

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 87/20

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-septième session

Rome, 29 juin - 10 juillet 1987

RAPPORT DE LA DIX-HUITIÈME SESSION

DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Washington, D.C., 10-14 mars 1986

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	1
QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DU CODEX	1
- Etiquetage	1
- Anhydride sulfureux dans les raisins secs	2
- Métabisulfite de sodium	2
- Contaminants	2
ETAT D'AVANCEMENT DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	3
EXAMEN DU PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL	4
Section 1 - Champ d'application	4
Section 2.1 - Définition du miel	4
Section 2.3.1.2 - Miel de miellat	4
Section 2.3.3 - Modes de présentation	4
Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité	4
Section 3.3 - Teneur apparente en sucres réducteurs	5
Section 3.4 - Teneur en eau	5
Section 3.5 - Teneur en saccharose apparent	5
Section 3.6 - Teneur en matières insolubles dans l'eau	6
Section 3.7 - Teneur en matières minérales (cendres)	6
Section 3.9 - Indice diastasique et 3.10 - Contenu en HMF	6
Section 5 - Hygiène	7
Section 6 - Etiquetage	7
Section 6.1 - Nom du produit	7
Section 6.2 - Contenu net et 6.3 - Nom et adresse	7
Section 6.4 - Pays d'origine	7
Section 6.5 - Instructions de datage et d'entreposage	7
Section 6.6 - Identification des lots	8
Section 6.7 - Récipients non destinés à la vente au détail (en grandes quantités)	8
Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	8
EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE	8
- Section 1.1 - Définition du produit	8
- Section 1.3 - Modes de présentation	8
- Section 2.1 - Milieux de couverture	9
- Section 2.1.1 - Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction de sucre	9
- Section 2.3.6 - Définition des défauts	9
- Section 2.3.7 - Tolérance de défauts	9
- Section 3 - Additifs alimentaires	9
- Section 4 - Contaminants	10
- Section 6.2 - Poids minimal égoutté	10
- Section 7 - Etiquetage	10
EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE	10
- Section 1.1 - Définition du produit	10
- Section 2.1 - Proportion minimale d'ingrédient fruit	10
- Section 2.2 - Ingrédients de base	10
- Section 2.4.1 - Couleur, Section 2.4.2 - Saveur	10
- Section 2.4.3 - Consistance	11
- Section 2.4.5 - Défauts	11

	<u>Page</u>
- Section 3 - Additifs alimentaires	11
- Section 3.1 - Acidifiants	11
- Section 3.2 - Agents de conservation	11
- Section 4 - Contaminants	11
- Section 6 - Etiquetage	11
- Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	11
PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES ANANAS EN CONSERVE	12
EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME INTERNATIONALE CODEX POUR LES NOIX DE CAJOU	12
DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX	13
AUTRES QUESTIONS	14
REMERCIEMENTS	15

ANNEXES

I	- LISTE DES PARTICIPANTS	17
II	- LISTE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	23
III	- JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DE SO ₂ (ANHYDRIDE SULFUREUX) POUR PRESERVER LA COULEUR DES RAISINS SECS BLANCHIS, DORES OU DORES BLANCHIS	25
IV	- PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL (avancé à l'étape 8)	26
V	- PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE (avancé à l'étape 8)	44
VI	- PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (avancé à l'étape 8)	54
VII	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL <u>AD HOC</u> SUR LA REVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES	59

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a tenu sa dix-huitième session à Washington, D.C. du 10 au 14 mars 1986 à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis. M. G. Parlet (Etats-Unis) a présidé les débats. Assistaient à la session les délégations de 22 pays et de deux organisations internationales. La liste des participants et des membres du Secrétariat figure à l'Annexe I au présent rapport.

2. M. E.F. Kimbrell, Président de la Commission du Codex Alimentarius a ouvert la séance. Après avoir retracé l'histoire du Comité, M. Kimbrell l'a félicité d'avoir su aplanir les divergences de vues et parvenir à des compromis sur nombre de questions visant à améliorer le système mondial d'approvisionnement en produits alimentaires. Il a souligné le travail considérable accompli par le Comité au cours des années. Il a déclaré qu'à son avis le moment était venu de se demander si le Comité avait rempli la mission qui lui avait été confiée et s'il n'y avait pas lieu d'ajourner ses travaux afin de pouvoir affecter les ressources disponibles à d'autres domaines. M. Kimbrell a rendu hommage aux organismes qui ont patronné les sessions du Comité ainsi qu'au Secrétariat. Il a également exprimé sa gratitude aux premiers fondateurs du Comité et formulé des vœux pour la réussite de la session.

3. M. G. Parlet, Président du Comité, a estimé que le Comité avait achevé le travail qu'il avait entrepris et qu'il pouvait être ajourné sine die. Après avoir rendu hommage à MM. F. Dunn et L. Beacham (Etats-Unis) qui avaient participé à la première session du Comité, il a fait part de sa reconnaissance et de celle du Comité à MM. Southerland, F. Hedlund, E.F. Kimbrell et R.M. Schaffner, qui l'avaient précédé à la présidence du Comité. Il a proposé de faire figurer dans le rapport de la session la liste des normes codes d'usages et méthodes d'analyse, ainsi que d'autres documents attestant du travail du Comité.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

4. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire (CX/PFV 86/1); il est convenu d'étudier la révision des sections des normes pour les fruits et légumes traités se rapportant à l'étiquetage, et d'inscrire cette question comme point 6.2 de l'ordre du jour (CX/PFV 86/7). L'amendement de la Norme Codex pour les ananas en conserve sera examiné au point 6.1 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DECOULANT DES SESSIONS DU CODEX

5. Le Comité a entendu un rapport verbal du Secrétariat sur les questions l'intéressant découlant de la dernière session de la Commission et de diverses sessions du Codex. Pour aider le Comité, le Secrétariat avait distribué un document de séance contenant les paragraphes pertinents des rapports des sessions du Codex (CRD 1).

6. Le Comité a noté diverses questions présentant un intérêt et a décidé d'étudier celles exigeant que des mesures soient prises.

Etiquetage

7. Sur proposition du Président, le Comité est convenu de créer un petit groupe de travail placé sous la présidence de M. Melvin Johnston (Etats-Unis) chargé d'examiner tous les documents disponibles, notamment le document CX/PFV 86/7 concernant l'étiquetage et de conseiller le Comité sur les mesures à prendre à propos de la révision des normes Codex. Le Groupe de travail comprenait son Président et des délégués des Etats-Unis, du Canada, de l'Australie et pendant quelques temps du Royaume-Uni; il a en outre bénéficié de l'aide du Secrétariat.

Anhydride sulfureux dans les raisins secs

8. A la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité a étudié la justification technique de l'emploi de l'anhydride sulfureux dans la préparation des raisins secs blanchis. Cette requête avait été présentée par le Groupe de travail ad hoc sur l'ingestion d'additifs alimentaires relevant du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (par. 39, ALINORM 87/12).

9. Après un échange de vues sur l'emploi de l'anhydride sulfureux dans les raisins secs, le Comité est convenu que la concentration maximale de 1 500 mg/kg de SO₂ n'était applicable que lors du traitement des raisins secs dorés blanchis. Il a noté que la consommation de raisins secs dorés blanchis traités au SO₂ était très faible et que la quantité d'anhydride sulfureux subsistant dans le produit au moment de sa consommation serait sensiblement inférieure à la concentration maximale figurant dans la norme. La Suisse a relevé que ce type de produit étant souvent consommé par les enfants, il conviendrait de tout mettre en oeuvre pour abaisser les teneurs en SO₂. Le Comité a accepté l'offre de la délégation des Etats-Unis de préparer une note sur les aspects techniques et autres de l'emploi de l'anhydride sulfureux qui serait transmise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. On est convenu d'ajouter une note explicative à la norme Codex sur les raisins secs indiquant que la concentration maximale de 1 500 mg/kg était applicable immédiatement après le traitement (voir aussi par. 95).

10. Suite aux discussions dont il est rendu compte aux paragraphes 8 et 9 du présent rapport, le Comité a examiné une justification technologique de l'emploi de SO₂ (anhydride sulfureux) à la concentration de 1 500 mg/kg au moment du traitement des raisins secs blanchis, dorés et dorés blanchis. La note relative à la justification, telle qu'adoptée par le Comité, figure à l'Annexe III du présent rapport.

Métabisulfite de sodium

11. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait approuvé la disposition relative au métabisulfite de sodium dans les coeurs de palmiers en conserve, mais avait considéré que cette substance était un additif alimentaire plutôt qu'un auxiliaire technologique. Le Comité n'a pas fait d'objection à l'encontre de cette décision.

Contaminants

12. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait pas confirmé les teneurs maximales en plomb et étain qu'il avait proposées pour les fruits et légumes traités. Ce Comité estimait notamment qu'il était préférable de fixer les teneurs maximales cas par cas pour ces contaminants plutôt que des teneurs générales. En outre, le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires devait procéder à une réévaluation du plomb et de l'étain en 1986.

13. Après un débat, le Comité est convenu que tout devait être mis en oeuvre pour réduire autant que possible la contamination des aliments, surtout lorsque c'était technologiquement réalisable. Il a également noté que le niveau de contamination dépendait de divers facteurs, notamment de l'environnement et du matériau de conditionnement.

14. Le Comité a désiré attirer l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sur le fait que tout avait été fait pour fixer les concentrations maximales de contaminants à des niveaux le plus faible possible qui soient compatibles avec les résultats de l'enquête menée en Australie il y a quelques années. En fait, lors de l'établissement de ces concentrations maximales, il n'avait pas été tenu compte d'une faible proportion de résultats de l'enquête qui paraissaient trop élevés. En l'absence de nouvelles données sur les contaminants dans les fruits et légumes traités, le Comité a estimé qu'il n'était pas en mesure de réviser les teneurs maximales fixées pour le plomb et l'étain lors de la session précédente. Il a également voulu souligner qu'il

n'avait pas essayé d'établir des limites générales pour les contaminants dans les fruits et légumes traités, mais que les résultats de l'enquête australienne l'avaient conduit à fixer une concentration déterminée, à laquelle il n'avait été fait qu'une seule fois exception dans le cas du concentré de tomates traité.

15. Pour pouvoir donner suite à la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, il faudrait procéder à une nouvelle enquête beaucoup plus détaillée. Le Comité n'a pas estimé qu'il serait justifié de se livrer une fois de plus à un tel travail. Il a donc confirmé ses recommandations précédentes concernant les teneurs maximales pour le plomb et l'étain. Un certain nombre de délégations ont renouvelé leurs réserves à l'encontre des concentrations maximales pour les contaminants.

ETAT D'AVANCEMENT DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

16. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les Tableaux récapitulatifs des acceptations des normes Codex (CAC/ACCEPTATIONS, 1ère partie - Rév. 3), qui indiquaient de façon détaillée les positions concernant les acceptations au 3 décembre 1984. Le Secrétariat s'est également référé aux renseignements complémentaires sur les acceptations qui figuraient dans le document ALINORM 85/2. Peu de réponses concernant les acceptations étaient parvenues depuis la 16ème session de la Commission. Toutefois, le Secrétariat a adressé une nouvelle lettre circulaire à ce sujet, dans l'espoir qu'elle susciterait davantage de réponses de la part des gouvernements.

17. Le Comité a été informé que la Commission, lors de sa 16ème session, avait noté que les pays membres de la CCA utilisaient davantage les normes Codex pour leurs échanges commerciaux, leurs travaux de réglementation et leurs systèmes de contrôle des produits alimentaires. Le Comité a été également informé que la Commission avait décidé de prendre acte du souhait exprimé par les pays en développement de voir les pays industrialisés faire un plus grand effort pour accepter les normes Codex, afin de favoriser les échanges des pays en développement.

18. Le Secrétariat a souligné qu'en dépit des progrès constants réalisés sur le plan des acceptations des normes, il était indispensable, comme l'avait fait remarquer le Comité exécutif, que les pays membres et les groupements économiques déploient de nouveaux efforts en vue de les appliquer, si l'on voulait que les objectifs de la Commission puissent être réalisés. Le Comité a noté qu'il s'agissait de l'une des principales questions soumises au Comité du Codex sur les principes généraux pour de sa prochaine session qui se tiendra à Paris du 24 au 28 novembre 1986.

19. La délégation de la Suisse a informé le Comité que le Comité de coordination pour l'Europe examinera, lors de sa prochaine session en juin 1986 les difficultés rencontrées par les Etats Membres, pour accepter trois normes Codex, choisies par le Comité de coordination pour conduire une étude de ce problème.

20. La délégation du Mexique a déclaré qu'il importait de promouvoir l'acceptation des normes Codex et a proposé qu'une étude visant à analyser l'incidence des normes soit entreprise. Le Secrétariat a précisé qu'une étude sur l'incidence économique des normes Codex avait été conduite récemment dans deux pays - un pays en développement et un pays industrialisé - et qu'elle serait soumise à la Commission lors de sa prochaine session.

21. La délégation du Danemark s'est félicitée de la façon dont les travaux de ce comité en particulier, et les activités du Codex en général, avaient été menés depuis sa création.

EXAMEN DU PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL

22. Le Comité a examiné le projet de norme ci-dessus (ALINORM 85/20, Annexe IX) compte tenu des observations des gouvernements (CX/PFV 86/2, 86/2(1), 86/2(2) et 86/2(3)). Il a étudié cette norme de manière approfondie; il a accepté les modifications mentionnées aux paragraphes suivants et qui figurent maintenant dans la version révisée de la norme (voir Annexe IV).

Section 1. CHAMP D'APPLICATION

23. La délégation de l'Australie, soutenue en cela par certaines délégations, a proposé d'inclure le miel destiné à l'industrie (miel de pâtisserie) dans la norme, puisqu'à son avis ces miels sont des produits sains même s'ils ne sont pas conformes aux dispositions relatives à la teneur en HMF et à l'indice diastasique. En outre, ces miels font l'objet d'échanges commerciaux importants. On a noté que la norme devrait être sensiblement remaniée si l'on voulait y inclure ces miels. Le Comité a décidé de ne pas inclure dans la norme le miel destiné à l'industrie.

Section 2.1 - Définition du miel

24. La définition a été modifiée pour indiquer que les abeilles élaboraient aussi leur miel avec les excréments laissés par certains insectes butineurs sur les parties vivantes des plantes. Une autre modification a été apportée pour indiquer que le miel était laissé dans les rayons pour qu'il mûrisse et atteigne sa maturité.

Section 2.3.1.2 - Miel de miellat

25. Une modification similaire à celle de la section 2.1 ci-dessus a été apportée à cette définition.

Section 2.3.3 - Modes de présentation

26. Le Comité s'est demandé s'il y avait lieu de supprimer la référence au miel présenté sous forme de mélange de miel liquide et cristallisé. Il a été décidé que la présence de cristaux dans le miel liquide n'altérerait pas sa qualité. L'alinéa (a) n'a pas été modifié.

27. Le Comité a accepté la proposition de la CEE visant à indiquer dans l'alinéa (d) que le miel cristallisé ou granulé est le résultat d'un processus naturel, afin d'éviter qu'on ajoute des sucres d'origine étrangère au produit pour lui donner cet aspect.

28. Sur proposition des délégations du Mexique et de la France, le Comité a amendé le texte de l'alinéa (e) pour indiquer que la fine structure cristalline pouvait résulter d'un traitement physique ou être une propriété naturelle du miel. Fouetter le miel n'a pas été considéré comme un traitement physique approprié. Le terme "miel fouetté" a été remplacé par "miel crémeux".

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

29. Les délégations du Japon et de l'Australie ont estimé qu'il serait utile d'inclure dans la norme une classification de la couleur selon l'échelle de Pfund, puisqu'il existait plusieurs méthodes de classification de la couleur du miel dans les échanges internationaux. Le Comité a décidé de ne pas inclure une classification de ce genre.

Section 3.1

30. Sur proposition de la CEE, appuyée par d'autres délégations, le Comité a décidé d'inclure une disposition selon laquelle le miel ne devait pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Le texte proposé dans les observations de la CEE a été adopté.

Section 3.2

31. Les délégations de la France et des Pays-Bas ont proposé de modifier la référence au chauffage pour la remplacer par "une élévation de température" afin d'inclure les effets de la température durant le stockage. Le Comité a décidé de reconsidérer la Section 3.2 lors de l'examen des sections relatives aux diastases et au HMF (voir par.40).

Section 3.3 - Teneur apparente en sucres réducteurs

32. On est convenu que les alinéas (b) à (f) devaient n'en faire qu'un seul étant donné qu'ils indiquaient le même pourcentage minimal pour la teneur apparente en sucres réducteurs. Dans l'alinéa (a) de cette section la mention "miel de nectar" a été remplacée par l'expression "miels non mentionnés ci-après".

Section 3.4 - Teneur en eau

33. Le Comité a examiné une proposition de la CEE selon laquelle le miel de trèfle devrait faire l'objet d'une limite pour la teneur en eau de 23% au maximum. Il a été suggéré que le Comité devrait disposer d'informations à l'appui de cette proposition avant d'effectuer un tel changement. Notant que la limite pour la teneur en eau proposée par la CEE était fondée sur des règlements en vigueur dans certains pays d'Europe, le Comité a décidé de fixer une limite maximale de 23% au miel de trèfle. La délégation du Canada s'est déclarée fortement opposée à l'établissement d'une limite maximale de 23% pour le miel de trèfle.

34. Plusieurs délégations ont été de l'avis qu'une limite pour la teneur en eau de 20% devrait être appliquée d'une manière générale, sauf dans le cas des miels de trèfle et de bruyère. D'autres délégations ont estimé que la limite actuelle de 21% était préférable. Le Comité, prenant note du fait que la norme exigeait maintenant que le miel n'ait pas commencé à fermenter ou à être effervescent, a décidé de maintenir à 21% la limite maximale pour la teneur en eau. Les délégations du Canada et de la Suisse ont réservé leur position au sujet de cette limite de 21%, estimant plus appropriée une limite de 20%.

Section 3.5 - Teneur en saccharose apparent

35. La délégation de l'Australie a jugé discriminatoire le paragraphe 3.5(c) qui exige que les variétés de miel mentionnées portent sur leur étiquette une mention appropriée indiquant l'origine du miel ainsi que les mots "teneur apparente en saccharose limitée à 15%". Le Comité a rappelé que ces dispositions d'étiquetage étaient le résultat d'un compromis devant permettre à certains miels d'avoir une teneur apparente en saccharose plus élevée. Etant donné que la Section 6.1.5 est en rapport étroit avec la Section 3.5(c), le Comité a décidé de les étudier ensemble.

36. On a fait remarquer que si la nature du miel n'est pas déclarée, il est impossible de savoir quels critères analytiques figurant dans les Sections 3.3, 3.4 et 3.5 sont applicables. Le Comité a accepté de modifier la Section 6.1.5 pour exiger que le miel conforme aux Sections 3.3(b) et (c), 3.4(b) et 3.5(b) (c) soit clairement identifié sur l'étiquette au moyen du nom botanique ou commun de la ou des sources florales. Par conséquent, les mots "lorsque la désignation figure sur l'étiquette" ont été supprimés dans la Section 3.5(c).

37. Les délégations de la France et des Pays-Bas ont déclaré ne pas approuver les dispositions de la Section 3.5(c) estimant qu'une teneur apparente maximale en saccharose de 10% était plus appropriée.

Section 3.6 - Teneur en matières insolubles dans l'eau

38. La délégation de l'Australie a estimé cette disposition difficile à appliquer car, dans le produit fini, il n'est pas possible de distinguer le miel pressé du miel extrait. Une limite de 0,5% devrait être fixée pour les miels autres que les miels en rayons ou les miels avec des morceaux de rayons. La proposition australienne n'ayant pas reçu de soutien, le Comité a décidé de laisser le texte inchangé.

Section 3.7 - Teneur en matières minérales (cendres)

39. Plusieurs délégations ont estimé qu'une limite générale de 1% était trop élevée pour certains types de miel. Le Comité a adopté la proposition de la République fédérale d'Allemagne de réduire la limite générale à 0,6%, sauf pour le miel de miellat et les mélanges de miel de miellat et de miel de nectar, pour lesquels la limite de 1% est maintenue. La délégation du Japon s'est déclarée en faveur d'une limite de 0,4% pour tous les miels.

Section 3.9 - Indice diastasique et 3.10 - Contenu en HMF

40. Plusieurs délégations ont estimé que l'indice diastasique et le contenu en HMF ne convenaient pas pour décrire la qualité du miel, puisque rien ne démontre que les propriétés organoleptiques du miel sont liées à ces critères. Par ailleurs, le Comité a été informé que les miels faisant l'objet d'échanges internationaux ne répondaient pas toujours aux spécifications de la norme européenne pour le miel, pour ce qui est de leur contenu diastasique et en HMF. Ceci est dû aux effets de l'entreposage durant le transport et la distribution du produit, aussi bien qu'aux propriétés naturelles du miel. Etant donné ce qui précède, il est possible que des dispositions strictes quant à la teneur en HMF et à l'indice diastasique constituent un obstacle technique au commerce international du miel. Etant donné que les normes internationales du Codex ont pour but d'éliminer de tels obstacles tout en protégeant le consommateur, tout doit être mis en oeuvre pour s'assurer que la Norme Codex pour le miel représente un compromis acceptable pour toutes les parties concernées. Les délégations qui ont exprimé les vues citées plus haut ont estimé que les sections 3.9 et 3.10 devaient soit demeurer inchangées soit être retirées de la norme.

41. La délégation de la Suisse a été de l'avis que l'objectif du Codex n'est pas d'accepter tous les miels, quelle que soit leur qualité. Une étude des miels en Suisse a montré qu'un contenu en HMF de 40 mg/kg et un indice diastasique de 8 seraient appropriés. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a informé le Comité que les résultats de l'analyse de près de 100 000 échantillons de miels ont montré un taux de non-conformité d'environ 5% seulement. Selon cette délégation, la non-conformité n'est pas due aux effets du climat, mais à des défaillances dans les pratiques d'entreposage et de manutention. Plusieurs délégations ont soutenu ce point de vue et ont estimé que le contenu en HMF et l'indice diastasique étaient des indicateurs valables de la qualité du miel. Les pays producteurs de miel feraient bien d'améliorer la qualité du miel afin de s'assurer des débouchés pour leurs produits.

42. Le Comité a admis que, compte tenu des divergences de vues, il pouvait soit adopter une solution de compromis telle que celle que représentent les sections 3.9 et 3.10 du présent projet, soit retirer de la norme toute mention de contenu en HMF et de l'indice diastasique. Il a opté pour la solution de compromis et décidé de retirer les crochets dans le projet de norme. Il est aussi convenu d'éliminer toute référence à l'échelle Gothe à la Section 3.9, puisqu'une détermination précise de l'indice diastasique et des unités de mesure à utiliser est donnée dans la section concernant les méthodes d'analyse.

43. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France, des Pays-Bas du Japon et de la Suisse ont fait part de leurs réserves au sujet de cette décision. La délégation des Pays-Bas a fait savoir qu'elle avait été invitée à exprimer des réserves au nom de plusieurs pays membres de la CEE.

Section 5 - Hygiène

44. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré qu'à son avis le miel devait être pratiquement exempt de moisissures à toutes les étapes de la chaîne de distribution et pas seulement lorsqu'il est offert à la vente dans le commerce de détail comme cela est exigé par la Section 5.2 de la norme.

45. Sur recommandation de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité est convenu d'exiger, à la Section 5.3 que le miel ne contienne aucune substance toxique émanant de plantes pouvant représenter un danger pour la santé.

Section 6 - Etiquetage

46. Sous réserve des modifications rédactionnelles qui pourraient s'avérer nécessaires après examen du rapport du Groupe de travail auquel il est fait référence au paragraphe 7 du présent rapport, le Comité a décidé ce qui suit:

Section 6.1 - Nom du produit

47. Le Comité n'a apporté aucun changement aux Sections 6.1.1, 6.1.2 et 6.1.3.

48. Pour ce qui est de la Section 6.1.4, il a été convenu que la mention des "propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine" s'appliquent à toutes ces propriétés et non pas seulement à l'une d'entre elles.

49. Se référant à sa discussion concernant la suppression de la spécification d'étiquetage de la Section 3.5(c), en raison du fait que cette spécification était discriminatoire et ayant noté que la façon particulière dont cette spécification avait été rédigée (p. ex., lorsque la désignation figure sur l'étiquette) imposait la mention du nom du miel aussi bien en termes courants qu'en termes scientifiques, ce qui n'était ni la pratique au niveau international, ni d'une quelconque utilité pour les consommateurs, le Comité est convenu de modifier la Section 6.1.5 conformément au texte révisé de la norme (voir aussi par. 35).

Section 6.2 - Contenu net et 6.3 - Nom et adresse

50. Le Comité n'a apporté aucun changement à ces sections.

Section 6.4 - Pays d'origine

51. Le Comité a noté les remarques de l'Argentine selon lesquelles la mention du pays d'origine est obligatoire dans ce pays.

52. L'attention du Comité a été attirée sur les dispositions des normes pour les fruits et légumes traités qui prévoient la déclaration du pays d'origine lorsque le produit est soumis à un traitement ultérieur dans un deuxième pays. Le Comité a convenu que cette disposition ne s'appliquait pas au miel.

Section 6.5 - Instructions de datage et d'entreposage

53. A la suite d'une discussion approfondie, le Comité est convenu qu'une disposition sur le datage n'était pas nécessaire dans le cas du miel. Cette décision a été justifiée par le fait que ce produit est stable à la température ambiante et qu'il serait extrêmement difficile de fixer une date de durabilité minimale, étant donné que tout dépend des conditions d'entreposage.

54. Se plaçant du point de vue du consommateur, la délégation de la Côte d'Ivoire a émis une réserve au sujet de la décision susmentionnée.

55. La délégation de la Thaïlande a souhaité qu'il soit consigné dans le rapport qu'en Thaïlande la mention de la date de fabrication est obligatoire.

Section 6.6 - Identification des lots

56. Le Comité n'a apporté aucune modification de fond à la Section 6.6.

Section 6.7 - Récipients non destinés à la vente au détail (en grandes quantités)

57. Il a été convenu que le Groupe de travail dont il est fait mention au paragraphe 7 devrait étudier cette question et présenter un rapport au Comité (voir Annexe VII, par.18).

Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

58. Le Comité a noté qu'il convenait d'indiquer si les méthodes d'analyse citées dans cette section étaient des méthodes de "critère" ou des méthodes de "référence". Il a demandé au Secrétariat de s'occuper de cette question avec l'aide de la délégation de la France et d'autres personnes au courant des méthodes employées pour analyser le miel. Le Comité a également noté que plusieurs observations écrites sur la Section "Méthodes d'analyse" étaient parvenues; il est convenu que ces observations ne pouvaient faire l'objet d'une discussion détaillée au cours de la présente session. Il a été demandé au Secrétariat de transmettre ces observations au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

59. La délégation des Pays-Bas a été d'avis que certains réactifs utilisés dans la détermination de la teneur en HMF étaient d'un emploi trop dangereux et a exprimé sa préférence pour la méthode de White (JAOAC 62, N° 2, p. 509-514, 1979). Cette délégation a également estimé qu'étant donné que la norme fait référence à l'origine botanique d'un certain nombre de miels, une méthode microscopique appropriée devait être ajoutée aux méthodes d'analyse.

Etat d'avancement du projet de norme internationale pour le miel

60. Le Comité a décidé de porter le projet de norme ci-dessus à l'étape 8 de la Procédure Codex. La délégation de la Suisse a réservé sa position au sujet de cette décision. La délégation des Pays-Bas a également fait savoir que la position conjointe de la CEE était que la communauté devait réserver sa position sur cette question.

PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE

61. Le Comité a examiné le Projet de norme ci-dessus (document CX/PFV 86/4, Annexe I) compte tenu des observations parvenues des gouvernements. Le Comité a discuté la norme et approuvé les modifications mentionnées dans les paragraphes suivants et introduites dans la version révisée de la norme (Annexe V).

Section 1.1 - Définition du produit

62. Le Comité a estimé que le mot "sound" était plus approprié en anglais que le mot "wholesome" et a apporté cette modification dans la définition du produit. Il a été noté qu'en français, le terme "sain" resterait inchangé.

63. Le Comité a confirmé que la norme visait également les mangues mûres de couleur verte, l'important étant que les mangues soient mûres, quelle que soit leur couleur.

Section 1.3 - Modes de présentation

64. Sur proposition de la délégation des Philippines, le Comité est convenu de modifier les dispositions concernant les "moitiés" et les "tranches" et d'introduire un nouveau mode de présentation "en cubes".

Section 2.1 - Milieux de couverture

65. Le Comité est convenu que la note de bas de page 1/ de l'alinéa 2.1.1(d) Nectar de fruits, qui contenait une définition du nectar de mangue, devait être rendue conforme à la définition récente du nectar de mangue, établie par le Groupe mixte CEE(NU)/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits. Il est également convenu que cette section devait être revue sur le plan rédactionnel afin d'être rendue conforme aux mentions d'étiquetage pour les milieux de couverture qui figurent dans les normes pour les fruits traités approuvés récemment.

Section 2.1.2 - Classification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction de sucre

66. Le Comité est convenu que le texte de cette section devait être modifié en conformité avec les nouvelles mentions d'étiquetage. On est parvenu à un accord sur les valeurs suivantes en degrés Brix.

Sirop très léger	- pas moins de 10 ^o Brix, mais moins de 14 ^o
Sirop léger	- pas moins de 14 ^o Brix, mais moins de 18 ^o
Sirop moyen	- pas moins de 18 ^o Brix, mais moins de 24 ^o
Sirop épais	- pas moins de 24 ^o Brix, mais moins de 35 ^o

Section 2.3.6 - Définition des défauts

67. Le Comité est convenu que dans l'alinéa 2.3.6(b) l'expression "meurtrissures et brisures" devait être changée en "meurtri ou en purée". La définition a été modifiée afin qu'il apparaisse clairement que les produits meurtris et en purée sont considérés comme défectueux, et pas seulement dans le cas des moitiés de mangues en conserve conditionnées avec un liquide de couverture.

Section 2.3.7 - Tolérance de défauts

68. Le Comité est convenu que le défaut "mangues brisées (tranches)" devait être remplacé par l'expression "mangues meurtries ou en purée". Il est également convenu que la limite de 5% en nombre devait être changée en 5% en poids, ce qui est plus conforme à la pratique courante.

Section 3 - Additifs alimentaires

69. Le Comité est convenu qu'il n'y avait nul besoin d'utiliser des aromatisants dans ce produit. La Section 3.1 a par conséquent été supprimée.

70. Il est convenu d'autoriser l'utilisation de bêta-carotène jusqu'à concurrence de 100 mg/kg dans le produit fini. Etant donné que le bêta-carotène n'est pas un colorant naturel, le mot "naturel" a été supprimé dans le titre de cet alinéa.

71. Le Comité est convenu qu'il était inutile de prévoir l'utilisation de l'acide malique et de l'acide fumarique. Ces deux additifs ont donc été éliminés de cette section. Pour ce qui est de l'acide ascorbique, on est convenu que cet additif était utilisé dans ce produit en tant qu'antioxygène et qu'il devait par conséquent figurer à ce titre dans la norme et non en tant qu'acidifiant. Une concentration maximale de 200 mg/kg a été retenue pour l'acide ascorbique. Le Comité a reconnu que l'acide citrique était correctement classé parmi les acidifiants. Il a également admis qu'il serait difficile de fixer une concentration maximale dans le produit fini, étant donné qu'il est utilisé pour en corriger l'acidité.

Secton 4 - Contaminants

72. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Pays-Bas ont fait savoir qu'elles n'approuvaient pas les concentrations maximales fixées dans la norme pour le plomb et l'étain. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé des concentrations maximales de 0,4 mg/kg pour le plomb et de 100 mg/kg pour l'étain. La délégation des Pays-Bas a proposé 0,5 mg/kg pour le plomb et 150 mg/kg pour l'étain. Le Comité a noté ces deux propositions, mais n'a pas modifié les dispositions existantes.

Alinéa 6.2 - Poids minimal égoutté

73. Le Comité est convenu que le chiffre de 50% devait être modifié, 55% étant plus proche de la réalité pour ce qui est des produits faisant l'objet d'échanges internationaux.

Section 7 - Etiquetage

74. Le Comité est convenu qu'il était nécessaire d'inclure dans la section sur l'étiquetage le nouveau mode de présentation "en cubes" qui avait été introduit dans la norme. De plus, la section sur l'étiquetage devrait être rédigée conformément aux mentions d'étiquetage définies lors de la dernière session du Comité et adoptées par la Commission à sa 16ème session. Par ailleurs, il faudra tenir compte de la recommandation du Groupe de travail dont il est fait mention au paragraphe 7.

75. La délégation du Canada a fait savoir que dans son pays le contenu net doit être déclaré en volume.

Etat d'avancement du Projet de norme pour les mangues en conserve

76. Le Comité est convenu de porter le Projet de norme pour les mangues en conserve à l'étape 8 de la Procédure.

PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE

77. Le Comité a examiné le Projet de norme précité (document CX/PFV 86/5) compte tenu des observations parvenues des gouvernements. Le Comité a étudié la norme et a approuvé les modifications indiquées aux paragraphes ci-après et qui figurent dans la version révisée de la norme (voir Annexe VI).

Section 1.1 - Définition du produit

78. La délégation du Canada a proposé une définition révisée du produit afin de tenir compte des diverses méthodes utilisées pour réduire le calibre des fruits employés ainsi que des divers ingrédients de base entrant dans la composition du produit. Le Comité a adopté la définition révisée proposée par le Canada et a également apporté une correction au nom latin de la mangue.

Section 2.1 - Proportion minimale d'ingrédients fruits

79. Après avoir examiné la question, le Comité est convenu que la spécification relative au pourcentage minimal d'ingrédients fruits ne s'appliquait qu'aux mangues.

Section 2.2 - Ingrédients de base

80. Le Comité a révisé cette section pour tenir compte des divers ingrédients de base qui peuvent servir à la préparation du chutney de mangue.

Sections 2.4.1 - Couleur, et 2.4.2 - Saveur

81. La délégation de la Côte d'Ivoire a estimé qu'il était difficile d'exiger que le Chutney de mangue ait une couleur normale ou une saveur caractéristique étant donné sa composition variable. Le Comité a noté que cette spécification générale visait à garantir que le produit n'ait pas de couleur ou de saveur inadmissible résultant de la

présence de contaminants ou de la détérioration du produit et qu'il possède les propriétés des ingrédients qui le caractérisent.

Section 2.4.3 - Consistance

82. Le Comité a noté qu'il était impossible d'exiger que le produit ait une consistance définie autrement qu'en termes généraux.

Section 2.4.5 - Défauts

83. Le Comité a fait sienne la remarque de la délégation du Royaume-Uni qui a estimé que la référence à un produit defectueux ne pouvait se justifier sans une définition du terme défaut. Le texte provisoire de cette Section a donc été remanié en conséquence.

Section 3 - Additifs alimentaires

Section 3.1 - Acidifiants

84. Un certain nombre de délégations se sont demandé si l'emploi des acides citrique et acétique était justifié puisque le vinaigre est déjà un ingrédient de base. Il a été noté que ces acides servaient non seulement à acidifier le produit, mais aussi à lui donner plus de saveur, et qu'ils étaient utilisés à la place du vinaigre pour des raisons d'économie.

85. La délégation des Etats-Unis s'est demandé si dans le cas de produits pasteurisés il ne conviendrait pas d'ajouter des acides pour que le pH reste inférieur à 4,6, afin d'empêcher la prolifération de Clostridium botulinum en conditions anaérobies. Le Comité a adopté le texte proposé par la délégation des Etats-Unis. Les délégations du Canada et de la France ont réservé leur position sur l'emploi d'acide acétique. La délégation de la Suisse a réservé sa position sur l'emploi d'acides.

Section 3.2 - Agents de conservation

86. Le Comité a pris note des réserves exprimées par les délégations de la France, de la République fédérale d'Allemagne et du Canada au sujet de la liste des agents de conservation. Ces réserves portaient essentiellement sur le nombre d'agents de conservation prévus et sur la présentation de la liste, et non sur la nécessité d'utiliser des agents de conservation pour empêcher que le produit ne se détériore après l'ouverture du récipient.

Section 4 - Contaminants

87. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position au sujet des concentrations maximales pour le plomb et l'étain prévues par la norme. La délégation a proposé des concentrations maximales de 0,4 mg/kg pour le plomb et de 100 mg/kg pour l'étain.

Section 6 - Etiquetage

88. Le Comité a décidé d'attendre le rapport du Groupe de travail sur l'étiquetage, constitué au début de la session (se reporter également aux paragraphes 7 et 101).

Section 7 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

89. Au sujet de la section 7.4 "Détermination des cendres (méthode de type I)", la délégation de la France a suggéré de faire référence à une méthode ISO appropriée N° 763-1982, Produits à base de fruits et de légumes - détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique. Le Secrétariat a indiqué que cela serait fait et que l'on ferait également référence à d'autres méthodes équivalentes. Ces méthodes seront transmises pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Etat d'avancement du Projet de norme pour le chutney de mangue

90. Le Comité a décidé de porter le Projet de norme pour le chutney de mangue à l'étape 8 de la Procédure.

PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES ANANAS EN CONSERVE

91. Le Comité a été saisi de propositions d'amendement à la norme Codex pour les ananas en conserve présentées par la Thaïlande dans le document CX/PFV 86/6. La délégation de la Thaïlande a indiqué qu'elle ne souhaitait retenir que l'un des amendements, celui concernant la teneur en "partie axiale", visée au paragraphe 2.2.4. La délégation de la Thaïlande a expliqué qu'il avait été possible dans son pays de se conformer aux dispositions relatives au poids égoutté et à la partie axiale de la Norme Codex, mais que de lourdes pertes de productivité avaient été subies. Cela provenait du fait que certaines variétés d'ananas cultivées en Thaïlande avaient une "partie axiale" tendre, comestible et de forme conique. Les méthodes utilisées actuellement pour l'ablation de cette "partie axiale", ne permettent pas à la Thaïlande de respecter les deux dispositions de la Norme Codex sans subir de lourdes pertes. La Thaïlande a donc proposé, dans ses observations que la disposition concernant la teneur en "partie axiale" soit supprimée de la norme. Toutefois, en exposant ce problème (la limite maximale de 7% pour la "partie axiale"), la délégation de la Thaïlande s'est demandé si une note de bas de page expliquant la signification de l'expression "partie axiale" pourrait aider à résoudre ce problème.

92. La délégation des Etats-Unis a déclaré que les statistiques sur le commerce international des ananas thaïlandais indiquent que la Thaïlande semble être en mesure de produire des ananas en conserve conformes à la norme Codex. A son avis la "partie axiale" est inadmissible du point de vue des consommateurs; apparemment la plupart des pays producteurs jugent la norme satisfaisante. La délégation des Etats-Unis ne voit donc aucune raison de modifier la norme. La délégation de la France a souscrit au point de vue des Etats-Unis.

93. On a fait valoir qu'il serait très souhaitable, en vue de l'application des normes, de s'entendre sur une définition de l'expression "partie axiale". A la suite d'un examen plus approfondi de la question et compte tenu des observations présentées par la délégation de la Côte d'Ivoire, un accord quasi unanime s'est dégagé en faveur d'une définition de l'expression "partie axiale", qui pourrait figurer sous forme de note de bas de page explicative, se référant à l'alinéa 2.2.4 de la Norme.

94. Le Comité a décidé que la note de bas de page devait définir la "partie axiale" comme étant la "partie centrale dure et ligneuse du fruit".

95. Le Comité a estimé que la note envisagée serait plus une note explicative qu'un amendement portant sur le fond; elle permettra de préciser le sens de l'alinéa 2.2.4 de la Norme et en facilitera l'application. Le Comité a demandé à la Commission d'adopter la note de bas de page proposée.

EXAMEN A L'ETAPE 7 DU PROJET DE NORME INTERNATIONALE CODEX POUR LES NOIX DE CAJOU

96. Le Comité était saisi d'un Projet de norme Codex pour les noix de cajou (ALINORM 85/20-Add.1) qui devait être examiné à la lumière des observations des gouvernements; ces dernières provenaient presque toutes des Etats-Unis, important pays importateur de ce produit. L'Avant-projet de norme avait été rédigé par le Kenya, grand producteur de noix de cajou, puis révisé conformément au plan de présentation Codex par le Secrétariat.

97. La délégation de la Suisse a demandé si la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE(NU)) élaborait une norme européenne pour ce produit. Le Secrétariat a déclaré qu'à sa connaissance la CEE(NU) ne préparait pas de norme pour les noix de cajou. Le Comité a été informé par la délégation du Canada que l'Organisation internationale de normalisation (ISO) mettait au point des spécifications pour ce produit. La

délégation de la France s'est demandé si, dans le cas où on estimerait que le projet de norme ne peut être mis au point au cours de la présente session du Comité, vu l'absence des principaux pays producteurs, l'ISO ne pourrait pas être chargée de poursuivre ce travail et de mettre à la disposition du Codex, en temps voulu, une norme qui serait examinée dans le cadre du système Codex.

98. Le Comité a décidé d'essayer d'entreprendre l'examen détaillé du projet de norme pour les noix de cajou, compte tenu des observations parvenues des gouvernements. Cependant, il s'est rapidement avéré que le Comité ne disposait pas de compétences techniques dans le domaine de la production de noix de cajou vu l'absence de représentants des principaux pays producteurs. On est convenu que dans ces conditions, il serait impossible de rapprocher des points de vues divergents sur la description technique du produit. Pour cette raison, toute norme révisée établie par le Comité ne saurait être soumise à la Commission pour adoption en tant que norme internationale Codex.

99. De l'avis de la délégation de la Côte d'Ivoire, étant donné que plusieurs pays africains sont producteurs de noix de cajou, les conclusions du Comité devraient être communiquées au Comité de coordination pour l'Afrique. Le Comité a approuvé cette suggestion.

100. Le Comité est convenu que la Commission soit informée de sa décision d'abandonner l'examen du Projet de norme pour les noix de cajou contenu dans le document ALINORM 85/20 Add.1 en raison de la situation décrite dans les paragraphes précédents. Il a recommandé que le Projet de norme ainsi que toutes les observations disponibles et les textes révisés au cours de la session, de même que toutes nouvelles observations soumises par les Etats-Unis, soient transmis à l'ISO ou à tout autre organe approprié pour examen. La question de normalisation des noix de cajou par le Codex pourra être réexaminée à une date ultérieure.

DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX

101. Le Comité était saisi d'un rapport du Groupe de travail ad hoc sur l'étiquetage établi au cours de la session (par. 7), du document CX/PFV 86/7 et d'un document de séance contenant trois nouveaux projets de texte pour les sections sur l'étiquetage rédigés par le Secrétariat. Le rapport du Groupe de travail a été présenté par son Président M. R. Johnston (Etats-Unis) et par Mme Dix (FAO).

102. Le Comité a consacré un débat approfondi au rapport du Groupe de travail. Il a adopté ce rapport qui figure à l'Annexe VII au présent rapport. Les paragraphes ci-après contiennent un résumé de la discussion et des observations formulées par les délégations.

Nom du produit

103. La délégation de la France a estimé que les dispositions d'étiquetage relatives au nom du produit ne devraient pas offrir la possibilité d'un choix au fabricant, mais tenir compte des règlements en vigueur dans le pays importateur. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail, à savoir qu'il n'était pas nécessaire de rendre obligatoires certains termes descriptifs facultatifs qui figurent dans les diverses normes. Cependant, le Comité a convenu que le texte serait plus clair s'il n'était pas fait référence au choix du fabricant dans le paragraphe 8 du rapport du Groupe de travail et si l'on utilisait simplement le terme "facultatif".

Poids égoutté

104. Le Comité a examiné cette question en détail. Au cours du débat, le Comité a établi une distinction entre la déclaration du poids égoutté sur l'étiquette afin d'informer le consommateur et la mention du poids égoutté minimal dans le but de donner une indication sur la qualité. Le Comité a également examiné comment vérifier l'application de ces deux dispositions sur le poids égoutté.

105. Le Président du Groupe de travail a informé le Comité que le Groupe de travail n'avait pas été en mesure de formuler une recommandation sur la nécessité de déclarer le poids égoutté sur l'étiquette. Le Groupe de travail avait reconnu que pour les raisons techniques mentionnées au paragraphe 12 de son rapport, il serait pratiquement impossible d'introduire une telle déclaration. La délégation du Royaume-Uni n'a pas approuvé cette conclusion, estimant qu'il était possible de déclarer le poids égoutté, bien que cela comportait certaines difficultés. La délégation de la Suisse a partagé cette opinion et indiqué qu'une déclaration du poids égoutté était nécessaire pour informer le consommateur. Les délégations du Mexique et de la Norvège ont appuyé les vues de la Suisse. La délégation de la France a indiqué que cette mention était rendue obligatoire par sa réglementation sur l'étiquetage découlant de la CEE.

106. La délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité qu'il était évident qu'une déclaration du poids égoutté n'était pas réalisable, le poids égoutté dépendant d'un trop grand nombre de variables; une indication sur le contenu du récipient serait préférable. Dans le cas de certains produits, tels que les champignons, une spécification pour le poids égoutté risque de conduire à un remplissage qui pourrait à son tour entraîner un traitement incomplet avec des conséquences possibles pour la santé publique. La délégation du Canada a appuyé le point de vue des Etats-Unis.

107. Le Comité a également débattu la question de l'acceptation d'une livraison sur la base de sa conformité avec le poids égoutté déclaré sur l'étiquette. Il a noté que les décisions relatives au contenu net étaient prises sur la base du poids net moyen des échantillons et que la disposition relative au poids égoutté minimal incluse dans les diverses normes du Codex était également basée sur une moyenne. Par conséquent, le Comité est convenu que la conformité avec le poids égoutté déclaré devait être vérifiée en se référant à la moyenne pour l'échantillon. Il a été noté que des plans d'échantillonnage appropriés devraient être établis pour le contenu net aussi bien que pour le poids égoutté. Il a été noté que la note de bas de page 1/ de la Section 4.3.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ne s'appliquait qu'au contenu net.

108. On s'est demandé comment déclarer le poids égoutté sur l'étiquette. En fait, la Section 4.3.3 ne spécifie pas comment déclarer le poids égoutté. Cependant, on peut supposer que le poids égoutté doit être déclaré au moyen des mêmes unités de mesure que celles utilisées pour le contenu net. La délégation de l'Australie a proposé de se référer pour la déclaration du poids égoutté aux dispositions spécifiques relatives au poids égoutté citées dans les normes.

109. Le Comité est convenu que le poids égoutté devrait le cas échéant être déclaré sur l'étiquette des fruits et légumes traités. Il a demandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées de préciser le sens de la note de bas de page 1/ mentionnée au paragraphe 107 ci-dessus, c'est-à-dire, d'indiquer si elle s'applique également au poids égoutté. A cet égard, il désirait attirer l'attention de ce comité sur le fait qu'à son avis, pour vérifier la conformité aux dispositions sur le poids égoutté, on devrait se référer à une valeur moyenne.

AUTRES QUESTIONS

110. A la suite d'une brève discussion, le Comité a convenu qu'il avait terminé les travaux qui lui avaient été confiés et qu'il devait s'ajourner sine die. Le Président du Comité a fait savoir que les autorités américaines approuvaient cette décision.

111. Le Comité est également convenu qu'il devra se réunir de nouveau à une date ultérieure, pour réviser les normes et autres textes élaborés par le Comité, afin de les mettre à jour, compte tenu des progrès technologiques et des changements survenus dans les pratiques de commercialisation. Il sera également nécessaire de les réexaminer pour donner suite à la recommandation de la Commission, selon laquelle les normes Codex devraient être périodiquement examinées afin de voir si elles peuvent être simplifiées.

REMERCIEMENTS

112. Le Comité a remercié le Gouvernement des Etats-Unis des excellents locaux et services fournis depuis des années et exprimé sa reconnaissance au personnel mis à sa disposition par les Etats-Unis, pour lui permettre de s'acquitter de ses tâches. Il a également remercié M. G. Parlet de la haute compétence dont il a fait preuve en sa qualité de président de cette session.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session
Président de la session
Presidente de la reunión

Mr. Gerald R. PARLET
Asst. to the Chief, Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Rm. 0719, South Bldg.
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

ARGENTINA
ARGENTINE
ARGENTINA

GUSTAVO FERRARI
Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA

ROBERT R. BIDDLE
Veterinary Counsellor
Embassy of Australia
Office of the Minister (Commercial)
1601 Massachusetts Ave., NW
Washington, D.C. 20036

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

JOSE A. CARVALHO
First Secretary
Embassy of Brazil
3006 Massachussetts Ave. NW
Washington, D.C. 20008

PEDRO L. RODRIGUES
Second Secretary
Embassy of Brazil
Commercial Section
3006 Massachusetts Ave., NW
Washington, D.C. 20008

CANADA
CANADA
CANADA

C.P. ERRIDGE
Chief, Product Inspection
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9

COTE D'IVOIRE
COTE D'IVOIRE
COTE D'IVOIRE

GUILLAUME DAKOURI
Chief, Microbiology Department
INSP V47
Abidjan

DANIEL SESS ESSIAGNE
Doctor of Nutrition
Ministère de la Santé
Abidjan

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

LUDVIG I. MADSEN
Agricultural Counselor
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, NW
Washington, D.C. 20008

TORBEN MILTHERS
Agricultural Attaché
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, NW
Washington, D.C. 20008

FRANCE
FRANCE
FRANCIA

P. ALRIC
Inspector General
Ministry of Economy, Finance & Budget
13 Rue St. Georges
Paris 75009

FRANCE (contd.)

M. MARIE GENEVIEVE DUHAU
AFNOR
The Association of French
Standardization
Tour Europe
Paris la Defense 92080

GABON
GABON
GABON

EMANUEL AKOGHE MBA
Director
Office of Plant Health Inspection
Ministry of Agriculture
Libreville

EVARISTE ENGONE
Director
Agriculture and Rural Economy
Ministry of Agriculture
Libreville

GERMANY, FED.REP. OF
ALLEMAGNE, REP.FED.D'
ALEMANIA, REP.FED. DE

L. VON ENGELBRECHTEN
First Secretary, Agriculture
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, NW
Washington, DC. 20007

MRS. MARIE FRIEDRICH
Assistant Attaché (Economics)
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, NW
Washington, D.C. 20007

UWE MEYER
1. Vorsitzender des
Honig-Verbandes der
Bundesrepublik Deutschland e.V.
Am Markt 13
Bremen D-2800

GUNTHER HOFFMAN
Rechtsanwalt
Honig-Verband der
Bundesrepublik Deutschland e.V.
Am Markt 13
Bremen D-2800

IRAQ
IRAQ
IRAQ

YOUSIF M. ABDUL RAHMAAN
Commercial Counselor
Embassy of the Republic of Iraq
1801 P St., NW
Washington, D.C. 20036

JAPAN
JAPON
JAPON

TOMOHIRO BESSHO
Chief
International Standard Section
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo

TORU TOMITA
Technical Adviser
Japan Dairy Industry Association
Tokyo

HIDENORI MURA KAMI
First Secretary
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Embassy of Japan
2520 Mass. Ave. NW
Washington, D.C. 20008

KOREA, Rep. of
COREE, Rep. de
COREA, Rep. de

SANG-WOO PARK
Agricultural Attache
Embassy of the Republic of Korea
2320 Massachusetts Ave., NW
Washington, D.C. 20008

MADAGASCAR
MADAGASCAR
MADAGASCAR

RENE G. RALISON
Counselor for Economic and Commercial
Affairs
Embassy of Madagascar
2374 Massachusetts Avenue, NW
Washington, D.C. 20008

MEXICO
MEXIQUE
MEXICO

JOSE A. SANCHEZ SANCHEZ
Director of Normalización
Dirección General de Normas
Puente de Tecamachalco No.6
Naucalpan Edo de Mexico, 53950

JOSE LUIS BERNAL R.
First Secretary Economic Affairs
2829 16th Street, NW
Embassy of Mexico
Washington, D.C.

REINA CAMPUZANO
Jefe del Departamento de Normalización
Dirección General de Normas
Puente de Tecamachalco No.6
Naucalpan, Edo de Mexico, 53950

NETHERLANDS
PAYS BAS
PAISES BAJOS

J. SONNEVELD
Agricultural and Emigration Counselor
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, NW
Washington, D.C. 20008

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

A.H. MCPHAIL
First Secretary (Commercial)
New Zealand Embassy
37 Observatory Circle, NW
Washington, D.C. 20008

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

PER ATLE ROSENESS
Director
The National Quality Control Authority
for Processed Fruits and Vegetables
Ministry of Agriculture
P.O. Box 6399 - Etterstad
0604 Oslo 4

PHILIPPINES
PHILIPPINES
FILIPINAS

LYDIA CRISOSTOMO
Chief, Lab Services Division
Bureau of Plant Industry
San Andres
Malate
Manila

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

PAKDEE POTHISIRI
Principal Scientific Adviser
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200

MARISA HOTRABHAVANANDA
Director, Office of National Codex
Alimentarius Commission, Ministry of
Industry
Bangkok, 10400

VIVAT CHARANVAS
Director & Exec. Vice President
Siam Food Products
235/9 Asoke Road
Bangkok 10110

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

RICHARD HARDING
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

RAYMOND D. LETT
Assistant Secretary for Marketing and
Inspection Services
Room 242-E, Administration Building
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

HOWARD W. SCHUTZ
Head, Stdzn. Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

MELVIN R. JOHNSTON
Chief, Plant and Protein Technology
Branch
Division of Food Technology, Center for
Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

HOWARD A. ANDERSON
Plant and Protein Technology Branch
Division of Food Technology, Center
for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (Contd.)

PRINCE HARRILL
Deputy Director
Division of Food Technology
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

JAMES S. WINBUSH, Jr.
Director, Division of Mathematics
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

OWEN ECKER
Marketing Research and Development
Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

WILLIAM HORWITZ
Office of the Director
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20250

MELVIN J. HORST
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

GLORIA E.S. COX
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, MD 20902

ALLEN MATTHYS
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, NW
Washington, DC 20005

FRANK A. MOSEBAR
President
DFA of California
P.O. Box 270-A
Santa Clara, CA 95052

RAYMOND MORI
Pgah Standards Committee
Castle and Cook Foods
San Francisco, CA 94120

LOWRIE M. BEACHAM
2600 Valley Drive
Alexandria, VA 22302

ERNEST MUELLER
Ludwig Mueller Company
2 Park Avenue
New York, NY 10016

FRANK A. ROBINSON
Secretary-Treasurer
American Beekeeping Federation
13637 NW 39th Avenue
Gainesville, FL 32606

RICHARD J. SULLIVAN
Executive Vice President
Association of Food Industries, Inc.
P.O. Box 776
Matawan, NJ 07747

CHARLES COOPER
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, D.C. 20204

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

CHARLES FELDBERG
Vice President
Health, Safety and Quality Assurance
CPC International
P.O. Box 8000 International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION(PAHO)

FERNANDO QUEVEDO

Regional Advisor, Food Protection and
Safety

Pan American Health Organization
Veterinary Public Health Programme
525 - 23rd Street, NW
Washington, D.C. 20037

SONIA DELGADO

Scientist

Pan American Health Organization
Veterinary Public Health Programme
525 - 23rd Street, NW
Washington, D.C. 20037

FAO/WHO SECRETARIAT

SECRETARIAT FAO/OMS

SECRETARIA FAO/OMS

L.G. LADOMERY

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Nutrition Division

FAO

Via Delle Terme di Caracalla
Rome 00100

H.J. MCNALLY

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Nutrition Division

FAO

Via Delle Terme di Caracalla
Rome 00100

US SECRETARIAT

SECRETARIAT DES ETATS-UNIS

SECRETARIA DE LOS ESTADOS UNIDOS

RHONDA S. NALLY

Actg. Exec. Officer for Codex
Alimentarius

Office of Administrator, Policy and
Planning Staff, Food Safety and
Inspection Service

US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

LISTE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Tomates en conserve		CODEX STAN.13-1981
Pêches en conserve		CODEX STAN.14-1981
Pomelos en conserve		CODEX STAN.15-1981
Haricots verts et haricots beurre en conserve		CODEX STAN.16-1981
Purée de pommes en conserve		CODEX STAN.17-1981
Maïs doux en conserve		CODEX STAN.18-1981
Norme Codex pour les champignons comestibles et produits dérivés		CODEX STAN.38-1981
Champignons comestibles séchés		CODEX STAN.39-1981
Chanterelles fraîches		CODEX STAN.40-1981
Ananas en conserve		CODEX STAN.42-1981
Champignons de couche en conserve		CODEX STAN.55-1981
Asperges en conserve		CODEX STAN.56-1981
Concentrés de tomates traités		CODEX STAN.57-1981
Petits pois en conserve		CODEX STAN.58-1981
Prunes en conserve		CODEX STAN.59-1981
Framboises en conserve		CODEX STAN.60-1981
Poires en conserve		CODEX STAN.61-1981
Fraises en conserve		CODEX STAN.62-1981
Olives de table		CODEX STAN.66-1981
Raisins secs		CODEX STAN.67-1981
Mandarines en conserve		CODEX STAN.68-1981
Cocktail de fruits en conserve		CODEX STAN.78-1981
Confitures et gelées		CODEX STAN.79-1981
Marmelade d'agrumes		CODEX STAN.80-1981
Pois secs trempés en conserve		CODEX STAN.81-1981
Macédoine de fruits tropicaux en conserve		CODEX STAN.99-1981
Cornichons (concombres) en conserve		CODEX STAN.115-1981
Carottes en conserve		CODEX STAN.116-1981
Abricots en conserve		CODEX STAN.129-1981
Abricots secs		CODEX STAN.130-1981
Pistaches non décortiquées		CODEX STAN.131-1981
Dattes		CODEX STAN.146-1985
Coeurs de palmier		CODEX STAN.147-1985
Châtaignes et purée de châtaignes		CODEX STAN.148-1985
Miel	(Etape 8)	ANNEXE IV
Chutney de mangues	(Etape 8)	ANNEXE V
Mangues en Conserve	(Etape 8)	ANNEXE VI

LISTE DES CODES D'USAGES RECOMMANDES
EN MATIERE D'HYGIENE ET/OU TECHNIQUES

- CAC/RCP 2-1969 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve
CAC/RCP 3-1969 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs
CAC/RCP 4/5-1971 - Code d'usages en matière d'hygiène pour la noix de coco déshydratée et les fruits et légumes séchés, y compris les champignons

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

<u>Objet</u>	<u>Cote du document</u>
Détermination du poids égoutté - Méthode I	CAC/RM 36-1970
- Méthode II	CAC/RM 37-1970
Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve	CAC/RM 38-1970
Evaluation des fils durs	CAC/RM 39-1970
Détermination du poids égoutté lavé	CAC/RM 44-1972
Détermination du remplissage adéquat pouvant remplacer la détermination du poids égoutté	CAC/RM 45-1972
Détermination de la capacité en eau des récipients	CAC/RM 46-1972
Dosage de la matière sèche insoluble dans l'alcool	CAC/RM 47-1972
Méthode pour distinguer la variété des pois	CAC/RM 48-1972
Détermination des impuretés minérales (sable)	CAC/RM 49-1972
Détermination de la teneur en eau des raisins secs	CAC/RM 50-1974
Détermination des impuretés minérales (sable) dans les raisins secs	CAC/RM 51-1974
Détermination de l'huile minérale dans les raisins secs	CAC/RM 52-1974
Détermination du sorbitol dans les raisins secs et d'autres denrées	CAC/RM 53-1974

JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DE SO₂ (ANHYDRIDE SULFUREUX)
POUR PRESERVER LA COULEUR DES RAISINS SECS BLANCHIS, DORES OU DORES BLANCHIS

(Concentration au moment du traitement: 1500 mg/kg)

1. La production des raisins secs dorés blanchis est impossible sans l'emploi de SO₂ pour en maintenir la couleur.
2. Il n'existe pas de produit de remplacement du SO₂ pour atteindre ce but.
3. L'emploi du SO₂ dans le traitement des raisins secs dorés blanchis est, sans aucun doute, une bonne pratique commerciale largement acceptée.
4. Le dosage de 1500 mg/kg représente la concentration nécessaire pour ce traitement; ce chiffre résulte déjà d'une réduction des 2500 mg/kg fixés au cours de sessions précédentes et ne saurait être encore diminué.
5. Le résidu de SO₂ décroît rapidement après le traitement; la concentration dans le produit de détail est donc beaucoup plus faible selon le temps écoulé depuis le traitement et les conditions d'entreposage et de manutention.
6. La consommation annuelle mondiale par habitant en raisins secs de toutes espèces est inférieure à une (1) livre. Les raisins dorés blanchis constituent moins de 20% de la production totale de raisins secs, ce qui indique que la consommation annuelle par habitant en raisins dorés blanchis est inférieure à 100 grammes.
7. Un fort pourcentage de cette très faible consommation par habitant est employé en pâtisserie pour des produits dont le traitement et la cuisson réduisent encore plus les résidus minimes que subsistent.
8. Les concentrations minimales présentes dans les raisins secs consommés en quantités réduites, n'apportent à la dose totale de SO₂ qu'une contribution représentant une fraction insignifiante de la dose journalière admissible.

PROJET DE NORME INTERNATIONALE POUR LE MIEL
(avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme vise tous les miels produits par les abeilles mellifiques et couvre tous les modes de présentation du miel offert pour la consommation directe.

1.2 Elle vise aussi le miel qui est emballé en vrac dans des récipients non destinés à la vente au détail (vrac) et qui doit être réemballé dans des récipients pour le commerce de détail.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du miel

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou d'excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes, que les abeilles butinent, transforment et combinent avec des matières spécifiques qu'elles sécrètent, et qu'elles emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans des rayons de la ruche.

2.2 Description

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en glucose et en fructose. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient mais dérivent en général de la plante dont le miel provient.

2.3 Autres définitions et désignations

2.3.1 Origine

2.3.1.1 Le miel de nectar est le miel qui provient des nectars de fleurs.

2.3.1.2 Le miel de miellat est le miel qui provient principalement des sécrétions de parties vivantes de plantes ou des excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes. Sa couleur va du brun clair ou verdâtre à une teinte brun foncé.

2.3.2 Mode de traitement

2.3.2.1 Le miel centrifugé est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

2.3.2.2 Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré.

2.3.2.3 Le miel égoutté est le miel obtenu en égouttant les rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

2.3.3 Mode de présentation - Le miel répondant à tous les critères de composition et de qualité énoncés à la section 3 de la présente norme peut avoir les modes de présentation suivants:

- a) Le miel proprement dit est un miel sous forme cristallisée ou liquide ou un mélange des deux formes.
- b) Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles de rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou en sections de rayons operculés.
- c) Le miel avec morceaux de rayons est du miel renfermant un ou plusieurs morceaux de rayons.
- d) Le miel cristallisé ou granulé est du miel qui a subi un processus naturel de solidification par suite de la cristallisation du glucose.
- e) Le miel crémeux (ou pris) est du miel qui présente une fine structure cristalline et qui peut avoir subi un traitement physique destiné à lui donner cette structure et à le rendre facile à tartiner.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Le miel ne doit pas avoir de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant d'une matière étrangère et absorbée durant son traitement et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent.

3.2 Le miel ne doit pas être chauffé à un point tel que sa composition essentielle et sa qualité s'en trouvent altérées.

3.3 Teneur apparente en sucres réducteurs, exprimée en sucre inverti:

- a) Miels non mentionnés ci-après - 65% au minimum
- b) Miels de miellat - 60% au minimum
- c) Blackboy (Xanthorrhoea preissii) - 53% au minimum

3.4 Teneur en eau

- a) Miels non mentionnés ci-après - 21% au maximum
- b) Miel de bruyère (Calunna) - 23% au maximum
- c) Miel de trèfle (Trifolium) - 23% au maximum

3.5 Teneur en saccharose apparent

- a) Miels non mentionnés ci-après - 5% au maximum
- b) Miel de miellat et mélanges de miel de miellat et de miel de nectar, de lavande, de Robinia, d'agrumes, de luzerne de Trèfle mélilot et de Redgum (Eucalyptus camaldulensis), d'acacia, de Leatherwood, (Eucryphia lucinda), de Menzies Banksia (Banksia menziesii) - 10% au maximum

- c) Miels Red Bell, (Calothamus sanguineus), - 15% au maximum
White Stringybark (Eucalyptus scabra),
Grand Banksia (Banksia grandis), Blackboy
(Zanthorrhea preissii)

3.6 Teneur en matières insolubles dans l'eau

- a) Miels autres que le miel pressé - 0,1% au maximum
b) Miel pressé - 0,5% au maximum

3.7 Teneur en matières minérales (cendres)

- a) Miels non mentionnés ci-après - 0,6% au maximum
b) Miel de miellat ou mélange de miel de miellat
et miel de nectar - 1,0% au maximum

3.8 Acidité

- 40 milli-équivalents
d'acide par 1 000 g
au maximum

3.9 Indice diastasique

Déterminé après traitement et mélange,
conformément à la section 7.7 - 3 au minimum

3.10 Teneur en hydroxyméthylfurfural

- 80 mg/kg au maximum

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif n'est autorisé.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (Document CAC/RCP 1-1969, Rév. 1).

5.2 Le miel doit être exempt de moisissures et, dans toute la mesure du possible, de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition, par exemple insectes, débris d'insectes, couvain ou grains de sable, quand il est vendu au détail ou est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine.

5.3 Le miel ne doit pas contenir de substances toxiques provenant de micro-organismes ou de plantes en quantité présentant un danger pour la santé.

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme Générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)^{1/}, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

1/ Ci-après désignée "La Norme Générale".

6.1 Nom du produit

6.1.1 Sous réserve des dispositions du paragraphe 6.1.4, les produits répondant à la norme seront désignés comme "miel".

6.1.2 Aucun miel ne peut être désigné par l'une quelconque des dénominations contenues dans le paragraphe 2.3 s'il ne répond pas aux descriptions appropriées qui s'y trouvent. Les modes de présentation 2.3.3 b), c) et e) doivent être déclarés.

6.1.3 Le miel peut être désigné en fonction du nom de la région géographique ou topographique, sous réserve qu'il soit produit entièrement dans la zone indiquée dans la désignation.

6.1.4 Le miel peut être désigné en fonction de la source florale ou végétale s'il provient totalement ou principalement de ladite source et s'il présente les propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine.

6.1.5 Pour le miel satisfaisant aux spécifications des alinéas 3.3 b) et c), 3.4 b) et 3.5 b) et c), le nom commun ou le nom botanique de la source florale ou des sources florales devra figurer à proximité du mot "miel".

6.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids, d'après le système métrique (unités du Système International) conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme Générale^{2/}.

6.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à l'alinéa 4.4 de la Norme Générale.

6.4 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme Générale.

6.5 Identification du lot

L'identification du lot doit être conforme à la section 4.6 de la Norme Générale.

6.6 Mode d'emploi

Conformément à la section 4.8 de la Norme Générale.

6.7 Dérogations aux dispositions d'étiquetage obligatoires

Conformément à la section 6 de la Norme Générale.

6.8 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 5.2 de la Norme Générale, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

^{2/} La déclaration du contenu net indique la quantité de produit au moment du conditionnement. Les vérifications doivent se faire au moyen d'un système fondé sur une moyenne.

6.8.1 Les mentions d'étiquetage conformes aux sections 6.1-6.8 doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents l'accompagnant, sauf que le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent apparaître sur le récipient.

6.8.2 L'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiable au moyen des documents d'accompagnement.

6.8.3 Les emballages extérieurs du contenant des petites unités des denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetés intégralement (voir section 6 de la Norme Générale).

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE^{1/}

7.1 Détermination de la teneur en sucres réducteurs (Méthode critère)

7.1.1 Principe de la méthode

Cette méthode est une modification de celle de Lane et Eynon (1923) et comporte la réduction de la liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet par titrage au point d'ébullition avec une solution de sucres réducteurs contenus dans le miel, le bleu de méthylène servant d'indicateur interne. Avec ce type de dosage, on peut obtenir le plus haut degré de précision en s'assurant que la réduction de la liqueur de Fehling pendant l'étalonnage et que le dosage des sucres réducteurs de la solution de miel sont faits à volume constant. Il est donc essentiel de procéder à un titrage préalable afin de déterminer le volume d'eau devant être ajouté avant l'opération pour que cette condition soit respectée.

7.1.2 Réactifs

7.1.2.1 Liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet

Solution A: Dissoudre 69,28g de sulfate de cuivre pentahydraté ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$; PM:249,71) dans l'eau distillée; compléter à un litre. Laisser reposer un jour avant titrage.

Solution B: Dissoudre 346g de tartrate de sodium et de potassium ($\text{C}_4\text{H}_4\text{KNaO}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$; PM = 282,23) et 100g d'hydroxyde de sodium (NaOH) dans l'eau distillée; compléter à un litre. Filtrer à l'amiante préparée.

7.1.2.2 Solution étalon de sucre inverti (aqueuse, 10g/litre)

Peser avec précision 9,5g de saccharose pur, ajouter 5 ml d'acide chlorhydrique (environ 36,5 pour cent p/p HCl pur) et diluer avec de l'eau jusqu'à 100 ml environ. Garder la solution acidifiée pendant plusieurs jours à la température du laboratoire (environ 7 jours à 12-15°C, ou 3 jours à 20-25°C); diluer ensuite à 1 litre. (N.B.: la solution acidifiée de sucre inverti à 1,0 pour cent demeure stable plusieurs mois). Neutraliser un volume convenable de cette solution d'hydroxyde de sodium 1N (40g/l) immédiatement avant usage et diluer à la concentration voulue (2g/l) pour l'étalonnage.

1/ Déjà confirmé par le Comité sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage. Les méthodes 7.1 à 7.9 ont été considérées par le Secrétariat comme des méthodes critères ou des méthodes de référence.

7.1.2.3 Solution de bleu de méthylène

Dissoudre 2g de bleu de méthylène dans l'eau distillée et diluer à 1 litre.

7.1.2.4 Crème d'alumine

Préparer une solution saturée à froid d'alun ($K_2SO_4 \cdot Al_2(SO_4)_3 \cdot 24H_2O$) dans de l'eau.

Ajouter de l'hydroxyde d'ammonium en agitant constamment jusqu'à ce que la solution présente une réaction basique au tournesol, laisser le précipité se déposer et laver par décantation avec de l'eau jusqu'à ce que les eaux de lavage ne donnent qu'une réaction faiblement positive au test de mise en évidence des sulfates avec une solution de chlorure de baryum. Eliminer l'excédent d'eau et conserver la crème dans un flacon bouché.

7.1.3 Echantillonnage

7.1.3.1 Miel liquide ou passé

Si l'échantillon est exempt de granulations, mélanger soigneusement en agitant ou en secouant; si le miel est granuleux, placer le récipient fermé sur un bain-marie, en veillant à ne pas l'immerger, et chauffer pendant 30 minutes à 60°C; ensuite, chauffer si besoin est à 65°C jusqu'à liquéfaction. Il est indispensable d'agiter le récipient de temps à autre. Mélanger soigneusement et laisser refroidir rapidement dès que l'échantillon se liquéfie. Ne pas chauffer le miel devant servir à la détermination de la teneur en hydroxyméthylfurfural ou de l'indice diastasique. Si le miel contient des matières étrangères, par exemple de la cire, des brindilles, des abeilles, des particules de rayons, chauffer l'échantillon à 40°C sur un bain-marie et passer le miel sur de la gaze dans un entonnoir à circulation d'eau chaude avant l'échantillonnage.

7.1.3.2 Miel en rayons

Couper la partie supérieure des rayons s'ils sont operculés, et séparer entièrement le miel des rayons en le passant sur un tamis dont les mailles sont constituées de fils tressés de manière à former des ouvertures carrées de 0,500 mm de côté^{1/2/}. Si une partie de la cire ou des rayons traverse le tamis, chauffer l'échantillon comme indiqué sous 6.1.3.1 et passer le miel sur de la gaze. Si le miel en rayons est granuleux, chauffer jusqu'à liquéfaction de la cire; agiter, laisser refroidir et enlever la cire.

7.1.4 Mode opératoire

7.1.4.1 Préparation de la prise d'essai - première méthode (applicable aux miels qui peuvent contenir des sédiments)

a) Dans un ballon jaugé de 100 ml, introduire un échantillon d'approximativement 25g (P_1) pesé avec précision, provenant du miel homogénéisé, ajouter 5 ml de crème d'alumine (6.1.2.4), diluer jusqu'au trait de jauge avec de l'eau à 20°C et filtrer.

1/ Cf. Recommandation ISO No. R 565.

2/ Ce tamis peut être remplacé par le tamis américain standard No. 40 (ouvertures de 0,420 mm de côté).

b) Diluer 10 ml de cette solution jusqu'à 500 ml avec de l'eau distillée (solution diluée de miel).

Ou:

7.1.4.2 Préparation de la prise d'essai - deuxième méthode

a) Peser avec précision une quantité représentative d'approximativement 2g (P_2) de l'échantillon de miel homogène, dissoudre dans de l'eau distillée et diluer à 200 ml dans un ballon jaugé (solution de miel).

b) Diluer 50 ml de la solution de miel jusqu'à 100 ml avec de l'eau distillée (solution diluée de miel).

7.1.4.3 Etalonnage de la liqueur de Fehling modifiée

Etalonner la solution A de la liqueur de Fehling modifiée de manière que 5 ml exactement (pipette) mélangés avec environ 5 ml de solution B de Fehling, réagissent complètement avec 0,050 g de sucre inverti contenu dans une solution diluée de sucre inverti d'un volume de 25 ml (2g/l).

7.1.4.4 Titration préliminaire

Le volume total des réactifs ajoutés après la fin du titrage par réduction doit s'élever à 35 ml. Ceci est obtenu par l'addition d'un volume d'eau convenable avant le début du titrage. Etant donné que les critères de composition figurant dans la norme pour le miel spécifient que celui-ci devrait contenir plus de 60 pour cent de sucres réducteurs (calculés en sucre inverti), un titrage préalable est nécessaire pour établir le volume d'eau devant être ajouté à un échantillon donné, afin d'assurer une réduction à volume constant. On calcule le volume d'eau à ajouter en soustrayant de 25 ml le volume de la solution diluée de miel utilisé dans le titrage préliminaire (x ml).

Introduire avec une pipette 5 ml de la solution A de Fehling dans un erlenmeyer de 250 ml et ajouter environ 5 ml de solution B de Fehling. Ajouter 7 ml d'eau distillée, un peu de pierre ponce en poudre, ou un autre agent destiné à régulariser l'ébullition, puis environ 15 ml de la solution diluée de miel contenue dans une burette. Chauffer le mélange froid jusqu'à ébullition sur une toile métallique et maintenir à ébullition modérée pendant 2 minutes. Ajouter 1 ml d'une solution aqueuse de bleu de méthylène à 0,2 pour cent pendant l'ébullition et achever le titrage dans un temps total d'ébullition de 3 minutes, par de petites additions répétées de solution diluée de miel jusqu'à décoloration de l'indicateur. C'est la couleur du liquide surnageant qu'il convient d'observer. Noter le volume total de la solution diluée de miel qui a été utilisée (x ml).

7.1.4.5 Dosage

Calculer la quantité d'eau ajoutée nécessaire pour qu'à la fin du titrage le volume total des réactifs soit de 35 ml, en soustrayant de 25 ml la quantité ayant servi au titrage préliminaire (x ml).

Introduire avec une pipette 5 ml de la solution A de Fehling dans un erlenmeyer de 250 ml et ajouter environ 5 ml de la solution B de Fehling. Ajouter (25 - x) ml d'eau distillée, un peu de pierre ponce en poudre ou un autre agent

pour régulariser l'ébullition et, avec une burette, tout le volume de la solution diluée de miel déterminée dans le titrage préliminaire, à l'exception de 1,5 ml. Chauffer le mélange froid jusqu'à ébullition sur une toile métallique et maintenir une ébullition modérée pendant 2 minutes. Ajouter 1,0 ml de solution de bleu de méthylène à 0,2 pour cent pendant l'ébullition et achever le titrage dans un temps total d'ébullition de 3 minutes, par de petites additions répétées de solution diluée de miel jusqu'à décoloration de l'indicateur. Noter le volume total de la solution diluée de miel (y ml). Les résultats de dosages répétés devraient correspondre à 0,1 ml près.

7.1.5 Expression et calcul des résultats

Dans le cas de la première méthode (6.1.4.1):

$$\underline{C} = \frac{25}{\underline{P}_1} \times \frac{1000}{\underline{Y}_1}$$

Dans le cas de la deuxième méthode (6.1.4.2):

$$\underline{C} = \frac{2}{\underline{P}_2} \times \frac{1000}{\underline{Y}_2}$$

où: \underline{C} = g de sucre inverti pour 100 g de miel

\underline{P}_1 = poids (g) de l'échantillon de miel prélevé comme indiqué sous 6.1.4.1

\underline{P}_2 = poids (g) de l'échantillon de miel prélevé comme indiqué sous 6.1.4.2

\underline{Y}_1 = volume (ml) de la solution diluée de miel utilisée pour le dosage selon la première méthode (6.1.4.1)

et \underline{Y}_2 = volume (ml) de la solution diluée de miel utilisée pour le dosage selon la deuxième méthode (6.1.4.2)

7.1.6 Notes sur le mode opératoire

Il est essentiel, pour l'exactitude et la répétabilité des résultats de l'analyse, de déterminer avec chaque échantillon le volume d'eau nécessaire pour amener le mélange de réactifs à un volume total de 35 ml; le tableau suivant reproduit des volumes typiques qui peuvent être trouvés à la phase du titrage préliminaire avec diverses quantités de sucre inverti, en supposant que la prise d'essai (6.1.4.1) pèse environ 25 g ou que la prise d'essai (6.1.4.2) pèse environ 2 g.

Teneur en sucre inverti pourcentage	Volume d'eau distillée devant être ajouté ml
60	8,3
65	9,6
70	10,7
75	11,6

7.2 Détermination de la teneur en saccharose apparent (Méthode-critère)

7.2.1 Principe de la méthode

Selon la méthode d'inversion de Walker (1917).

7.2.2 Réactifs

7.2.2.1 Liqueur de Fehling modifiée par Soxhlet (7.1.2.1)

7.2.2.2 Solution étalon de sucre inverti (7.1.2.2)

7.2.2.3 Acide chlorhydrique (solution aqueuse 6,34 N)

7.2.2.4 Solution d'hydroxyde de sodium (solution aqueuse 5 N)

7.2.2.5 Solution de bleu de méthylène 2 g/litre (7.1.2.3)

7.2.3 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 7.1.3.

7.2.4 Mode opératoire

7.2.4.1 Préparation de la prise d'essai

Préparer la prise d'essai comme indiqué sous 7.1.4.1(a). Diluer 10 ml de cette solution jusqu'à 250 ml avec de l'eau distillée, solution de miel (pour dosage du saccharose) OU préparer la solution de miel comme indiqué sous 7.1.4.2(a).

7.2.4.2 Hydrolyse de la prise d'essai

Introduire la solution de miel (50 ml) dans un ballon jaugé de 100 ml contenant 25 ml d'eau distillée et porter la température de la solution à 65°C sur un bain-marie bouillant. Oter le ballon du bain-marie et ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 6,34 N. Laisser la solution refroidir d'elle-même à la température du laboratoire pendant 15 minutes, puis la porter à 20°C et neutraliser avec de l'hydroxyde de sodium 5 N en utilisant du papier de tournesol comme indicateur, laisser refroidir à nouveau et ajuster à 100 ml le volume de la solution (solution diluée de miel).

7.2.4.3 Titrage

Comme sous 7.1.4.4 et 7.1.4.5.

7.2.5 Expression et calcul des résultats

Calculer le pourcentage de sucre inverti (g de sucre inverti pour 100 g de miel) après inversion en utilisant celle qui convient des deux formules indiquées sous 7.1.5 pour calculer le pourcentage de sucre inverti avant l'inversion.

Teneur en saccharose apparent = (teneur en sucre inverti après inversion
moins teneur en sucre inverti avant
inversion) x 0,95.

Le résultat est exprimé en g de saccharose apparent/100 g de miel.

7.3 Détermination de la teneur en eau (Méthode-critère)

7.3.1 Principe de la méthode

Selon la méthode réfractométrique de Chataway (1932) révisée par Wedmore (1955).

7.3.2 Appareillage

Réfractomètre.

7.3.3 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 7.1.3.

7.3.4 Mode opératoire

7.3.4.1 Détermination de l'indice de réfraction

Déterminer l'indice de réfraction de la prise d'essai avec un réfractomètre à température constante voisine de 20°C. Convertir les résultats obtenus en pourcentage d'eau (m/m) conformément aux indications du tableau ci-après. Si la détermination est faite à une température différente de 20°C, corriger les résultats en les rapportant à la température type de 20°C, grâce aux coefficients de correction de température indiqués. La méthode utilisée doit être signalée dans le procès-verbal d'examen.

TABLE POUR L'ESTIMATION DE LA TENEUR EN EAU

Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)	Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)	Indice de réfraction (20°C)	Teneur en eau (pour cent)
1,5044	13,0	1,4935	17,2	1,4830	21,4
1,5038	13,2	1,4930	17,4	1,4825	21,6
1,5033	13,4	1,4925	17,6	1,4820	21,8
1,5028	13,6	1,4920	17,8	1,4815	22,0
1,5023	13,8	1,4915	18,0	1,4810	22,2
1,5018	14,0	1,4910	18,2	1,4805	22,4
1,5012	14,2	1,4905	18,4	1,4800	22,6
1,5007	14,4	1,4900	18,6	1,4795	22,8
1,5002	14,6	1,4895	18,8	1,4790	23,0
1,4997	14,8	1,4890	19,0	1,4785	23,2
1,4992	15,0	1,4885	19,2	1,4780	23,4
1,4987	15,2	1,4880	19,4	1,4775	23,6
1,4982	15,4	1,4875	19,6	1,4770	23,8
1,4976	15,6	1,4870	19,8	1,4765	24,0
1,4971	15,8	1,4865	20,0	1,4760	24,2
1,4966	16,0	1,4860	20,2	1,4755	24,4
1,4961	16,2	1,4855	20,4	1,4750	24,6
1,4956	16,4	1,4850	20,6	1,4745	24,8
1,4951	16,6	1,4845	20,8	1,4740	25,0
1,4946	16,8	1,4840	21,0		
1,4940	17,0	1,4835	21,2		

7.3.4.2 Corrections de température - Indice de réfraction:

Température supérieure à 20°C - ajouter 0,00023 par °C

Température inférieure à 20°C - soustraire 0,00023 par °C.

7.4 Détermination gravimétrique de la teneur en matières insolubles dans l'eau (méthode de référence)

7.4.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 7.1.3.

7.4.2 Mode opératoire

7.4.2.1 Préparation de la prise d'essai

Peser le miel (20 g) au centigramme près (10 mg), dissoudre dans une quantité appropriée d'eau distillée à 80°C et mélanger soigneusement.

7.4.2.2 Détermination gravimétrique

Filtrer la prise d'essai dans un creuset en verre fritté préalablement séché et pesé (degré de finesse des pores: 15-40 microns); laver soigneusement avec de l'eau chaude (80°C) jusqu'à élimination des sucres (test de Mohr). Sécher le creuset pendant une heure à 135°C, laisser refroidir et peser à 0,1 mg près.

7.4.3 Expression des résultats

Les résultats sont exprimés en pourcentage de matières insolubles dans l'eau (m/m).

7.5 Détermination de la teneur en matières minérales (cendres) (méthode-critère)

7.5.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 7.1.3.

7.5.2 Mode opératoire

7.5.2.1 Calcination du miel

Peser avec précision le miel (5-10 g) dans une capsule de platine ou de silice calcinée et tarée. Placer le tout dans un moufle et chauffer doucement jusqu'à ce que l'échantillon devienne noir et sec; éviter les risques de pertes par production de mousse ou débordement. On peut aussi utiliser une lampe à rayons infrarouges pour carboniser l'échantillon avant de l'introduire dans le moufle. Le cas échéant, quelques gouttes d'huile d'olive peuvent être ajoutées pour empêcher la production de mousse. Calciner ensuite l'échantillon à 600°C jusqu'à poids constant. Laisser refroidir l'échantillon, puis peser.

7.5.3 Expression des résultats

Les résultats sont exprimés en pourcentage de cendres (m/m).

7.6 Détermination de l'acidité (méthode de référence)

7.6.1 Echantillonnage

Le miel est préparé pour l'échantillonnage comme indiqué sous 7.1.3.

7.6.2 Réactifs

7.6.2.1 Hydroxyde de sodium 0,1 N (exempt de carbonates)

7.6.2.2 Phénolphtaléine à 1 pour cent (m/v) dans l'éthanol, neutralisée.

7.6.2.3 Eau distillée rendue exempte d'anhydride carbonique par ébullition et refroidissement ultérieur.

7.6.3 Mode opératoire

7.6.3.1 Préparation de la prise d'essai

Peser le miel (10,0 g) avec précision et le dissoudre dans 75 ml d'eau distillée (7.6.2.3).

7.6.3.2 Titration

Titrer la prise d'essai avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 N exempt de carbonates, en utilisant 4 ou 5 gouttes de phénolphthaléine neutralisée comme indicateur. Le virage final de la coloration doit persister pendant 10 secondes. Dans le cas des échantillons foncés, il convient de prélever une prise d'essai plus petite. On peut également recourir à un pH-mètre et titrer l'échantillon à pH 8.3.

7.6.4 Calcul et expression des résultats

Les résultats sont exprimés en milival (milliéquivalents) d'acide/kg de miel et sont calculés comme suit:

$$\text{Acidité} = 10 v,$$

où v = nombre de ml de NaOH 0,1 N utilisés pour neutraliser 10 g de miel.

7.7 Détermination de l'indice diastasique (méthode-critère)

7.7.1 Principe de la méthode

Selon la méthode de Schade et al. (1985) modifiée par White et al. (1959) et Hadorn (1961).

7.7.2 Réactifs

7.7.2.1 Solution mère d'iode:

Dissoudre 8,8 g d'iode p.p.a. dans 30 à 40 ml d'eau contenant 22 g d'iodure de potassium p.p.a. et diluer à 1 litre avec de l'eau.

7.7.2.2 Solution d'iode 0,0007 N:

Dissoudre 20 g d'iodure de potassium p.p.a. dans 30 à 40 ml d'eau dans un ballon jaugé de 500 ml. Ajouter 5,0 ml de la solution mère d'iode et compléter au trait de jauge. Préparer une solution fraîche tous les deux jours.

7.7.2.3 Tampon à l'acétate - pH 5,3 (1,59 M):

Dissoudre 87 g d'acétate de sodium trihydraté dans 400 ml d'eau ajouter environ 10,5 ml d'acide acétique glacial dans un peu d'eau et porter le volume à 500 ml. Ajuster le pH à 5,3 avec de l'acétate de sodium ou de l'acide acétique selon le cas, à l'aide d'un pH-mètre.

7.7.2.4 Solution de chlorure de sodium 0,5 M:

Dissoudre 14,5 g de chlorure de sodium p.p.a. dans de l'eau distillée (fraîchement bouillie) et compléter le volume à 500 ml. La durée de conservation est limitée par l'apparition de moisissures.

7.7.2.5 Solution d'amidon

a) Préparation de l'amidon soluble

Dans un erlenmeyer plongé dans un bain-marie et muni d'un réfrigérant à reflux, faire bouillir pendant une heure 20 g de fécule de pomme de terre en présence d'un mélange de 100 ml d'éthanol à 95 pour cent et 7 ml d'acide chlorhydrique 1 N. Refroidir, filtrer sur creuset filtrant (porosité 90-150 microns) et laver à l'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage ne donne plus de réaction des chlorures. Essorer à fond et sécher l'amidon à l'air à 35°C. L'amidon soluble doit être mis en réserve dans un récipient bien bouché.

b) Détermination de la teneur en humidité de l'amidon soluble

Peser exactement une quantité d'approximativement 2 g d'amidon soluble, répartir en couche mince sur le fond d'un pèse-filtre (diamètre 5 cm). Sécher pendant une heure et demie à 130°C. Laisser refroidir dans un exsiccateur et peser à nouveau. La perte de poids rapportée à 100 g constitue la teneur en humidité. La teneur en humidité de cet amidon devrait être de 7-8% m/m suivant le degré d'humidité de l'air dans lequel l'échantillon a été séché.

c) Préparation de la solution d'amidon

Utiliser de l'amidon dont l'indice de bleuissement (blue value) est compris entre 0,5 et 0,55 pour une cuve de 1 cm, et déterminé selon la méthode ci-après:

Peser une quantité d'amidon équivalent à 2,0 g d'amidon anhydre. Mélanger avec 90 ml d'eau dans un erlenmeyer de 250 ml. Amener rapidement à ébullition, en agitant le plus possible la solution, et par chauffage sur une toile métallique épaisse munie de préférence d'un centre en amiante. Laisser bouillir doucement pendant

3 minutes, couvrir et laisser refroidir naturellement à la température du laboratoire. Verser le contenu dans un ballon jaugé de 100 ml, placer sur un bain-marie à 40°C jusqu'à ce que la solution atteigne cette température et compléter au trait de jauge à 40°C.

Méthode de détermination de l'indice de bleuissement (blue value) de l'amidon

La quantité d'amidon équivalent à 1 g d'amidon anhydre est dissoute comme indiqué ci-dessus, refroidie et additionnée de 2,5 ml de tampon à l'acétate, avant de compléter le volume à 100 ml dans un ballon jaugé.

Dans un ballon jaugé de 100 ml, ajouter 75 ml d'eau, 1 ml d'acide chlorhydrique N et 1,5 ml d'une solution d'iode 0,02 N. Ajouter ensuite 0,5 ml de l'empois d'amidon et porter au trait de jauge en ajoutant de l'eau. Laisser reposer pendant 1 heure à l'obscurité et faire la lecture dans une cuve de 1 cm en utilisant un spectromètre à 660 nm et comparer avec une solution témoin de composition identique mais exempte d'empois d'amidon. Lecture sur l'échelle d'absorption = indice de bleuissement (blue value).

7.7.3 Appareillage

7.7.3.1 Bain-marie à 40 ± 0,2°C.

7.7.3.2 Spectrophotomètre pour lecture à 660 nm.

7.7.4 Echantillonnage

L'échantillon de miel est préparé comme indiqué sous 7.1.3 sans être chauffé.

7.7.5 Mode opératoire

7.7.5.1 Préparation des prises d'essai

Solution de miel: Peser 10,0 g de miel dans un bēcher de 50 ml et ajouter 5,0 ml de la solution tampon à l'acétate et 20 ml d'eau pour dissoudre l'échantillon. Dissoudre entièrement l'échantillon en agitant la solution froide. Ajouter 3,0 ml de la solution de chlorure de sodium dans un ballon jaugé de 50 ml et transférer dans ce dernier l'échantillon de miel dissous. Porter le volume à 50 ml.

N.B. Il est indispensable que le miel soit tamponné avant d'être mis en contact avec le chlorure de sodium.

Etalonnage de l'empois d'amidon

Chauffer l'empois d'amidon à 40°C, introduire au moyen d'une pipette 5 ml de cette solution dans 10 ml d'eau à 40°C et mélanger soigneusement. Introduire au moyen d'une pipette 1 ml de la solution ainsi obtenue dans 10 ml d'une solution d'iode 0,0007 N diluée avec 35 ml d'eau. Bien mélanger. Lire la couleur à 660 nm dans une cuve de 1 cm par comparaison avec de l'eau utilisée comme témoin.

L'absorption devrait être de $0,760 \pm 0,020$. Si besoin est, ajuster le volume de l'eau ajoutée pour obtenir l'absorption correcte.

7.7.5.2 Détermination de l'absorption

Introduire au moyen d'une pipette 10 ml de la solution de miel dans un cylindre gradué de 50 ml. Placer le cylindre et le ballon qui contient l'empois d'amidon sur un bain-marie à $40 \pm 0,2^\circ\text{C}$. Au bout de 15 minutes, introduire avec une pipette 5 ml de l'empois d'amidon dans la solution de miel, mélanger et déclencher un chronomètre. Prélèver des fractions de 1 ml toutes les 5 minutes et ajouter 10,00 ml de la solution d'iode 0,0007 N. Mélanger et diluer jusqu'à obtention du volume de référence (voir 6.7.5.1). Déterminer immédiatement l'absorption à 660 nm dans un spectrophotomètre avec une cuve de 1 cm. Poursuivre le prélèvement de fractions de 1 ml à intervalles réguliers jusqu'à ce que l'absorption devienne inférieure à 0,235.

7.7.6 Calcul et expression des résultats

Sur un papier millimétrique, porter l'absorption par rapport au temps (minutes). Tracer une droite passant par les trois derniers points au moins du graphique afin de déterminer le moment où le mélange réactionnel atteint une absorption de 0,235. Diviser 300 par le temps exprimé en minutes pour obtenir l'indice diastasique (ID). Cet indice exprime l'activité diastasique en ml d'amidon à 1 pour cent hydrolysé par l'enzyme dans 1 g de miel en 1 heure à 40°C. L'indice diastasique correspond aux chiffres de l'échelle de Gothe.

Indice diastasique = ID = ml d'empois d'amidon (1 pour cent)/g de miel/heure à 40°C.

7.8 Détermination photométrique de la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) 1/ (méthode de référence)

7.8.1 Principe de la méthode

Selon la méthode de Winkler (1955).

7.8.2 Réactifs

1/ Cette méthode pourra être remplacée à l'avenir par une méthode spectrophotométrique.

7.8.2.1 Solution d'acide barbiturique:

Introduire 500 mg d'acide barbiturique dans un ballon jaugé de 100 ml en utilisant 70 ml d'eau. Placer le ballon sur un bain-marie très chaud jusqu'à dissolution, laisser refroidir et compléter au trait de jauge.

7.8.2.2 Solution de p-toluidine:

Peser 10,0 g de p-toluidine p.p.a. et dissoudre cette quantité dans environ 50 ml d'isopropanol en chauffant légèrement sur un bain-marie. Introduire la solution dans un ballon jaugé de 100 ml avec de l'isopropanol et ajouter 10 ml d'acide acétique glacial. Laisser refroidir et compléter au trait de jauge avec de l'isopropanol. Conserver la solution à l'obscurité. Ne pas l'utiliser pendant au moins 24 heures.

7.8.2.3 Eau distillée (exempte d'oxygène)

Faire barboter de l'azote gazeux dans l'eau distillée bouillante. Laisser ensuite l'eau se refroidir.

7.8.3 Appareillage

7.8.3.1 Spectrophotomètre pour lecture à 550 nm

7.8.4 Echantillonnage

Le miel est préparé comme indiqué sous 7.1.3 sans être chauffé.

7.8.5 Mode opératoire

7.8.5.1 Préparation de la prise d'essai

Prélever un échantillon de miel de 10 g et le dissoudre sans chauffer dans 20 ml d'eau distillée exempte d'oxygène (7.8.2.3). Verser le tout dans un ballon jaugé de 50 ml et compléter au trait de jauge (solution de miel). L'échantillon devrait être analysé sans délai après avoir été préparé.

7.8.5.2 Déterminations photométriques

Prendre 2 tubes à essai et introduire dans chacun d'eux avec une pipette 2,0 ml de la solution de miel, puis ajouter dans chaque tube 5,0 ml de la solution de p-toluidine. Dans l'un des tubes, introduire avec une pipette 1 ml d'eau et, dans l'autre, 1 ml de la solution d'acide barbiturique. Bien secouer les deux tubes. Celui qui contient de l'eau constitue le tube témoin. L'adjonction des réactifs devrait se faire immédiatement, l'opération devant être terminée en l'espace de 1 à 2 minutes.

Lire l'extinction de l'échantillon par rapport au tube témoin, à 550 nm en utilisant une cuve de 1 cm, aussitôt que la valeur maximale est atteinte.

7.8.6 Calcul et expression des résultats

Pour l'étalonnage, on peut utiliser une solution étalon d'hydroxyméthylfurfuraldéhyde (HMF) que l'on titre en dissolvant de l'HMF commercial ou préparé en laboratoire et en faisant une détermination spectrophotométrique où $E = 16.830$ (J.H. Turner 1984) à 284 nm, en utilisant des étalons de 0-300 microgrammes. La formule suivante permet d'obtenir des résultats approchés:

$$\text{mg/100 g HMF} = \frac{\text{Absorption} \times 19,2}{\text{Epaisseur de la couche}}$$

Les résultats sont exprimés en mg d'HMF/kg de miel.

7.9 Références bibliographiques

Chataway H.D (1932) Canad. J.Res. 6,540; (1933) Canad. J. Res. 8, 435; (1935) Canad. Bee J. 43 (8) 215 only.

Hadorn H. (1961), Mitt. Gebiete Lebensm u. Hyg., 52,67

Kiermeier F., Köberlein W. (1954), Z. Unters. Lebensmitt., 98 329

Lane J.H., Eynon L. (1923), J. Soc. Chem. Ind. 42,32T,143T,463T

Schade J.E., Marsh G.L., Eckert J.E. (1958), Food Research, 23, 446

Turner J.H., Rebers P.A., Barrick P.L., Cotton R.H. (1954), Anal. Chem. 26, 898

Walker H.S. (1917), J. Ind. Eng. Chem. 2, 490

Wedmore E.B. (1955), Bee World, 36, 197

White J.W., Kushnir I. , Subors M.H. (1964), Food Technol. 18, 555

White J.W., Pairent F.W., (1959), J.A.O.A.C., 42, 344

Winkler O. (1955), Z. Lebensm. Untersuch u. Forsch, 102, 161

ANNEXE V

PROJET DE NORME POUR LES MANGUES EN CONSERVE
(avancé à l'étape 8 de la Procédure)

1. DESCRIPTION1.1 Définition du produit

On entend par "mangues en conserve" le produit: a) préparé à partir de fruits sans pédoncule, pelés, frais, sains, propres et mûrs des variétés commerciales répondant aux caractéristiques du fruit Mangifera indica L.; b) conditionné ou non dans un liquide de couverture approprié avec des édulcorants nutritifs et d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis à un traitement thermique approprié avant ou après emboîtement hermétique dans un récipient, en vue de maintenir intacts les facteurs essentiels de composition et de qualité du produit.

1.2 Type ou variétés

Toute variété ou tout type cultivé convenant à la mise en conserve peut servir à la fabrication des conserves de mangues.

1.3 Modes de présentation

Pour tous les modes de présentation ci-après, le produit doit être préparé à partir du fruit épluché.

1.3.1 a) Moitiés - mangues coupées en deux parties approximativement égales, dans le sens de la longueur, depuis le pédoncule jusqu'à la pointe, avec la chair séparée de la peau.

1.3.2 b) Tranches - Morceaux longs, minces, coupés dans le sens de la longueur ou de la largeur.

1.3.3 c) Morceaux (ou mélanges de morceaux ou de fragments irréguliers) - mangues dénoyautées et découpées en morceaux de forme et de dimension irrégulières.

1.3.4 Coupés en dés - la chair coupée en parties de forme cubique dont la plus grande longueur mesure au moins 12 mm.

1.3.5 Autres modes de présentation

Toute autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition.
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

1.4 Conditionnement

1.4.1 Conditionnement ordinaire - en milieu de couverture liquide.

1.4.2 Conditionnement sans liquide - fruits tassés conditionnés sans milieu de couverture liquide. Un édulcorant sec peut être utilisé.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Milieux de couverture

2.1.1 Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1.1.1 Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau

2.1.1.2 Jus de fruits ^{1/} liquide de couverture composé uniquement de jus de mangue ou de tout autre jus de fruit compatible;

2.1.1.3 Mélange de jus de fruits ^{1/} liquide de couverture composé de deux ou plusieurs jus de fruits compatibles, qui peuvent comprendre du jus de mangue.

2.1.1.4 Eau de jus de fruits - liquide de couverture composé d'eau et de jus de mangue ou d'eau et tout autre jus de fruit unique ou d'eau et de deux ou plusieurs jus de fruits dans n'importe quelle proportion.

2.1.2 L'un quelconque des milieux de couverture susmentionnés peut être additionné d'un ou plusieurs édulcorants nutritifs définis par la Commission du Codex Alimentarius: saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de sucre déshydraté, sirop de glucose, fructose, sirop de fructose, miel.

2.1.3 Les édulcorants nutritifs secs, à savoir saccharose, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose déshydraté, peuvent être ajoutés aux milieux de couverture solides, sans adjonction de liquide, mais avec les faibles quantités de vapeur, d'eau ou de jus naturel qui pénètrent normalement au cours de la mise en conserve du produit.

2.1.4 Clasification des milieux de couverture lorsqu'il y a adjonction d'édulcorants nutritifs

2.1.4.1 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs aux jus de fruits, les milieux de couverture doivent avoir une densité non inférieure à 11° Brix et doivent être classés en fonction de leur densité finale, comme suit:

Jus de fruit légèrement sucré - au minimum 11° Brix

Jus de fruit fortement sucré - au minimum 15° Brix

2.1.4.2 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau, ou à l'eau et au jus de fruit, ou à l'eau et au nectar, les milieux de couverture doivent être classés en fonction de la densité finale, comme suit:

Eau légèrement sucrée)	
Eau sucrée légèrement)	au minimum 10° Brix mais au
Sirop très léger)	maximum 14° Brix
Sirop léger	-	au minimum 14° Brix mais au maximum 18° Brix
Sirop épais	-	au minimum 18° Brix mais au maximum 24° Brix
Sirop très épais	-	pas moins de 24° Brix mais au maximum 35° Brix.

^{1/} Le jus de fruit peut être pulpeux, trouble ou limpide, comme indiqué dans la Norme Codex pour le jus en question.

2.1.4.3 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau et aux jus de fruits et que la teneur minimale en jus de fruits du milieu de couverture n'est pas inférieure à 40% m/m, le milieu de couverture peut être classé comme un nectar, à condition que la densité finale ne soit pas inférieure à 20° Brix.

2.1.4.4 La densité finale de tout milieu de couverture doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit avoir une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Le produit doit présenter la couleur caractéristique du type ou de la variété de mangue utilisée. On devra considérer que les mangues en conserve qui contiennent des ingrédients particuliers ont une couleur caractéristique, quand elles ne présentent aucune décoloration anormale due à ces ingrédients.

2.3.2 Saveur

Les mangues en conserve doivent présenter la saveur et l'odeur caractéristiques de la variété ou du type utilisé. Elles doivent être exemptes de toute odeur ou saveur étrangère; les mangues en conserve préparées avec des ingrédients particuliers doivent présenter la saveur caractéristique des mangues et des autres substances utilisées.

2.3.3 Texture

Les mangues doivent être raisonnablement charnues et peu fibreuses. Elles peuvent être plus ou moins tendres, mais elles ne doivent être ni excessivement spongieuses ni excessivement dures quand elles sont mises en conserve avec un liquide de couverture; elles ne doivent pas être excessivement dures quand elles sont présentées en conditionnement sans liquide.

2.3.4 Uniformité de calibre

2.3.4.1 Moitiés - 90% en nombre des unités doivent présenter un calibre raisonnablement uniforme. Lorsqu'une unité s'est brisée à l'intérieur du récipient, l'ensemble des fragments est considéré comme une unité.

2.3.4.2 Autres modes de présentation - (il n'existe pas de spécifications quant à l'uniformité de calibre).

2.3.5 Symétrie - Pas plus de 20%, en nombre, des unités peuvent être découpées dans un sens différent de celui indiqué (longitudinalement) et, parmi celles-ci, la moitié au maximum peuvent être découpées selon l'axe horizontal.

2.3.6 Définition des défauts

a) Anomalies - Décolorations ou taches superficielles, dues à des facteurs physiques, pathologiques, à des insectes etc. qui présentent un net contraste avec la couleur générale et peuvent pénétrer dans la chair. On peut citer notamment les meurtrissures, les croûtes ou les taches brunes.

b) Miettes ou brisures -

Il s'agit des unités émiettées ou brisées à un point tel qu'elles ont perdu leur forme normale (pour d'autres raisons que la maturité) ou qui se sont divisées en plusieurs morceaux. Les moitiés partiellement désintégrées ne sont pas considérées comme brisées. En ce qui concerne l'application des tolérances, tout ensemble de fragments de fruit qui a les dimensions d'une unité de taille normale est considéré comme une unité.

c) Peau - La présence de peau est considérée comme un défaut, soit qu'elle adhère à la chair de la mangue, soit qu'elle se trouve détachée dans le récipient.

- d) Fragments de noyau - Leur présence est considérée comme un défaut dans tous les modes de présentation.
- e) Matières étrangères inoffensives - Toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule) qui est sans danger et qui nuit à l'aspect du produit.
- f) Marques de parage - la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de mangues en moitiés et en tranches conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités nuisant ainsi fortement à leur apparence.

2.3.7 Tolérances de défauts

Le produit doit être raisonnablement exempt de défaut tels que matières étrangères, fragments de noyaux et de peau, tranches ou morceaux présentant des anomalies. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

<u>Défauts</u>	<u>Conditionnement en milieu liquide</u>	<u>Conditionnement sans liquide</u>
Anomalies et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
Miettes ou brisures	5% en poids	sans objet
Peau	pas plus de 6 cm ² au total par 500 g	pas plus de 12 cm ² au total par 500 g
Fragments de noyaux (moyenne)	1/8 de noyau ou son équivalent pour 500 g	1/8 de noyau ou son équivalent pour 500 g
Matières étrangères inoffensives	2 fragments par 500 g	3 fragments par 500 g

Le poids du produit auquel se réfère le tableau ci-dessus est le poids égoutté déterminé conformément à l'alinéa 8.2 de la présente norme.

2.4 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications requises aux alinéas 2.3.1 à 2.3.7 (sauf en ce qui concerne les peaux et les fragments de noyaux qui sont calculés sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme "défectueux".

2.5 Acceptation des lots

Un lot doit être jugé conforme aux critères de qualité définis au paragraphe 2.4 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons prélevés, le nombre d'unités défectueuses telles qu'elles sont définies au par. 2.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans la version amendée des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969) 1/
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

2.6 Caractéristiques organoleptiques

Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des variétés ou des types de mangues utilisées pour sa préparation.

1/ Voir ALINORM 83/20, Annexe IX.

3. <u>ADDITIFS ALIMENTAIRES</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>
3.1 <u>Colorants</u>	
Bêta-carotène	100 mg/kg
3.2 <u>Acidifiants</u>	
Acide citrique	Limitée par les BPF
3.3 <u>Antioxygène</u>	
Acide ascorbique	200 mg/kg
3.4 <u>Texturants</u>	
3.4.1 Chlorure de calcium	350 mg/kg, calculées en Ca total dans le produit fini
3.4.2 Pectine et pectine amidée	Limitée par les BPF
4. <u>CONTAMINANTS</u>	
Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg calculée en Sn
5. <u>HYGIENE</u>	
5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (doc. CAC/RCP 2-1969).	
5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.	
5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:	
a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et	
b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.	
6. <u>POIDS ET MESURES</u>	
6.1 <u>Remplissage du récipient</u>	
6.1.1 <u>Remplissage minimal</u>	
Le récipient doit être bien rempli de mangues et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient, c'est à dire le volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient fermé une fois entièrement rempli.	
6.1.2 <u>Classification des unités "défectueuses"</u>	
Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme "défectueux".	

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est jugé conforme aux dispositions de l'alinéa 6.1.1, lorsque le nombre d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du Plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) qui figure dans la version amendée des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (1969) (doc. CAC/RM 42-1969). 1/

6.2 Poids égoutté minimal

6.2.1 Le poids égoutté minimal du produit ne doit pas être inférieur à 55% du poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient hermétiquement fermé après son remplissage.

6.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen du contenu de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CODEX STAN 1-1985) 2/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom de la denrée alimentaire à déclarer sur l'étiquette doit être "mangues".

7.1.2 Le mode de présentation, selon les cas, doit faire partie du nom du produit ou figurer à proximité immédiate de celui-ci, comme suit:

Moitiés, tranches, dés, morceaux ou mélange de morceaux, ou morceaux irréguliers.

Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation à l'alinéa 1.3.4, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit trompé ou induit en erreur.

7.1.3 Le milieu de couverture doit être déclaré comme faisant partie du nom ou à proximité du nom.

7.1.3.1 Lorsque le milieu de couverture est composé d'eau, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"A l'eau" ou "conditionné à l'eau".

7.1.3.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Au jus" ou "au jus de mangue" lorsqu'on utilise du jus de mangue; ou

"Au jus de (nom du fruit)" pour tous les autres jus de fruit.

1/ Voir ALINORM 83/20, Annexe IX.

2/ Dénommée ci-après la "Norme générale".

7.1.3.3 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou plusieurs jus de fruits qui peuvent inclure le jus de mangue, il doit être déclaré comme étant:

"Au jus de (nom des fruits)" ou
"Aux jus de fruits", ou
"Aux jus de fruits mélangés".

7.1.3.4 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs au jus de mangue, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus légèrement sucré", ou
"Jus de mangue légèrement sucré", ou
"Jus très sucré", ou
"Jus de mangue très sucré"

suivant le cas.

7.1.3.5 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à un seul jus de fruit (non compris le jus de mangue), ou des mélanges de deux ou plusieurs jus de fruits (qui peuvent inclure le jus de mangue), le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Jus de (nom du fruit) légèrement sucré", ou
"Jus de (nom des fruits) légèrement sucré", ou
"Jus de fruits légèrement sucré", ou
"Mélanges de jus de fruits légèrement sucrés"

suivant le cas, ou de même pour

"les jus très sucrés".

7.1.3.6 Lorsqu'on ajoute des édulcorants nutritifs à l'eau ou à l'eau et à un seul jus de fruit (y compris le jus de mangue), ou à l'eau et à deux ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré comme étant:

"Eau légèrement sucrée"
"Eau sucrée légèrement"
"Sirop très léger"
"Sirop léger"
"Sirop épais"
"Sirop très épais".

7.1.3.7 Lorsqu'on mélange des édulcorants nutritifs, de l'eau et des jus de fruits pour former un nectar, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit:

"Au nectar", ou "Au nectar de mangue", lorsque le jus est composé uniquement de mangue, ou
"Au nectar de (nom du fruit)"
"Au nectar de (nom des fruits)"
"Aux nectars de fruits" ou
"Aux mélanges de nectars de fruits"

suivant le cas pour tous les autres.

7.1.3.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de mangue, ou de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être précisé de façon à indiquer la prédominance de l'eau ou de ce jus de fruit, le cas échéant, par exemple:

"Jus de mangue et eau"

"Eau et jus de mangue"

"Jus de (nom du fruit) et eau", ou

"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))", ou

"Eau et jus de (nom du (des) fruit(s))".

7.1.3.9 La composante en jus de fruits de tout milieu de couverture ne doit pas être déclarée d'après le nom de l'aliment s'il comprend moins de 10% m/m du milieu de couverture total, mais doit être déclarée dans la liste des ingrédients.

7.1.3.10 Lorsque les fruits composant un mélange de jus de fruits ou de nectars de fruits mélangés sont énumérés séparément dans le milieu de couverture, ils doivent être déclarés par ordre décroissant, selon leur proportion.

7.1.3.11 Lorsque le milieu de couverture ne contient aucun agent édulcorant d'ajout, la mention "aucune adjonction de sucre" ou toute autre mention analogue peut figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la Section 4.2 de la Norme générale.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids, d'après le système métrique (unités du "Système international") conformément aux sections 4.3.1, 4.3.2 et 4.3.3 de la Norme générale.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés, conformément à la section 4.4 de la norme générale.

7.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

7.6 Identification du lot

L'identification du lot doit être conforme à la section 4.6 de la Norme générale.

7.7 Datage et instructions d'entreposage

La date de durabilité minimale et les instructions pour l'entreposage doivent être déclarées, conformément aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.

7.8 Mode d'emploi

Le mode d'emploi doit être conforme à la section 4.8.1 de la Norme générale.

7.9 Mentions obligatoires

7.9.1 Étiquetage quantitatif des ingrédients

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la section 5.1 de la Norme générale.

7.9.2 Aliments irradiés

Déclaration conforme à la section 5.2 de la Norme générale.

7.10 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Conformément à la section 6 de la Norme générale.

7.11 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2, 3 et 5.2 de la Norme générale (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.11.1 Les mentions d'étiquetage conformes aux sections 7.1 - 7.8 doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent apparaître sur le récipient.

7.11.2 L'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification pourvu que cette marque puisse être reconnue clairement d'après les documents d'accompagnement.

7.11.3 Les emballages extérieurs contenant de petites unités de denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetés intégralement (voir section 6 de la Norme générale).

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Echantillonnage pour les défauts d'apparence et le remplissage du récipient

L'échantillonnage pour les dispositions 2.3 et 6.1.3 de la présente norme doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (doc. CAC/RM 42-1969). 1/

8.1.2 Echantillonnage pour le poids net

(Plan d'échantillonnage à mettre au point)

8.1.3 Echantillonnage pour les exigences analytiques

(Plan d'échantillonnage à mettre au point)

8.1.4 Dimension de l'unité d'échantillonnage

8.1.4.1 Pour vérifier le remplissage du récipient et le poids égoutté, l'unité d'échantillonnage doit être le récipient tout entier.

1/ Voir ALINORM 83/20, Annexe IX (adopté par la Commission).

8.1.4.2 Pour vérifier si le produit est conforme aux spécifications stipulées pour les modes de présentation et les défauts, l'unité d'échantillonnage doit être:

- a) le récipient tout entier si sa capacité est égale ou inférieure à un litre;
- b) 500 g de fruits égouttés (ou un mélange représentatif) quand le récipient a une capacité supérieure à un litre.

8.2 Analyses

8.2.1 Détermination du poids égoutté (Méthode type I)

Selon la méthode du Codex, CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I (Codex Alimentarius, Vol. II, Partie II, doc. CAC/Vol. II-Ed. 1). Les résultats sont exprimés en % m/m calculés sur la base de l'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois complètement rempli.

8.2.2 Mesures de la densité du sirop (Méthode réfractométrique) (Méthode type I)

Selon la méthode AOAC (1970), (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, 31.011 Solids by means of refractometer) ou Méthode ISO 2173 (Produits dérivés des fruits et légumes. Détermination du résidu sec soluble - Méthode par réfractométrie). Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix") avec correction de température rapportée à 20°C.

8.2.3 Détermination de la capacité en eau des récipients (Méthode type I)

Selon la méthode du Codex CAC/RM 46-1972 (Codex Alimentarius, Vol. II, Partie II, doc. CAC/Vol. II, Ed. 1).

ANNEXE VI

PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE
(A l'étape 8 de la Procédure)

1. DESCRIPTION1.1 Définition du produit

Le chutney de mangue est le produit préparé à partir de mangues (Mangifera indica L.) lavées, propres, saines, qui ont été pelées, et qui sont coupées en tranches, grossièrement ou finement hachées ou morcelées, et qui ont ensuite été soumises, avant ou après le conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique avec des ingrédients de base destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété appropriée du fruit Mangifera indica L. peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE2.1 Teneur minimale en ingrédients fruits

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédients fruits (mangues) ne doit pas être inférieure à 40% m/m.

2.2 Ingrédients de base

Edulcorants nutritifs, miel, autres fruits et légumes, sel (chlorure de sodium), épices et condiments (tels que vinaigre, oignons, ail et gingembre) et autres ingrédients appropriés.

2.3 Pourcentage minimal d'extrait sec soluble total

La proportion d'extrait sec soluble total ne doit pas représenter moins de 50% m/m du produit fini.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur: le produit doit présenter la couleur normale caractéristique du chutney de mangue.

2.4.2 Saveur: le produit doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques du chutney de mangue; il doit être exempt de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.4.3 Consistance: le produit doit avoir une bonne consistance et être raisonnablement exempt de matières fibreuses. Les morceaux de fruits doivent présenter une texture raisonnablement tendre.

2.4.4 Cendres: la teneur totale en cendres et en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser respectivement 5% m/m et 0,5% m/m.

2.4.5 Défauts: le nombre, la taille et la présence de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux ou de toute autre matière étrangère ne doivent pas nuire gravement à l'apparence ou à la comestibilité du fruit.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Concentration maximale</u> <u>dans le produit fini</u>
3.1 <u>Acidifiants</u>	
3.1.1 Acide citrique) Pour maintenir le pH à 4,6 au
) maximum si le produit est pas-
3.1.2 Acide acétique) teurisé par traitement thermique
) ou concentration limitée par les
) BPF si le produit est stérilisé
) par traitement thermique.
3.2 <u>Agents de conservation</u>	
3.2.1 Métabisulfite de sodium) 100 mg/kg, seuls ou en combinaison,
3.2.2 Métabisulfite de potassium) exprimés en SO ₂ .
)
3.2.3 Benzoates de sodium et de potassium) 250 mg/kg, seuls ou en combinaison,
) exprimés en acide benzoïque.
3.2.4 Parahydroxybenzoates de méthyle, d'éthyle et de propyle)
)
)
3.2.5 Acide sorbique	1000 mg/kg.

4. CONTAMINANTS

	<u>Concentration maximale</u> <u>dans le produit fini</u>
4.1 Plomb (Pb)	1 mg/kg
4.2 Etain (Sn)	250 mg/kg.

5. HIGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente Norme soit préparé conformément au Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par le Codex Alimentarius (doc. CAC/RCP 2-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

5.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des Sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom de la denrée alimentaire à indiquer sur l'étiquette doit être "Chutney de mangue".

6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée, conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids du système métrique ("Système international"), conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

6.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être déclarée conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

1/ Ci-après appelée la "Norme générale".

6.7 Datage et instructions d'entreposage

La date de durabilité minimale et les instructions d'entreposage doivent être déclarées conformément aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.

6.8 Mode d'emploi

Conformément à la section 4.8 de la Norme générale.

6.9 Mentions obligatoires supplémentaires

6.9.1 Étiquetage quantitatif des ingrédients

Conformément à la section 5.1 de la Norme générale.

6.9.2 Aliments irradiés

Conformément à la section 5.2 de la Norme générale.

6.10 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Conformément à la section 6 de la Norme générale.

6.11 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les dispositions des sections 2, 3 et 5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions particulières suivantes sont applicables:

6.11.1 Les renseignements à déclarer sur l'étiquette conformément aux dispositions des sections 6.1 à 6.9 doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification des lots, et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient.

6.11.2 L'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

6.11.3 Les emballages extérieurs contenant de petites unités de denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetés intégralement (voir section 6 de la Norme générale).

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 Echantillonnage

7.1.1 Echantillonnage pour les défauts d'apparence

L'échantillonnage pour les dispositions 2.4.5 de la présente norme doit être effectué en conformité de la version amendée des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) (doc. CAC/RM 42-1969) 1/.

7.1.2 Echantillonnage pour le contenu net

(Plans d'échantillonnage à mettre au point).

7.1.3 Echantillonnage pour les exigences analytiques

(Plans d'échantillonnage à mettre au point).

7.2 Analyses

7.2.1 Extrait sec soluble (méthode de type 1)

Selon la méthode AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 13^e éd., 31.011 Extrait sec par réfractométrie ou la méthode ISO 2173 Détermination de la teneur en extrait sec soluble - méthode par réfractométrie).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("Degrés Brix"), avec correction de température rapportée à 20°C.

7.2.2 Détermination de la capacité en eau des récipients (méthode de type 1)

Selon la méthode Codex CAC/RM 46-1972 (Codex Alimentarius, Vol. II, Partie II, CAC/Vol. II, Ed. 1).

7.2.3 Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique (méthode de type 1)

Selon la méthode ISO 763-1982 Produits à base de fruits et légumes - Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique. (Méthode pour les cendres totales à mettre au point).

7.2.4 Détermination des cendres totales (méthode de type 1)

(à mettre au point).

1/ Voir ALINORM 83/20 Annexe IX (amendement adopté par la Commission à sa 16^{ème} session).

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC
SUR LA REVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES A
L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

1. A sa 16ème session, la Commission a adopté le texte révisé de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés et les Directives concernant les dispositions sur l'étiquetage dans les normes Codex; elle a demandé aux comités du Codex d'étudier et de réviser, s'il y a lieu, les dispositions sur l'étiquetage, de manière à ce qu'elles soient conformes aux deux textes précités qui figurent aux Annexes IV et V du document ALINORM 85/22A.

2. A cet effet, le Comité a établi un Groupe de travail ad hoc qui était composé des délégués des pays suivants: Australie, Canada, Royaume-Uni et Etats-Unis, ainsi que de membres du Secrétariat. Le Groupe de travail était présidé par le Dr R. Johnston (Etats-Unis).

3. Le Groupe de travail a examiné les normes Codex pour les fruits et légumes traités (Volume II du Codex Alimentarius), ainsi que les rapports des autres sessions du CCPFV, et a choisi les trois normes ci-après qui lui paraissaient typiques: abricots en conserve, champignons en conserve, confitures et gelées. Le Groupe de travail a revu ces normes à la lumière d'un document de travail (CX/PFV 86/7) et d'un document de séance contenant des propositions de modifications, ainsi que des notes explicatives.

4. Le Groupe de travail a étudié la question de savoir si les dispositions pertinentes des normes générales étaient applicables aux normes élaborées par le CCPFV, ou si des modifications étaient nécessaires. Le Groupe de travail n'a étudié aucune proposition d'amendement ne se rapportant pas à la Norme générale révisée.

Le Groupe de travail a adressé des recommandations au Comité sur les questions suivantes:

- a) propositions d'amendements,
- b) classification des types d'amendements (rédactionnels, corollaires, de fond),
- c) procédure pour le suivi, étant supposé que le Comité est ajourné sine die.

Préambule

5. Le Groupe de travail a estimé que le préambule révisé qui figure dans les directives est applicable à toutes les normes pour les fruits et légumes traités en tant qu'amendement corollaire (a) de l'adoption de la Norme générale et (b) de son inclusion dans les normes actuellement à l'étape 8.

La disposition est rédigée comme suit: "Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Doc. CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables".

1/ Ci-après dénommée la "Norme générale".

Nom du produit

6. Le Groupe de travail a recommandé que la rédaction de la première phrase de la section "nom du produit" dans les normes pour les fruits et légumes traités soit modifiée comme suit:

"7.1.1 - Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être 'abricots'."

7. Le Groupe de travail a recommandé de ne pas amender les dispositions obligatoires concernant les termes descriptifs lorsqu'elles sont conformes à la Section 4.1.2 de la Norme générale.

8. Le Groupe de travail a également recommandé de retenir certaines dispositions facultatives concernant la terminologie descriptive pour les raisons suivantes: ces informations fournissent au consommateur des directives utiles, par exemple, sur la variété du produit, les spécialités régionales, les préférences locales. Toutefois, ces informations ne sont pas absolument nécessaires pour tous les marchés et pourraient donc être facultatives.

9. Ayant noté que dans les normes antérieures (par exemple pour les confitures et gelées) le plan de présentation pouvait être amélioré, le Groupe de travail a recommandé que ces dispositions soient attentivement revues, clarifiées et modifiées dans leur rédaction.

Liste des ingrédients

10. Le Groupe de travail a noté que la Section 4.2 de la Norme générale révisée est plus longue que dans la version précédente de la norme; il a examiné en détail la question de savoir si la section révisée s'appliquait dans sa totalité aux normes établies par le CCPFV. Le Groupe de travail a conclu que le texte suivant convenait à l'inclusion dans toutes les normes:

"La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la Section 4.2 de la Norme générale."

Le Groupe de travail a également recommandé que des dispositions spécifiques telles que la déclaration d'utilisation d'acide ascorbique à des fins technologiques, soient retenues en plus du texte ci-dessus, qui s'applique en général.

Contenu net

11. Le Groupe de travail a noté que les dispositions pertinentes de la Norme générale (Sections 4.3.1 et 4.3.2) rendent obligatoire la déclaration en unités métriques, et ne font plus référence à la déclaration selon le système avoirdupois. Le Groupe de travail a recommandé que le contenu net soit inclus par référence aux Sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

Poids égoutté

12. Le Groupe de travail a examiné si la Section 4.3.3 de la Norme générale était applicable aux fruits et légumes en conserve sous couverture liquide. Plusieurs problèmes technologiques qui rendent une telle déclaration quasiment impossible ont été cités, par exemple: le fruit et le milieu de couverture ont tendance à atteindre l'équilibre entre l'eau et l'extrait sec soluble, les différences de composition dues aux conditions climatiques,

le degré de maturité, la variété, les conditions de croissance. Des tests tenant compte des variables énumérées ci-dessus n'étaient pas disponibles. De plus, la Section 4.3.3 de la Norme générale ne fournit aucune indication quant à la précision du chiffre indiqué sur l'étiquette d'une boîte de conserve particulière (par exemple, chiffre spécifique pour cette boîte, moyenne pour le lot, ou condition minimale).

Nom et adresse

13. Le Groupe de travail a recommandé une modification rédactionnelle pour cette disposition dans toutes les normes requérant la conformité avec la Section 4.4 de la Norme générale.

Pays d'origine

14. Le Groupe de travail a noté que la Section 4.5 de la Norme générale est composée de deux alinéas, le deuxième faisant référence à un traitement subi dans un deuxième pays. Il a également noté que la plupart des normes pour les fruits et légumes traités contenaient les deux alinéas susmentionnés in extenso, et a recommandé que la section sur le pays d'origine soit incluse, par référence à la Section 4.5 de la Norme générale, de manière uniforme dans toutes les normes établies par le Comité.

Identification des lots

15. Le Groupe de travail a recommandé l'inclusion de cette disposition, par référence à la Section 4.6 de la Norme générale, dans toutes les normes établies par le Comité.

Datage et instructions d'entreposage

16. Le Groupe de travail a rappelé qu'à sa 17^{ème} session le CCPFV avait décidé d'inclure des dispositions relatives à la déclaration de durabilité minimale et des instructions d'entreposage dans toutes ses normes pour les fruits et légumes traités. Cette décision a été approuvée à la 16^{ème} session de la Commission. Le Groupe de travail a recommandé l'inclusion des dispositions mentionnées ci-dessus, par référence à la Section 4.7 de la Norme générale.

Autres dispositions d'étiquetage

17. Le Groupe de travail a recommandé l'inclusion des dispositions suivantes dans toutes les normes pour les fruits et légumes traités, par référence aux sections pertinentes de la Norme générale:

- a) Mode d'emploi (Section 4.8)
- b) Etiquetage quantitatif des ingrédients (Section 5.1)
- c) Aliments irradiés (Section 5.2)
- d) Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage (Section 6).

Le Groupe de travail a recommandé qu'une disposition séparée soit établie pour chacun des points cités plus haut.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

18. Le Groupe de travail a été informé qu'à sa 16ème session, la Commission avait adopté une définition des récipients non destinés à la vente au détail, qui sera publiée dans le Manuel de procédure (6ème édition). Le Groupe de travail a noté que la Commission était également convenue que les comités du Codex devraient envisager l'inclusion dans leurs normes d'une disposition pour les récipients non destinés à la vente au détail, à condition que l'objet n'exclue pas ce type de récipient.

Les Directives concernant les dispositions relatives à l'étiquetage des normes Codex contiennent un texte modèle pour une telle section (Annexe V, ALINORM 85/22A). Le Groupe de travail a estimé que ce modèle convenait à l'inclusion dans les normes pour les fruits et légumes traités, à condition que le blanc soit rempli en tenant compte de toutes les dispositions sur l'étiquetage apparaissant dans les normes concernées. Par ailleurs, le Groupe de travail a estimé qu'une disposition supplémentaire devrait être incluse, prévoyant que les récipients extérieurs contenant de petites unités d'aliments préemballés (Section 6 de la Norme générale) soient intégralement étiquetés.

Le Groupe de travail a relevé un problème qui pourrait se poser si l'on exige que les emballages rétractables transparents contenant plus d'un seul paquet soient étiquetés même si les étiquettes de chaque paquet sont clairement lisibles; il a recommandé que des directives sur cette question soient demandées au CCFL.

Conclusion

19. Le Groupe de travail a reconnu qu'il était primordial non seulement de revoir en détail les dispositions touchant l'étiquetage de toutes les normes pour les fruits et légumes traités, mais aussi d'étudier les normes dans leur ensemble et de savoir dans chaque cas si les amendements proposés ci-dessus convenaient ou si des amendements supplémentaires s'avéraient nécessaires. En conséquence, le Groupe de travail a recommandé que le CCPFV demande les services d'un consultant pour l'élaboration d'un document détaillé établissant le texte des amendements destinés à chaque norme.

20. Le Groupe de travail a noté l'intention qu'avait le Comité de s'ajourner sine die après la session; il a recommandé que l'élaboration supplémentaire des dispositions se fasse selon la procédure adoptée par la Commission à sa 15ème session, qui prévoit que les deux secrétariats agissent au nom du Comité.

Le Groupe de travail a également recommandé que le Comité autorise le Secrétariat à agir en son nom en ce qui concerne la poursuite nécessaire du travail sur le document du consultant, étant donné que le Comité a accepté le principe de ces révisions tel que présenté dans le présent rapport.