédients facultatifs. La section sur les aromatisants a été supprimée. Cette approche a été encouragée par un pays et tout autre commentaire sur ce point est bienvenu.

Section 3.2 – Matières sèches solubles

33. Plusieurs observations divergentes portant spécifiquement sur le niveau des matières sèches solubles ont été reçues, ce point est donc maintenu entre crochets. Plusieurs pays et une organisation observatrice souhaitent ramener le niveau minimum à 60%, la norme précédente l'avait fixé à 65%. En terme de détérioration, de tels produits doivent être étiquetés dans tous les cas de manière appropriée pour assurer le maintien de la qualité et informer les consommateurs sur tous les modes de conservation nécessaires. D'autres pays n'ont pas émis d'observations et il est supposé que le chiffre actuellement proposé de 60% dans la norme révisée soit acceptable.

34. Certains autres pays préféreraient néanmoins maintenir la limite actuelle supérieure de 65% au minimum, tel qu'exigé par leur législation. Si le chiffre supérieur était retenu, certains produits ne seraient donc plus en mesure de remplir ce critère, par exemple, la législation de la CE exige désormais un minimum de matières sèches solubles qui ne soit pas être inférieur à 60% et les produits en contenant 60 à 65% ne pourraient donc plus être échangés sauf comme pâte à tartiner, ce qui serait inacceptable et coûteux en termes de modifications d'étiquetage. Vu que la teneur en fruits n'est pas réduite, toute réduction des matières sèches solubles résulterait vraisemblablement en un apport en sucre moins élevé. Compte tenu de la tendance mondiale visant à réduire l'adjonction de sucre, la réduction de 65% à 60% représenterait un message positif sans pour autant compromettre la sécurité. Le chiffre de 60% a donc été retenu entre crochets dans l'attente de discussions plus complètes à la prochaine session du Comité.

Section 3.3.1 Spécifications générales

35. Il faut noter que la section 3.3.1 (c) relative à l'anhydride sulfureux est supprimée étant donné qu'elle fait partie des sections sur les additifs alimentaires et l'étiquetage (Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées).

Section 3.3.2 – Défauts et tolérances pour les confitures

36. Un pays a suggéré que le Comité pourrait considérer l'insertion de détails plus spécifiques sur les défauts et tolérances dans les confitures. Dans le but de simplifier la norme, les chiffres spécifiques relatifs aux défauts des substances végétales étrangères, des noyaux, des fragments de noyaux et d'impuretés minérales, etc. ont été retirés et remplacés par le principe plus général que la confiture doit être exempte de ces défauts. Le Comité pourrait considérer le fait de rétablir des dispositions plus spécifiques et de discuter de valeurs appropriées. Cependant, en tenant compte de la manière dont la confiture est actuellement fabriquée au niveau commercial, le besoin de telles tolérances détaillées semblerait inutile et serait, à l'évidence, difficile à contrôler et à calculer. Une déclaration d'ordre général est par conséquent plus adaptée.

Section 4 – Additifs alimentaires

37. Un pays considère que cette section devrait être retirée et remplacée par une déclaration générale précisant que tous les additifs alimentaires autorisés, conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), ne soient pas énumérés, et que seuls ceux qui doivent respecter une valeur maximale numérique doivent l'être. À cet égard, une note entre crochets, apparaît dans le préambule à la section 4. Ce pays propose également que tous les additifs énumérés dans les sections 4.1 à 4.8, lesquels sont également énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), soient retirés. (La note suggérée à la section du préambule offre plus de clarté sur cet aspect).

Section 4.1 – Régulateurs d'acidité

38. **SIN 331(ii)** – Un pays a remarqué que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas attribué de dose journalière acceptable (DJA). Par conséquent, ce point a été supprimé et placé entre crochets. Une organisation membre a indiqué que cet additif est pourtant autorisé de manière spécifique par les BPF pour son utilisation dans les confitures, gelées et marmelades.

39. **SIN 333 (i - iii)** – Un pays a remarqué que le SIN Codex n'énumère que le SIN 333 – citrate calcique. Par conséquent, les SIN 333 (i - iii) ont été retirés mais laissés entre crochets. Une organisation membre a indiqué que le citrate monocalcique, dicalcique et tricalcique sont tous permis dans l'utilisation de la confiture, etc.

Section 4.4 – Agents raffermissants

40. **SIN 227** – Le bisulfite de calcium a été placé entre crochets. Il a été demandé aux pays qui l'utilisent de donner des explications.

Section 4.5 – Aromatisants

41. Cette section a été retirée compte tenu des observations à la section 3.1.3 (Autres ingrédients autorisés) où elles y ont été ajoutées.

Section 4.6 – Conservateurs

42. Un pays a demandé que les concentrations de ces additifs soient énumérées en tant que BPF pour être en accord avec la NGAA, ce qui a été fait. Une organisation membre a signalé que les conservateurs sont autorisés dans les confitures à teneur en sucre réduite uniquement dans ses pays membres du fait de leur faible contenu en sucre et de leur besoin de conservation. L'utilisation des conservateurs dans les confitures devrait être examinée afin de savoir s'ils sont véritablement utilisés par les fabricants de confiture et s'ils sont réellement nécessaires.

Section 4.8 – Colorants

43. **SIN 140ii – Les chlorophyllines** ne sont pas énumérées dans le Codex et ont été retirées de la liste. Une organisation membre a indiqué que sa législation autorise l'utilisation de ce colorant dans les confitures et les gelées.

44. **SIN 160c – Les oléorésines de paprika** – Le JECFA a reconnu que cette substance n'est acceptable que si elle est utilisée comme épice. Il n'est pas permis de l'utiliser comme colorant. Les épices étant déjà autorisées dans la liste des ingrédients facultatifs, le SIN 160c a été retiré de la liste des colorants.

45. **SIN 142 Vert S** – Le JECFA n'a pas attribué de DJA, par conséquent, ce colorant a été retiré. Une organisation membre a indiqué que l'utilisation du Vert S dans les confitures, gelées et marmelade est approuvée dans sa législation. Dans d'autres pays, le Vert S peut être ajouté aux concentrations ne dépassant pas 290 mg/kg.

46. **SIN 160d Lycopène** – Le JECFA n'a pas attribué de DJA, par conséquent, ce colorant a été retiré. Une organisation membre a indiqué que l'utilisation du lycopène dans les confitures, gelées et marmelade est approuvée par sa législation. Son utilisation est également approuvée aux concentrations autorisées par les BPF dans d'autres pays.

47. **SIN 161b Lutéine** – Le JECFA n'a pas attribué de DJA, par conséquent, ce colorant a été retiré. Une organisation membre a indiqué que l'utilisation de la lutéine dans les confitures, gelées et marmelade est approuvée par sa législation. Son utilisation est également approuvée aux concentrations autorisées par les BPF dans d'autres pays.

48. Les pays devraient également étudier dans quelle mesure les colorants énumérés dans la norme proposée et les colorants précités retirés sont utiles.

Section 7.1.1 – Remplissage minimal

49. Une organisation observatrice avait précédemment indiqué qu'il était difficile d'atteindre un remplissage à 90% pour les petits récipients (250ml). Étant donné que la plupart des confitures sont vendues dans des récipients en verre permettant au consommateur de voir la quantité incluse, le Comité devrait clarifier la nécessité de dispositions sur ce point. Certains produits peuvent néanmoins être vendus dans des boîtes de conserves et le texte actuel a été maintenu vu que cette terminologie est normale pour les textes du Codex et dans l'attente d'objections ultérieures.

Section 8.1 – Nom du produit

50. **Section 8.1.1** – Cette section vise les différents termes utilisés fréquemment pratiqués pour l'étiquetage d'un pays à l'autre. Il est important de souligner que les termes anglais « preserve » et « conserve » sont également utilisés dans certains pays pour désigner la confiture/confiture extra/confiture à forte teneur en fruits et qu'ils doivent répondre aux spécifications requises dans cette norme.

51. **Sections 8.1.2 et 8.1.5** – Un pays a souhaité clarifier les dispositions des points 8.1.2 et 8.1.5 qui sont plutôt des recommandations. La section 8.1.2 est spécifique à tous les produits et stipule que le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids de la matière première utilisée, à l'exception des spécifications de la section 8.1.5. La section 8.1.5 est une spécification supplémentaire pour la marmelade servant à clarifier le fait que la majorité des marmelades est préparée en totalité à partir d'oranges. Lorsque ce n'est pas le cas et qu'un autre agrume est utilisé, l'appellation devra préciser son nom (tel qu'exigé dans le point 8.1.2), sauf si la proportion des agrumes utilisés est inférieure à 10%. Dans ce cas, la marmelade ne sera pas étiquetée puisque l'orange sera l'arôme dominant. La section 8.1.2 a néanmoins été amendée de cette façon « à l'exception des spécifications de la section 8.1.5 ». D'autres observations sur ce point indiquent qu'un pays ne comprend pas très bien pourquoi l'appellation d'agrumes dont la proportion est inférieure à 10% n'est pas nécessaire. Un autre pays pense que les spécifications supplémentaires de la section 8.1.5 devraient être retirées du fait qu'elles limitent la souplesse de la section 8.1.2. La section 8.1.5 a été placée entre crochets.

52. La section 8.1.2 a également été amendée afin de préciser l'appellation des fruits utilisés par ordre décroissant de poids en ajoutant les mots « de la matière première utilisée ». De plus, afin de clarifier le fait que trois fruits ou plus ont été utilisés, le libellé peut être remplacé par le nombre de fruits, c'est-à-dire... « par le nombre de fruits utilisés » a été ajouté.

Section 8.2 – Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre

53. Certains avis divergent quant à la manière d'introduire dans la norme, comme proposé, une spécification sur l'étiquetage pour informer les consommateurs de la quantité de sucre et de fruits dans le produit. Cette pratique est courante dans certains pays dans l'intérêt de l'information aux consommateurs. Elle leur permet de comparer les produits sur la base de la teneur en fruits et donc de les choisir sur cette base. La norme proposée ne prescrit que des spécifications minimales sur la teneur en fruits concernant la confiture, etc., de manière à ce que les consommateurs ne peuvent pas différencier les produits dépassant la spécification minimale de ceux respectant la limite minimale. La teneur en sucre est importante en termes de conservation et de stockage mais elle l'est également de plus en plus vis à vis des consommateurs qui souhaitent pouvoir identifier la teneur en sucre du produit.

54. Un pays pense que ces informations révèlent des éléments confidentiels. Il indique également que la teneur totale en sucre basée sur 100 grammes plutôt que sur la quantité servie peut être source de confusion pour les consommateurs. Inversement, une organisation membre (dans le cas où de telles informations sont obligatoires) a déclaré que l'objectif de la norme est de faciliter le commerce et les déclarations ne devraient pas dépendre de la législation des pays importateurs.

55. Il faut noter que la norme en vigueur oblige la présence d'une note sur l'étiquette indiquant les parties de l'ingrédient fruit utilisé dans la préparation de 100 parts du produit final, c'est-à-dire, la déclaration des fruits. Par conséquent, bien que la déclaration de la teneur en sucre soit une nouvelle spécification, rien de nouveau n'est proposé en terme de déclarations des fruits.

56. Compte tenu des législations et des avis divergents entre les pays, la déclaration de la teneur en fruits et en sucre n'a été insérée à la section sur l'étiquetage que comme spécification facultative en fonction de la législation du pays importateur. Le Comité doit discuter du mérite de fournir de telles informations aux consommateurs et si ces informations doivent être obligatoires ou facultatives.

SECRETARIAT DU CODEX

57. Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur plusieurs points repris à l'annexe II de ce document. Les membres et observateurs du Codex sont invités à les prendre en considération lorsqu'ils soumettent des observations à l'étape 3. Voir également le document de travail CX/PFV 06/23/11 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des fruits et légumes traités.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

58. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet de norme Codex révisée pour les confitures, gelées et marmelades (voir Annexe I). L'avant-projet de norme ainsi que les observations soumises à l'étape 3 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa vingt-troisième session. Au moment de soumettre leurs observations, les membres et observateurs du Codex sont invités à prêter une attention toute particulière aux Sections entre crochets afin de faciliter la discussion sur le document lors de la session plénière.

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

(À L'ÉTAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous et lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas aux :

- (a) Produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à subir 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.

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.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DES PRODUITS

Produit	Définition										
Confiture ¹	<p>Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.</p> <p>[Les produits à tartiner préparés à partir de l'ébullition des fruits entiers ou en morceaux, la pulpe ou la purée de fruits préparées à partir de pulpe de fruits non concentrée d'une ou plusieurs variétés de fruits].</p>										
Confiture extra/confiture à forte teneur en fruits ¹	<p>Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir de pulpe [non concentrée] d'une ou plusieurs variétés de fruits, avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.</p> <p>Les confitures extra énumérées ci-dessous peuvent être obtenues entièrement ou en partie à partir de purée [non concentrée] des fruits concernés.</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) confiture extra d'églantier, (b) confitures extra de mûres, de cassis, de myrtilles, de framboises et de groseilles rouges sans pépins, (c) [banane, mangue, goyave, carambole, papaye, ananas, jaque, corossol, et fruit de la passion.] <p>[Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de confiture extra :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Pommes</td> <td style="width: 50%; border: none;">Poires</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Prunes à noyau adhérent</td> <td style="border: none;">Citrouilles</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Concombres</td> <td style="border: none;">Tomates</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Raisins</td> <td style="border: none;">Pastèques]</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Melons</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Pommes	Poires	Prunes à noyau adhérent	Citrouilles	Concombres	Tomates	Raisins	Pastèques]	Melons	
Pommes	Poires										
Prunes à noyau adhérent	Citrouilles										
Concombres	Tomates										
Raisins	Pastèques]										
Melons											

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		
Gelée et gelée extra	<p>Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.</p> <p>[Les produits présentés sous forme de gelée semi-solide préparés à partir de l'ébullition de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits pour les épaissir avec adjonction possible de pectine tels que définis à la section 2.2.]</p> <p>[Les fruits énumérés ci-dessous ne peuvent être mélangés à d'autres fruits lors de la fabrication de gelée extra :</p> <table border="1" data-bbox="550 593 1457 884"> <tr> <td data-bbox="550 593 997 884"> Pommes Prunes à noyau adhérent Concombres Raisins Melons </td> <td data-bbox="997 593 1457 884"> Poires Citrouilles Tomates Pastèques] </td> </tr> </table>	Pommes Prunes à noyau adhérent Concombres Raisins Melons	Poires Citrouilles Tomates Pastèques]
Pommes Prunes à noyau adhérent Concombres Raisins Melons	Poires Citrouilles Tomates Pastèques]		
Marmelade	Le produit suffisamment gélifié et préparé à partir d'une variété ou d'un mélange d'agrumes obtenus à partir de fruits entiers, de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux de fruits pelés entièrement ou en partie, avec adjonction de sucres tels que définis à la section 2.2, 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 DÉFINITIONS

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

Produit	Définition
Fruit	<p>[Comprend tous les fruits et légumes reconnus adaptés à la préparation de confitures, y compris mais non limité aux châtaignes, au gingembre, au melon, à la rhubarbe et à la tomate.]</p> <p>(a) Fruit frais [surgelé] 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> <p>(d) Dans le cas de l'églantier (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.), il s'agit du calice comestible frais, surgelé, séché ou en conserve.</p>

Produit	Définition
Pulpe de fruit	La chair et la partie comestible du fruit entier, et le cas échéant moins la pelure, la peau, les pépins et autres particules similaires, qui pourront avoir été coupées ou écrasées mais non pas réduites 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	(a) Tous les sucres tels que définis dans la dernière édition des normes du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999) ; (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits) ; (c) Sirop de fructose ; (d) Sucre brun ; (e) Miel tel que défini dans la dernière édition des normes du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981).

2.3 MODES DE PRÉSENTATION

Tout autre mode de présentation du produit devra 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 ; et
- (c) Être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE 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 3.1.2 (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.

[Fruit tel que défini à la section 2.2 qui est frais, surgelé, substantiellement sain, en bon état et propre, d'un degré de maturité approprié, exempt de toute détérioration et dont aucun de ses principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été paré, trié et autrement traité de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelé.]

- (b) 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 ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;
- 20% pour le corossol ;
- 16% pour la pomme cajou ;
- 15% pour la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote ;
- [11% pour le gingembre] ;
- 10% pour le durian ;
- 6% pour les fruits de la passion et le tamarin.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

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

[Les produits qui répondent aux critères de la section 3.1.2 (b) pourront également être appelés confiture et gelée].

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 ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier ;
- 30% pour le corossol ;
- 25% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote ;
- 23% pour la pomme cajou ;
- 20% pour le durian ;
- 10% pour le tamarin ;
- 8% pour les fruits de la passion.

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

(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%] du produit final provenant de l'endocarpe².

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 Autres ingrédients autorisés

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

² S'agissant d'agrumes, l'endocarpe signifie la pulpe de fruit (ou la chair) qui est souvent subdivisée en segments et en quartiers contenant le jus et les pépins.

Ingrédient	AUTORISÉ POUR
Beurre, margarine et autres huiles ou graisses comestibles (utilisées comme agents antimoussants), boissons alcooliques, noix, herbes et épices, [vinaigre].	Tous les produits.
Jus d'agrumes et pelure d'agrumes	Dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra. Tous les produits, y compris les marmelades.
Huiles essentielles	Tous les produits.
Jus de fruit ou concentré de jus de fruit	Confiture seulement.
Feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Confiture, confiture extra, gelée et gelée extra à base de coings.
Essences naturelles des fruits respectifs utilisés pour les produits ; Arôme naturel de menthe ; Arôme naturel de cannelle ; Vanilline, vanille et essences de vanille.	Tous les produits.
Pectine liquide	Tous les produits.
Jus de betterave rouge	Confiture, gelée à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, d'églantier ou de fraises.
Jus de fruit rouge	Confiture et confiture extra à base de groseilles vertes, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, de bissap, d'églantier, de rhubarbe ou de fraises seulement.

3.2 MATIÈRES SÈCHES 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 CRITÈRES DE QUALITÉ

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 ou ses sels peuvent être utilisés dans les fruits crus pour contribuer à la fabrication (c'est-à-dire la conservation), sauf lors de la fabrication de produits « extra », à condition que les concentrations maximales de l'anhydride sulfureux ne soient pas dépassées dans le produit fini et que la présence de l'anhydride sulfureux soit indiquée sur l'étiquette, conformément à la section 4.2.1.4 de la norme générale du 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.

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Conformément aux directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies aux sections 1, 2 et 3 lorsque le nombre des unités « défectueuses » ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales d'additifs alimentaires tels que présentés dans les tableaux 1 à 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires et inclure les autorisations spécifiques suivantes].

4.1 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
471	Monoglycéride et diglycéride 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 RÉGULATEURS 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 monocalcique, dicalcique et tricalcique	
333 (i), (ii) et (iii)	Citrate calcique (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]	Bisulfite 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	[BPF/NGAA] 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)	[BPF/NGAA] 50 mg/kg dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final (sauf confiture extra et gelée extra)

4.7 AGENTS ÉPAISSISSANTS ET GÉLIFIANTS

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 (à l'exception de la confiture extra et la gelée extra)
406	Agar	
407	Carraghénine et ses sels de Na, K, NH ₄ – y compris furcellarane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
415	Gomme de 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)	Complexes cuivriques de chlorophylles		
141 (ii)	Complexes cuivriques de chlorophyllines, sels de sodium et de potassium		
150a	Caramel I - ordinaire		
150b	Caramel II - de sulfite caustique		
150c	Caramel III - ammoniacal		
150d	Caramel IV - au sulfite d'ammonium		
160a (i) et (ii)	Bêta-carotène (synthétique) (y compris Bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i>) Essences naturelles (carotènes mélangés - légume et algue -)		
160e	Oléorésines de paprika (capsaïcine, capsorubine)		
162	Rouge de betterave (bétanine)		
163 (i)	Anthocyanines ³		
163 (ii)	Essence de peau de raisin		
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg seul ou associé	
110	Jaune orangé FCF		
120	Carmins (essence 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

³ Pas dans la NGAA (Norme générale pour les additifs alimentaires).

5. CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

6. HYGIÈNE

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), 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 doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec la dernière édition des 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 RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

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

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) doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot doit être considéré comme remplissant les spécifications requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe).

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 NOM DU PRODUIT

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

- confiture ;
- confiture extra/confiture à forte teneur en fruits/confiture (ou le terme « conserve » si approprié) ;
- gelée ;
- gelée extra ;
- marmelade ou marmelade en gelée.

8.1.2 Le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids de la matière première utilisée. Les mots « fruits mélangés » ou tout autre libellé similaire ou le nombre de fruits peuvent être utilisés dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus, à l'exception des spécifications de la section 8.1.5.

8.1.3 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 ».

8.1.4 Les confitures à base de [pêches, de poires et de fraises], de gingembre, d'ananas ou de figues, avec ou sans adjonction d'agrumes, peuvent être désignées sous l'appellation de « marmelade de gingembre », « marmelade d'ananas » ou « marmelade de figues » si une telle appellation est usuelle dans le pays ou le produit est mis en vente.

[8.1.5 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%].

8.2 DÉCLARATION DE LA QUANTITÉ DE FRUITS ET DE LA TENEUR EN SUCRE

8.2.1 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 ».

8.2.2 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.

8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour les méthodes d'analyse, consulter le document de travail CX/PFV 06/23/11.

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)**

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

SECRETARIAT DU CODEX – SUGGESTIONS

Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur les points suivants :

Section 1 (b) – Champ d'application : *édulcorants non glucidiques* : La dernière session du Comité a procédé à un échange de vues sur l'utilisation des différentes combinaisons de termes « nutritifs »/« glucidiques »/« édulcorants » et du préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons dans les normes Codex sur les produits pour indiquer les additifs alimentaires ou autres denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée.

Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité qu'au sein du Codex, le terme « édulcorants » s'applique uniquement aux additifs alimentaires quelle que soit leur valeur calorique/nutritive (par ex., intense, édulcorants nutritifs, etc.) et était défini dans les Noms de catégorie et Système international de numérotation Codex des additifs alimentaires¹. À des fins d'étiquetage, la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires utilisés pour l'édulcoration et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose (édulcorants non additifs alimentaires) sont désignés sous le libellé « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Le Comité a donc décidé de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de donner des éclaircissements sur l'utilisation correcte de ce terme dans les normes Codex de produits.

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, a recommandé que les « denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée » était l'expression la plus appropriée, sachant qu'elle ne serait utilisée que pour décrire des ingrédients dans la Norme et non en matière d'étiquetage. Par conséquent, lorsqu'il s'agit de citer des denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée, elles doivent être maintenues dans la liste des ingrédients et la terminologie proposée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires devra être utilisée. Concernant l'étiquetage, la Norme Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires retient le terme « édulcorant » pour les additifs alimentaires énumérés à la section sur les additifs alimentaires et le terme « sucres » pour les denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée déclarées dans la liste des ingrédients à la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité.

Par ailleurs, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants révisé actuellement les Noms de catégorie et le Système international de numérotation Codex des additifs alimentaires. Entre-temps, selon le document en vigueur, un « édulcorant » est une « substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment ». Par conséquent, le terme « édulcorant » devrait être conservé pour désigner les denrées alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée repris dans la section pertinente de la norme.

Le Comité est invité à envisager d'utiliser l'un des deux termes en fonction du type de composants abordés par la disposition, par ex., s'il s'agit d'un additif alimentaire (édulcorant) ou d'une denrée alimentaires conférant (à l'aliment) une saveur sucrée (par ex., les sucres tels que définis dans la norme Codex pour les sucres, le miel tel que défini dans la norme Codex pour le miel, etc.).

¹ La documentation Codex, y compris les normes et les textes apparentés, peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : <http://www.codexalimentarius.net/web/>

Section 2.1 – Définition du produit : Le Comité est invité à considérer les définitions contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les descriptions des catégories alimentaires correspondantes (le cas échéant) afin d'assurer la cohérence à travers les définitions du Codex pour les aliments. Cela facilitera la correspondance entre les normes pour les produits individuels et la NGAA et donc l'approbation des dispositions pour les additifs alimentaires et leur incorporation dans la norme générale.

De plus, lors de l'examen des sucres, le Comité est invité à tenir compte de la Norme Codex pour les sucres et de vérifier si certains des composants énumérés, par exemple le sirop de fructose, le sucre brun, etc. sont déjà visés par cette norme.

Section 3.1.3 – Ingrédients facultatifs (arômes naturels) : Il a été remarqué que les « arômes (naturels) », par ex., la vanilline (éthylvanilline), la vanille, la menthe et leurs essences sont généralement énumérés à la section des additifs alimentaires dans plusieurs normes de produits Codex y compris celles de fruits et légumes traités soit en les supprimant de la liste ou en insérant une disposition générale faisant référence à l'adjonction d'arômes naturels/artificiels limités aux Bonnes pratiques de fabrication.

Le Comité est invité à envisager si les composants sont naturels comme dans le cas de la pectine liquide (section 3.1.3) et le SIN 440 pectines (section 4.7) pour maintenir une approche cohérente sur cette question dans les normes de produits Codex. À cet égard, le Comité peut souhaiter consulter la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les Prescriptions générales pour les aromatisants naturels (CAC/GL 29-1987).

Section 3.2 – Autres modes de présentation : Le Comité est invité à examiner si la section est nécessaire du fait qu'elle porte sur des modes de présentation autres que ceux qui ne sont pas identifiés dans la norme, c'est-à-dire qu'il n'existe pas de dispositions concernant les modes de présentation (différents types de présentation) pour les produits couverts par la norme. Si cette section doit être maintenue, des dispositions supplémentaires sur l'étiquetage devront être incluses dans Autres modes de présentation par souci de cohérence avec le format normalisé et la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités (par exemple, la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve et celle des poires en conserves, etc.)

Norme	Proposition
	<p>8.2.6 Autres modes de présentation – <u>Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions des autres modes de présentation (section 3.2), l'étiquette devra indiquer à proximité du nom du produit des termes ou phrases supplémentaires afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.</u></p>

Section 3.4 – Acceptation des lots : Cette section est généralement annexée à une section précédente sur la « Classification des unités défectueuses ». Si des dispositions sont retenues pour les lots, ce qui suit doit être envisagé pour insertion.

Norme	Proposition
	<p><u>Classification des unités « défectueuses »</u></p> <p><u>Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs spécifications requises à la section 3.2 en ce qui concerne la qualité doit être considéré comme « défectueux ».</u></p>

Par ailleurs, le Comité est invité à considérer si les critères pour l'acceptation des lots s'appliquent aux récipients non destinés à la vente au détail afin d'assurer la cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités à l'examen. À cet égard, le Comité pourrait considérer la discussion tenue lors de sa dernière session concernant l'acceptation des lots dans les avant-projets de normes pour les concentrés de tomates traités et les tomates en conserve et formuler une proposition similaire (voir ALINORM 05/28/27⁷, paragraphes 35 – 36, 43, 66 et 71).

Norme	Proposition
	<p>[À la fin de la section]</p> <p>Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients destinés à la vente au détail.</p>

Section 4 – Additifs alimentaires/Considérations générales

Lorsqu'il y a un comité actif sur le produit, les propositions concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans toute norme de produit à l'examen doivent être préparées par le Comité concerné sur la base de la justification technologique et des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) concernant la sécurité de l'utilisation de l'additif alimentaire et être transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC) pour approbation et insertion² dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA). En outre, les Noms de catégorie et le Système international de numérotation fournissent un système numérique international permettant d'identifier les additifs alimentaires par rapport à leur catégorie fonctionnelle et leur fonction technologique qui doivent également être prises en compte au moment de proposer l'insertion d'additifs alimentaires dans cette Section.

² Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, Section II, Relations entre les comités s'occupant de produits et relations entre les comités s'occupant des questions générales, des additifs alimentaires et des contaminants. La documentation Codex, en ce compris le Manuel de Procédure, est disponible pour téléchargement à l'adresse : <http://codexalimentarius.net/web/>

Afin de faciliter l'approbation et l'insertion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, en proposant des concentrations maximales d'additifs alimentaires dans des normes de produits Codex, les éléments suivants doivent être pris en considération :

- (a) seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA sont repris dans la NGAA. Les additifs alimentaires ayant une dose journalière acceptable (DJA) numérique³ doivent recevoir une valeur numérique ou une justification technologique pour pouvoir être utilisés au niveau des BPF. Les additifs alimentaires ayant une DJA « Non limitée/spécifiée (NL/S) » doivent être utilisés dans les limites des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ;
- (b) l'annexe du tableau 3 de la NGAA visant à déterminer si le produit ou la catégorie alimentaire correspondante est exempt du régime du tableau 3 de la NGAA (additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général conformément aux BPF, sauf indication contraire) ;
- (c) les tableaux 1 et 2 de la NGAA visant à éviter les contradictions entre les concentrations maximales dans la norme de produit et la NGAA. Il est remarqué que les concentrations maximales pour les additifs alimentaires doivent être fixées pour le produit final tel qu'il est consommé, sauf indication contraire.

Le Comité est invité à considérer les dispositions pour les additifs alimentaires sur la base des paragraphes susmentionnés et de la décision de la dernière session du Comité d'établir « une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires »⁴.

Section 7.1.1 – Remplissage minimal : Le Comité est invité à considérer si les dispositions concernant des récipients flexibles/rigides s'appliquent également aux confitures, gelées et marmelades afin d'assurer la cohérence avec d'autres normes du Codex pour les fruits et légumes traités à l'examen. À cet égard, le Comité pourrait souhaiter considérer la discussion tenue lors de la dernière session sur ce sujet dans les projets de norme pour les concentrés de tomates traités et les tomates en conserve et formuler une proposition similaire (ALINORM 05/28/27¹, paragraphes 41/2 et 71).

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage : Voir le document de travail CX/PFV 06/23/11 pour les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités à l'examen par la 23^e Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités y compris les confitures, gelées et marmelades.

³ Le résumé et les évaluations réalisées par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) est disponible pour téléchargement à l'adresse : http://fao.org/es/ESN/jecfa/archive_en.stm.

⁴ ALINORM 05/28/27, paragraphes 16 – 18