



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 74/20

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Dixième session, Rome 1974

RAPPORT DE LA DIXIÈME SESSION
DU COMITE DU CODEX
SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

WASHINGTON, D.C., ETATS-UNIS

21-25 Mai 1973

WM/E1312/F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
RAPPORT DE LA DIXIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
WASHINGTON, D.C., ETATS-UNIS

21-25 Mai 1973

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
Introduction -----	1	1
Adoption de l'ordre du jour -----	1	2
Questions découlant de réunions antérieures du Codex -----	1	3
Confitures et Jelées -----	1	4-27
Marmelade d'agrumes -----	6	28-40
Amendement à la norme pour les pêches en conserve -----	7	41-43
Amendement à la norme pour les tomates en conserve -----	8	44
Raisins secs -----	8	45-52
Mandarines en conserve -----	9	53-62
Carottes en conserve -----	10	63-79
Macédoine de fruits tropicaux en conserve -----	13	80-100
Pois secs trempés en conserve -----	15	101-118
Amendements à la norme sur les haricots verts en conserve et les haricots beurre en conserve -----	17	119-122
Concombres en conserve (concombres au vinaigre) -----	17	123-125
Travaux futurs -----	18	126
Date et lieu de la prochaine Session -----	18	127
Etat d'avancement des normes -----	19	128
<u>Annexe</u>		
I Liste des Participants -----	20	
II Projet de Norme générale pour les confitures et gelées -----	27	
III Projet de norme générale pour les marmelades d'agrumes -----	37	
IV Projet d'amendement à la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve (CAC/RS 14-1969) -----	42	
V Projet d'amendement à la norme internationale recommandée pour les tomates en conserve (CAG/RS 13-1969) -----	42	
VI Projet de norme pour les raisins secs -----	42	
VII Projet de norme pour les mandarines en conserve ----	59	
VIII Avant-projet de norme pour les carottes en conserve -----	67	
IX Avant-projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve -----	73	
X Avant-projet de norme pour les pois secs trempés en conserve -----	81	
XI Avant-projet de norme pour les concombres en conserve (concombres au vinaigre) -----	86	

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
RAPPORT DE LA DIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES
WASHINGTON, D.C., ETATS-UNIS
21-25 mai 1973

Introduction

1. La Dixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités s'est tenue au Département d'Etat, sous la présidence de M. Floyd F. Hedlund (Etats-Unis). Des représentants et observateurs de vingt-quatre pays et des observateurs de six organisations internationales ont assisté à la session. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport. Le Président, M. Hedlund, et M. Virgil Wodicka, Directeur du "Bureau of Foods" de la "Food and Drug Administration" ont souhaité la bienvenue aux participants.

Adoption de l'ordre du jour

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire à l'unanimité.

Questions découlant du rapport de la neuvième session de la Commission et des rapports des réunions du Codex, ayant trait au rapport du Comité, qui se sont tenues depuis la neuvième session du Comité.

3. Le Comité a été informé des principales décisions prises par la Commission à sa neuvième session (novembre 1972). Les projets de normes pour les champignons de couche en conserve, les asperges en conserve, les petits pois en conserve, le concentré de tomate traité, les prunes en conserve, les framboises en conserve, les poires en conserve et les fraises en conserve ont tous été adoptés à l'étape 8. Les projets de normes pour les raisins secs, les mandarines en conserve et le cocktail de fruits en conserve ont été renvoyés au Comité pour nouvel examen à l'étape 7. La Commission a également adopté à l'étape 8 la proposition d'amendement à la norme parvenue à l'étape 9 pour les ananas en conserve, et a fait passer à l'étape 6 de la procédure les amendements proposés aux normes à l'étape 9 pour les tomates en conserve et les pêches en conserve. Comme aux sessions précédentes, le Comité est convenu que la meilleure façon de procéder lorsqu'on aborderait l'examen de chacune des normes, serait d'étudier les remarques présentées dans les rapports de la huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, de la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, de la septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des produits alimentaires et de la septième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, dans le contexte des normes dont il serait saisi.

Examen du Projet de Norme générale pour les confitures et gelées, à l'étape 7

4. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné (ALINORM 72/20A, Annexe VIII) pour examen à l'étape 7, ainsi que des observations pertinentes des gouvernements figurant dans le document CX/PFV 73/2-1 et les Addenda I et II. D'autres observations, dont celles de la République fédérale d'Allemagne, ont été distribuées à la session en tant que documents de séance. Le document remanié est présenté à l'Annexe II du présent rapport. Les principaux points qui se sont dégagés de l'examen de la norme susmentionnée par le Comité sont les suivants:

Définitions du produit

5. Afin d'éviter tout malentendu, il a été convenu d'inclure aux alinéas 2.1.1 a) et 2.1.2 a) une référence à la description de l'ingrédient fruit tel que défini aux paragraphes 2.2.2.1 et 2.2.2.2, respectivement. La délégation des Pays-Bas a proposé de supprimer les termes "soumis à un traitement thermique". En effet, cette méthode interdit l'utilisation d'autres procédés possibles et, vu la rapidité des progrès techniques, la délégation néerlandaise a estimé que cette disposition pourrait être trop restrictive. Plusieurs délégations ont partagé ce point de vue et le Comité a décidé de supprimer la clause et d'exiger uniquement que les produits subissent un traitement destiné à leur donner la consistance voulue. Le Comité est également convenu qu'il faudrait préciser le sens de la dernière phrase des alinéas 2.1.1 et 2.1.2 et indiquer

que la disposition ne vise que la période pendant laquelle le récipient est encore ouvert. Aussi l'expression "reduire au minimum" a-t-elle été remplacée par "éviter" et le mot "ultérieurs" a-t-il été supprimé. La disposition est maintenant libellée comme suit: "le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant d'éviter les risques de contamination et de détérioration micro-biologique". Le Comité est convenu de supprimer le mot "ferme" de l'alinéa 2.1.2 c) relatif à la consistance du produit, étant donné qu'il n'est pas possible d'en donner une description convenable. La version modifiée est la suivante: "soumis à un traitement destiné à lui donner une consistance semi-solide". La délégation du Japon a indiqué que, dans son pays, le produit préparé en tant qu'ingrédient fruit, à partir de fruits entiers ou de morceaux de fruits, peut porter la désignation de "preserve" (confiture) et a réservé sa position relativement à la décision prise par le Comité de conserver la nomenclature existante.

Autres définitions

6. Le Comité a décidé d'incorporer dans la norme une disposition autorisant également la préparation de confitures à partir de fruits secs. Le Comité est en outre convenu de substituer les termes "tiges de rhubarbe parées" à l'expression "rhubarbe effilée et parée" et de modifier la disposition en conséquence. Le Comité a décidé de modifier légèrement l'alinéa 2.2.5 pour indiquer que la température utilisée pour déterminer le pourcentage en poids de solides solubles par la méthode réfractométrique devrait être "corrigée à 20°C" au lieu d'exiger que le pourcentage en poids soit déterminé exactement à cette température.

Ingrédients facultatifs

7. La délégation du Canada a proposé de mentionner expressément toute huile essentielle pouvant être utilisée comme ingrédient facultatif et de spécifier des limites. Le Comité est cependant convenu que la disposition d'étiquetage exigeant la déclaration de la liste des ingrédients suffisait à couvrir ce point. Certaines délégations ont demandé s'il ne conviendrait pas d'énumérer sous la rubrique "additifs alimentaires" le beurre, la margarine et les autres huiles comestibles d'origine végétale ou animale utilisées comme agents anti-moussants. On a fait ressortir que ces substances sont considérées comme des produits alimentaires proprement dits, qu'elles ne sont pas dangereuses et qu'il s'agit donc d'ingrédients et non d'additifs alimentaires en tant que tels. En conséquence, il n'y a pas lieu qu'ils soient approuvés par le Comité sur les additifs alimentaires. En ce qui concerne l'alinéa 3.1.2/77, certaines délégations ont déclaré qu'elles ne s'opposaient pas à la suppression des crochets, à condition que les jus de fruits ou les concentrés de jus de fruits soient mentionnés dans la liste des ingrédients et que les concentrés de jus de fruits ne soient pas considérés comme faisant partie de l'ingrédient fruit. D'autres délégations ont estimé que les jus de fruits pourraient faire partie de l'ingrédient à condition qu'il s'agisse de la même espèce de fruit. Le Comité a décidé de supprimer les crochets de part et d'autre de la sous-section 3.1.2/77, étant donné que les concentrés de jus de fruits ne seront utilisés qu'en petites quantités à des fins de coloration et ne sont donc pas considérés comme faisant partie de l'ingrédient fruit. Le Comité est cependant convenu qu'en raison des problèmes posés par l'acide tartrique dans la confiture de raisins, on devrait prévoir l'emploi de jus de raisin ou de concentrés de jus de raisin dont l'acide tartrique aura été éliminé en tant que partie intégrante de l'ingrédient fruit.

Teneur en fruit

8. Le Comité a examiné une fois de plus les diverses dispositions de l'alinéa 3.2.1 relatif à la teneur en fruit. La délégation du Royaume-Uni a fait observer que l'on avait voulu préciser que la spécification relative au pourcentage minimum d'ingrédient fruit concernait le fruit d'où est tiré l'ingrédient (qu'il s'agisse de fruits entiers avec noyaux et pépins, de pulpe de fruit, de purée ou de jus), et non pas que l'ingrédient préparé lui-même devait être présent dans la proportion requise. Bien que plusieurs délégations se soient prononcées en faveur d'une teneur minimum en fruit de 40% d'autres ont souhaité que la teneur minimum en fruit des confitures soit abaissée à 35%. Selon le Comité, que l'on parvienne ou non à un accord sur une teneur minimum en fruit ou sur un système comportant deux ou même trois limites, il se pose également un problème de désignation. Il a été convenu que l'on a besoin d'un nouveau complément d'information sur les chiffres proposés pour la teneur en fruit et la façon d'établir une distinction entre les différents types de produits. La délégation de la Suisse a proposé que, dans la section sur l'étiquetage, la teneur exacte en fruit soit indiquée à proximité immédiate du nom du produit, comme cela a été fait dans le cas de

la Norme internationale recommandée pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire conservés exclusivement par des procédés physiques (CAC/RS 44-1971). Le Comité a conclu à l'impossibilité de parvenir à une solution acceptable à la présente session et a décidé en conséquence de créer un petit groupe de travail chargé de réexaminer intégralement la question. Les attributions du groupe de travail sont précisées au paragraphe 26 du présent rapport.

Deux fruits

9. Le Comité a examiné s'il fallait abaisser à 85% la proportion maximum de 95% autorisée pour le melon ou la papaye et relever à 15% la proportion minimum de 5% fixée pour l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron et le gingembre. On a fait observer que le melon est un fruit doux qui n'a pas d'arôme. L'arôme dépend du second fruit, mais une proportion plus élevée de citron ou de gingembre donnerait un goût désagréable au produit. Le Comité est convenu que le groupe de travail devrait également examiner l'ensemble de la question des mélanges de fruits. Le Comité a décidé de supprimer l'ananas de la liste des fruits car on a estimé que ce fruit n'est ni doux ni aromatique.

Solides solubles

10. Le Comité a décidé que le groupe de travail devrait également examiner les problèmes des solides solubles car ils sont en rapport avec la teneur en fruit.

Défauts et tolérances

11. Le Comité est convenu d'établir les critères relatifs aux défauts sur la base d'une unité-échantillon de 500 grammes et de fixer des limites moins rigoureuses pour les défauts énumérés. En outre, on a fixé une dose maximale de 0,04% pour les impuretés minérales dans la confiture de fraises, car on a fait ressortir que la matière première utilisée pour ce type de confiture se compose habituellement de fraises surgelées et que le Projet de norme pour les fraises surgelées spécifie une limite maximale de 0,1% pour les impuretés minérales. Si l'on considère une composition contenant 40% de fruit, la confiture correspondante doit logiquement avoir une teneur en impuretés minérales de 0,04%.

Substances végétales étrangères inoffensives	2 morceaux
Noyaux (pépins).....	1 morceau
Fragments de noyaux.....	2 morceaux
Fruits abîmés	5 morceaux
Impuretés minérales	
Confitures de fraises	0,04% en poids
Autres	0,01% en poids

Agents acidifiants

12. Le Comité a pris note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a demandé que soit réexaminée la question des acides L-tartrique et fumarique: en effet, le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires a recommandé une faible DJA, car l'ingestion de ces acides pourrait entraîner un dépassement de leurs DJA respectives (ALINORM 72/12, paragraphe 40).

Compte tenu des points soulevés par le Comité sur les additifs alimentaires, le Comité a pris note qu'en règle générale la consommation par habitant de confitures et de gelées est faible et que, de ce fait, les quantités des divers additifs alimentaires ingérés sont également assez petites. Le Comité a en outre pris acte que l'on a constaté que ces acides sont plus efficaces que les autres agents acidifiants énumérés, et que cette propriété est parfois souhaitable; ils offrent un autre avantage en ce sens qu'ils permettent l'uniformisation du produit sans apparition de goût acide. On a de plus signalé que l'acide L-tartrique est un ingrédient naturel du vin. Le Comité est convenu de limiter l'utilisation de ces acides, seuls ou en combinaison, à 0,3%. L'observateur de l'Organisation internationale des Unions de consommateurs a demandé au Comité de limiter l'emploi des acides L-tartrique et fumarique aux seuls produits alimentaires dans lesquels ils sont nécessaires.

Ajusteurs du pH

13. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires l'a prié de préciser la nécessité de l'emploi de sels sodique, potassique et calcique de ces acides, ainsi que des carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium. Le

Comité est convenu que ces ajusteurs du pH sont nécessaires pour les raisons suivantes:

- pour ajuster le pH des produits lorsque celui-ci est initialement inférieur à 2,8;
- pour permettre l'emploi de pectine de pomme qui n'est pas efficace à pH inférieur à 3;
- pour aider à régulariser la vitesse de prise;
- pour faciliter le contrôle du degré de gélification; et
- pour éviter que le fruit ne se sépare de la gelée.

Agents anti-moussants

14. La délégation du Japon a demandé la suppression du diméthylpolysiloxane dont elle ne voit pas l'utilité technique dans la fabrication des confitures et dont la législation japonaise interdit l'usage. Le Comité a toutefois décidé de le retenir dans la norme, car il estime qu'il est souhaitable d'avoir le choix entre plusieurs agents anti-moussants.

Epaississants

15. Le Comité a noté que, dans la fabrication de confitures à teneur élevée en solides solubles, l'agar-agar n'est pas utilisé comme épaississant, et il a donc supprimé cet additif. Il a également noté que l'utilisation d'agar-agar pourrait être souhaitable dans les produits à teneur réduite en sucre, qui ne sont pas visés par la présente norme.

Colorants

16. La délégation de la Pologne a indiqué que la législation nationale interdit l'emploi de colorants artificiels tels que définis dans la norme. Un certain nombre de délégations ont précisé que l'usage de certains colorants prévus dans ce projet de norme actuel n'est pas admis dans leurs pays. Ces réserves sont énumérées ci-dessous:

Pays - - -	Japon	Suisse	Canada	Argentine	Brésil
Colorants					
Erythrosine *45430					x
Amarante 16185					x
Vert solide FCF 42053		x	100 mg/kg	x	x
Ponceau 4 R 16255			x		x
Azorubine (Carmoisine) 14720	x		x	x	x
Tartrazine 19140					x
"Vert laine" BS (Vert 'S') 44090	x	x	x		x
Jaune soleil FCF 15985	----- AUCUNE RESERVE -----				

* 1971 Colour Index

x = emploi interdit

Le Comité est ultérieurement convenu de prévoir l'emploi facultatif d'un grand nombre de colorants actuellement utilisés dans certains pays, en ajoutant à la liste existante les noms des colorants qui ont été proposés durant la présente session, à savoir:

Bleu No.1
Noir PN
Carmin indigo
Orangé G
Orangé RN
Rouge 2G
Caramel
Curcumine
Lactoflavine

Cochenille
Anthocyanines
Orseille
Indigotine
Carbo Medicinalis Vegetalis
Chlorophylle
Caroténoïdes
Xanthophylles
Rouge de betterave

17. La délégation du Canada a proposé qu'en cas d'utilisation de colorants on exige une déclaration correspondante, associée au, ou à proximité immédiate du nom du produit, par exemple: "confiture de fraises, avec adjonction de colorant". Plusieurs délégations se sont opposées à la déclaration sélective des ingrédients et ont jugé que rien ne justifie la mention spécifique des colorants sur l'étiquette. Par ailleurs, certaines délégations ont signalé que l'on peut parfois juger de la teneur en fruit du produit d'après sa couleur et que, de plus, la couleur du produit est parfois considérée par le consommateur comme un indicateur de qualité.

18. Certaines délégations ont jugé suffisante la déclaration des colorants sur l'étiquette au-dessous de la liste des ingrédients. A cet égard, on a toutefois fait ressortir qu'en raison des très faibles quantités concernées, le nom du colorant figurerait presque à la fin de la liste des ingrédients. On s'est demandé si l'adjonction de jus de fruit ayant une forte coloration naturelle serait considérée comme une adjonction de colorant. Il a été généralement convenu que cela n'est pas l'intention.

19. Il a été proposé de ne déclarer l'adjonction de colorants en relation avec le nom du produit que lorsque la couleur du produit final est différente de la couleur initiale. Il a été également proposé de ne pas exiger de déclaration sélective en cas d'adjonction de colorants naturels, mais seulement lorsque l'on utilise des colorants artificiels. Le Comité a décidé d'ajouter le nouvel alinéa suivant aux prescriptions facultatives en matière d'étiquetage: "7.1.6 L'adjonction de colorant artificiel doit être déclarée conjointement avec le nom du produit". Les délégations de la Suisse et du Royaume-Uni ont réservé leur position à ce sujet.

Agents de conservation

20. Le Comité est convenu de ne pas modifier cet alinéa avant qu'une décision ait été prise en ce qui concerne la teneur en fruit et la teneur en solides solubles du produit. Toutefois, il a été convenu que l'anhydride sulfureux se trouvait par inadvertance dans la partie entre crochets et qu'il convenait de corriger cette erreur; le Comité a décidé de retenir la limite de 100 mg/kg; la délégation du Japon a réservé sa position sur cette décision, car elle était en faveur d'un maximum de 30 mg/kg.

Agents raffermissants

21. Le Comité est convenu de prévoir trois agents raffermissants supplémentaires - le gluconate de calcium, le carbonate de calcium et le bisulfite de calcium. Il a décidé en outre d'abaisser la dose d'emploi de 500 mg/kg à 200 mg/kg, exprimés en Ca.

Anti-oxygènes

22. La délégation du Japon a exprimé son désir de réduire l'emploi de colorants et a demandé que l'on prévienne l'adjonction d'un anti-oxygène pour empêcher la décoloration. Le Comité est convenu d'autoriser l'emploi de l'acide L-ascorbique et de l'acide érythorbique comme anti-oxygènes et d'ajouter, à cet effet, un alinéa distinct (4.9), prévoyant une dose de 500 mg/kg.

Hygiène

23. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a approuvé à sa dixième session (mai 1973) les dispositions relatives à l'hygiène, en modifiant légèrement l'alinéa 5.3 b), dont le texte a été remanié en conséquence.

Méthodes d'échantillonnage, d'analyse et d'examen

24. Le Comité a brièvement examiné une proposition de méthode de détermination des impuretés minérales (sables) dans les confitures, figurant dans un document de séance préparé par la Pologne, et constituant une légère modification de la méthode figurant en Annexe XIV au document ALINORM 72/20A. Il a été noté que la méthode proposée par

par la Pologne était presque identique à la méthode utilisée pour les fraises surgelées sauf que, dans cette dernière norme, la méthode ne prévoit pas l'adjonction de HCl. Un certain nombre de délégations ont été d'avis que les impuretés minérales devraient être déterminées par la méthode de décantation, sans HCl.

25. Le Comité est convenu de faire figurer la proposition polonaise concernant la méthode de détermination des impuretés minérales en annexe, à la Norme, en y ajoutant une référence à la méthode utilisée pour les fraises surgelées.

Groupe de travail

26. Le Comité a chargé le Groupe de travail officieux:

- d'examiner les sections 3.2 et 3.3 compte tenu des observations recues des Gouvernements et des débats correspondants au cours de la dixième session du Comité; et
- s'il le juge nécessaire, de faire des propositions d'amendements à ces sections, ainsi que d'amendements secondaires qui pourraient dériver des premiers;
- de préparer d'ici le mois de janvier 1974 un rapport qui sera communiqué en temps utile aux Gouvernements pour en permettre l'examen par le Comité à sa prochaine session.

Le Comité est convenu que le Groupe de travail aura la composition suivante: Australie, Etats-Unis, Pays-Bas, Royaume-Uni (Coordinateur) et Suisse.

Le Coordinateur est convenu de préparer un document de travail pour examen par les pays susmentionnés.

Etat d'avancement de la norme

27. Le Comité est convenu de maintenir la norme à l'étape 7 de la Procédure et de la réexaminer en se fondant sur les conclusions du groupe de travail officieux.

Examen du Projet de Norme générale pour la marmelade d'agrumes à l'étape 7

28. Le Comité était saisi, pour examen à l'étape 7, du texte de la norme sus-mentionnée, tel qu'il figure dans le document ALINORM 72/20A, Annex IX, ainsi que des observations pertinentes des gouvernements figurant dans le document CX/PFV 73/2-2 et Addendum I. Les principaux points énoncés ci-après se sont dégagés de l'examen de la norme par le Comité:

Champ d'application

29. La délégation du Venezuela a déclaré qu'elle ne pouvait accepter que le terme "marmelade" s'applique uniquement aux confitures fabriquées avec des agrumes.

Définition du produit

30. Le Comité est convenu d'apporter à cette section les mêmes modifications qu'au Projet de Norme générale pour les confitures et gelées et, en conséquence, il a supprimé la référence à l'application d'un traitement thermique en cours de transformation et modifié le texte de la dernière phrase.

Proportions

31. La délégation des Pays-Bas a exprimé l'avis que la norme devrait prévoir deux catégories de produits, l'une à teneur en fruit de 17% et l'autre de 27%, car on fabrique plus d'un seul type de marmelade d'agrumes aux Pays-Bas. Le Comité a toutefois décidé de conserver le texte actuel, bien que certaines délégations aient jugé que le minimum de 20% fixé pour la marmelade d'agrumes est trop faible.

Solides solubles

32. Compte tenu de la tendance générale qui se manifeste en faveur de produits à plus faible teneur en calories, ce qui implique donc une plus faible teneur en sucre, la délégation de Suisse a proposé de supprimer la limite de 65% fixée pour la teneur minimum en solides solubles. Le Comité a décidé de ne pas accepter cette proposition, dans l'attente de la mise au point éventuelle de produits à plus faible teneur en calories et il a observé qu'il serait toujours possible de revoir les valeurs à l'avenir.

Acidifiants

33. Le Comité est convenu de prévoir l'emploi de l'acide L-tartrique et de l'acide fumarique dans des proportions analogues à celles qui ont été fixées dans le Projet de norme générale pour les confitures et gelées.

Ajusteurs du pH

34. Le Comité a décidé que les arguments qui ont été présentés au paragraphe 12, au sujet de la nécessité d'emploi des acidifiants, s'appliquent également aux ajusteurs du pH.

Colorants

35. Le Comité a été informé que "des spécifications distinctes ont été mises au point pour les colorants caramélisés: l'un étant produit par le procédé à l'ammoniaque et l'autre par une méthode différente. Une DJA provisoire a été attribuée au colorant caramel obtenu par le procédé à l'ammoniaque, tandis que l'innocuité de l'autre type a été reconnue sans autre limitation que celle des bonnes pratiques de fabrication." (ALINORM 72/12, paragraphe 41). Le Comité est convenu d'autoriser l'emploi du caramel dans la fabrication de marmelade, dans les limites permises par les bonnes pratiques de fabrication. Le Comité est en outre convenu d'autoriser l'adjonction de Jaune soleil FCF, à la dose maximale de 200 mg/kg.

Agents de conservation

36. Le Comité a décidé que l'emploi du benzoate de sodium ou des esters de l'acide p-Hydroxybenzoïque n'est pas nécessaire dans le produit en question. Il est toutefois convenu d'autoriser l'emploi d'acide sorbique ou de son sel de potassium, à la dose maximale de 250 mg/kg. La délégation du Japon a demandé que la dose maximum d'anhydride sulfureux soit abaissée à 30 mg/kg car, à son avis, il ne s'agit que d'un résidu de la matière première qui n'entre pas dans la fabrication du produit. Toutefois, certaines délégations ont fait observer qu'il existe des marmelades dont la teneur en anhydride sulfureux est voisine de 100 mg/kg. Le Comité a décidé de conserver la dose maximale de 100 mg/kg. La délégation du Japon a réservé sa position à ce sujet.

Anti-oxygènes

37. Le Comité a décidé d'autoriser l'emploi de l'acide L-ascorbique et de l'acide érythorbique dans la fabrication des marmelades d'agrumes.

Hygiène

38. Conformément à la décision prise par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa dixième session (mai 1973), le texte de l'alinéa 5.3 (b) a été légèrement modifié.

Etiquetage

39. On a fait observer qu'une anomalie existe dans la disposition qui traite des produits fabriqués avec deux ou plusieurs fruits (7.1.2 et 7.1.3). Le Comité est convenu de corriger et de modifier ainsi l'alinéa 7.1.3: "Sous réserve des dispositions de la sous-section 7.1.2, quand deux ou plusieurs espèces d'agrumes différentes entrent dans la composition du produit...."

Etat d'avancement de la norme

40. Dans l'ensemble, le Comité a estimé que le projet de norme peut être avancé à l'étape 8. Toutefois, reconnaissant qu'il présente de nombreuses analogies avec le Projet de norme générale pour les confitures et gelées, qui a été maintenu à l'étape 7, le Comité a considéré qu'il serait bon de maintenir aussi à l'étape 7 le Projet de norme générale pour la marmelade d'agrumes. Le Projet de norme remanié figure en Annexe III au présent rapport.

Examen de l'amendement proposé à la Norme internationale recommandée pour les pêches en conserve (Réf. No. CAC/RS 14-1969) à l'étape 7

41. Le Comité a examiné à l'étape 7 l'amendement susmentionné, tel qu'il figure en Annexe X au document ALINORM 72/20A. Le Comité a été informé qu'à la neuvième session de la Commission (novembre 1972), certaines délégations avaient estimé que la dose maximale d'emploi de 700 mg/kg proposée pour l'acide L-ascorbique était un peu élevée. La Commission a également noté que la dose maximale d'emploi proposée n'a pas encore

été examinée aux fins de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. En conséquence, un accord unanime ne pouvant pas se faire sur l'omission des étapes 6, 7 et 8, la Commission a décidé de faire passer à l'étape 6 de la procédure l'amendement proposé à la norme pour les pêches en conserve à l'étape 9. Le Comité est convenu d'abaisser la dose maximale d'emploi de l'acide L-ascorbique à 550 mg/kg, sur la base du produit final.

42. En ce qui concerne l'amendement proposé aux dispositions d'étiquetage du paragraphe 6.2 "Liste des ingrédients", le Comité est convenu que la présence d'acide L-ascorbique devrait être indiquée dans la liste des ingrédients par "acide L-ascorbique comme anti-oxygène" (ALINORM 72/35, par. 140). La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'en vertu de la législation américaine actuelle, l'étiquette doit porter la mention "acide ascorbique ajouté pour conserver la couleur", en cas d'adjonction de ce produit.

43. Le Comité est convenu qu'il faudrait faire passer l'amendement à l'étape 8 de la procédure. La proposition remaniée figure en Annexe IV au présent rapport.

Examen de l'amendement proposé à la Norme internationale recommandée pour les tomates en conserve (Ref. No. CAC/RS 13-1969) à l'étape 7

44. Le Comité a examiné à l'étape 7 l'amendement susmentionné, tel qu'il figure dans le document ALINORM 72/20A, Annexe XII. L'attention du Comité a été attirée sur le fait qu'une erreur s'était glissée dans le texte, en ce sens qu'au lieu de "glutamate de calcium" il faut lire "gluconate de calcium". Le Comité a noté que dans ses observations écrites, l'Italie a formulé une objection de principe contre l'utilisation de sels de calcium dans les tomates pelées. La délégation de la France a indiqué qu'elle s'opposait en principe à l'emploi d'agents raffermissants dans ces produits. Le Comité est convenu qu'il faudrait faire passer à l'étape 8 de la procédure le texte de l'amendement donné en Annexe V au présent rapport.

Nouvel examen du projet de norme pour les raisins secs à l'étape 7

45. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné, tel qu'il figure dans le document ALINORM 72/20A, Annexe VII, et qui lui avait été renvoyé par la Commission à sa neuvième session pour nouvel examen à l'étape 7, en insistant notamment sur la section relative aux additifs alimentaires.

46. Le Comité a noté que la principale objection formulée par la Commission venait de ce que plusieurs délégations avaient estimé que la dose maximum autorisée de 1 500 mg SO₂/kg était trop élevée et, comme cette dose n'avait pas encore été confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, elles avaient donc demandé au Comité de la réexaminer.

47. La délégation des Etats-Unis a indiqué que la dose d'anhydride sulfureux dans les raisins secs blanchis (dorés, sans pépins) préoccupe beaucoup son pays, grand producteur de ce produit. Elle a déclaré, à l'appui du maintien de la limite de 1 500 mg SO₂/kg, que l'expérience acquise par l'industrie a montré que la dose de 1 500 mg/kg est essentielle au moment du conditionnement pour préserver l'intégrité du produit. De plus, SO₂ disparaît lentement pendant la distribution et l'entreposage, de sorte que, si le niveau initial était trop faible, les raisins secs pourraient reprendre leur couleur brune originelle.

48. A l'appui du maintien de la dose maximum de 1 500 mg/kg, on a en outre cité les données suivantes concernant l'usage du produit:

- a) Les raisins secs dorés sans pépins ne se mangent guère "dans le creux de la main". Ils sont utilisés la plupart du temps pour la fabrication des produits de boulangerie et sont soumis, pendant la cuisson, à des températures élevées, ce qui leur fait perdre une part notable de leur teneur en anhydride sulfureux.
- b) Aux Etats-Unis, la consommation de raisins secs de toutes variétés varie entre une et deux livres par habitant. La production de raisins secs dorés sans pépins représente environ 10% du total; la consommation annuelle par habitant, ne devrait donc pas dépasser 0,2 livre. En prenant comme hypothèse la dose maximum de 1 500 mg SO₂/kg, l'absorption annuelle de raisins secs dorés sans pépins par habitant représenterait moins de 150 mg d'anhydride sulfureux, ou une quantité équivalente de sulfite.
- c) Les calculs ci-dessus représentent l'absorption théorique maximum par habitant de SO₂ provenant de raisins secs dorés sans pépins. Dans la pratique, on pourrait

s'attendre à ce que la quantité de SO₂ ingérée soit nettement moindre, puisque la plupart des raisins secs dorés sans pépins seraient utilisés dans les produits de boulangerie où la dose de SO₂ serait beaucoup plus faible.

49. La délégation de la France, appuyée par la délégation de la Pologne, a jugé que la dose de SO₂ était trop élevée et a proposé de la ramener à 1 000 mg/kg. La plupart des délégations s'étant cependant déclarées d'accord avec l'exposé des Etats-Unis, le Comité a donc décidé de maintenir à 1 500 mg/kg la dose de SO₂. L'observateur de l'OIUC a toutefois fait objection à la raison donnée pour autoriser cette dose, et a fait ressortir que les consommateurs sont davantage concernés par l'absorption alimentaire totale que par la consommation de raisins secs par habitant.

50. La délégation de la Pologne s'est opposée à la disposition autorisant l'utilisation d'huile minérale dans cette norme. Plusieurs délégations ont souligné que l'huile était de qualité alimentaire et s'était révélée être le meilleur apprêt actuellement utilisé pour rendre les raisins secs bien roulants. De plus, une délégation a fait observer qu'il n'existait aucun succédané satisfaisant. Le Comité est convenu de laisser dans la norme la disposition actuelle relative à l'emploi d'huile minérale de qualité alimentaire.

51. Le Comité a brièvement étudié le sens du terme "naturel" tel qu'il est utilisé à l'alinéa 8.6.1, sous la rubrique "Déclarations facultatives". On a souligné que ces raisins étaient "naturels" puisqu'ils ont simplement été débarrassés de leurs pédoncules et lavés. La délégation de la France a indiqué qu'à son avis le terme "naturel" s'applique non seulement aux produits auxquels rien n'a été ajouté après la cueillette, mais encore qu'on l'emploie spécifiquement pour des produits cultivés sans usage de pesticides. Le Comité n'a apporté aucune modification aux dispositions d'étiquetage du projet de norme.

Etat d'avancement de la norme

52. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme pour les raisins secs à l'étape 8 de la procédure. La version révisée du projet de norme figure en Annexe VI au présent rapport.

Nouvel examen du Projet de norme pour les mandarines en conserve à l'étape 7

53. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné, tel qu'il figure en Annexe II au document ALINORM 72/20, pour nouvel examen à l'étape 7. Il a noté que la Commission avait renvoyé le projet de norme à l'étape 7 en raison de plusieurs propositions d'amendement importantes présentées par la délégation du Japon. Celles-ci avaient principalement trait au calibrage, mais concernaient également d'autres sections du projet de norme. Les propositions d'amendements figurent dans le document CX/PFV 73/4. Les principaux points suivants se sont dégagés de l'examen de la norme susmentionnée par le Comité:

Mode ou forme de présentation

54. Le Comité est convenu d'inclure dans ce paragraphe, les parties appropriées des définitions données à l'alinéa 2.3.4 a), ayant trait aux modes de présentation sous forme de segments entiers, de segments brisés et de morceaux.

Calibres des segments entiers

55. Le Comité est convenu de supprimer la définition "de calibre raisonnablement uniforme" et de prévoir une disposition relative à l'uniformité des calibres (présentation sous forme de segments entiers) dans l'alinéa distinct (2.2.5) de la section consacrée aux critères de qualité. Il a en outre été convenu d'inclure une procédure d'acceptation pour déterminer la conformité avec les désignations de l'alinéa "calibre unique".

Milieux de couverture

56. Le Comité est convenu de rendre le texte de cette section conforme à la décision prise par le Comité à sa session précédente au sujet des milieux de couverture et de la densité des sirops. Aussi a-t-on établi des dispositions prévoyant l'utilisation du jus de mandarine comme milieu de couverture unique, ainsi que celle de jus d'autres agrumes, seuls ou en combinaison ou avec du jus de mandarine. Le Comité a en outre décidé d'inclure le fructose et le sirop de fructose dans la liste des sucres autorisés.

Intégrité

57. Comme déjà indiqué au paragraphe 54, les définitions ont été replacées sous la rubrique relative au mode ou à la forme de présentation. Les tolérances ont été revues et insérées dans un tableau de défauts dans lequel des dispositions ont été prévues pour les segments et morceaux brisés (segments entiers), les morceaux (segments brisés), la membrane (surface totale), les tissus fibreux (longueur totale) et les pépins.

Hygiène

58. Il a été convenu d'harmoniser le texte de cette section avec celui des dispositions d'hygiène figurant dans d'autres normes pour les fruits en conserve.

Étiquetage

59. Le Comité a pris note que le Japon se préoccupe particulièrement de la nécessité d'une déclaration des calibres sur l'étiquette, étant donné les modifications apportées aux sections ayant trait aux désignations des calibres. Le Comité est donc convenu de stipuler la déclaration obligatoire des calibres mixtes à proximité immédiate du nom du produit et de prévoir des déclarations facultatives des classifications selon le calibre dans le mode de présentation "segments entiers", en indiquant "gros" "moyens" ou "petits" on en indiquant le nombre d'unités présentes dans le récipient.

Liste des ingrédients

60. Le Comité, ayant pris acte de la décision prise à sa dernière session (ALINORM 72/20A, paragraphe 18) en ce qui concerne la déclaration de la présence de jus reconstitué dans la liste des ingrédients est convenu d'inclure une disposition analogue dans la présente section.

Contenu net

61. La délégation du Japon a proposé de modifier cette section et d'exiger la déclaration sur l'étiquette du contenu net et du poids égoutté. Le Comité a toutefois décidé de conserver le texte actuel et la délégation du Japon a réservé sa position à ce sujet. L'observateur de l'OIUC a demandé que l'étiquette du produit porte la mention du poids égoutté.

Etat d'avancement de la norme

62. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme pour les mandarines en conserve à l'étape 8 de la procédure. Le projet de norme remanié figure en Annexe VII au présent rapport.

Examen de l'Avant-projet de Norme pour les carottes en conserve, à l'étape 4

63. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné, tel qu'il figure en Annexe X au document ALINORM 72/20, et des observations pertinentes des gouvernements reproduites dans le document CX/PFV 73/7 et Addendum I. Les principaux points suivants se sont dégagés de l'examen de la norme susmentionnée par le Comité.

Définition du produit

64. Le Comité est convenu que le mot "peau" pourrait être remplacé par "pelure" qui convient mieux. Il est en outre convenu de ne pas limiter les milieux de couverture à l'eau ou à la saumure mais de préciser, comme dans la norme pour les petits pois en conserve, que le produit peut être "conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié, des sucres, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit".

Modes de présentation

65. Le Comité a examiné diverses propositions relatives au diamètre et à la longueur requis pour les carottes entières. Certaines délégations ont été en faveur de réduire le diamètre maximum à 40 mm, voire même à 35 mm. Le Comité a décidé de ne pas modifier la mesure du diamètre, mais de relever de 2:1 à 3:1 le rapport indiquant la différence maximum entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite.

66. Il a été convenu d'ajouter "dans le sens de la longueur" après "tronçons", afin que le mode de présentation soit indiqué par: "tronçons débités longitudinalement". On a fait ressortir que les carottes sont effilées et qu'il n'existe aucune disposition sur la façon dont le diamètre devrait être mesuré. Le Comité a étudié ce problème

et est convenu que le texte devrait en fait faire état de la largeur de la carotte et non pas du diamètre ou du rapport. La section a donc été ainsi modifiée: "carottes débitées longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, ayant au moins 20 mm de long et 5 mm de large, mesurés à la largeur maximum".

67. Il a été convenu d'ajouter la description "tronçons" comme synonyme du mode de présentation "rouelles". Le mode de présentation sera donc "tronçons ou rouelles".

La délégation de la France a fait observer qu'en français l'expression "Julienne" a un sens différent et s'applique à une macédoine de pois et d'autres légumes, et que, par conséquent, le terme "Julienne" devrait être remplacé par "lanière" dans le texte français.

68. La délégation des Etats-Unis a proposé d'incorporer deux nouveaux modes de présentation, à savoir "double dés" et "fragments ou morceaux". Le Comité est convenu de les inclure. L'observateur de l'OIUC a fait objection au mode de présentation, "fragments ou morceaux" car il pourrait s'appliquer à des carottes coupées de deux manières différentes.

69. La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'à son avis il serait nécessaire de prévoir encore un autre mode de présentation qu'elle a baptisé "baby carrots", pour les morceaux de carottes longues ayant une longueur égale ou supérieure à 40 mm et un diamètre inférieur ou égal à 23 mm. Le Comité ayant estimé que cette désignation pouvait induire en erreur, la délégation des Pays-Bas est donc convenue de faire une nouvelle proposition pour la désignation de ce mode de présentation à la prochaine session du Comité. Elle a en outre proposé d'ajouter deux nouveaux alinéas, intitulés "Désignation en fonction du calibre" et "Modes de conditionnement". Le Comité a admis le principe selon lequel il conviendrait d'étudier des désignations en fonction du calibre et a décidé de ré-examiner la question à sa prochaine session. Il est en outre convenu d'inclure la disposition proposée pour les "Modes de conditionnement", comme dans la norme pour les petits pois en conserve.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

70. Il a été convenu de supprimer le paragraphe "Ingrédients facultatifs" et d'insérer des dispositions relatives aux "Ingrédients base" et "Autres ingrédients autorisés", comme dans la norme pour les petits pois en conserve; on a en outre décidé d'autoriser l'utilisation de fructose et de sirop de fructose.

Critères de qualité

71. Le Comité est convenu de réinsérer les dispositions relatives à la couleur, à la saveur et à la texture qui avaient été omises par inadvertance dans le projet de norme.

Défauts et tolérances

72. Le Comité a pris note que, dans leurs observations écrites, les Pays-Bas ont suggéré que cette section soit complètement remaniée, et ont proposé une nouvelle version où les défauts sont répartis selon les modes de présentation, avec des limites maximums exprimées en pourcentage m/m. Plusieurs délégations ont estimé que, compte tenu de son caractère assez détaillé, l'examen de cette question exigerait davantage de temps. Elles ont pris note que pour certains modes de présentation, les défauts ont même été répartis en deux catégories: majeurs et mineurs. On a également noté que la proposition omet de faire état d'une unité échantillon de base. Lors de la discussion relative au principe de cette proposition, on est cependant convenu que, pour les carottes de plus gros calibre, l'unité échantillon serait établie d'après un dénombrement, alors que, pour les calibres inférieurs, elle serait fixée sur la base du poids égoutté. Le Comité a noté que, dans ses observations écrites, la République fédérale d'Allemagne a également apporté à cette section des amendements portant sur des questions de fond et il a par conséquent décidé de ne pas modifier le texte actuel, et de reporter l'examen approfondi de cette question à sa prochaine session; les gouvernements disposeront ainsi du temps nécessaire pour examiner la totalité des amendements proposés.

La délégation de la Pologne a proposé de préciser que les matières végétales étrangères devraient être inoffensives et obtenu l'assentiment du Comité.

Contaminants

73. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que, donnant suite à une requête présentée à la huitième session du Comité (ALINORM 72/20, paragraphe 14), elle a recueilli des données sur la contamination des fruits et légumes traités par l'étain et d'autres métaux lourds. La délégation du Royaume-Uni a exprimé l'espoir que les autres délégations lui communiqueraient les renseignements complémentaires nécessaires à cette étude, afin qu'une communication soit prête à temps pour la prochaine réunion du Comité.

La délégation de la Pologne a déclaré qu'à son avis il conviendrait de ramener à 150 mg/kg la concentration maximum d'étain.

Additifs alimentaires

74. En raison de la modification qu'il a apportée au champ d'application, le Comité est convenu qu'il serait nécessaire de prévoir une section relative aux additifs alimentaires. Cette section serait analogue à celle de la norme pour les petits pois en conserve, exception faite de la suppression de la disposition relative aux colorants et de l'insertion d'une disposition relative à l'utilisation de pectine en tant qu'agent épaississant (dose maximum d'emploi: non limitée). (Voir ALINORM 72/35, par. 126).

La délégation de la Suisse a réservé sa position au sujet de l'emploi d'amidons modifiés, et la délégation du Royaume-Uni a réservé la sienne au sujet des agents raffermissants.

Hygiène

75. Il a été convenu de rendre cette section conforme aux récentes décisions en matière d'hygiène prises par le Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire.

Poids et mesures

76. Le Comité est convenu d'exclure de la prescription relative au remplissage minimum les carottes conditionnées sous vide.

En ce qui concerne la spécification relative au poids égoutté minimum, le texte de l'alinéa a été remanié en sorte de différencier les récipients, non pas en fonction de leur diamètre, mais en fonction de leur capacité en eau, autrement dit ceux qui ont moins de 500 g et ceux qui ont 500 g ou plus. La délégation des Pays-Bas a toutefois proposé de remettre l'examen de ce point à la prochaine session en raison de l'inclusion dans la présente norme de plusieurs modes de présentation nouveaux, d'où la nécessité éventuelle de mettre au point davantage de dispositions spéciales en ce qui concerne les valeurs du poids égoutté.

La délégation des Pays-Bas a également posé la question de savoir pourquoi certains pays fixent un chiffre uniformément faible et s'est enquis de l'existence d'une justification technologique. On a signalé que, dans certains pays, le remplissage des récipients à grande vitesse pourrait être un facteur pertinent.

Etiquetage

77. Il a été convenu de revoir la section relative à l'étiquetage, compte tenu des nouvelles formes de présentation qui ont été introduites. L'observateur de l'OIUC a demandé que la norme prévoie la déclaration du poids égoutté, en raison notamment de la diversité des modes de présentation proposés.

Méthodes d'échantillonnage, d'analyse et d'examen

78. Aux fins de l'analyse du calcium résultant de l'emploi d'agents raffermissants, il a été convenu d'inclure une référence à la méthode de détermination de la teneur en calcium, de même que dans la norme pour les petits pois en conserve.

Etat d'avancement de la norme

79. Etant donné les nombreux amendements qui ont été apportés à l'avant-projet de norme pour les carottes en conserve, le Comité est convenu de le renvoyer à l'étape 3 de la procédure, afin de demander aux gouvernements une nouvelle série d'observations. La version révisée de la norme figure en Annexe VIII au présent rapport.

Examen de l'Avant-Projet de norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve à l'étape 4

80. Le Comité était saisi pour examen à l'étape 4 de la norme susmentionnée figurant en Annexe IX au document ALINORM 72/20, ainsi que des observations pertinentes des gouvernements figurant dans le document CX/PFV 73/7-2. Cette étude a permis de dégager les principaux points ci-après:

Fruits principaux

81. Le Rapporteur (Australie) fait observer que l'avant-projet de norme avait été établi en se fondant sur le produit entrant dans le commerce international et que les trois fruits de base sont l'ananas, la papaye et la banane.

82. Le Comité a procédé à un examen très détaillé d'un certain nombre de propositions d'adjonctions à la liste des fruits principaux et des fruits facultatifs. Plusieurs délégations ont été d'avis que la liste des principaux fruits limitée à l'ananas, la papaye et la banane est trop restrictive. La délégation de l'Inde a déclaré qu'elle n'utilisait pas la banane dans la macédoine de fruits tropicaux et elle a demandé que la mangue soit autorisée comme l'un des principaux fruits. D'autres propositions visant à l'inclusion des agrumes, de la goyave et du melon ont été formulées.

83. Le Comité a pris acte des observations faites par la Commission à sa dernière session (ALINORM 72/35, paragraphes 138-140) en ce qui concerne le Projet de norme pour le cocktail de fruits en conserve et note qu'il a été convenu "que le Secrétariat devrait demander des renseignements aux Etats membres quant à leurs pratiques relatives à la production de fruits mélangés en conserve. Les informations devraient porter sur les mélanges de fruits qui sont mis en conserve et sur les désignations données aux différents mélanges. Les renseignements devraient également inclure des données sur la consommation intérieure et sur le volume des importations et exportations de différents mélanges". Afin de résoudre le problème concernant le choix des principaux fruits, on a jugé qu'il serait peut-être utile de proposer d'inclure la macédoine de fruits tropicaux en conserve dans la demande de renseignements.

84. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le Comité a décidé d'inclure la mangue à titre de remplacement de la papaye dans les principaux fruits. La disposition prévoyant que le produit doit être préparé à partir de trois principaux fruits a été maintenue, de façon que le produit puisse contenir de l'ananas, de la banane et de la papaye et/ou de la mangue.

Fruits facultatifs

85. Le Comité a pris note de l'existence de nombreuses propositions visant à l'inclusion d'autres fruits facultatifs et a exprimé sa préoccupation relativement à l'inclusion de beaucoup de ces fruits dont on ne connaît pas la texture et l'acceptabilité par rapport au produit. Après un long débat, il a été convenu de faire figurer trois des fruits proposés à l'origine pour inclusion dans la liste des principaux fruits - les agrumes, la goyave et le melon - ainsi que l'anacarde (*Anacardium occidentale*), le "jackfruit" (fruit d'*Artocarpus heterophyllus*) et le ramboutan (fruit de *Nephelium lappaceum*) et de supprimer la nêfle du Japon. Il a été également convenu de supprimer la mangue puisqu'on l'autorise maintenant comme fruit principal. Le Comité est convenu de prévoir les oranges, y compris les mandarines.

86. On a proposé d'autoriser également l'utilisation de pommes, de pêches et de poires. Bien que le Comité ait jugé difficile de définir les fruits tropicaux, il a été convenu que ces trois produits ne seraient pas considérés comme entrant dans cette catégorie. On a cependant décidé de maintenir les griottes bien qu'il ne s'agisse pas d'un fruit tropical.

Proportions de fruits

87. Il a été décidé que les proportions de papaye et de mangue, utilisées seules ou en combinaison, devraient être établies sur le rapport entre le poids égoutté de chacun des fruits et le poids égoutté de tous les fruits, celui-ci devant être au minimum de 25% et ne pas dépasser 50%.

88. En ce qui concerne les fruits facultatifs, le Comité a décidé ce qui suit:

<u>Fruit</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Anacarde (<u>Anacardium occidentale</u>)	2%	5%
Goyave	5%	15%
"Jackfruit"	5%	20%
Melon	5%	20%
Ramboutan	5%	20%

Milieux de couverture

89. Le Comité est convenu de remanier cette section pour se conformer aux décisions prises pour d'autres normes pour des fruits en conserve en ce qui concerne la densité des sirops et d'autres milieux de couverture facultatifs. Il a en outre décidé d'autoriser l'emploi de fructose et de sirop de fructose dans la fabrication de la macédoine de fruits tropicaux en conserve.

Autres ingrédients

90. Le Comité est convenu de supprimer le terme "agrumes" et de mentionner uniquement des "jus".

Critères de qualité - Texture

91. Afin d'éviter toute ambiguïté, la référence à la variabilité de la texture des fruits selon les caractéristiques de chacun a été supprimée, en sorte que la disposition soit ainsi libellée: "La texture de chacun des ingrédients fruits devrait présenter les caractéristiques appropriées pour le fruit considéré".

Défauts de tolérances

92. Le Comité est convenu qu'il serait préférable que les spécifications relatives aux défauts se réfèrent au poids plutôt qu'au nombre, bien que l'on ne soit pas certain de l'incidence que cela pourrait avoir pour les fruits supplémentaires qui ont été approuvés, et il a été décidé de prévoir deux morceaux de fruits tachés par 100 grammes de produit.

Contaminants

93. Afin d'harmoniser la norme avec celles relatives à des conserves de fruits analogues, on y a inséré une section sur les contaminants, fixant une dose maximale d'étain de 250 mg/kg.

Additifs alimentaires

94. L'attention du Comité a été attirée sur le rapport du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 72/12, paragraphe 42), où il est indiqué que le Comité est convenu que la disposition relative aux arômes naturels serait applicable aux essences naturelles de fruits. La délégation de la Pologne a réservé sa position en ce qui concerne l'emploi de colorants.

Anti-oxygènes

95. Le Comité est convenu d'autoriser l'emploi d'acide ascorbique ainsi que des acides érythorbiqes, jusqu'à concurrence d'une dose totale de 700 mg/kg.

Acidifiants

96. Il a également été convenu de prévoir l'emploi d'acide citrique en quantité limitées par les bonnes pratiques de fabrication.

Agents raffermissants

97. L'utilisation éventuelle de chlorure, lactate et gluconate de calcium a été autorisée, à la dose maximale de 350 mg Ca/kg.

Hygiène

98. Il a été convenu d'harmoniser le texte de cette section avec celui des dispositions relatives à l'hygiène figurant dans d'autres normes pour des fruits en conserve.

Nom des fruits et liste des ingrédients

99. Le Comité est convenu que ces alinéas devraient être mis à jour, compte tenu des décisions prises antérieurement sur ce produit.

Etat d'avancement de la norme

100. Etant donné les importantes modifications qui ont été apportées à la norme et, plus particulièrement pour permettre aux Gouvernements d'examiner la nouvelle liste des principaux fruits et des fruits facultatifs, le Comité est convenu de renvoyer la norme à l'étape 3 de la procédure. La version remaniée de l'avant-projet de norme figure en Annexe IX au présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS SECS TREMPES EN CONSERVE A L'ETAPE 4

101. Le Comité était saisi de la norme susmentionnée telle qu'elle figure en Annexe XI au document ALINORM 72/20, pour examen à l'étape 4, ainsi que des observations pertinentes des gouvernements, telles qu'elles figurent dans le document CX/PFV 73/7-(3) et Addendum I. Les principaux points ci-après se sont dégagés de cet examen:

Définition du produit

102. La délégation des Pays-Bas a proposé la suppression du terme "substantiellement". La délégation du Royaume-Uni a fait observer qu'en tel cas on écarterait la possibilité d'autoriser des tolérances. Le Comité est convenu de maintenir le texte existant. Le Comité a décidé de supprimer l'expression "avant d'être mises en conserve", car on a estimé que cette disposition interdisait que les petits pois soient mis en boîtes à l'état sec, avec une quantité d'eau suffisante pour permettre une reconstitution convenable pendant le traitement thermique. Les termes "ou avec un autre milieu de couverture liquide" ont été supprimés puisque la norme ne fait nullement mention d'ingrédients de cette nature. Pour éviter d'avoir à ajouter au moins un ingrédient facultatif, l'alinéa 1.1 b) a été modifié comme suit: "conditionné avec de l'eau, à laquelle on peut ajouter des édulcorants nutritifs, ..."

Facteurs essentiels de composition et de qualité

103. Le Comité a examiné les moyens qui permettraient de remplacer le texte présent par des dispositions analogues à celles qui ont été établies pour les petits pois en conserve. On a cependant décidé que les différences entre les deux produits sont telles qu'il est préférable de conserver le texte actuel.

Ingrédients de base

104. On a remanié le texte de cette disposition pour l'harmoniser avec l'amendement apporté à l'alinéa 1.1 b).

Autres ingrédients autorisés

105. Le Comité est convenu d'autoriser l'adjonction de fructose et de sirop de fructose et a modifié le texte de la disposition pour y incorporer le "sirop de sucre interverti".

Couleur

106. La délégation de l'Argentine, appuyée par plusieurs autres délégations, s'est demandé s'il est vraiment nécessaire d'autoriser toute adjonction de colorants artificiels, alors qu'il est précisé antérieurement dans la même section que les petits pois égouttés doivent présenter la couleur normale caractéristique du produit. Le Comité est convenu de ne pas modifier la disposition.

Saveur

107. Le Comité est convenu que la référence à des ingrédients "spéciaux" concerne l'utilisation éventuelle d'aromates et d'épices. Sur proposition de l'observateur de l'O.I.U.C., l'adjectif "spéciaux" a été supprimé et remplacé par "autres (ingrédients) autorisés".

Défauts et tolérances

108. La délégation des Pays-Bas a émis l'opinion que la limite maximale de 20% m/m pour le total des défauts est trop élevée et a proposé de l'abaisser à 15% m/m. Compte tenu de ce que le maximum autorisé pour les petits pois en conserve est de 12% m/m, le Comité est convenu de modifier le texte suivant cette proposition.

Agents raffermissants

109. La délégation de la Pologne a estimé qu'à son avis, il n'est pas nécessaire d'utiliser des agents raffermissants pour ces produits. Toutefois, on a fait ressortir que leur emploi est nécessaire pour certains types de pois. Le Comité est convenu de spécifier quels sont les sels de calcium comestibles dont l'emploi est autorisé comme agents raffermissants. Ces sels sont les suivants: chlorure de calcium, lactate de calcium et gluconate de calcium, à la dose maximum de 350 mg de Ca par kilo de produit fini (de même que dans les petits pois en conserve).

Colorants et aromatisants

110. Le Comité est convenu d'inclure dans la liste le Bleu brillant FCF et de porter à 200 mg/kg la dose totale maximum d'emploi de tous les colorants dans le produit fini. Les délégations de l'Argentine et de la Pologne ont réservé leurs positions en ce qui concerne l'adjonction de colorants à ce produit. La délégation de la Suisse a déclaré qu'elle était résolument hostile à l'emploi de colorants dans les légumes en conserve. En ce qui concerne les aromatisants, le Comité a décidé de supprimer la référence à d'autres aromatisants synthétiques.

Contaminants

111. La délégation de la Pologne a déclaré qu'à son avis il conviendrait de fixer à 150 mg/kg la concentration maximum d'étain.

Hygiène

112. Le Comité est convenu de rendre le texte de cette section conforme aux récentes décisions du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Teneur minimum en solides secs

113. La délégation du Japon a demandé s'il n'était pas possible de juger du degré de remplissage en établissant une prescription relative au poids minimum égoutté plutôt qu'à la teneur minimum en matières sèches. La délégation du Royaume-Uni a déclaré que son expérience du produit lui a permis de constater que la méthode du poids égoutté n'était pas aussi efficace que la méthode des solides secs. Elle a cependant reconnu que la méthode brièvement décrite dans le projet de norme demandait à être développée et elle a donc accepté d'en proposer une version dans sa prochaine série d'observations sur le projet de norme. La délégation du Japon a indiqué sa préférence pour la méthode du poids minimum égoutté.

Nom du produit

114. La délégation de l'Argentine appuyée par plusieurs autres délégations, a déclaré qu'à son avis le consommateur aurait du mal à identifier les pois secs trempés si on ne lui donne aucune indication relative à un traitement de dessiccation et elle a donc proposé que l'étiquette du produit visé par la norme porte la mention: "pois secs reconstitués". La délégation des Etats-Unis a proposé comme autres dénominations facultatives "pois secs cuits" et "pois secs trempés". La délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'elle était à même d'accepter d'autres dénominations facultatives pour les pays qui les demandent, à condition de pouvoir continuer à appeler le produit "Processed peas" ou "Mature peas" (pois trempés). Le Comité est convenu de faire figurer ces dénominations facultatives dans le projet de norme en y ajoutant la même précision que dans la Norme pour les petits pois en conserve. La version remaniée de l'alinéa 7.1.1 serait donc libellée comme suit: "Le produit doit être désigné par les noms "pois trempés" ou "pois secs reconstitués" ou "pois secs cuits" ou "pois secs trempés", ou par une dénomination équivalente en usage dans le pays où le produit est destiné à être vendu".

Déclaration des colorants

115. La délégation de l'Argentine a proposé l'adjonction d'une nouvelle clause rendant obligatoire la déclaration de l'adjonction de colorants artificiels à côté du nom du produit. Le Comité a pris note que cette proposition soulevait à nouveau la question du mode de déclaration d'ingrédients spécifiques sur l'étiquette.

116. Certaines délégations ont estimé que le problème devrait être renvoyé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. La délégation du Canada a déclaré qu'à son avis il appartient au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de prendre des décisions relatives à l'étiquetage de ces produits, puis de les soumettre au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour confir-

mation. En outre, on a attiré l'attention du Comité sur l'alinéa 3.2(a)1 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

117. Appuyée par la délégation des Pays-Bas, la délégation du Royaume-Uni a estimé que la disposition relative à une liste complète des ingrédients apporte suffisamment de renseignements au consommateur. La proposition visant à une déclaration supplémentaire des colorants (ou tout autre constituant) à proximité immédiate du nom du produit pose des questions de principe d'application générale qu'il conviendrait mieux de soumettre pour examen à la Commission ou à l'un de ses Comités pour les problèmes généraux. Le Comité est convenu d'insérer entre crochets la disposition ci-après dans la section relative à l'étiquetage et de demander aux gouvernements de faire des observations spécifiques.

"7.1.5 L'adjonction de colorants artificiels doit être déclarée au voisinage du nom du produit."

Etat d'avancement de la norme

118. Le Comité est convenu de faire passer le Projet de norme pour les pois secs trempés en conserve à l'étape 5 de la procédure. La version révisée de la norme figure en Annexe X au présent rapport.

EXAMEN DES AMENDEMENTS PROPOSES PAR LES PAYS-BAS A LA NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LES HARICOTS VERTS EN CONSERVE ET LES HARICOTS BEURRE EN CONSERVE

119. Le Comité était saisi des propositions d'amendements susmentionnées telles qu'elles figurent dans le document ALINORM 72/20A, Annexe XIII.

120. Compte tenu du caractère international de la norme, la délégation de la Pologne, appuyée par les délégations de l'Australie et du Canada, a estimé que les amendements proposés étaient extrêmement complexes et détaillés.

121. La délégation des Etats-Unis a fait état d'un système d'attribution de points applicable aux tableaux des défauts, qui est en cours d'introduction dans certaines normes pour des aliments surgelés; ce système devant également être incorporé dans l'Avant-projet de norme pour les carottes en conserve, elle a estimé qu'il serait souhaitable d'attendre la nouvelle version de cette norme avant de proposer des amendements à la section "Défauts et tolérances" dans une norme parvenue à l'étape 9.

122. La délégation des Pays-Bas a expliqué que ses propositions d'amendements visaient à améliorer la norme actuelle, l'une des premières élaborées par le Comité, et qu'elle ne juge pas suffisamment rigoureuse, ainsi qu'à l'harmoniser avec les normes adoptées plus récemment à l'étape 9. Notant en outre que le système de points offrait certains avantages, la délégation des Pays-Bas a donc accepté d'attendre la nouvelle version de l'Avant-projet de norme pour les carottes en conserve et de retirer pour le moment ses propositions d'amendements. Le Comité est convenu d'attirer l'attention de la Commission sur le guide actuel concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex recommandées (Manuel de procédure, deuxième édition, page 37) et de lui demander d'examiner cette procédure dans un but de simplification.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CONCOMBRES EN CONSERVE, A L'ETAPE 2

123. Le Comité était saisi de la norme susmentionnée, telle qu'elle figure dans le document PFV/69/2-30. Le Comité est convenu de ne pas examiner en détail cet avant-projet de norme et de demander au rapporteur (Pologne) d'harmoniser le document avec les normes actuelles, en liaison avec les Etats-Unis.

124. On a pris note que les produits visés par la norme auraient un faible pH, par suite, soit d'une fermentation naturelle soit de l'adjonction d'un acidulant en cours de traitement. Le Comité est convenu que le terme qui convient le mieux à la description du procédé décrit dans cet avant-projet est celui de "saumurage" ("pickling") et a décidé de modifier le titre anglais comme suit: "Pickled cucumbers (Cucumber Pickles)" (concombres au vinaigre). Le Comité a aussi pris note que les concombres de petite taille conservés au vinaigre sont couramment désignés sous le nom de "cornichons" ("gherkins") et que la norme doit également leur être applicable.

125. Le Comité a décidé de faire passer l'avant-projet de norme pour les concombres au vinaigre à l'étape 3 de la procédure. La version révisée de ce projet figure en Annexe XI au présent rapport.

TRAVAUX FUTURS

126. Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session les normes pour les produits ci-après, à l'étape indiquée:

- | | |
|--|---------|
| 1. Cocktail de fruits en conserve | étape 7 |
| 2. Confitures et gelées* | étape 7 |
| 3. Marmelade d'agrumes | étape 7 |
| 4. Carottes en conserve | étape 4 |
| 5. Macédoine de fruits tropicaux en conserve | étape 4 |
| 6. Concombres au vinaigre | étape 4 |

*conjointement avec le rapport du Groupe de travail officieux.

La délégation du Royaume-Uni a proposé l'élaboration d'une norme pour les haricots en sauce tomate en conserve et s'est offerte à préparer un projet, assorti d'une justification reposant sur les critères des priorités de travail tels qu'ils sont énoncés dans le Manuel de procédure. Le Comité a accepté cette proposition et noté qu'il en serait saisi à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

127. Le Comité a pris note que sa onzième session se tiendra à Washington, D.C., en 1974. Il a été informé que la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire devrait en principe avoir lieu en mars 1974 et que, selon toute probabilité, il serait alors trop tôt pour que les deux Comités puissent se réunir au cours de semaines consécutives ainsi que le souhaiteraient un certain nombre de délégations de pays d'outre-mer.

Etat d'avancement des normes

128. <u>Norme</u>	<u>Cote du document</u>	<u>Etat d'avancement</u> (<u>étape</u>)	
Tomates en conserve	Document CAC/RS 13-1969	}	
Pêches en conserve	" CAC/RS 14-1969		
Pomelos en conserve	" CAC/RS 15-1969		
Haricots verts et haricots beurre en conserve	" CAC/RS 16-1969		
Compote de pomme en conserve	" CAC/RS 17-1969		
Maïs doux en conserve	" CAC/RS 18-1969		
Ananas en conserve	" CAC/RS 42-1970		
Champignons de couche en conserve	" CAC/RS 55-1972		9
Asperges en conserve	" CAC/RS 56-1972		
Concentré de tomate traité	" CAC/RS 57-1972		
Petits pois en conserve	" CAC/RS 58-1972		
Prunes en conserve	" CAC/RS 59-1972		
Framboises en conserve	" CAC/RS 60-1972		
Poires en conserve	" CAC/RS 61-1972		
Fraises en conserve	" CAC/RS 62-1972)	
Mandarines en conserve	ALINORM 74/20, An. VII	}	
Raisins secs	" 74/20, An. VI		
Olives de table	" 74/21, Codex/COI*		8
Pêches en conserve - Amendement	" 74/20, An. IV		
Tomates en conserve - Amendement	" 74/20, An. V		
Ananas en conserve - Amendement	" 72/20A, An. XI		
Cocktail de fruits en conserve	" 71/20, An. VI		
	" 72/35, par. 138-141		7
Confitures et gelées	" 74/20, An. II		7
Marmelade d'agrumes	" 74/20, An. III		7
Pois secs trempés en conserve	" 74/20, An. X	5	
Carottes en conserve	" 74/20, An. VIII	3	
Macédoine de fruits tropicaux en conserve	" 74/20, An. IX	3	
Concombres au vinaigre	" 74/20, An. XI	3	
Haricots en sauce tomate en conserve	" 74/20, par. 126	}	
Figues séchés	" 69/20, par. 33 et 35		
	" 70/20, par. 38(c)		
Abricots séchés	" 69/20, par. 32 et 35		
	" 70/20, par. 38(c)		
Dattes	" 69/20, par. 32 et 35		
	" 70/20, par. 38(c)		
Pistaches	" 69/20, par. 32-33 et 35		
	" 70/20, par. 38(c)		
	" 68/20, par. 69		
Raisins de Corinthe séchés	"	}	
Macédoine de fruits en conserve (autre que la macédoine de fruits tropicaux)	" 70/20, par. 38(c)		
Macédoine deux fruits en conserve	" 70/20, par. 38(c)		

En vue d'examen
à l'étape 2

*Elaboration conjointe

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

BUREAU

Président

Dr. Floyd F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U. S. Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Rapporteur

Mr. Gerald R. Parlet
Marketing Specialist
Standardization Section
Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U. S. Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Coordonnateur Codex (Etats-Unis)

Dr. Virgil Wodicka
Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Department of Health, Education
and Welfare
Washington, D. C. 20214

Représentants de l'Organisation des Nations
Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

Mr. Lawrie W. Jacobson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. Willem L. de Haas
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Member Countries (*)
Pays Membres
Países Miembros

ALGERIE

Mr. Mustapha Abdellaoui
Ministere de l'Agriculture
et de la Réforme Agraire
Sous - Direction de la Répression
des Fraudes
12 Blvd. Colonel Amirouche
Alger, Algérie

Mr. Ali Labadi
Ministere de l'Agriculture
et de la Réforme Agraire
Sous - Direction de la Répression
des Fraudes
12 Blvd. Colonel Amirouche
Alger, Algérie

ARGENTINE

Mr. Marcelo E. Huergo
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIE

Mr. W. C. K. Hammer
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra, Australia

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer
Department of Primary Industry
10-16 Queen Street
Melbourne, Australia

AUSTRALIE (cont.)

Mr. W. J. Madgwick
Chief Food Inspector
Health Commission of New South Wales
9-13 Young Street
Sydney, New South Wales, Australia

Mr. S. W. C. Smith
Principal Chemist
Commonwealth Department of Health
P.O. Box 100
Woden, ACT 2606
Canberra, Australia

BELGIQUE

Mr. Guillaume Speltincx
Economic Attaché
Embassy of Belgium
3330 Garfield Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

BRESIL

Mr. Luis Ivan Dias Campos
Director of Special Division
Patronization and Specification
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios
Bloco 8 - 6º Andar
Brazilia, Brazil

Mr. Agide Gorcatti-Netto
Director
Institute of Food Technology
Ministry of Agriculture
Avenida Brazil
Caixa Posta, 139
Campinas, SP, Brazil

(*) The Heads of Delegations are listed first.
Les Chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

CANADA

Mr. K. H. Dean
Chief, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
479 Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

Mr. Carl J. Ross
Manager, Scientific Research
Canadian Cannery, Ltd.
Box 5032
1101 Walker's Line
Burlington, Ontario

DANEMARK

Mr. Poul Hansen
Agricultural Attaché
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

FRANCE

Mr. Marc Giret
Service des Fraudes
Ministre d'Agriculture
42 bis Rue de Bourgogne
75007 Paris, France

INDE

Mr. Daya Nand
Director, Fruit & Vegetable Division
Department of Food
Ministry of Agriculture
New Delhi, India

IRAN

Mr. Ali Akbar Agah
Head, Phyto Medicine Department
Plants, Pests and Diseases Research
Institute
P.O. Box 3178
Tehran, Iran

Dr. M. Oloumi
General Director
Meat Organization
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

Mr. A. Ordoobadi
Under Secretary for Economic Affairs
Ministry of Cooperation and Rural
Affairs
Tahlani Avenue
Tehran, Iran

Mr. Ali Akbar Sabersheikh
Member of Board of Directors
Deputy to Director General
Institute of Standards and Industrial
Research of Iran
P.O. Box 2937
Tehran, Iran

Miss Sousan Ghaderi Nejat
Nutrition and Food Industries Expert
Meat and Milk Complex Division
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

ISRAEL

Mr. Gideon Cohen
Agricultural Counselor
Embassy of Israel
1621-22nd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

JAPON

Mr. Makoto Yamamoto
Acting Head, Consumer Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
Tokyo, Japan

Mr. Kazuo Yamanouchi
Specialist
Division of Food Sanitation
Ministry of Health and Welfare
(Bureau of Environmental Sanitation)
Tokyo, Japan

Mr. Takashi Ichikawa
Second Secretary (Welfare)
Embassy of Japan
2530 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Shiro Abe
Manager
Japan Canned Mandarin Orange
Packers Association
Tokyo, Japan

Mr. Kozaburo Hirano
Executive Director
The Cannery Association of Japan
Tokyo, Japan

Mr. Masao Yamauchi
Managing Director
Japan Canned Fruits and Vegetables
Packers Association
Tokyo, Japan

MEXIQUE

Dr. Elsa Bermudez
Head, Pesticides Section
Under Secretary for Improvement
of Environment
Ministry of Health
Mexico, D.F.

PAYS-BAS

Dr. W. G. Aldershoff
Public Health Officer
Department of Public Health and
Environment
Leidschendam, The Netherlands

Dr. L. Gersons
Adviser, Sprenger Institute
Ministry of Agriculture
6. Haagsteeg
Wageningen, The Netherlands

Mr. Gustaaf W. J. Pieters
Agricultural Counselor
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NIGERIA

Mr. D. A. Akoh
Chemist
Federal Ministry of Health
Yakubu Gowon Street
PMB 12525
Lagos, Nigeria

POLOGNE

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Ul. Stepinska 9
Warsaw, Poland

Mr. W. Orłowski
Chief, Fruits & Vegetables Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Ul. Stepinska 9
Warsaw, Poland

ESPAGNE

Mr. Rafael Cavestany
Doctor of Agriculture Engineering
Standardization of Agricultural
Products
Ministry of Agriculture
Infanta Isabel 1
Madrid, Spain

SUISSE

Mr. H. U. Pfister
Head, Codex Section
Swiss Federal Health Service
Haslerstrasse 16
CH-3008, Bern, Switzerland

Dr. G. F. Schubiger
Technical Adviser
Nestec
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

Prof. Dr. H. Streuli
Forschungsleiter der Roco
Conserven Rorschach
CH-9400 Rorschach, Switzerland

THAILANDE

Prof. Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University
Bangkok, Thailand

THAILANDE (cont.)

Mrs. Rabieb Bhumiratana
Deputy Director
Department of Science
Bangkok, Thailand

Mr. Chuvid Ratanachai
Director
Food and Drug Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok, Thailand

TURQUIE

Mr. Ekrem Geris
Commercial Counselor
Embassy of the Republic of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Mete Basci
Agricultural Attaché
Embassy of the Republic of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

ROYAUME-UNI

Mr. D. L. Orme
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, England

ROYAUME-UNI (cont.)

Mr. A. W. Hubbard
Supt., Food & Nutrition Division
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE1, England

Mr. J. Hiron
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, England

Mr. F. M. Gilliatt
Director
Lincolnshire Cannery, Ltd.
West Lynn, King's Lynn
Norfolk, England

Dr. Z. Hybs
Group Chemist
Robertson Foods, Ltd.
Water Lane, Bristol
Gloucestershire, England

ETATS-UNIS

Mr. Fred Dunn
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. Beacham
Assistant to the Director of
Bureau of Foods
International Standards
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20214

ETATS-UNIS (cont.)

Mr. Ronald J. Tolley
Assistant to the Executive Vice
President
National Cannery Association
1133-20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen
Director, Consumer and
Environmental Protection
Del Monte Corporation
215 Fremont Street, Box 3575
San Francisco, California 94119

Mr. C. B. Way
Director, Quality Assurance
Green Giant Company
1100 North Fourth Street
Le Sueur, Minnesota 56058

Mr. Robert H. Kellen
Executive Vice President
National Preservers Association
64 Perimeter Center East
Atlanta, Georgia 30346

Mr. Frederick D. Johnson
Research Director
The Bama Company
Division of the Borden Company
P.O. Box 15068
Houston, Texas 77020

Mr. I. E. Friedman
Vice President
Research & Product Development
Welch Foods, Inc.
West Main & South Portage Streets
Westfield, New York 14787

VENEZUELA

Dr. Horacio Ciangherotti
Veterinarian, Supervisor of the
Veterinary Public Health Service
Ministry of Health and Welfare
M.S.A.S., Centro Simon Bolivar
4^o Piso - Of. 417
Caracas, Venezuela

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

AFRIQUE DU SUD

Mr. P. J. A. Swart
Agricultural Attaché
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Mr. Lowrie M. Beacham
Assistant to the Director of
Bureau of Foods
International Standards
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20214

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Georges Castille
Administrateur Principal
Commission of the European
Communities
200, rue de la Loi
1040 Bruxelles, Belgium

Mr. Michael G. W. Graf
Administrateur
Direction des Questions Agricoles
Secrétariat Général du Conseil
des Communautés Européennes
170, rue de la Loi
1040 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
MANUFACTURERS (IFG)

Mr. Charles C. Spencer
Product Manager
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
MANUFACTURERS (IFG) (cont.)

Mr. Charles Feldberg
Manager, International Food
Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Dr. John Lipari
Foods Division
Consumers Union of the United States
256 Washington Street
Mt. Vernon, New York 10550

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION (IPPA)

Mr. Raldon R. Wiles
Chemist
Lemon Products Division
Sunkist Growers
P.O. Box 640
Corona, California 91720

PROJET DE NORME GENERALE POUR
LES CONFITURES ET GELEES

Maintenu à l'étape 7

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales applicables à une catégorie d'aliments à tartiner à base de fruits, généralement connus sous le nom de confitures et de gelées. Cette catégorie de produits se distingue essentiellement par le fait qu'une quantité substantielle d'ingrédient fruit doit entrer dans sa composition et que le produit fini a une teneur en solides solubles relativement élevée. Les "gelées" se différencient des confitures en ceci que l'ingrédient fruit qu'elles contiennent est constitué par le jus qui a été extrait de fruits entiers et qui a été clarifié par filtrage ou par d'autres procédés. Le projet de norme couvre non seulement les produits préparés à partir d'une seule espèce de fruits, mais également ceux qui sont préparés à partir de deux ou de plusieurs espèces de fruits.

La présente norme ne vise pas les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et qui sont évidemment destinés, ainsi que peut le préciser éventuellement l'étiquette, aux diabétiques ou à des usages diététiques spéciaux; elle ne vise pas non plus les produits préparés avec des agrumes, généralement désignés par le nom de marmelades, ces derniers produits étant couverts par la "Norme Codex pour les marmelades d'agrumes". De même, la présente norme ne vise pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions du produit

2.1.1 Les confitures sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié (tel que défini à l'alinéa 2.2.2.1) pouvant être constitué de fruits entiers ou de morceaux de fruits, de pulpe de fruits ou de purée de fruits; et aussi avec ou sans jus de fruits naturels ou concentrés ajoutés en tant qu'ingrédient(s) facultatif(s); et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, avec ou sans adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement destiné à lui donner la consistance voulue.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres et selon une méthode permettant d'éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

2.1.2 Les gelées sont le produit:

- a) préparé à partir d'un ingrédient fruit approprié (tel que défini à l'alinéa 2.2.2.2) pratiquement exempt de particules de fruits en suspension; et
- b) dont l'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant provenant d'hydrates de carbone, le mélange pouvant être ajusté par adjonction d'eau, et pouvant contenir de la pectine, des acides comestibles et de petites quantités d'autres ingrédients et additifs autorisés; et
- c) soumis à un traitement destiné à lui donner une consistance semi-solide.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres, et selon une méthode permettant d'éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

2.2 Autres définitions

- 2.2.1 Par "fruits" on entend tous les fruits et légumes généralement reconnus comme convenant à la préparation de confitures, y compris, entre autres, les châtaignes, le gingembre, le melon, la rhubarbe, les tomates.

2.2.2 Par "ingrédient fruit" on entend:

2.2.2.1 Dans le cas des confitures -

- a) un ingrédient préparé à partir de fruits frais, congelés, en conserve, déshydratés, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation;
- b) un ingrédient préparé à partir de fruits substantiellement sains, intègres et propres, d'un degré de maturité approprié, auxquels aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, mais ayant été parés, triés et autrement préparés de manière à éliminer les taches, tiges, pédoncules, queues, noyaux (pépins) inadmissibles, et pouvant avoir été épluchés ou non. Dans le cas du gingembre, de la rhubarbe et du melon, il s'agit respectivement de la racine épluchée du gingembre, de tiges de rhubarbe parée et de melons dont les graines, la tige et la peau ont été enlevées;
- c) le fruit préparé doit contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication.

2.2.2.2 Dans le cas des gelées -

- a) le jus ou l'extrait aqueux obtenu à partir de fruits frais, congelés, en conserve, concentrés ou soumis à d'autres traitements de transformation ou de conservation;
- b) l'ingrédient préparé à partir de fruits propres, substantiellement sains et intègres et ayant été parés, triés ou autrement traités de manière à éliminer les substances inadmissibles;
- c) ce jus est ensuite préparé de manière à éliminer tous, ou pratiquement tous, les solides insolubles et peut être concentré par élimination de l'eau qu'il contient.

2.2.3 Par "pulpe de fruit" on entend les parties comestibles de fruits, écrasés ou coupés en morceaux, mais non pas réduites en purée.

2.2.4 Par "purée de fruit" on entend l'ingrédient fruit réduit en fines particules par tamisage, filtrage ou par tout autre moyen mécanique.

2.2.5 Par "solides solubles" on entend le pourcentage en poids de solides solubles déterminé par la méthode réfractométrique corrigée à 20°C à l'aide de l'Echelle internationale du saccharose, sans correction pour les solides insolubles ou les acides.

3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient fruit tel que défini au paragraphe 2.2.2.
- 2) Un ou plusieurs des édulcorants provenant d'hydrates de carbone ou des sucres tels qu'ils sont définis par le Comité du Codex sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de sucre interverti, le fructose, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Jus d'agrumes;
- 2) Aromates, épices et vinaigre;
- 3) Huiles essentielles;
- 4) Liqueurs;
- 5) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisées comme agents anti-moussants);
- 6) Miel;
- 7) Jus de fruits naturels ou concentrés dans le cas des confitures. Ceux-ci ne peuvent être considérés comme faisant partie intégrante de l'ingrédient fruit que dans le cas du jus de raisin et du concentré de jus de raisin utilisés dans la confiture de raisin.

3.2 Proportions

3.2.1 Teneur en fruit

Le produit doit contenir au minimum 40 parties en poids d'ingrédient fruit à l'exclusion de toute adjonction de sucre ou autres ingrédients facultatifs utilisés dans la préparation de l'ingrédient fruit par 100 parties en poids de produit fini sous réserve que des chiffres minimums différents:

a) pourront être appliqués:

1) dans les pays ayant plus d'une norme; et

*2) pour les fruits tropicaux ou exotiques.

b) seront appliqués aux fruits indiqués ci-après:

Gingembre	5%
Gelée de passiflore	7%
Confiture ou gelée d'anacardier	20%
Gelée de coings	35%
Gelée de groseilles vertes	35%
Gelée de cassis	25%
Ananas	23%
Cynorrhodon	33%
Confiture et gelée de cerises aigres	35%
Confiture et gelée de framboises	35%
Confiture et gelée de groseilles rouges	35%

Lorsque l'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminés d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

3.2.2 Mélanges de fruits

3.2.2.1 Deux fruits

Lorsque deux fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 50%, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisés, sauf au cas où le melon, le fruit de la passiflore, le citron, la papaye ou le gingembre sont l'un des deux fruits. Lorsque le melon est l'un des deux constituants, il peut être présent en proportions pouvant atteindre 95%, et lorsque l'ananas, le fruit de la passiflore, le citron ou le gingembre entrent dans la composition de ces produits, ils doivent être présents en proportions minimums de 5%, le principal ingrédient pouvant alors être utilisé en proportions supérieures à 75%.

3.2.2.2 Trois fruits

Lorsque trois fruits entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 33 1/3 pour cent, ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

3.2.2.3 Quatre fruits ou plus

Lorsque quatre fruits ou plus entrent dans la composition d'une confiture ou d'une gelée, la proportion du premier fruit mentionné ne doit pas être inférieure à 25% ni supérieure à 75% de la quantité totale de fruits utilisée.

3.3 Solides solubles (produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

* Voir les observations contenues dans le Rapport du Comité sur les fruits tropicaux.

[] Ce point doit être réexaminé.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif, et être raisonnablement exempt de substances défectueuses normalement apportées par les fruits. Dans le cas des gelées, le produit doit tout au moins être raisonnablement limpide ou transparent et ne présenter aucun défaut apparent.

Dans le cas des baies et du fruit de la passiflore, les graines sont un constituant naturel du fruit et elles ne sont pas considérées comme des défauts, à moins que le produit soit présenté comme étant "sans graines".

3.4.2 Défauts et tolérances - Confitures

Sur la base d'une unité échantillon de 500 grammes, le nombre de défauts du produit ne doit pas dépasser les limites ci-après:

	<u>Tolérance</u>
a) <u>Substances végétales étrangères inoffensives</u> ----- (substance végétale commune dans le fruit considéré, par exemple feuilles, pédoncules, tiges de plus de 10 mm de longueur et bractées adhérentes d'une surface totale de 5 mm ou plus)	2 morceaux
b) <u>Noyaux (pépins)</u> ----- (noyaux ou pépins entiers dans des fruits tels que les cerises qui sont normalement dénoyautées; ou morceaux de noyau de la dimension approximative de la moitié du noyau)	1 morceau
c) <u>Fragments de noyau</u> ----- (morceaux de noyau d'une dimension inférieure à la moitié du noyau et pesant au moins 5 mg)	2 morceaux
d) <u>Fruits abîmés</u> ----- (morceaux de fruit tachés, présentant un défaut de coloration, ou abîmés par une maladie ou pour d'autres motifs de telle sorte qu'il sont matériellement altérés)	5 morceaux
e) <u>Impuretés minérales</u>	
Confitures de fraises -----	0,04% en poids
Autres -----	0,01% en poids

3.4.3 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.1 et 3.4.2, sera considéré comme "défectueux".

3.4.4 Acceptation

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.3, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.3, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Acidifiants

Dose maximum d'emploi

Acide citrique	- Confirmé	}	En quantités suffisantes pour maintenir le pH au niveau de 2,8 - 3,5. Acide L-tartrique et acide fumarique, seuls ou en combinaison, 0,3% m/m.
Acide malique	- Confirmé		
Acide lactique	- Confirmé		
Acide L-tartrique) (A confirmer)		
Acide fumarique			

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
4.2 <u>Ajusteurs du pH</u>	
Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1	Non limitée (confirmation différée)
Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium	Non limitée (confirmation différée)
4.3 <u>Agents anti-moussants</u>	
Mono- et diglycéricides des acides gras des huiles comestibles	Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse (confirmée)
Diméthylpolysiloxane -----	10 mg/kg (confirmée à titre provisoire)
4.4 <u>Epaississants</u>	
Pectine -----	Non limitée (confirmée)
4.5 <u>Colorants</u>	
Erythrosine 45430 -----	(confirmé à titre provisoire)
Amarante 16185 -----	(confirmée à titre provisoire)
Vert solide FCF 42053 -----	(confirmé à titre provisoire)
Ponceau 4 R 16255 -----	(confirmé à titre provisoire)
Azorubine (Cramoisine) 14720	(non confirmée)
Tartrazine 19140 -----	(confirmée à titre provisoire)
Vert 'S' 44090 -----	(confirmé à titre provisoire)
Jaune soleil FCF 15985 -----	(confirmé à titre provisoire)
Bleu no.1 (Bleu brillant FCF) 42090	
Noir PN 28440	
Carmin indigo (Indigotine) 73015	
Orangé G 16230	
Orangé RN 15970	
Rouge 2G 18050	
Caramel	
Curcumine 75300	
Lactoflavine	
Cochenille 75470	
Orseille	
Indigotine	
Carbo Medicinalis Vegetalis	
Chlorophylles 75810	
Caroténoïdes	
a) Alpha 75130, beta 40800 et gamma	
b) bixine, norbixine (rocou) 75120	
c) Capsanthéine ou Capsorbine	
d) Lycopène 75125	
e) beta-"apo"-8' caroténol 40820	
f) ester éthylique de l'acide beta-"apo"-8' caroténoïque 40825	
Xanthophylles	
a) Flavoxanthéine	
b) Lutéine	
c) kryptoxanthéine	
d) riboxanthéine	
e) violoxanthéine	
f) rhodoxanthéine	
g) canthaxanthéine	
Rouge de betterave ou bétanine	
Anthocyanines	

200 mg/kg
(seuls ou en combinaison)

4.6 Agents de conservation

Benzoate de sodium	1000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Acide sorbique ou son sel de potassium	(sous réserve de confirmation)
Esters de l'acide p-hydroxybenzoïque	

Anhydride sulfureux ----- (en tant que résidu de la matière première)	100 mg/kg (confirmé)
--	----------------------

4.7 Aromatisants naturels

Essences naturelles du ou des fruits entrant dans la composition du produit-----	Non limitée (confirmée)
Essence naturelle de menthe -----	Non limitée (confirmée)
Essence naturelle de cannelle -----	Non limitée (confirmée)

4.8 Agents raffermissants

Bisulfite de calcium	} 200 mg/kg exprimés en Ca (seuls ou en combinaison) (sous réserve de confirmation)
Carbonate de calcium	
Chlorure de calcium	
Lactate de calcium	
Gluconate de calcium	

4.9 Anti-oxygènes

Acide L-ascorbique -----	500 mg/kg
Acide érythorbique -----	500 mg/kg

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).

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

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

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

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

Les récipients doivent être bien remplis de produit et ce dernier ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois clos.

6.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à la spécification relative au remplissage minimum (90% de la capacité du récipient) énoncée à l'alinéa 6.1 sera considéré comme "défectueux".

6.1.2 Acceptation

Un lot sera jugé acceptable en ce qui concerne la spécification énoncée sous 6.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le produit doit être désigné par les noms "Confiture" ou "Gelée", selon le cas.
- 7.1.2 L'appellation du produit doit être précédée ou suivie du nom du ou des fruits entrant dans sa composition, énumérés dans l'ordre de leurs proportions en poids.
- 7.1.3 L'appellation du produit peut préciser le nom de la variété de fruit utilisée (par exemple: confiture de prunes Victoria) ou donner une description des caractéristiques du fruit (par exemple: confiture de prunes jaunes).
- 7.1.4 L'appellation du produit peut comporter une description du mode de présentation (par exemple: confiture de mûres sans pépins).
- 7.1.5 La confiture de gingembre, d'ananas ou de figes, qu'elle contienne ou non des agrumes, peut être désignée par le nom "Marmelade de gingembre", "Marmelade d'ananas" ou "Marmelade de figes" si ces désignations sont d'usage courant dans le pays où le produit sera vendu.
- 7.1.6 L'adjonction de colorant artificiel doit être déclarée au voisinage du nom du produit (par exemple, X avec adjonction de colorant).

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives (voir les alinéas 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5)

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées aux paragraphes 8.1, 8.2 et 8.4 sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Solides solubles

La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément aux indications de la méthode AOAC.

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 22.019)

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Méthodes de l'AOAC - 1970; 32.014 à 32.016

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5 Détermination des impuretés minérales

8.5.1 Appareillage

- 1) Broyeur ou macérateur (Atomix, Turmix, Waring ou équivalent)
- 2) Vases à filtration chaude - capacité 2 000 ml
- 3) Entonnoirs
- 4) Papier filtre, Whatman n° 1, ou équivalent)
- 5) Creusets de porcelaine ou de platine
- 6) Four à moufle (600°C)
- 7) Dessiccateur avec dessiccatif actif
- 8) Balance de précision

8.5.2 Réactifs

- 1) Solution de NaCl [15%]
- 2) HCl

8.5.3 Préparation d'un échantillon

a) Récipients de 500 g ou moins

Utiliser la totalité du contenu. Déterminer le poids du contenu en soustrayant le poids du récipient vide du poids du récipient plein. A cette fin:

Peser le récipient avec le contenu. Transférer le contenu dans un vase à filtration chaude d'une capacité de 2 l en prenant soin d'inclure tout dépôt de sable ou particules en rinçant avec environ 500 ml d'eau chaude. Peser le récipient vidé et séché. Déterminer le poids du contenu en soustrayant le poids du récipient vide du poids du récipient plein. Utiliser tout le contenu pour l'échantillon analytique.

b) Récipients contenant plus de 500 g.

Utiliser le sous-échantillon d'environ 500 g pour l'échantillon analytique. A cette fin:

Vider le récipient sur un plateau. Diviser en parts le long de l'axe vertical. Retirer un sous-échantillon d'environ 500 g pour l'échantillon analytique en prenant soin d'utiliser toutes les couches du contenu. Transférer l'échantillon dans un vase à filtration de 2 l préalablement pesé. Peser. Déterminer le poids de l'échantillon à partir de la différence de poids.

8.5.4 Description de l'épreuve

- 1) Ajouter environ 500 ml d'eau chaude à l'échantillon dans le vase de filtration de 2 litres et homogénéiser complètement le contenu.
- 2) Remplir presque complètement le vase de filtration avec de l'eau et mélanger le contenu en faisant tourner, au besoin à l'aide d'un brasseur.
- 3) Laisser reposer environ 10 minutes et décantier les substances flottantes ainsi que l'eau dans un second vase de filtration de 2 l.
- 4) Remplir à nouveau le premier vase de filtration avec de l'eau, répéter l'opération de mélange et brassage et laisser à nouveau reposer pendant 10 mn.
- 5) Remplir le second vase de filtration avec de l'eau, mélanger, brasser et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 6) Au bout des 10 mn, décantier le vase de filtration n° 2 dans le vase de filtration n° 3. De même, décantier le vase de filtration n° 1 dans le vase de filtration n° 2.
- 7) Répéter soigneusement la série d'opérations en décantant les substances flottantes du vase de filtration n° 3 dans l'évier, jusqu'à ce que toute la texture des fruits soit retirée de l'échantillon.
- 8) Rassembler finalement le résidu de tous les vases de filtration dans le vase de filtration n° 3.
- 9) Retirer toute graine ou tissu de fruit déposés en traitant le résidu dans le vase de filtration n° 3 avec une solution chaude de NaCl à 15%.
- 10) Eliminer NaCl en lavant à l'eau chaude. On peut vérifier que NaCl a bien été enlevé en ajoutant $AgNO_3$ à l'eau de lavage.
- 11) Transférer enfin le résidu qui reste à l'étape 10 dans l'entonnoir tapissé de papier filtre sans cendre. Utiliser une petite quantité d'eau pour s'assurer que tout le résidu est transféré. Rejeter le filtrat.
- 12) Transférer le papier filtre dans un creuset que l'on aura pesé. Faire sécher dans un four à air ou sur un bec Bunsen. Calciner dans le moufle pendant environ une heure à 600°C.
- 13) Laisser refroidir, ajouter 5 ml de HCl et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Faire refroidir à nouveau, ajouter 10 ml de H_2O et chauffer jusqu'au point d'ébullition.
- 14) Filtrer et laver pour enlever complètement l'acide.
- 15) Calciner le filtre par un séchage initial et par incinération dans le moufle à 600°C.
- 16) Faire refroidir dans l'appareil de dessiccation et peser.
- 17) Le poids du résidu acide insoluble est déterminé en soustrayant le poids du creuset vide du poids du creuset plus résidu incinéré.
- 18) Exprimer le résidu ou les impuretés minérales sur la base de ____ mg par kilogramme.

Si l'échantillon pèse 500 grammes, multiplier la valeur obtenue à l'étape 17 par deux (2).

Si l'échantillon pèse moins de 500 grammes, utiliser la formule suivante:

$$X = \frac{1000}{W} (R)$$

où:

X = impuretés minérales

W = poids de l'échantillon (en grammes)

R = résidu restant après incinération (en milligrammes).

* * * * *

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MARMELADES D'AGRUMES

Maintenue à l'étape 7

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme contient des dispositions générales et spécifiques applicables au produit préparé à partir d'agrumes et généralement connu sous le nom de "Marmelade".

Les marmelades de gingembre, d'ananas ou de figes (qu'elles contiennent ou non des agrumes) qui portent généralement la désignation de marmelade de l'un ou plusieurs de ces fruits, mais qui sont conformes aux spécifications applicables aux confitures, sont couvertes par la Norme Codex générale pour les confitures et gelées.

Elle ne vise pas les produits préparés à partir d'autres fruits que les agrumes ni les produits préparés avec des édulcorants d'une autre origine que les hydrates de carbone et destinés aux diabétiques ou à des usages diététiques. Elle ne concerne pas non plus les produits clairement destinés à l'industrie de transformation et vendus en tant que tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- 2.1.1 La "Marmelade" est le produit obtenu par transformation d'agrumes préparés, à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits, avec ou sans jus d'agrumes, avec ou sans peau, et entièrement ou partiellement pelés ou sans être pelés du tout.

L'ingrédient fruit préparé est mélangé avec un édulcorant approprié, provenant d'hydrates de carbone, et auquel on peut ajouter de l'eau, de la pectine, des acides comestibles et d'autres ingrédients en petites quantités.

Le mélange préparé est transformé jusqu'à obtention de la consistance convenable.

Le produit doit être conditionné dans des récipients propres de manière à éviter les risques de contamination et de détérioration microbiologique.

- 2.1.2 La "Gelée d'agrumes" est le produit décrit à l'alinéa 2.1.1 et duquel tous les solides insolubles ou tous les solides insolubles, à l'exception d'une petite quantité de peau découpée en fines lamelles, ont été enlevés.

2.2 Autres définitions

- 2.2.1 Par "fruit préparé" ou "ingrédient fruit préparé" on entend un agrume substantiellement sain et propre, y compris la pulpe, des jus concentrés, des extraits, et des peaux en conserve desquels les tiges, calices et pépins ont été enlevés. Le fruit et le jus doivent contenir tous les solides solubles naturels (extraits) à l'exception de ceux qui se perdent inévitablement pendant la préparation selon de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient fruit peut être préparé à partir de fruits frais, traités ou conservés autrement que par séchage.

3. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- 1) Ingrédient fruit préparé
- 2) Edulcorant(s) provenant d'hydrates de carbone ou sucres tels qu'ils sont définis par le Comité sur les sucres, y compris le saccharose, le dextrose, le sucre interverti, le sirop de sucre interverti, le fructose, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- 1) Jus d'agrumes
- 2) Huiles essentielles
- 3) Liqueurs
- 4) Beurre, margarine, autres huiles comestibles d'origine animale ou végétale (utilisées comme agents anti-moussants)
- 5) Miel

3.2 Proportions

Le produit doit contenir au minimum 20 parties en poids de fruit préparé par 100 parties en poids de produit fini. Les peaux en quantités supérieures à celles qui sont généralement utilisées avec ces fruits ne sont pas considérées comme une partie de l'ingrédient fruit en ce qui concerne la conformité aux spécifications relatives à la teneur minimum en fruit.

Lorsqu'on utilise un ingrédient fruit concentré ou dilué, la composition est établie d'après l'équivalent en fruits non dilués déterminé d'après le rapport entre les solides solubles du concentré et les solides solubles du fruit naturel (non dilué).

3.3 Solides solubles (Produit fini)

La teneur en solides solubles du produit fini ne doit pas être inférieure à 65%.

3.4 Critères de qualité

3.4.1 Spécifications générales

Le produit fini doit être visqueux ou semi-solide, présenter une odeur et une saveur normales pour le type d'agrumes utilisé, compte tenu de tout arôme conféré par des ingrédients d'emploi facultatif. Le produit doit être pratiquement exempt de matières végétales étrangères, de pépins ou de particules de pépins, et être raisonnablement exempt des autres défauts normalement présents dans l'espèce de fruit considéré.

3.4.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies à l'alinéa 3.4.1, sera considéré comme "défectueux".

3.4.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises par les spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 3.4.2, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et les spécifications correspondantes énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées, ou bien ont été confirmées ou confirmées à titre provisoire, ou examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, selon le cas:

4.1 Acidifiants

		<u>Dose maximum d'emploi</u>
Acide citrique -----	confirmé	} En quantité suffisante pour maintenir le pH à un niveau situé entre 2,8 et 3,5 Acide L-tartrique et acide fumarique, seuls ou en combinaison, 0,3% m/m
Acide malique -----	confirmé	
Acide L-tartrique -----	sous réserve de confirmation	
Acide fumarique -----	sous réserve de confirmation	
Acide lactique -----	confirmé	

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
4.2 <u>Ajusteurs du pH</u>	
Sels sodique, potassique ou calcique de l'un quelconque des acides énumérés sous 4.1	} sans limite (confirmation différée)
Carbonates et bicarbonates de sodium et de potassium	} sans limite (confirmation différée)
4.3 <u>Agents anti-moussants</u>	
Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles	} pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse
Diméthyl polysiloxane -----	10 mg/kg (confirmé à titre temporaire)
4.4 <u>Epaississants</u>	
Pectine -----	sans limite (confirmé)
4.5 <u>Colorants</u>	
Caramel -----	dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication
Jaune soleil FCF	200 mg/kg (confirmé à titre provisoire)
<u>Dans la marmelade de limettes uniquement</u>	
Tartrazine	100 mg/kg
Vert laine 'S' (Vert 'S')	(seuls ou en combinaison) (confirmé à titre provisoire)
4.6 <u>Agents de conservation</u>	
Acide sorbique ou son sel de potassium ---	250 mg/kg (seuls ou en combinaison) (confirmé à titre provisoire)
Anhydride sulfureux -----	100 mg/kg (confirmé)
4.7 <u>Aromatisants naturels</u>	
Essences naturelles de fruits -----	sans limites (confirmé)
4.8 <u>Anti-oxygènes</u>	
Acide L-ascorbique	500 mg/kg
Acide érythorbique	(seuls ou en combinaison) (à confirmer)
5. <u>HYGIENE</u>	
5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).	
5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.	
5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit	
a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et	
b) ne doit pas contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes susceptibles de présenter un risque pour la santé.	

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

Les récipients doivent être bien remplis du produit et, s'ils sont rigides, ce dernier ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient complètement rempli une fois clos.

6.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient ne répondant pas à la spécification relative au remplissage minimum (90% de la capacité du récipient), énoncée à l'alinéa 6.1, sera considéré comme "défectueux".

6.1.2 Acceptation des lots

Un lot sera jugé acceptable en ce qui concerne la spécification stipulée sous 6.1 si le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les produits alimentaires préemballés.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ce produit:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Marmelade".

7.1.2 Lorsque le produit n'est pas préparé exclusivement à partir d'oranges, l'appellation doit comprendre la désignation des agrumes à partir desquels il a été préparé, sauf si la proportion d'autres agrumes que les oranges ne dépasse pas 10% en poids de la teneur en fruits.

7.1.3 Sous réserve des dispositions de l'alinéa 7.1.2, lorsque deux ou plusieurs espèces d'agrumes différentes entrent dans la composition du produit, l'appellation doit préciser le nom de chacun des agrumes présents, énumérés par ordre d'importance.

7.1.4 L'appellation du produit peut comporter le nom de la variété d'agrumes utilisée (exemple: Marmelade d'oranges Valencia).

7.1.5 Le produit peut être désigné en fonction de la quantité et du type de peau présente, selon les usages du pays où il sera vendu.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette, par ordre décroissant selon leurs proportions, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

b) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion aux alinéas 8.1, 8.2 et 8.4 sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les produits alimentaires préemballés.

8.2 Méthodes d'examen

8.2.1 Solides solubles

La teneur en solides solubles doit être déterminée par la méthode réfractométrique, sans ajustement pour les solides insolubles et les acides, conformément à la méthode AOAC.

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11^{ème} édition, 22.019 et 31.011).

8.3 Détermination de la teneur en calcium des confitures

Méthodes de l'AOAC - 1970 - 32.014 à 32.016.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Récipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

* * * * *

PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE
RECOMMANDEE POUR LES PECHES EN CONSERVE
CAC/RS 14-1969

avancée à l'étape 8

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxygène

Dose maximum dans le produit fini

Acide L-ascorbique

550 mg/kg

6. ETIQUETAGE

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 En cas d'adjonction d'acide ascorbique pour préserver la couleur, la présence de ce produit doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou ailleurs sur l'étiquette comme suit:

"avec adjonction d'acide ascorbique comme antioxygène".

ANNEXE V

PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME INTERNATIONALE
RECOMMANDEE POUR LES TOMATES EN CONSERVE
CAC/RS 13-1969

avancée à l'étape 8

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.2 Agents raffermissants

Dose maximum dans le produit fini

Chlorure de calcium }
Sulfate de calcium }
Citrate de calcium }
Phosphate monocalcique }
Lactate de calcium }
Gluconate de calcium }

Seuls ou
en combi-
naison

{ 0,080% au total d'ions calcium dans les
modes de présentation "en dés", "en
tranches" et en "quartiers";
{ 0,045% au total d'ions calcium dans les
modes de présentation: "entières",
"entières avec morceaux" et "morceaux".

ANNEXE VI

PROJET DE NORME POUR LES RAISINS SECS

avancé à l'étape 8

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux raisins séchés appartenant aux variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L., qui ont été convenablement traités ou préparés et qui sont offerts à la consommation directe en tant que raisins secs ou Sultanines. Elle vise également les raisins secs présentés dans des récipients en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail. Elle ne vise pas des fruits de la vigne séchés analogues connus sous le nom de raisins secs de Corinthe.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les raisins secs sont le produit préparé à partir de raisins séchés sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de Vitis vinifera L. (à l'exclusion des raisins du type Corinthe) et transformés de façon appropriée en un type de raisins secs commercialisables avec ou sans enrobement d'ingrédients facultatifs convenables.

Les raisins secs:

- 1) doivent être convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non;
- 2) doivent être équeutés sauf quand ils sont présentés en grappes;
- 3) doivent être débarrassés des pédoncules et pédicelles, sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat;
- 4) peuvent avoir été trempés (blanchis) dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter la déshydratation;
- 5) peuvent avoir été blanchis par un procédé chimique avant d'être déshydratés;
- 6) peuvent être débarrassés de leurs pépins par un procédé mécanique, lorsqu'ils s'agit de variétés à pépins;
- 7) doivent avoir une teneur en eau réduite dans la proportion requise pour assurer leur conservation; et
- 8) peuvent être enrobés d'un ou de plusieurs des ingrédients ou sucres énumérés à l'alinéa 3.1 de la présente norme.

2.2 Types

Sans pépins --- produit préparé à partir de raisins naturellement dépourvus de pépins ou presque.

Avec pépins --- produit préparé à partir de raisins à pépins, ces derniers pouvant être ou non éliminés au cours du traitement.

2.3 Modes de présentation

Avec pépins --- pépins non éliminés dans le cas des variétés à pépins.
(ou non épépinés)

Epépinés --- pépins éliminés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins.

En grappes --- raisins secs non détachés de la rafle.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients autorisés

Huile de raisins secs et autres huiles végétales comestibles permettant de rendre les raisins bien roulants, saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose et miel, selon ce qui convient au produit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs doivent présenter les caractéristiques de développement des raisins secs préparés à partir de raisins bien mûrs, c'est-à-dire la couleur et la texture propres à la variété utilisée, et ils doivent comporter une proportion substantielle de grains pulpeux et à teneur en sucre élevée.

3.2.2 Spécifications minimales de qualité

Les raisins secs doivent être préparés à partir de matières premières et selon des méthodes telles que le produit fini présente la couleur, la saveur et les caractéristiques de maturité normales pour les types respectifs et doivent en outre être conformes aux spécifications ci-après:

a) <u>Teneur en eau</u>	<u>Maximum</u>
Variété Malaga Muscat	31%
Variétés présentées épépinées	19%
Tous autres modes de présentation et/ou variétés	18%

- b) Impuretés minérales - ne doivent pas être présentes en quantité assez élevées pour nuire à la comestibilité ou à l'utilisation du produit (voir également paragraphe 6.2 de la présente norme).
- c) Autres défauts - le produit doit être pratiquement exempt de pédoncules de substances végétales étrangères et de détériorations.

3.2.3 Définition des défauts

- a) Morceau de pédoncule -- partie de pédoncules ou de l'axe principal.
- b) Pédicelles - petites tiges ligneuses de plus de 3 mm de longueur, reliant le grain de raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit attaché ou non.

(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des variétés de raisins secs Malaga Muscat "avec pédoncules". En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles établies sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'ils étaient attachés à un raisin).

- c) Verts ou insuffisamment développés - se rapporte aux raisins secs:
 - a) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;
 - b) entièrement ratatinés et pratiquement sans pulpe; et
 - c) pouvant être durs.
- d) Raisins secs endommagés - Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres défauts analogues qui en altèrent sensiblement l'aspect, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

Les raisins secs "épépinés" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite des opérations habituelles d'épépinage ne sont pas considérés comme endommagés.

Les raisins "sans pépins" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'élimination des pédicelles ne sont pas considérés comme endommagés.

- e) Sucre - cristaux de sucre parfaitement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des grains de raisins secs, et qui en altèrent sensiblement l'aspect. Les raisins secs qui sont enrobés de sucre ou auxquels du sucre a été ajouté intentionnellement ne sont pas considérés comme présentant un défaut à cet égard.
- f) Pépins (dans les variétés épépinés) - pépins pratiquement entiers, entièrement développés n'ayant pas été éliminés comme il convient au cours du traitement des variétés à pépins.

3.2.4 Tolérances de défauts

Les raisins secs ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (qu'ils soient ou non expressément définis ou autorisés dans la présente norme).

La proportion de certains défauts courants, tels qu'ils sont définis à l'alinéa 3.2.3, ne doit pas dépasser les limites spécifiées à l'alinéa 3.2.4.

DEFAUTS	VARIETES SANS PEPINS	VARIETES A PEPINS
	----- Maximum -----	
Morceaux de pédoncules (pour les présentations sans pédoncules)	2 par kg	2 par kg
Pédicelles (sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat présentée avec pédoncules)	50 par 500 g	25 par 500 g
Verts ou insuffisamment développés	6% en poids	4% en poids
Grains endommagés	5% en poids	5% en poids
Sucre	15% en poids	15% en poids
Pépins (pour les modes de présentation épépinés)	---	20 par 500 g

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et les spécifications correspondantes énoncées à la section ... du Codex Alimentarius doivent être ou ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
<u>Anhydride sulfureux</u> (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis)	1 500 mg/kg (à confirmer)
<u>Huile minérale</u> (qualité alimentaire) (Voir les spécifications à l'Annexe I de la présente norme) 1/	5 g/kg (confirmée)
<u>Sorbitol</u>	5 g/kg (confirmée)

5. CONTAMINANTS

Les tolérances pertinentes qui figurent dans les Tolérances internationales recommandées pour les résidus de pesticides (document CAC/RS 35-1970) et dans le document ALINORM 71/24, Annexe II, sont applicables à ces produits.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés, recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 3-1969).

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devra être exempt de cailloux et de toute autre substance inadmissible.

6.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, le produit:

- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
- b) ne doit contenir aucune substance produite par des micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. POIDS ET MESURE

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité des raisins secs, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

1/ A sa quatorzième session, tenue en juin 1970, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a élaboré des spécifications concernant l'huile minérale de qualité alimentaire, compte tenu des dispositions figurant en Appendice I à la présente Annexe.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1 Nom du produit (voir également "déclarations facultatives" sous 8.6)

8.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Raisins secs"; ou bien par le nom "Sultanines" dans les pays où cette appellation est utilisée pour désigner certaines variétés de raisins secs.

8.1.2 Si les raisins secs ont été blanchis, la désignation du produit doit comprendre un terme précis couramment compris et employé dans le pays où le produit est vendu, tel que: "Blanchis", "Dorés", ou "Blanchis dorés".

8.1.3 Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit doit indiquer, selon le cas:

- a) "A pépins" ou "Epépinés".
- b) "Avec pépins", "Non épépinés", ou toute description similaire précisant que les raisins contiennent naturellement des pépins, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

8.1.4 Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit doit comporter les termes "En grappes", ou toute autre description analogue appropriée.

8.1.5 Si l'on n'a pas enlevé intentionnellement les pédicelles des raisins secs, le nom du produit doit préciser "Avec pédicelles", ou fournir une description analogue appropriée, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

8.1.6 Lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enrobage caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit doit comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci; par exemple "Enrobés de sucre", "Enrobés de ...X...".

8.2 Liste des ingrédients

La liste complète de tous les ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

8.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6 Déclarations facultatives

8.6.1 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "naturels" lorsqu'ils n'ont pas été trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter leur déshydratation, et n'ont pas subi de traitement de blanchiment.

8.6.2 Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "Sans pépins" lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.

8.6.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type variétal auquel appartiennent les raisins secs.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé la méthode indiquée sous 9.2.1, et il doit examiner encore et/ou confirmer celles qui sont indiquées sous 9.2.2, 9.2.3, 9.2.4 et 9.2.5.

9.1 Echantillonnage

(PLANS D'ECHANTILLONNAGE A METTRE AU POINT)

9.2 Méthodes d'examen

9.2.1 Teneur en eau

Méthode de la conductance électrique - Appendice I

Méthode de séchage en étuve - "Teneur en eau des fruits séchés"

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 22.012 et 22.003 (c)).

9.2.2 Impuretés minérales ("épreuve du sable")

Voir Appendice II à l'Annexe VII.

9.2.3 Anhydride sulfureux

Méthode colorimétrique - applicable aux fruits séchés

(Référence: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11ème édition, 20.093).

9.2.4 Huile minérale

Voir Appendice III

9.2.5 Sorbitol

Voir Appendice IV - "CGL du sorbitol dans les produits de boulangerie, les vins et les vinaigres"

(Référence: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 51, No.6, novembre 1968, p. 1272-1274).

Pièce jointe n° 1

PROPOSITIONS DE

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux liquides, semi-liquides et solides

1. Les hydrocarbures minéraux liquides doivent:

a) être un mélange transparent, presque incolore et insipide d'hydrocarbures minéraux liquides;

b) présenter une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) sur tout l'intervalle 240-280 millimicrons ne dépassant pas 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, ce qui revient à dire que $E_{0,1\%}$ ne doit pas être supérieur à 0,04; dans cette formule $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités des rayonnements incidents et des rayonnements transmis;

- c) satisfaire aux épreuves d'acidité ou d'alcalinité, ainsi qu'aux essais applicables aux substances carbonisables, aux paraffines solides et aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique de 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux semi-liquides

2. Les hydrocarbures minéraux semi-liquides doivent;
- être un mélange d'hydrocarbures minéraux semi-liquides onctueux, d'un blanc translucide, à peine fluorescent à la lumière du jour;
 - avoir une teneur en cendres sulfatées de 0,1% en poids au maximum;
 - avoir une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) au niveau de 290 millimicrons ne dépassant pas 1,0 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E_{0,1\%}$ ne devra pas être supérieur à 1 quand $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; et
 - satisfaire aux épreuves d'acidité ou d'alcalinité ainsi qu'aux essais applicables aux composés soufrés, décrits dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique de 1963.

Spécifications concernant les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont utilisés ou sont destinés à être utilisés dans la préparation des produits à mâcher (chewing-gum et préparations similaires)

3. Les hydrocarbures minéraux solides autres que ceux qui sont destinés à être utilisés dans les produits à mâcher doivent;
- être un mélange d'hydrocarbures minéraux solides presque inodore et sans saveur;
 - avoir une teneur en cendres sulfatées de 0,1% en poids au maximum;
 - satisfaire aux épreuves d'acidité ou d'alcalinité décrites dans la monographie sur la paraffine liquide qui figure dans la Pharmacopée britannique de 1963;
 - satisfaire à l'épreuve applicable aux composés soufrés décrite dans la monographie précitée, sous réserve que cette épreuve soit effectuée à une température de 70°C ou de 5°C au-dessus du point de congélation, la température la plus élevée devant être choisie pour les hydrocarbures minéraux solides;
 - remplir les conditions requises dans l'un des deux sous-paragraphes ci-après, à savoir:
 - avoir été soumis à un examen, avant d'être utilisé dans la composition ou la préparation de tout aliment quel qu'il soit, en vue de déterminer la présence d'hydrocarbures polycycliques, par la méthode décrite dans la deuxième partie des présentes dispositions, les résultats étant indiqués au paragraphe 6 de ladite deuxième partie, et ces hydrocarbures minéraux solides devront donner le résultat indiqué en appliquant cette méthode; ou
 - avoir une viscosité à 99°C ne dépassant pas 7 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) à 290 millimicrons qui ne soit pas supérieure à 0,04 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans de l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E_{0,1\%}$ ne dépassera pas 0,04 lorsque $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis; ou
 - avoir une viscosité à 99°C non inférieure à 10,0 centistokes et une extinction ultraviolette (également désignée par le nom d'absorption ultraviolette) à 290 millimicrons qui ne dépasse pas 1,0 pour une couche d'un centimètre d'une solution dans l'iso-octane contenant 1 gramme par litre, c'est-à-dire que $E_{0,1\%}$ ne pourra être supérieur à 1,0 si $E = \log_{10} (I_0/I)$ et I_0 et I sont respectivement les intensités de rayonnements incidents et de rayonnements transmis.

1/ DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU PAR LA METHODE DITE
DE LA CONDUCTANCE ELECTRIQUE
(Projet de norme PFV/71/6-12)

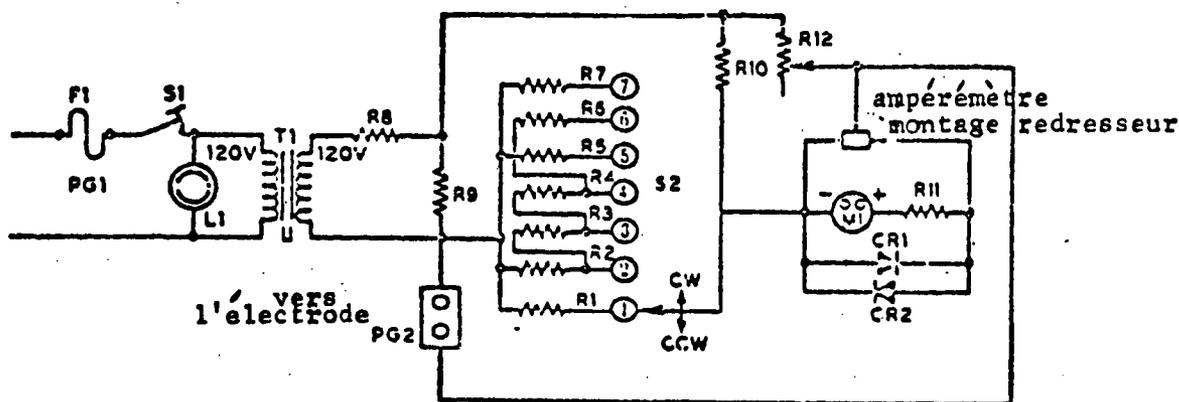
Matériel nécessaire

Appareil à mesurer la teneur en eau des fruits secs; tous les tableaux synoptiques relatifs aux raisins secs ainsi qu'un appareil de contrôle des électrodes.

Broyeur du type Universal No. 71 ou 72 (couteau à 16 dents) soit à mains soit automatique.

Thermomètre -17,8°C à 49°C.

SCHEMA DU CIRCUIT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL A MESURER
LA TENEUR EN EAU DES FRUITS SECS

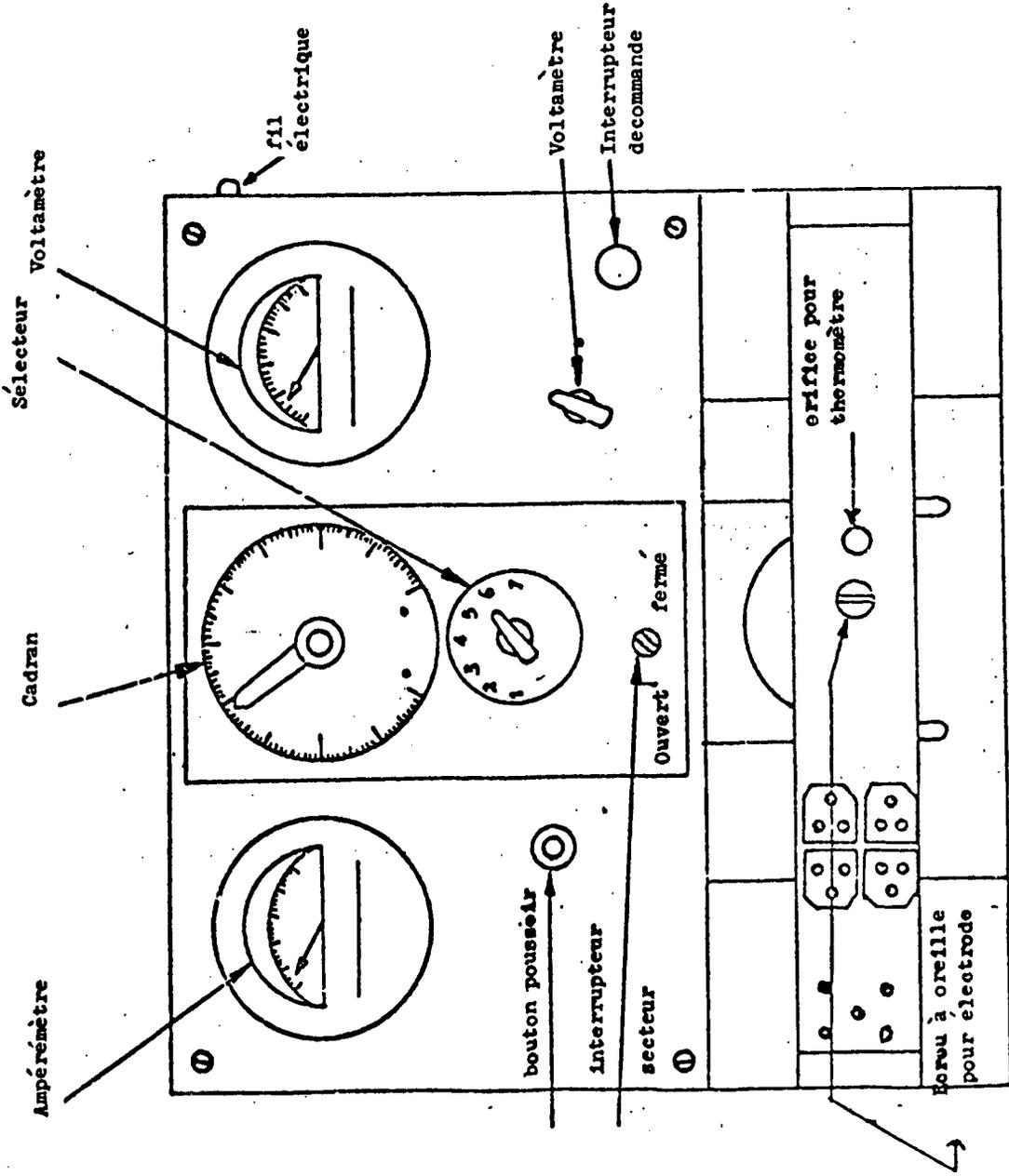


Explications

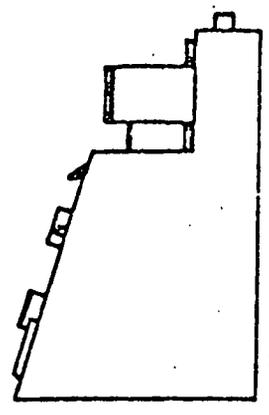
article	article	valeur	tolérance %	Puissance
F1-fusible 3AG 2A 125v.	R1	10K	1	1W
S1-Commutateur à bouton poussoir	R2	200K	1	1/2W
L1-Néon	R3	1K	1	1W
T1-Transformateur d'isolement	R4	100K	1	1/2W
PG1 - Fiche 120 v.	R5	40K	1	1/2W
PG2 - Fiche pour électrode	R6	20K	1	1/2W
M1 - Micro-ampérèmetre à redresseur type O 100 ampérèmetre montage redresseur	R7,R10	3K	1	1W
CR1 - Redresseur	R8	2,5K	-	10W
CR2 - Redresseur	R9	5K	-	10W
S2 - 2 Supports, commutateur à prises	R11	1,5K	10	1/2W
	R12	10K	+5 (bobiné)	

1/ Référence: Journal of AOAC, Volume 55, pages 202 à 208, 1972

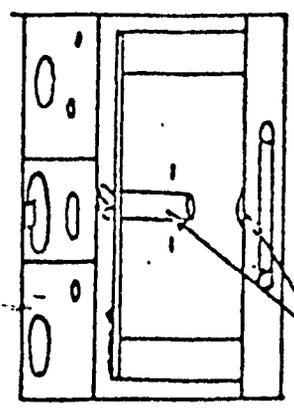
APPAREIL A MESURER LA TENEUR EN EAU DES FRUITS SECS



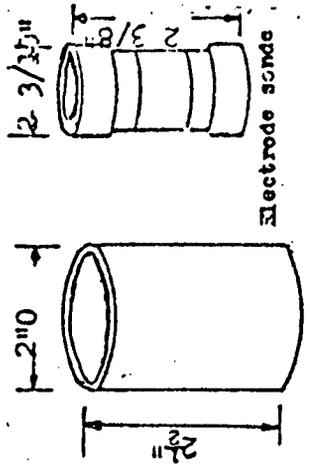
Vue de profil (Echelle 1/6)



Vue de face (Echelle 1/6)



Electrodes



Vue en plan (Echelle 3/8)

PROCEDE:

1. L'échantillon-type doit être broyé trois fois dans un appareil Universal No.71, à l'aide d'un couteau à 16 dents. Pétrire ensuite à la main jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
2. Verser l'échantillon dans un récipient en bakélite dont les parois ont été garnies au préalable de papier sulfurisé. S'assurer que le mélange est bien tassé autour de l'électrode inférieure. Remplir ensuite le récipient jusqu'au bord.
3. Abaisser l'électrode auxiliaire et l'enfoncer dans l'échantillon jusqu'à ce que l'on rencontre une résistance. Insérer le thermomètre dans l'orifice prévu à cet effet et environ jusqu'à la moitié du récipient.
4. Brancher l'appareil sur une prise de courant 110 volts CA et ouvrir l'interrupteur-secteur. Ajuster l'interrupteur de commande du voltamètre (bouton situé à droite sous le voltamètre) jusqu'à ce que l'aiguille de ce dernier indique 10 volts ou moins.
5. Choisir la graduation qui convient en se référant au tableau synoptique correspondant au fruit analysé, par exemple:
Tableau 22: B1, fruit naturel ou fruit à faible teneur en eau - moins de 15%:
utiliser la graduation 6.
Tableau 22: B2, fruit traité ou fruit à forte teneur en eau - moins de 15%:
utiliser la graduation 3.
6. Procéder ensuite à un réglage préliminaire. Si l'échantillon paraît humide au toucher régler sur près de 80. Si l'échantillon paraît sec, régler sur près de 40. Ce réglage permet d'éviter de faire vibrer l'ampérémètre.
7. Appuyer doucement sur le bouton presseur et surveiller le micro-ampérémètre. Si le réglage du cadran est presque correct, l'aiguille de l'ampérémètre doit à peine bouger. Si au contraire elle se déplace complètement pour marquer 100, relâcher immédiatement le bouton poussoir. Régler de nouveau le cadran et faire un nouvel essai. L'opérateur apprendra rapidement en fonction du degré d'humidité du fruit, à repérer la graduation correcte.
8. Quand l'aiguille de l'ampérémètre se déplace normalement sur le cadran, continuez d'appuyer sur le bouton-poussoir et régler le cadran de façon à ce que l'aiguille de l'ampérémètre se déplace vers 0, c'est-à-dire vers la gauche. Quand l'aiguille est sur zéro elle commence à revenir en arrière si l'on tourne le cadran dans la même direction. Régler le cadran aussi près de zéro que possible.
9. Ensuite et pas avant, tourner complètement vers la droite l'interrupteur de contrôle du voltamètre. Tout en appuyant sur le bouton-poussoir procéder au réglage du cadran de l'ampérémètre sur zéro ou jusqu'au moment où il est remonté à bloc. Relever alors la graduation indiquée par le cadran puis lire le thermomètre.
10. Se reporter au tableau relatif aux raisins secs et, en fonction du résultat indiqué sur le cadran et de la température, déterminer la teneur en eau, comme indiqué au paragraphe 11.
11. Dans la colonne réservée aux températures rechercher celle correspondant à la température indiquée par le thermomètre. Repérer dans la colonne correspondante le chiffre se rapprochant le plus de celui indiqué par le cadran. Pour déterminer le pourcentage indiquant la teneur en eau, il suffit de consulter la colonne d'extrême gauche.

Exemple:

Lecture du cadran	:	76
Température	:	23,3°C
Graduation	:	3
Tableau	:	22 : B2

Repérer la colonne mentionnant en tête 23,3°C chercher le chiffre en dessous correspondant ou se rapprochant le plus de celui indiqué par le cadran c'est-à-dire 76. Notez que le chiffre 75,2 correspond à une teneur en eau de 18,5%, alors que 78,4 correspond à une teneur en eau de 19%. Par interpolation, le chiffre de 76 sur le cadran signifierait que la teneur en eau est de 18,6%.

VERIFICATION DE L'APPAREIL

L'appareil doit être vérifié tous les jours afin de s'assurer de son calibrage et de son bon fonctionnement, comme suit:

1. Placer "l'électrode-sonde" dans l'appareil au lieu de l'échantillon de fruit broyé.
2. Faire fonctionner l'appareil selon la méthode indiquée ci-dessus pour un échantillon de fruit.
3. Vérifier la lecture du cadran et sur chacune des graduations avec celle de l'électrode-sonde.
4. Si la lecture du cadran est anormale, l'appareil a besoin d'être révisé ou d'être réparé.

Tableau 22:B1 Corrélation conductance-température pour les raisins secs - naturels ou à faible teneur en eau - réglage sur 6

lecture de la conductance à la température indiquée (en °F)

Mois	56	58	60	62	64	66	68	70	72	74	75	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98	100	102														
9.0																	9.0	15.0	21.0	25.0	29.0	33.0	36.0	39.0	42.0													
9.5										4.0	11.0	17.5	22.5	27.0	32.5	37.0	40.5	44.0	47.0	49.0	51.5																	
10.0				1.0	7.0	13.5	17.5	23.0	28.5	34.0	38.0	41.5	45.5	49.0	52.0	54.5	57.0	59.0	61.5																			
10.5						7.5	13.0	18.0	24.0	29.5	35.0	40.0	44.5	49.0	51.5	54.0	57.0	60.0	62.0	64.0	66.0	69.0	70.0															
11.0							8.5	16.0	22.5	28.0	34.0	39.0	44.0	48.5	53.0	56.0	59.0	61.5	64.0	66.0	68.5	70.5	72.5	73.8	76.8													
11.5								9.0	18.0	26.0	31.0	36.0	42.0	47.5	51.5	55.5	58.7	62.5	64.7	67.5	69.5	71.0	73.0	75.0	76.5	78.3	79.6	81.0	82.5									
12.0									23.5	30.5	37.5	42.5	47.0	52.0	56.5	60.0	63.8	66.5	69.0	71.0	73.0	74.5	76.0	78.0	79.7	81.0	82.0	83.8	85.2	85.5								
12.5										16.5	27.0	34.5	40.0	46.0	50.5	55.0	59.0	63.0	65.8	68.6	71.0	73.3	75.0	76.6	78.0	79.7	81.3	82.6	84.0	85.4	86.7	88.0	89.3					
13.0											30.5	37.2	42.5	48.0	52.3	56.5	60.5	64.3	67.7	70.0	72.5	74.8	76.7	78.3	79.7	81.2	82.6	83.8	85.2	86.5	87.8	89.2	90.5	91.3				
13.5												40.0	45.0	49.7	54.0	58.0	61.5	65.0	68.5	71.3	73.4	75.4	77.5	79.4	80.7	82.0	83.5	85.0	86.2	87.3	88.5	89.8	91.0	92.2	93.0			
14.0													48.3	52.5	56.5	60.0	63.0	66.0	69.2	72.0	74.5	76.4	78.0	80.0	81.7	83.0	84.4	85.6	87.0	88.0	89.3	90.3	91.5	92.6	93.8	94.6		
14.5														55.3	59.0	62.3	65.0	67.6	70.4	72.7	75.0	77.0	78.7	80.4	82.0	83.7	85.0	86.2	87.3	88.7	89.7	90.8	91.8	93.0	94.0	95.0	95.8	
15.0															61.6	64.5	67.7	70.8	72.4	74.3	76.0	78.0	79.7	81.1	82.6	84.0	85.6	86.7	87.9	89.1	90.3	91.4	92.5	93.5	94.5	95.5	96.4	97.0

Tableau 22:B2 correlation conductance-température pour les raisins secs traités; réglage sur 3.

Lecture de la conductance à la température indiquée (en °F)

Mois- ture	°F																							
	56	58	60	62	64	66	68	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	95	98	100	102
13.0										0.0	6.7	12.6	18.0	22.2	26.8	31.4	35.4	39.5	43.7	48.0	52.2	55.8	59.0	
13.5									2.5	9.0	15.4	21.0	25.2	29.4	34.0	38.3	42.7	46.5	50.5	54.3	58.0	61.5	64.8	
14.0									5.7	11.7	17.0	22.0	27.5	32.4	36.6	40.8	44.2	48.3	52.6	56.2	59.6	62.8	66.3	69.2
14.5							1.0	7.5	14.0	19.0	24.3	29.4	34.2	39.0	42.8	46.7	50.9	54.4	57.5	60.8	64.2	67.2	70.3	73.0
15.0							2.5	9.3	15.5	21.7	27.0	31.6	36.3	40.9	45.5	49.2	53.0	56.8	59.7	62.7	65.4	68.2	70.9	73.6
15.5									4.0	11.0	17.7	23.1	29.7	34.0	38.2	42.7	47.3	51.6	55.2	58.5	62.1	64.9	67.2	69.7
16.0									13.5	20.0	25.3	31.0	36.0	41.0	45.5	50.0	54.0	58.0	61.6	64.5	67.4	69.6	72.0	73.7
16.5									13.0	20.5	26.5	32.0	36.6	42.0	46.5	50.7	54.8	58.5	62.0	65.5	68.8	71.0	73.0	75.2
17.0									17.0	24.0	30.0	35.5	41.0	46.0	50.5	54.5	58.5	62.0	65.0	68.0	71.0	74.1	76.0	77.8
17.5									17.5	24.5	30.5	36.0	41.5	46.5	51.0	55.0	58.5	62.0	65.0	68.0	71.0	74.0	76.2	78.4
18.0									18.0	25.0	31.0	36.5	42.0	47.0	51.5	55.5	59.0	62.5	65.5	68.5	71.5	74.5	77.0	79.0
18.5									18.5	25.5	31.5	37.0	42.5	47.5	52.0	56.0	59.5	63.0	66.0	69.0	71.5	73.8	76.0	78.0
19.0									19.0	26.0	32.0	37.5	43.0	48.0	52.5	56.5	60.0	63.5	66.5	69.5	72.0	74.5	76.5	78.5
19.5									19.5	26.5	32.5	38.0	43.5	48.5	53.0	57.0	60.5	64.0	67.0	70.0	72.5	75.0	77.0	79.0
20.0									20.0	27.0	33.0	38.5	44.0	49.0	53.5	57.5	61.0	64.5	67.5	70.5	73.0	75.5	77.5	79.5
20.5									20.5	27.5	33.5	39.0	44.5	49.5	54.0	58.0	61.5	65.0	68.0	71.0	73.5	76.0	78.0	79.5

IMPURETES MINERALES (SABLE) 1/ DANS LES RAISINS SECS

Principe de la méthode

En raison des méthodes utilisées pour la cueillette et le séchage, les raisins sont exposés à la contamination par le sable ou par des particules de sol. Le but de l'"épreuve du sable" est de séparer des raisins le sable et les matières inorganiques similaires en associant le recours aux cribles, à l'agitation et au jet d'eau. Après avoir été séparé du raisin, le sable est recueilli sur un crible à fines mailles, transféré dans un creuset, incinéré de manière à éliminer toute matière organique, et ensuite pesé. On effectue un prélèvement assez important, de façon à obtenir un échantillon proportionnel représentatif du produit, ainsi que pour disposer d'une quantité suffisante d'"impuretés minérales" ou de sable.

Appareillage

Vases à filtration en Pyrex - 2 000 ml

Vases à filtration - 800 ml

Plaque chauffante ou étuve

Moufle - 550° à 600° C

Creusets pour l'incinération du résidu

Cribles - diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 8; pores de 2,38 mm

Cribles - diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 24-25; pores de 0,70 mm

Cribles - diamètre de 8 pouces (20 cm) - maille 250-270; pores de 50 microns

Note : Le crible à maille fine 250-270 peut être réduit aux dimensions de 3 ou 4 pouces de diamètre (7,5 à 10 cm) avec un raccord conique ou un entonnoir pour recueillir les liquides de lavage du crible de 20 cm à maille 24-25.

Réactifs - Solution de Na Cl (15%)

Description de l'épreuve

- 1) Peser 200 grammes de raisins et les placer dans un vase à filtration de 2 000 ml; ajouter 1 000 ml d'eau;
- 2) Ajouter 5 gouttes d'un détergent de ménage; faire bouillir à petit feu pendant 20 minutes environ;
- 3) Passer à travers le système des cribles, celui à maille 8 étant au dessus, celui à mailles 25 au milieu, et celui à mailles 270 en bas. En employant environ un tiers des raisins secs chaque fois, combiner jet d'eau et frottement vigoureux pour écraser le tissu et libérer le sable ou autres matières terreuses.
- 4) Enlever le crible à maille 8, et laver à fond le résidu sur le crible à maille 25.
- 5) Recueillir tout ce qui passe à travers le crible à maille 25 sur le crible à maille 270.
- 6) Transférer prudemment la matière demeurée sur le crible à maille 270 dans un vase à filtration de 800 ml à l'aide d'un petit courant d'eau.
- 7) Laisser reposer pendant environ 5 minutes, pour que les substances plus lourdes puissent se déposer au fond du vase et que la substance plus légère du raisin puisse surnager.
- 8) Décanner la plus grande partie de l'eau et du raisin surnageant en laissant le sable au fond du vase.
- 9) A ce moment, la plus grande partie des matières organiques devrait être éliminée. S'il semble qu'il y en ait une quantité appréciable dans le vase, ajouter environ 400 ml d'une solution de Na Cl chaude à 15%, laisser reposer pendant 5 minutes et décanner à nouveau l'eau et les substances légères. On peut vérifier l'élimination des substances organiques en faisant subir aux produits de lavage une épreuve à Ag NO₃.
- 10) Filtrer le résidu restant dans le vase à travers un filtre à débit rapide ne laissant pas de cendre et le transvaser dans un creuset taré.

1/ Adaptation de : "Détermination du résidu d'acide insoluble (Sols)"
Journal de l'AOAC, Volume 54, No. 3
mai 1971, 40.A07.

- 11) Faire sécher et calciner dans le moufle pendant environ 2 heures, à une température de 550° - 600° C.
- 12) Laisser refroidir et peser le résidu, en donnant les résultats en tant que "_____mg/100 g".

ANNEXE VI
APPENDICE III

HUILE MINÉRALE DANS LES RAISINS SECS 1/
(Projet de norme PVF 71/6-72)

Comme indiqué au paragraphe 55 du rapport de la 8ème session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 72/20), l'observateur représentant l'AOAC a attiré l'attention sur une méthode susceptible de convenir à la détermination de la teneur en huile minérale des fruits séchés. Cette méthode est signalée au paragraphe 9.2.4 du projet de norme, avec la référence: AOAC, 11ème édition-28.063.

Une étude plus approfondie du problème a fait apparaître qu'il existe une méthode plus appropriée et plus sensible pour la détermination de la teneur en huile minérale des raisins secs. Les détails en sont donnés dans ce qui suit:

Appareillage

- Vases à filtration chaude-1000 ml, 800 ml, 30-50 ml;
- Entonnoirs à décantation - 800 ml;
- Bain-marie bouillant;
- Papier filtre à débit rapide;
- Tube chromatographique, burette de 250 ml; ou 30x450 mm.
tube chromatographique muni d'un robinet d'arrêt.

Réactifs:

HCl 6N (1+1)

Alumine (Al₂O₃) Activité Brockman I, maille 80-200, pH 9-11 dans une bouillie aqueuse à 10% (Fisher Scientific Co. No. A. 540, A-941 J.T. Baker No.(0539)).

Chloroforme, pur pour analyse

Ether de pétrole, pur pour analyse, B.P. 30°-60°C

Na₂SO₄ (anhydre)

Principe de la méthode

Les raisins secs contiennent une certaine quantité d'huile naturelle qui se trouve entraînée avec l'huile minérale lors d'un processus normal d'extraction à l'aide d'un solvant. Dans un premier temps, il convient donc d'extraire du produit toute huile, qu'elle soit végétale ou minérale, à l'aide d'un solvant approprié tel que le chloroforme. Après évaporation du chloroforme, le résidu contenant l'huile est ensuite filtré à travers une colonne d'alumine afin de séparer l'huile minérale insaponifiable de l'huile végétale, grâce à la différence de solubilité entre les deux huiles. L'huile végétale se dépose dans la colonne d'alumine qui est alcaline, alors que l'huile minérale non polaire est entraînée par l'éther de pétrole. L'évaporation de l'éther de pétrole laisse un résidu d'huile insaponifiable qui est considérée comme une huile minérale après vérification de sa pureté par mesure de l'indice de réfraction et à l'aide du spectre d'Intran.

Préparation d'un échantillon

1. Peser 200 g de raisins secs dans un vase à filtration chaude d'une contenance de 1 l.
2. Ajouter 50 ml de HCl 6N, en agitant. Laisser reposer pendant 1 heure en remuant de temps à autre.

1/ Extrait de la 11ème édition (Association des Chimistes Analytiques Officiels, Chapitre 14.109-14.112, l'Huile Minérale dans les Produits de Boulangerie).

3. Ajouter 200 ml de chloroforme à la masse de raisins secs, remuer, puis décantier le chloroforme et l'extrait aqueux dans un vase à filtration chaude de 800 ml. Conserver les raisins secs dans le vase de 1 l.
4. Répéter encore deux fois l'opération No.3, en utilisant pour chaque extraction, 200 ml de chloroforme.
5. Verser le tout dans un entonnoir à décantation. Laisser reposer suffisamment longtemps pour permettre au chloroforme de se séparer des couches aqueuses. Retirer la couche de chloroforme la plus épaisse et la transvaser dans un vase à filtration chaude de 800 ml.
6. Ajouter environ 100 g de Na_2SO_4 anhydre à l'extrait de chloroforme et décantier à l'aide d'un filtre à débit rapide dans un autre vase à filtration chaude de 800 ml.
7. Laver le Na_2SO_4 à l'aide de 50 ml de chloroforme et décantier à l'aide d'un filtre dans le vase à filtration chaude en mélangeant les extraits au chloroforme.
8. Evaporer jusqu'à quasi déshydratation, sur bain-marie bouillant, en utilisant un léger courant d'air.
9. Transvaser le résidu quantitativement dans un vase à filtration chaude de 50 ml en utilisant de petites quantités de chloroforme, évaporer de nouveau, cette fois jusqu'à dessiccation totale.
10. Sécher le résidu pendant 2 ou 3 h à 100°C . Laisser refroidir.

Préparation de la colonne d'alumine

1. Enfoncer un petit tampon de laine de verre dans la partie étranglée de la colonne.
2. Ajouter à travers un entonnoir à poudre 175 g d'alumine, tapoter sur l'éprouvette afin de tasser uniformément et égaliser la surface. Couvrir avec un disque découpé dans un filtre papier à débit rapide dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de l'éprouvette.
3. Pré-laver le récipient avec environ 200 ml d'éther de pétrole et ce juste avant que la dernière partie d'éther de pétrole ne se dépose dans l'alumine, arrêter le pré-lavage.

Détermination

1. Reprendre le résidu séché avec 5-10 ml d'éther de pétrole.
2. Verser soigneusement dans la colonne d'alumine, ouvrir le robinet d'arrêt et recueillir l'éluat à une cadence "inférieure à" 5 ml/min.
3. Fermer le robinet d'arrêt lorsque le mélange éther-huile s'est déposé juste au-dessus de la surface de l'alumine. Rincer le vase à filtration chaude ayant servi pour l'échantillon avec deux mesures de 5 ml d'éther de pétrole, en lavant les parois de la colonne à chaque rinçage.
4. Ouvrir le robinet d'arrêt et laisser l'éther se déposer presque jusqu'à la surface de l'alumine. Remplir la colonne d'éther de pétrole.
5. Continuer à ajouter de l'éther de pétrole dans la colonne jusqu'à rassemblement d'un total de 400 ml.
6. Evaporer l'éther de pétrole sur un bain-marie bouillant jusqu'à réduction à un faible volume en recourant à un léger courant d'air sec pour aider à l'élimination du solvant. L'utilisation d'un agitateur placé dans le flacon aide à empêcher une surchauffe et un débordement possible.
7. Transférer quantitativement dans un petit vase à filtration chaude en utilisant une petite portion de pétrole.
8. Evaporer jusqu'à dessiccation sur une surface chaude en utilisant un léger courant d'air. Sécher dans un four à convection pendant 1 h à 100°C .
9. Calculer le pourcentage de poids de cette huile insaponifiable par rapport au poids original des raisins secs (200 g).

Formule: $\frac{\text{Poids du résidu}}{200} (100) = \% \text{ en poids d'huile minérale.}$

Identification et pureté de l'huile minérale

1. Transférer approximativement 2 gouttes d'huile résiduelle sur NaCl ou sur plaque d'Irtran. Recouvrir d'une autre plaque et préparer un spectre IR. Préparer une courbe semblable en utilisant de l'huile minérale USP. Si le volume de l'huile résiduelle est trop petit pour être déposé directement sur une plaque, utiliser alors du CS₂. Procéder ensuite à l'évaporation complète du solvant avant de recouvrir la plaque d'une autre plaque. Les sommets sont atteints à 3,4, 6,82 et 7,25 mm.

2. Obtenir l'indice de réfraction sur une autre goutte ou deux d'huile résiduelle et comparer avec l'indice de réfraction de l'huile minérale USP lu à la température de l'huile.

ANNEXE VI APPENDICÉ IV

Le sorbitol dans les raisins secs et autres produits alimentaires

Méthode

Réactifs

- Méthanol - absolu, distillé dans du verre
- Acétate de plomb en solution saturée - Préparer la solution saturée en dissolvant 16 g d'acétate de plomb neutre dans 100 ml d'eau.
- Gel de Silice (driérite), anhydre, indicateur, maille No. 8 - W.A. Hammond Drierite Co., Xenia (Ohio), ou équivalent.
- Célite, à écoulement rapide.
- L-D-Glucoheptose; étalon interne. K and K Laboratory, Plainview (New York).
- Réactif TMS, Tri-sil de la Pierce Chemical Co, Rockford (Illinois); ou bien préparer le réactif de la façon suivante: mettre quelques grains de driérite dans une bouteille sèche munie d'un bouchon à cloison. A l'aide d'une seringue hypodermique, ajouter, dans l'ordre: 9 parties de pyridine sèche, 3 parties d'Hexaméthylbisilazène (HMDS) et 1 partie de triméthylchlorosilane (TMS). Le réactif doit être maintenu dans un état anhydre. Débarrasser la pyridine de son humidité en la conservant sur de la driérite ou des tamis moléculaires de 13x.

Appareillage

- Seringues - 10 seringues numéros 1 et 2 de 10 ml.
- Chromatographe en phase gazeuse - Perkin Elmer 900 ou tout instrument à détecteur à ionisation de flamme convenant pour les paramètres de fonctionnement indiqués dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1. Paramètre de fonctionnement pour la CGL

Colonne de verre	Hauteur: 1,83 m, diamètre intérieur: 0,41 cm
Garniture	SE 30 à 4% sur Diatoport S. silanisé à maille 60/80
Gaz vecteur	Hélium, 50 ml/min.
Température de la colonne	Programmée entre 160° et 280°C à 4 min. avec 5 min. de retard initial
Température du détecteur	300°C
Température de l'injecteur	220°C

Préparation des étalons internes

Prélever et peser 25 mg de glucoheptose. Transférer dans un flacon de 25 ml de volume avec 10 ml de H₂O. Faire dissoudre et achever de remplir la fiole avec du MeOH. Si la quantité de sorbitol ajoutée aux raisins secs est supérieure à 0,5%, des solutions d'étalon interne plus concentrées devront être utilisées.

A 25 mg de glucoheptose dans un volume de 25 ml (mg/ml), la zone de réaction maximale a été la même que pour 25 mg de sorbitol dans un volume de 25 ml (1 mg/ml), et on a utilisé un rapport de 1 à 1 pour le calcul de la teneur en sorbitol, exprimée en mg de l'échantillon.

Préparation de l'échantillon

Peser 100 mg de raisins secs et les transférer dans un vase à filtration de 250 ml. Extraire le sorbitol des raisins secs avec 6 portions de MeOH de 80 ml en brassant pendant 1/2 minute. Avoir soin de ne pas trop écraser les raisins. Transférer les solutions d'extrait combinées dans un flacon de 500 ml à l'aide d'un entonnoir. Ajouter 2 ml de solution d'acétate de plomb saturée au contenu du flacon de 500 ml et compléter le remplissage avec MeOH. Mélanger et laisser reposer pendant 1 h ou plus. Les acides organiques sont précipités. Transférer 1 ml du produit surnageant et 1 ml de solution étalon contenant 1 mg de glucoheptose dans une fiole de 4 ml. Ajouter 0,1 g de célite. Faire sécher dans un four à vide à 45°C, au maximum à 5,08 cm de Hg.

Verser dans la fiole sèche quelques granules de drierite et 2,5 ml de réactif TMS à l'aide d'une seringue hypodermique. Reboucher la fiole avec un couvercle à vis à revêtement de teflon et bien secouer pour mélanger le résidu et la solution. Laisser reposer pendant 1/2 heure à 45°C pour permettre une réaction complète.

Laisser les solides se déposer et maintenir la fiole à la température de réaction pendant l'analyse CGL. Injecter environ 1 ou 2 microlitres de solution dans un chromatographe à gaz (la taille de l'échantillon dépend des conditions et de la sensibilité nécessaires pour maintenir les pics du sorbitol et des étalons internes sur l'échelle).

Outre les pics du sorbitol et des étalons internes, on constatera également la présence dans le chromatogramme de glucose A et B-D et, parfois, de pics du saccharose.

Calculs

As = surface du pic de l'échantillon
Ai = surface du pic de l'étalon interne
i = étalon interne (mg) ajouté à la fiole de 4 ml
G = échantillon de raisins secs (en grammes)

$\frac{As}{Ai} \times i \times \frac{500}{G} \times 100 = \text{mg de sorbitol/100 g d'échantillon}$

ANNEXE VII

PROJET DE NORME POUR LES MANDARINES EN CONSERVE

Avancé à l'étape 8

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les mandarines en conserve sont le produit a) préparé à partir de mandarines mûres, saines et présentant les caractéristiques de Citrus reticulata Blanco (y compris toutes les variétés commerciales convenant à la mise en conserve); b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration. Avant sa transformation, le fruit doit être lavé et pelé convenablement et la plus grande partie de la membrane, des fibres provenant du coeur et du blanc, et, le cas échéant, des pépins doit avoir été éliminée des segments.

1.2 Mode ou forme de présentation

Les mandarines en conserve peuvent être conditionnées sous forme de:

- a) segments entiers ... (segments de fruit pratiquement intacts et conservant leur forme originale, mais pouvant être légèrement fendus); ou
- b) segments brisés... (portions de segments conservant au moins la moitié du calibre apparent à l'origine ou suffisamment grands pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 12 mm de côté, fait de fil métallique de 2 mm de diamètre); ou

- c) morceaux... (portions de segments assez grands pour demeurer sur un tamis à mailles carrées de 8 mm, fait de fil métallique de 2 mm de diamètre).

1.3 Calibres de segments entiers

Désignation en fonction du calibre

Les mandarines en conserve présentées en segments entiers peuvent être désignées selon les spécifications de calibre ci-après:

Calibre unique uniforme

"Grosses" - 20 segments entiers ou moins pour 100 grammes de fruit égoutté;
"Moyennes" - 21 à 35 segments entiers pour 100 grammes de fruit égoutté;
"Petites" - 36 segments entiers ou plus pour 100 grammes de fruit égoutté.
Les calibres uniques doivent également satisfaire au critère d'uniformité énoncé à l'alinéa 2.2.5.

Calibres mixtes

Mélange de deux ou plus de deux calibres uniques.

1.3.1 Conformité à la désignation "calibre unique"

- a) Lorsque le produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme à la désignation "calibre uniforme" telle que définie à l'alinéa 1.3 - à l'exception des "calibres mixtes" - l'unité échantillon doit être conforme aux spécifications de calibre de la catégorie correspondante de "calibre unique".

Les segments brisés n'entrent pas en ligne de compte dans la détermination de la conformité à la classification en fonction du calibre.

- b) Toute unité échantillon ou récipient qui ne satisfait pas aux spécifications d'uniformité et de dénombrement de l'alinéa a) ci-dessus sera considérée comme "défectueuse" aux fins de la classification en fonction du calibre.
- c) Un lot sera considéré comme satisfaisant aux critères de désignation de la catégorie "calibre uniforme" si le nombre des unités défectueuses, telles que définies à l'alinéa b) ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Mandarines et milieux de couverture appropriés comme indiqué ci-après:

2.1.1 Milieux de couverture

- a) Eau - liquide de couverture composé uniquement d'eau;
- b) Jus d'agrumes - liquide de couverture composé uniquement de jus de mandarines ou de tout autre jus d'agrumes;
- c) Jus d'agrumes panachés - liquide de couverture composé de deux ou plus de deux jus d'agrumes, y compris, éventuellement, du jus de mandarines;
- d) Eau et jus d'agrumes - liquide de couverture composé d'un mélange d'eau et de jus de mandarine ou d'eau et de n'importe quel autre jus d'agrumes (seuls ou en combinaison);
- e) Avec addition de sucre(s) - n'importe lequel des liquides de couverture mentionnée dans les alinéas a) à d) ci-dessus peut être additionné d'un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de fructose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, sucre interverti.

2.1.2 Classification des liquides de couvertures en cas d'adjonction de sucres

- a) En cas d'adjonction de sucres au jus de mandarine ou à un autre jus d'agrumes, les liquides de couverture devront avoir une densité d'au moins 14° Brix et ils seront classés en fonction de la densité finale du sirop, comme suit:

Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14° Brix.
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18° Brix.

- b) En cas d'adjonction de sucres à l'eau ou à un mélange eau-jus de mandarine où encore à un mélange d'eau et d'autres jus d'agrumes, les liquides de couverture seront classés en fonction de la densité finale du sirop, comme suit:

Densités de base des sirops

Sirop léger au moins 14° Brix.
Sirop épais au moins 18° Brix.

Liquide de couverture facultatif

Sauf en cas d'interdiction dans le pays où le produit est vendu, les liquides de couverture ci-après peuvent être utilisés:

<u>Eau légèrement sucrée</u>)	au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix.
<u>Sirop extra-léger</u>		
<u>Légerement sucré, à l'eau</u>		
Sirop très épais)	plus de 22° Brix.

2.1.3 La densité finale du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne devra présenter une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure, s'il y en a une.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Les segments doivent avoir une coloration jaune à orangé vif caractéristique du fruit préparé et transformé convenablement, exempte de toute teinte brune, et le milieu de couverture liquide doit être raisonnablement limpide, excepté lorsqu'il contient un jus.

2.2.2 Saveur

Les mandarines en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.2.3 Texture

La texture doit être raisonnablement ferme et caractéristique du produit en conserve; elle doit être raisonnablement exempte de cellules desséchées et de parties fibreuses nuisant à l'apparence ou à la comestibilité du produit.

2.2.4 Défauts et tolérances

Les mandarines en conserve devront être raisonnablement exemptes de défauts, dans les limites énoncées ci-dessous:

<u>DEFAUT</u>	<u>LIMITE MAXIMUM</u> <u>dans le fruit égoutté</u>
a) <u>Segments brisés et morceaux</u> (tels que définis au par. 1.2) (Segments entiers)	7% m/m
b) <u>Morceaux</u> (tels que définis au par. 1.2) (Segments brisés)	15% m/m
c) <u>Membrane</u> (Surface totale)	7 cm ² /100 g (sur la base d'une moyenne des échantillons)
d) <u>Tissus fibreux</u> (longueur totale)	5 cm/100 (sur la base d'une moyenne des échantillons)
e) <u>Pépins</u> (Mesurant plus de 4 mm dans une dimension quelconque)	1/100 g (sur la base d'une moyenne des échantillons)

2.2.5 Uniformité de calibrage (Calibre unique - segments entiers)

Dans 95 pour cent (en nombre) des unités (à l'exclusion des segments brisés) présentant le calibre le plus uniforme, le poids de la plus grande unité ne doit pas dépasser le double du poids de la plus petite.

2.2.6 Classification des "unités défectueuses"

Tout récipient ne satisfaisant pas à une ou plus des spécifications de qualité applicables, telles que définies aux alinéas 2.2.1 à 2.2.5 (sauf celles qui sont établies sur la moyenne des échantillons) sera considéré comme "défectueux".

2.2.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.3, lorsque:

- a) le nombre des unités "défectueuses", telles que définies à l'alinéa 2.2.6, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées;
- b) les spécifications de l'alinéa 2.2.5, qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés, sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et les spécifications correspondantes énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ou ont fait l'objet d'autres décisions de la part de celui-ci.

	<u>Dose maximum dans le produit fini</u>
<u>Acidifiants</u>	
Acide citrique	Non limitée (confirmée)
<u>Agents de clarification</u>	
Méthylcellulose	10 mg/kg (confirmation différée)
(Spécifications: 1/	
Teneur en methoxyle	pas moins de 27,5%, pas plus de 31,5%, sur la base du poids sec.
En outre, la teneur en arsenic ne doit pas dépasser 3 mg/kg.	
Autres métaux lourds	pas plus de 10 mg/kg, calculé en plomb (Pb)
Perte à la dessiccation	pas plus de 5%
Résidu (cendre)	pas plus de 1-1/2%.)

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après concernant les contaminants a été confirmée à titre provisoire 2/ par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximum 250 mg/kg, calculés en Sn

5. HYGIENE

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

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inadmissible.

1/ Ces spécifications ne figureront pas dans la norme. Elles seront portées à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui examine actuellement des spécifications relatives à divers additifs alimentaires, dont le méthylcellulose.

2/ Confirmation provisoire devant être soumise à un nouvel examen au plus tard deux ans après l'adoption de la Norme par la Commission à l'Etape 8.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit

- a) ne doit pas contenir de microorganismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
- b) ne doit contenir aucune substance produite par des microorganismes en quantités qui pourraient présenter un danger pour la santé.

6. POIDS ET MESURE

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient complètement rempli et une fois clos.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Doit être considéré comme "défectueux" tout récipient qui ne satisfait pas aux spécifications relatives au remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) énoncées à l'alinéa 6.1.1.

6.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant à la spécification de l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) figurant dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants calculés sur la base du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient une fois clos et complètement rempli:

Présentation sous forme de segments entiers 55%
Présentation sous forme de segments brisés
et de morceaux 58%

6.1.2.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimum, le produit est jugé conforme aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "mandarines".

7.1.2 a) Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci:

"Segments entiers"
"Segments brisés"
"Morceaux"

b) Dans le cas des calibres mixtes, la désignation de ces calibres devra figurer à proximité immédiate de la désignation du mode de préparation, par exemple, "segments entiers de calibre mixte".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau, ou d'un mélange d'eau et d'un ou plusieurs jus d'agrumes dans lequel l'eau prédomine, il devra être déclaré dans le nom du produit ou au voisinage immédiat de celui-ci, par exemple:

"dans l'eau" ou "conditionné dans de l'eau".

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement de jus de mandarine, ou de tout autre jus d'agrumes unique, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, ainsi par exemple:

"dans du jus de mandarine" ou
"dans du jus de (nom du fruit)".

7.1.5 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux jus d'agrumes ou plus, qui peuvent comprendre le jus de mandarine, il devra être précisé dans l'appellation ou être indiqué à proximité immédiate de celle-ci, ainsi par exemple:

"dans du jus de (nom des agrumes)"
ou
"dans des jus d'agrumes"
ou
"dans des jus d'agrumes mélangés".

7.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés au jus de mandarine ou à d'autres jus, le milieu de couverture doit être déclaré comme suit, selon le cas:

"jus de (nom de l'agrumes) légèrement sucré"
ou
"jus de (nom de l'agrumes ou des agrumes) fortement sucré"
ou
"jus d'agrumes légèrement sucrés"
ou
"mélange de jus d'agrumes fortement sucrés".

7.1.7 Lorsque des sucres sont ajoutés à l'eau, ou à l'eau mélangée à un jus d'agrumes unique (pouvant consister en jus de mandarine), ou à l'eau mélangée à deux jus de fruits ou plus, le milieu de couverture devra être déclaré comme suit, selon le cas:

"sirop léger" ou "sirop épais"
ou
"eau légèrement sucrée"
ou
"eau sucrée légèrement"
ou
"sirop très léger"
ou
"sirop très épais".

7.1.8 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et du jus de mandarine ou de l'eau et un ou plusieurs jus d'agrumes, et que le jus de fruit constitue 50% en volume ou plus du milieu de couverture, celui-ci sera désigné de façon à indiquer la prépondérance de ce jus de fruit, ainsi par exemple:

"jus de mandarine et eau"
ou
"jus de (nom de l'agrumes ou des agrumes) et eau".

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions; conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, sauf dans le cas de l'eau qui n'a pas besoin d'être déclarée.

7.2.2 Dans le cas des jus de fruits préparés à partir de concentré, le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclaré dans la liste des ingrédients, comme suit: "jus de (nom du fruit) préparé à partir de concentré" ou "jus de (nom du fruit) reconstitué" ou "jus de (nom du fruit) préparé à partir de concentré de jus de (nom du fruit)".

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou le l'induire en erreur.
- b) Quand le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives

7.6.1 Classification des "segments entiers" en fonction du calibre

Dans le cas des "segments entiers", le calibre des segments pourra être indiqué sur l'étiquette, à condition que l'emballage soit conforme aux spécifications des alinéas 1.3.1 ou 1.3.2 de la présente norme.

7.6.2 Classification par calibres des segments entiers de calibre uniforme

Si l'emballage est conforme aux spécifications pertinentes du paragraphe 1.3, la classification par calibre des segments entiers de calibre uniforme peut être déclarée comme suit sur l'étiquette:

- a) "Grosses", "moyennes" ou "petites", selon le cas, et/ou
- b) Le nombre d'unités présentes dans le récipient, exprimé par un intervalle de numération, par exemple: "De (nombre) à (nombre) segments entiers".

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou mentionnées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées aux paragraphes 8.1, 8.2, 8.3 et 8.4.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS, pour les fruits et légumes traités, document CAC/RM-36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et hermétiquement fermé.

8.3 Mesure de la densité des sirops (Méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4) Official, Final action (et 47.012 et 47.015).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction pour la température pour obtenir l'équivalent à 20°C.

8.4 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.4.1 Récipients métalliques

8.4.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4.2 Réipients en verre

8.4.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

AVANT-PROJET DE NORME
POUR LES CAROTTES EN CONSERVE

Renvoyé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les carottes en conserve sont le produit a) préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce Daucus carota L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure; b) conditionné avec de l'eau ou autre liquide de couverture approprié ainsi qu'avec des sucres, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit, et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété (cultivar) appropriée de carotte peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

- a) Entières: carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale. Le diamètre des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm et la différence entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieure à 3:1.
- b) Tronçons dans le sens de la longueur: carottes débitées longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long au minimum et de 5 mm de large au maximum, mesurés à la largeur maximum.
- c) Tronçons ou rouelles: carottes coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur maximum de 10 mm et un diamètre maximum de 50 mm.
- d) Dés: carottes coupées en cubes dont les arêtes ont une longueur maximum de 12,5 mm.
- e) Lanières: carottes coupées longitudinalement en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurée aux arêtes les plus longues de la section).
- f) Doubles dés: Sections de carottes coupées en morceaux d'aspect uniforme, à section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la moins longue. La plus courte dimension ne doit pas dépasser 12,5 mm.
- g) Morceaux: carottes entières coupées en travers en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rouelles ou doubles dés.

1.4 Modes de conditionnement

- a) "Couverture liquide" lorsqu'un liquide est utilisé comme milieu de couverture; ou
- b) "Conditionnement sous vide" ou "conditionné sous vide" si le milieu de couverture liquide ne représente pas plus de 20% du poids net total du produit, le récipient étant fermé dans des conditions qui créent un vide élevé à l'intérieur de celui-ci.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Carottes et milieu de couverture liquide convenant au produit, ainsi qu'autres ingrédients facultatifs tels que:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- a) Sel, saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, fructose et sirop de fructose.
- b) Herbes aromatiques et épices; concentré ou jus de légumes et d'herbes aromatiques (laitue, oignons, etc.); garniture composée d'un ou plusieurs légumes (laitue, oignons; morceaux de poivrons rouges ou verts, ou mélange de ces deux derniers), à concurrence de 15% du total de l'ingrédient légume égoutté; essence de menthe.
- c) Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale. Si du beurre est ajouté, la quantité ne devra pas être inférieure à 3% du poids du produit fini (contenu total).
- d) Amidons - naturels (non modifiés), modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque le beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont présents comme ingrédients.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

Le produit doit présenter la coloration normale caractéristique du type utilisé. Le milieu de couverture liquide doit être pratiquement limpide (sauf s'il est susceptible d'être affecté par d'autres ingrédients) et seuls un très faible dépôt ou une très petite proportion de parties de carottes en suspension sont autorisés.

2.2.2 Saveur

Les carottes en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exemptes de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit.

2.2.3 Texture

Les carottes seront raisonnablement exemptes d'unités d'une dureté ou d'une fibrosité excessives.

2.2.4 Défauts et tolérances

Les carottes en conserve doivent être raisonnablement exemptes de défauts et une unité échantillon de 300 g ne doit pas contenir plus de trois unités défectueuses, telles que définies ci-dessous:

	<u>Unité de défaut</u>
a) <u>Taches importantes</u> ----- (défauts de coloration ou traces d'insectes présentant une couleur noire, brun foncé ou autre couleur foncée)	14 mm ² (4 mm de diamètre pour une tache circulaire)
b) <u>Taches</u> ----- (défauts de coloration ou traces d'insectes faciles à distinguer, mais de coloration peu intense)	28 mm ² (6 mm de diamètre pour une tache circulaire)
c) <u>Crevasses</u> ----- (crevasses propres ne présentant pas de défaut de coloration)	50 mm ² (8 mm de diamètre pour une crevasse circulaire)
d) <u>Bouts verts</u> ----- (carottes dont la coloration verte s'étend depuis l'extrémité supérieure jusque dans le cortex)	50 mm ² (8 mm de diamètre pour une marque circulaire)
e) <u>Substance végétale étrangère inoffensive</u> ----- (substance végétale n'appartenant pas à la racine de carotte)	1 gramme
f) <u>Unités non épluchées</u> -----	200mm ² (16 mm pour une zone circulaire)

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout échantillon présentant un nombre total de défauts unitaires supérieur à celui fixé à l'alinéa 2.2.4.

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité de l'alinéa 2.2 lorsque le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.5 ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. CONTAMINANTS

La disposition ci-après relative aux contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximum 250 mg/kg, calculé en Sn.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
a) <u>Glutamate monosodique</u> ----- (utilisé seulement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont utilisés comme ingrédients, par exemple dans un "conditionnement en sauce")	Non limitée (confirmée à titre provisoire) 1/
b) Menthe (essence de menthe) ----- Arome naturel de menthe -----	Non limitée (sous réserve Non limitée de confirma- tion)
c) <u>Agents raffermissants</u> Chlorure de calcium } Lactate de calcium } (confirmés) Gluconate de calcium }	} 350 mg/kg de Ca dans le produit fini
d) Amidons modifiés, gommes végétales, alginates, alginate de propylène-glycol - à n'utiliser que lorsque le beurre ou une autre graisse ou huile comestible d'origine animale ou végétale est utilisé comme ingrédient - dans les proportions suivantes: <u>Dose maximum d'emploi - 10 g/kg, seuls ou en combinaison</u>	
<u>Amidons modifiés - (confirmés)</u> Amidons traités aux acides Amidons traités aux bases Amidons blanchis Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) Phosphate de diamidon phosphaté Phosphate de monoamidon	<u>Amidons modifiés - (non confirmés)</u> Succinate d'amidon sodique Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphate) Phosphate de diamidon acétylé Phosphate de diamidon hydroxypropylique Glycérol de diamidon acétylé Glycérol de diamidon
<u>Amidons modifiés - (confirmés à titre provisoire)</u> Acétate d'amidon Amidon hydroxypropylique Adipate de diamidon acétylé Glycérol de diamidon hydroxypropylique Amidons oxydés	
<u>Gommes végétales - (confirmées à titre provisoire)</u> Gomme arabique Carragénine Furcellerane Gomme guar	<u>Gommes végétales - (non confirmées)</u> Gomme adragante Gomme de caroube Pectine ----- (sans limitation)

1/ Doit être examinée à nouveau deux ans au plus tard après l'adoption de la norme par la Commission à l'étape 8.

Alginates - (confirmés à titre provisoire)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginate de propylène-glycol - (confirmé à titre provisoire)

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve recommandé par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - b) ne doit contenir, en quantités toxiques, aucune substance produite par des micro-organismes qui pourrait présenter un danger pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être bien rempli de carottes et, sauf dans le cas des carottes "conditionnées sous vide", le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient complètement rempli et hermétiquement clos.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne satisfait pas à la spécification de l'alinéa 6.1.1 relative au remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) sera considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant à la spécification de l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.2.1 Poids égoutté minimum

- 6.2.1.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 55% du total dans le cas des récipients ayant une capacité en eau ne dépassant pas 500 grammes et à 58% dans le cas des récipients ayant une capacité en eau supérieure à 500 grammes.

- 6.2.1.2 On jugera que les spécifications relatives au poids égoutté minimum sont satisfaites lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "carottes".
- 7.1.2 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de la désignation ou être placé à proximité immédiate de celle-ci: "Entières", "Tronçons dans le sens de la longueur", "Rouelles", "Tronçons", "Dés", "Lanières", "Julienne", "en Lacets", "Double dés", "Morceaux", "Tranchées".

7.1.3 La désignation du produit peut comprendre la variété ou le type de carottes utilisées.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, sauf dans le cas de l'eau qui n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives (voir à l'alinéa 7.1.3)

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées aux paragraphes 7.1, 7.2 et 7.3.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, document CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I).

Les résultats sont exprimés en % m/m en fonction du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient entièrement rempli et une fois clos.

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.3.1 Récipients métalliques

8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.3.2 Réipients en verre

8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.4 Détermination de la teneur en calcium

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (Méthodes d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les fruits et légumes traités, document CAC/RM 38-1970, Détermination de la teneur en calcium des légumes en conserve).

Les résultats sont exprimés en % m/m de calcium.

* * * * *

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA
MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE
Renvoyé à l'étape 3

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

1.1.1 La macédoine de fruits tropicaux en conserve est le produit a) préparé à partir de trois fruits principaux auxquels un ou plusieurs fruits peuvent être ajoutés facultativement (ainsi que le définit ci-après la présente norme), à partir de fruits frais, congelés ou en conserve; b) conditionné dans de l'eau ou dans un autre milieu de couverture liquide approprié, et auxquels des édulcorants nutritifs et des agents de sapidité ou des aromatisants convenant au produit peuvent être ajoutés; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.1.2 Les fruits doivent appartenir aux espèces suivantes et être présentés comme suit:

a) Principaux fruits

- Ananas ----- (Ananas comosus) morceaux, miettes, dés ou cubes, fines tranches ou lamelles d'ananas pelé et convenablement évidé.
- Papaye ou Mangue ----- (Carica papaya) ou (Mangifera Indica) tranches, dés ou tronçons de papaye pelée et dont les pépins ont été enlevés.
- Banane ----- (Variété de Musa comestible cultivée) tranches ou dés de banane pelée.

b) Fruits facultatifs

- Litchi ----- (Litchi chinensis) segments entiers ou brisés du fruit pelé et épépiné.
- Anacarde ----- (Anacardium occidentale) (chair du fruit)
- Goyave ----- (Psidium Guajava)
- Longane ----- (Euphoria Longana) segments entiers ou brisés du fruit pelé et épépiné.
- Oranges ----- (segments entiers de fruit pelé et épépiné).
(y compris les mandarines)
- Raisins ----- (Variétés comestibles cultivées de Vitis) grains entiers de toutes les variétés sans pépins.
- Griottes ----- (Fruit conforme aux caractéristiques de Prunus avium) entières ou en moitiés (et débarrassées de leur noyau).
- Fruit de la passiflore --- (Variétés comestibles cultivées de Passiflora) pulpe avec ou sans pépins.
- Jack Fruit
- Melon
- Ramboutan

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Proportions de fruits (ingrédients de base)

Les proportions de fruits doivent être les suivantes, et sont établies sur le rapport entre le poids égoutté de chacun des fruits et le poids égoutté de tous les fruits:

<u>Fruits principaux</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Ananas	45%	65%
Papaye ou Mangue (seules ou en combinaison)	25%	50%
Banane	5%	15%
<u>Fruits facultatifs</u>		
Litchi	5%	20%
Melon	5%	20%
Longane	5%	20%
Goyave	5%	15%
Anacarde	2%	5%
Jack Fruit	5%	20%
Raisins	3%	15%
Ramboutan	5%	20%
Oranges (y compris les mandarines)	3%	15%
Griottes		1%
Fruit de la passiflore	traces	2%

2.1.1 Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications relatives aux Proportions de fruits lorsque:

- 1) La moyenne des proportions de chacun des fruits dans tous les récipients de l'échantillon reste comprise entre les proportions requises pour chacun des fruits particuliers; et
- 2) Le nombre de récipients ne répondant pas aux spécifications requises pour un ou plusieurs fruits ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

2.2 Milieux de couverture

La macédoine de fruits tropicaux en conserve peut être conditionnée dans l'un quelconque des milieux de couverture ci-après:

- a) Eau ----- milieu de couverture composé uniquement d'eau.
- b) Eau et jus de fruits ---- milieu de couverture composé uniquement d'eau et du jus du ou des fruit(s) spécifié(s).
- c) Jus de fruits ----- milieu de couverture composé uniquement du jus de l'un ou de plusieurs des fruits spécifiés, pouvant être passé ou filtré.
- d) Avec un ou plusieurs sucres ----- l'un quelconque des milieux de couverture précités aux alinéas a) à c) auquel sont ajoutés l'un ou plusieurs des sucres suivants: saccharose, sirop de sucre interverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, fructose et sirop de fructose.

2.2.1 Classification des milieux de couverture en cas d'adjonction de sucre

- a) Lorsque des sucres sont ajoutés aux jus de fruits, le milieu de couverture ne doit pas être d'une densité inférieure à 14 degrés Brix et sa catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop de la manière suivante:
Jus de (nom du fruit) légèrement sucré - au minimum 14^o Brix.
Jus de (nom du fruit) fortement sucré - au minimum 18^o Brix.
- b) Lorsque des sucres sont ajoutés à un milieu composé d'eau ou d'eau et d'un ou plusieurs jus de fruits, la catégorie de ce milieu est déterminée en fonction de sa densité finale de la manière suivante:

Densités fondamentales de sirop

<u>Sirop léger</u> -----	au minimum 14° Brix
<u>Sirop épais</u> -----	au minimum 18° Brix.

Milieux de couverture facultatifs

Sous réserve d'interdiction dans le pays où le produit est vendu, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

<u>Eau légèrement sucrée</u>	} au minimum 10° Brix mais moins de 14° Brix
<u>Eau sucrée légèrement</u>	
<u>Sirop très léger</u>	
<u>Sirop très épais</u>	pas plus de 22° Brix

2.2.2 La densité finale du jus sucré ou du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit présenter une densité, exprimée en degrés Brix, inférieure à celle de la catégorie immédiatement inférieure, le cas échéant.

2.3 Autres ingrédients

Edulcorants nutritifs, aromatisants autres que les aromatisants artificiels et essences naturelles de fruit.

2.4 Dimensions et formes des fruits

Pour toutes les variétés de fruits autorisées autres que l'ananas, les petits morceaux, cubes ou dés sont exemptés de l'obligation de satisfaire aux spécifications relatives à l'uniformité des dimensions. Les spécifications ci-après sont applicables à l'ananas:

2.4.1 Miettes d'ananas

15% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués de petits morceaux, chacun d'eux devant peser moins de trois quarts du poids moyen des petits morceaux non parés.

2.4.2 Cubes ou dés d'ananas

- a) 10% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués d'unités de dimensions telles qu'elles passent au travers d'un tamis à mailles carrées de 8 mm.
- b) 15% au maximum de la fraction d'ananas égoutté peuvent être constitués d'unités de dimensions telles que le poids de chacune d'elles est supérieur à 3 grammes.

2.5 Critères de qualité

2.5.1 Couleur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la coloration normalement obtenue en mélangeant des ingrédients de couleur normale.

2.5.2 Saveur - La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques du mélange de fruits particulier.

2.5.3 Texture - La texture des ingrédients fruits doit être appropriée à chacun des fruits.

2.5.4 Défauts et tolérances

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit être pratiquement exempte de défauts dans les limites prescrites ci-après:

<u>Défaut</u>	<u>Limite maximum</u>
a) <u>Morceaux de fruits tachés</u> - - - - - (morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et autres anomalies)	2 morceaux par 100 g de fruit égoutté
b) <u>Pelure</u> - (établie sur la moyenne des échantillons) - - (considéré comme un défaut uniquement lorsqu'elle se trouve sur, ou provient des fruits qui sont pelés)	6,5 cm ² par 450 g de contenu total
c) <u>Pépins, morceaux de noyaux et substances végétales étrangères</u> - - - - -	2 g par 500 g de contenu total.

2.5.5 Classification des unités "défectueuses"

Doit être considéré comme "défectueux" tout récipient qui ne satisfait pas une ou plusieurs des:

- 1) spécifications requises sous 2.4; et
- 2) spécifications de qualité énoncées sous 2.5.1 à 2.5.4.

2.5.6 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité et autres spécifications qui lui sont applicables, telles que définies à l'alinéa 2.5.5, lorsque:

- a) pour les spécifications qui ne sont pas établies pour la moyenne des échantillons - le nombre des unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies sous 2.5.5, ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, et
- b) les spécifications qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications énoncées à la Section du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

<u>Additifs</u>	<u>Dose maximum d'emploi</u>
<u>Colorants</u>	
Erythrosine ----- (pour colorer les cerises uniquement lorsque l'on utilise des cerises colorées artificiellement)	non limitée
<u>Aromatisants naturels</u>	
Essence naturelle de fruit -----	non limitée
Aromatisants naturels -----	non limitée
<u>Anti-oxygènes</u>	
Acide ascorbique -----	700 mg/kg
Acide érythorbique -----	700 mg/kg
<u>Agent acidifiant</u>	
Acide citrique -----	limitée par les bonnes pratiques de fabrication
<u>Agents raffermissants</u>	
Chlorure de calcium } Lactate de calcium } Gluconate de calcium }	350 mg/kg calculés en Ca

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après relative aux contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximum ----- 250 mg/kg, calculés en Sn.

5. HYGIENE

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

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances indésirables.

- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales d'entreposage, et
 - b) ne doit contenir aucune substance produite par des micro-organismes en quantités qui pourraient présenter un danger pour la santé.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être bien rempli de fruit et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois clos et complètement rempli.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Doit être considéré comme "défectueux" tout récipient ne satisfaisant pas aux spécifications de remplissage minimum énoncées à l'alinéa 5.1.1.

6.1.1.2 Acceptation

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 5.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.1.2 Poids égoutté minimum

6.1.2.1 Le poids du produit égoutté ne doit pas être inférieur à 50% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et hermétiquement clos.

6.1.2.2 On juge que le produit répond aux spécifications relatives au poids égoutté minimum, lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "Macédoine de fruits tropicaux".

7.1.2 Lorsque le milieu de couverture se compose d'eau, ou principalement d'eau à laquelle s'ajoutent un ou plusieurs jus de fruits, ce milieu doit être mentionné dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, comme suit:

"dans de l'eau" ou "conditionné dans de l'eau".

7.1.3 Lorsque le milieu de couverture se compose uniquement d'un seul jus de fruit, le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom du fruit)".

7.1.4 Lorsque le milieu de couverture se compose de deux ou de plusieurs jus de fruits, il doit être déclaré dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci, de la manière suivante:

"dans du jus de (nom des fruits)"

ou

"dans des jus de fruits"

ou

"dans des mélanges de jus de fruits".

7.1.5 Lorsque des sucres sont ajoutés à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"jus de (nom du fruit) légèrement sucré"

ou
"jus de (nom des fruits) fortement sucré"

ou
"jus de fruits légèrement sucrés"

ou
"mélange de jus de fruit fortement sucré(s)".

7.1.6 Lorsque des sucres sont ajoutés à de l'eau ou à de l'eau et à un ou plusieurs jus de fruits, le milieu de couverture doit être déclaré, selon le cas, de la manière suivante:

"sirop léger" ou "sirop épais"

ou
"eau sucrée légèrement" ou "eau légèrement sucrée"

ou
"sirop très léger" ou "sirop très épais".

7.1.7 Lorsque le milieu de couverture contient de l'eau et un ou plusieurs jus de fruits, et que ces jus de fruits représentent 50% ou plus dudit milieu, ce milieu de couverture doit être déclaré afin d'indiquer la prépondérance de ces jus de fruits. Par exemple:

"jus de (nom des fruits) et eau"

7.1.8 Tout aromatisant caractéristique du produit doit être déclaré dans l'appellation du produit ou à proximité immédiate de celle-ci; par exemple: "Avec - - X - -", selon le cas.

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée: une exception est en outre prévue à l'alinéa 7.2.2.

7.2.2 Lorsque les cerises sont colorées artificiellement et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après sont autorisées dans la liste des ingrédients ou ailleurs, au lieu de l'indication du nom de l'additif:

"Cerises artificiellement colorées en rouge";

ou

"Cerises artificiellement colorées en rouge et aromatisées artificiellement"

7.2.3 Si de l'acide ascorbique a été ajouté pour conserver la couleur, la présence de cet additif doit être déclarée dans la liste des ingrédients ou ailleurs sur l'étiquette de la manière suivante:

"Adjonction d'acide ascorbique comme anti-oxygène"

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.1.1 Taille des unités échantillons*

8.1.1.1 Pour déterminer la proportion des fruits et le remplissage du récipient (poids égoutté inclus), le récipient entier sera considéré comme l'unité échantillon.

8.1.1.2 Pour déterminer si les spécifications de pourcentage sont satisfaites en ce qui concerne les dimensions et formes des fruits et les défauts, on choisira comme unité échantillon:

- 1) le récipient entier lorsqu'il contient un litre ou moins; ou
- 2) 500 g de fruits égouttés (d'un mélange représentatif) lorsque le récipient contient plus d'un litre.

8.2 Vérification des proportions de fruits**

8.2.1 Mode opératoire

8.2.1.1 Déterminer le poids égoutté et garder séparément le liquide et les fruits;

8.2.1.2 Séparer chacune des espèces de fruits en enlevant les fruits présents en plus petites quantités (cerises, raisin);

8.2.1.3 Peser chacune des espèces de fruits à 1 g près;

8.2.1.4 Noter le poids de chacune des espèces et additionner le tout.

8.2.2 Calcul et expression des résultats

Calculer le pourcentage de fruits selon la formule suivante:

a)
$$\frac{\text{poids de chacune des espèces}}{\text{somme de tous les poids de fruits}} \times 100 = \% \text{ en poids des fruits}$$

8.3 Détermination du poids égoutté

Selon la méthode du Codex Alimentarius FAO/OMS (méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités du Codex Alimentarius FAO/OMS, document CAC/RM 36-1970, Détermination du poids égoutté - Méthode I). Les résultats sont exprimés en % m/m calculé par rapport au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient lorsqu'il est entièrement rempli et hermétiquement fermé.

8.4 Mesure de la densité du sirop (méthode réfractométrique)

Selon la méthode AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC (1970) 31.011; (Solids) by means of Refractometer (4) Official, Final action (et 47.012 et 47.015).

Les résultats sont exprimés en % m/m de saccharose ("degrés Brix"), avec correction pour la température pour obtenir l'équivalent à 20°C.

* Méthode indiquée pour la "Dimension des unités échantillons - Méthode II" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23, à ceci près que les alinéas 3, 3.1 et 3.2 ont été omis à dessein pour le présent projet de norme.

** Méthode indiquée pour la "Vérification des proportions de fruits" à l'Annexe IV du document ALINORM 69/23.

a) Ne pas utiliser le poids égoutté initial du produit avant la séparation des fruits.

8.5 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.5.1 Récipients métalliques

8.5.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.5.2 Récipients en verre

8.5.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

* * * * *

AVANT-PROJET DE NORME
POUR LES POIS SECS TREMPES EN CONSERVE
Avancé à l'étape 5

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les pois secs trempés en conserve sont le produit a) préparé à partir de graines propres, substantiellement saines, entières, battues, séchées de variétés (cultivars) de pois verts conformes aux caractéristiques de l'espèce Pisum sativum L. ayant été trempées, mais à l'exclusion de la sous-variété macrocarpum; b) conditionné avec de l'eau à laquelle peuvent être ajoutés des édulcorants nutritifs, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant au produit; c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété (cultivar) appropriée de pois peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Pois et eau et ingrédients facultatifs indiqués ci-après:

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

Sel, saccharose, sucre interverti, sirop de sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, aromates et épices, essences.

2.2 Critère de qualité

2.2.1 Couleur

Les pois égouttés doivent présenter la couleur normale caractéristique des pois trempés en conserve, compte tenu de toute adjonction de colorants artificiels. Les pois trempés contenant d'autres ingrédients ou additifs autorisés seront considérés comme présentant la couleur caractéristique lorsqu'on ne constatera pas de coloration anormale compte tenu des divers ingrédients utilisés.

2.2.2 Milieu de couverture

Le milieu de couverture ne doit pas être visqueux au point de ne pouvoir être séparé des pois à 20°C. Sa couleur et son aspect ne doivent pas être étrangers au produit.

2.2.3 Saveur

Les pois trempés doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de saveurs ou d'odeurs étrangères au produit. Les pois trempés préparés avec d'autres ingrédients autorisés doivent présenter la saveur caractéristique conférée par les pois et les autres substances utilisés.

2.2.4 Texture

Les pois doivent être raisonnablement tendres et de texture assez uniforme.

2.2.5 Défauts et tolérances

Les pois trempés doivent être raisonnablement exempts de défauts et la proportion des défauts courants définis dans la présente norme ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Limites maximums
(établies sur la base du poids des pois égouttés)

a) <u>Pois tachés</u> ----- (pois légèrement tachés ou piqués)	10% m/m
b) <u>Pois très tachés</u> ----- (pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés. Les pois vermiculés font partie de cette catégorie)	2% m/m
c) <u>Fragments de pois</u> ----- (fractions de pois: cotylédons séparés ou détachés; cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés; et peaux détachées)	10% m/m
d) <u>Substances végétales étrangères</u> ----- (tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille, ou de cosse de pois et toute autre substance végétale telle que tête de pavot, chardon)	0,5% m/m
<u>Total des défauts</u> a), b), c) et d) -----	15% m/m

2.2.6 Classification des unités "défectueuses"

Sera considéré comme "défectueux" tout récipient ne satisfaisant pas une ou plusieurs des spécifications de qualité qui lui sont applicables, telles que définies de l'alinéa 2.2.1 à l'alinéa 2.2.5.

2.2.7 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux dispositions de l'alinéa 2.2.6 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et les spécifications correspondantes, telles qu'énoncées à la Section ... du Codex Alimentarius doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

	<u>Dose maximum d'emploi</u> (dans le produit fini)
a) <u>Agents raffermissants</u>	
Chlorure de calcium } Lactate de calcium } Gluconate de calcium }	350 mg/kg en Ca
b) <u>Colorants</u>	
Vert S - Colour Index (1956) - 44090 } Tartrazine - Colour Index (1956) - 19140 } Bleu brillant FCF }	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
c) <u>Aromatisants</u>	
Aromatisants naturels et leurs } équivalents identiques de synthèse }	Sans limites

4. CONTAMINANTS

La disposition ci-après relative aux contaminants doit être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires:

Etain, concentration maximum ----- 250 mg/kg, calculé en Sn

5. HYGIENE

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

- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de substances inadmissibles.
- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- a) ne doit pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales, et
 - b) ne doit contenir aucune substance produite par des micro-organismes susceptible de présenter un danger pour la santé.
- 5.4 Le produit doit, en cours de transformation, avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimum

Les récipients doivent être bien remplis de pois et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois clos.

6.1.1.1 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne satisfait pas à la spécification relative au remplissage minimum (90 pour cent de la capacité du récipient) énoncée à l'alinéa 6.1.1 doit être considéré comme "défectueux".

6.1.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unité "défectueuses" ne dépasse pas le nombre d'acceptation c) du plan d'échantillonnage correspondant (NQA-6,5) qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

6.1.2 Teneur minimum en matières sèches

6.1.2.1 La teneur totale en matières sèches du produit ne doit pas être inférieure à 19,5% du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient entièrement rempli et une fois hermétiquement fermé.

6.1.2.2 On juge que les spécifications relatives à la teneur minimum en matières sèches sont satisfaites lorsque la teneur moyenne en matières sèches de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du Produit

7.1.1 Le produit doit être désigné par les noms "Pois trempés" ou "Pois secs reconstitués" ou "Pois secs cuits" ou "Pois secs trempés", ou par une dénomination équivalente en usage dans le pays où le produit est destiné à être vendu.

7.1.2 La déclaration de tout aromatisant ou agent de sapidité caractéristique doit faire partie de l'appellation du produit ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple "avec X", le cas échéant.

7.1.3 Le nom du produit peut comprendre la désignation du type variétal auquel appartiennent les pois.

7.1.4 Les appellations "pois frais", "pois de jardin" ou "pois verts" ne doivent pas être utilisées. Il est interdit, en outre, d'employer tout autre terme pouvant indiquer de façon directe ou ambiguë, par omission ou par induction que les pois sont autre chose que des pois ayant été séchés ou trempés avant d'avoir été mis en conserve.

7.1.5 L'adjonction de colorant artificiel doit être déclarée à proximité du nom du produit.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, à ceci près que l'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

7.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique (unités du "Système international", soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit sera vendu.

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés.

7.5 Pays d'origine

- a) Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7.6 Déclarations facultatives (voir alinéa 7.1.3)

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE, D'ANALYSE ET D'EXAMEN

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ou auxquelles il est fait allusion ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé les méthodes indiquées sous 8.1 et 8.3 et doit confirmer la méthode indiquée sous 8.2.

8.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

8.2 Méthodes d'analyse

8.2.1 Détermination de la teneur en matières sèches

On déterminera la teneur en matières sèches en faisant sécher 5 à 10 grammes d'un échantillon finement macéré prélevé dans le contenu total du récipient, dans un four à vapeur pendant 16 à 18 heures à 98°C, ou par une méthode de séchage équivalente donnant le même résultat. Pour un échantillon correspondant à un volume supérieur à celui que contient un récipient, on peut déterminer la teneur en matière sèche des échantillons prélevés dans chaque récipient puis établir la moyenne.

8.3 Méthode de détermination de la capacité en eau des récipients

8.3.1 Récipients métalliques

8.3.1.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide après avoir découpé le couvercle sans ôter le double sertissage ou en modifier la hauteur.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'à une hauteur de 4,76 mm mesurée verticalement depuis le haut du récipient, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

8.3.2 Réipients en verre

8.3.2.1 Mode opératoire

- 1) Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.
- 2) Laver, sécher et peser le récipient vide.
- 3) Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.
- 4) Soustraire le poids obtenu par l'opération 2) du poids obtenu par l'opération 3). La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient.

* * * * *

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CONCOMBRES EN CONSERVE (CONCOMBRES AU VINAIGRE)

Avancé à l'ETAPE 3

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise le produit généralement connu sous le nom de "concombres en conserve" (dans certains pays "concombres au vinaigre") et préparé à partir de concombres comme principal ingrédient avec, parfois, pour garniture, de petites quantités de légumes ou des condiments auxquels peuvent avoir été ajoutés épices et herbes aromatiques. Le produit peut être élaboré à partir de concombres qui ont été saumurés et dessalés, de concombres fermentés naturellement ou à partir de concombres frais qui ont été acidulés. Le produit est conservé grâce à une fermentation naturelle ou à l'adjonction d'acidulants, mais il peut, par surcroît, être pasteurisé à la chaleur, soumis à un traitement de conservation chimique ou à un traitement faisant appel à d'autres procédés physiques. Dans certains pays, le terme "concombres" est associé à un fruit de grande dimension, tandis que le terme "gherkin" (en français "cornichons") s'applique à un fruit de petite dimension - ayant généralement moins de 70 mm de long. Quelles que soient les pratiques commerciales nationales courantes, ces produits sont couverts par les dispositions de la présente norme et portent l'appellation de concombres en conserve ou concombres au vinaigre.

1.1 Définition du produit

Les concombres en conserve sont le produit (a) préparé à partir de concombres propres, sains, pouvant avoir été pelés ou non, appartenant à des variétés (cultivars) ou des types conformes aux caractéristiques de Cucumis sativus L.; (b) pouvant contenir du sel, des édulcorants nutritifs, d'autres légumes, des assaisonnements, des épices ou des herbes; (c) soumis à un traitement de conservation approprié avant ou après avoir été conditionnés dans un récipient hermétiquement clos - ce procédé de conservation pouvant s'accomplir soit par fermentation naturelle, soit par adjonction d'un vinaigre ou d'un acide comestible, et également en soumettant les concombres à la pasteurisation par la chaleur, à la réfrigération, ou en leur ajoutant un agent de conservation chimique.

1.2 Types et modes de conservation

1.2.1 Type "conservés frais"

Produits préparés à partir de concombres frais, non saumurés.

1.2.2 Type "saumurés"

Produits préparés à partir de concombres saumurés, fermentés, ou saumurés dans une solution suffisamment dessalée et soumis à un traitement complémentaire.

1.2.3 Sous-types

Les deux modes de présentation fondamentaux ci-après peuvent en outre porter l'appellation de types commerciaux reconnus, conformément à une formulation et à un procédé spéciaux, comme suit:

a) Fenouils bâtards naturels (type saumuré uniquement)

Produit préparé par fermentation naturelle avec adjonction de fenouil bâtard.

b) Fenouils bâtards conservés frais

Produit préparé à partir de concombres frais, et dans lequel l'arôme caractéristique provient du fenouil bâtard.

c) Acides

Produit dans lequel les concombres ont une saveur acide prononcée.

d) Doux-acides

Produit dans lequel les concombres ont une saveur acide, modérément douce.

e) Doux

Produit dans lequel les concombres ont une saveur douce prononcée.

1.2.4 Caractéristiques analytiques du sous-type

Sous-type	Acidité totale (ou teneur en acide acétique)	Sel (NaCl)	Solides exempts de sel
Fenouil bâtard (naturel)	minimum 0,5%	1,5 à 3,5%	-----
Fenouil bâtard (frais)	0,5% à 1,5%	1,5% à 3,5%	max. 3,0%
Acides	1,5% à 3,5%	1,5% à 3,0%	max. 3,0%
Doux-acides	0,5% à 3,0%	1,5% à 3,0%	3,0% à 12,0%
Doux	0,5% à 3,0%	1,5% à 3,0%	min. 18,0%

1.3 Modes de présentation

a) Entiers

Concombres de n'importe quelle longueur ayant un diamètre maximum de 60 mm. Les concombres entiers ainsi présentés peuvent être désignés sous le nom de "cornichons" lorsque leur longueur ne dépasse pas 70 mm.

b) Coupe en doigt, coupe en longueur ou lancéolée

Concombres coupés longitudinalement en sections de dimensions à peu près uniformes.

c) Coupe en anneau ou gros morceaux

Concombres coupés à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ayant une épaisseur de 10 à 30 mm et un diamètre maximum de 60 mm.

d) Rondelles ou coupe en travers

Concombres coupés à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ayant une épaisseur maximum de 6 mm et un diamètre maximum de 60 mm.

e) "Relish" (hachis de concombres, choux-fleurs et piments)

Concombres finement coupés ou hachés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Concombres, vinaigre, ou un acide, soumis à une fermentation naturelle ou additionnés de sel.

2.2 Ingrédients facultatifs

Sucre ou tout autre édulcorant à base d'hydrate de carbone, herbes aromatiques (fenouil bâtard, ail), épices, légumes (racine ou feuilles de raifort, oignons, carottes, poivrons verts, poivrons jaunes, poivrons rouges), huiles aromatisantes.

La quantité d'ingrédients "légumes" ne doit pas dépasser 3 pour cent du poids égoutté total du produit.

2.3 Critères de qualité

2.3.1 Couleur

Les concombres doivent présenter la coloration caractéristique normale typique de la variété utilisée, du type de conditionnement et du mode de présentation.

2.3.2 Texture

Les concombres doivent être raisonnablement fermes, croquants et pratiquement exempts d'unités rabougries, molles et sans consistance et raisonnablement exempts de trop gros pépins.

2.3.3 Saveur

Les concombres doivent avoir une bonne saveur, typique du mode de conditionnement, compte tenu de tout autre aromatisant ou ingrédients spéciaux utilisés.

2.3.4 Uniformité des calibres

a) Mode de présentation "entiers", "lancéolés" ou "coupés longitudinalement"

Quatre-vingt pour cent ou plus, en nombre, des concombres présentant l'aspect le plus uniforme doivent satisfaire aux spécifications ci-après applicables à chaque récipient ou unité échantillon:

Longueur - la différence de longueur entre la plus grande et la plus courte unité ne doit pas dépasser 20 mm.

Diamètre - la différence entre le diamètre du plus petit et du plus gros concombre ne doit pas dépasser 20 mm.

b) Coupe en anneau; rondelles; coupe en travers

Quatre-vingt pour cent ou davantage du poids égoutté des concombres coupés dont le calibre semble le plus important doivent satisfaire aux spécifications ci-après applicables à chaque récipient ou unité échantillon.

Diamètre - la différence entre le diamètre du plus petit et du plus gros concombre ne doit pas dépasser 20 mm.

2.3.5 Défauts

2.3.5.1 Définition des défauts

- a) Concombres courbés: l'expression désigne des concombres entiers dont la courbe forme un angle de moins de 35° (voir diagramme).
- b) Concombres déformés: l'expression désigne des concombres entiers dont la courbe forme un angle du plus de 35° , des concombres rabougris ou déformés de toute autre façon (voir diagramme).
- c) Concombres tâchés: l'expression désigne des concombres qui portent des marques de décoloration, des cicatrices, des écorchures, des crevassures ou autres imperfections de ce genre.

- d) Concombres endommagés mécaniquement: l'expression désigne des unités qui ont été écrasées ou brisées, ou des rondelles sans leurs centres.
- e) Queue: le terme s'applique à tout pédoncule ayant plus de 10 mm, attaché au concombre.
- f) Mauvaise texture: l'expression désigne des unités excessivement rabougries, très molles ou sans consistance, ou avec de très gros pépins.
- g) Décoloration: le terme s'applique à des unités dont la couleur diffère de façon marquée de la coloration typique de la variété et du type de conditionnement.
- h) Centres vides: l'expression désigne des concombres entiers dont la cavité interne est importante ou, lorsqu'il s'agit de concombres coupés en rondelles et de coupe en travers, d'unités dont une bonne partie du centre manque.
- i) Sable ou terre: ces termes désignent toute impureté minérale affectant la comestibilité du produit; ces impuretés peuvent se trouver dans le liquide de couverture ou adhérer à la peau ou à la pulpe du concombre.

2.3.5.2 Tolérances de défauts

2.3.5.2.1 Mode de présentation "entiers", "coupe en doigt" ou "lancéolés"

Unité échantillon standard - 20 concombres entiers; 40 sections coupées en doigt ou lancéolées.

Défaut	Limite maximum (nombre d'unités)	
	Concombres entiers	Coupe en doigt ou lancéolée
a) Courbés ou déformés	2	2
b) Déformés	1	1
c) Tachés	2	4
d) Endommagés mécaniquement	1	2
e) Queues	2	2
f) Mauvaise texture	2	4
g) Décoloration	1	2
h) Centres vides	1	-
Total a) à h)	6	10

2.3.5.2.2 Rondelles; coupe en travers

Unité échantillon standard: 300 grammes

Défaut	Limite maximum (nombre de grammes)
a) Tachés	30 grammes
b) Endommagés mécaniquement	15 "
c) Mauvaise texture	15 "
d) Décoloration	15 "
e) Centres vides	15 "
f) Queues	2 chacun
Total a) à e)	50 grammes

2.3.5.2.3 "Relish"

Unité échantillon standard: 200 grammes

Défaut	Limite maximum
Tachés	10 grammes

2.3.5.2.4 Impuretés minérales

Pour tous les modes de présentation et les types, sauf pour les concombres épluchés, 0,04 pour cent m/m.

2.3.6 Classification des "unités défectueuses"

Tout récipient qui ne satisfait pas aux spécifications de qualités applicables, telles qu'elles sont fixées aux paragraphes 2.3.1 à 2.3.5, doit être considéré comme "défectueux".

2.3.7 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme satisfaisant aux spécifications relatives aux caractéristiques spécifiées à l'alinéa 2.2.6 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" de chaque classe ne dépassera pas le nombre d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA-6,5) des Plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

a) <u>Polysorbate 80</u> (Polyoxyéthylène/20 monooléate de sorbitan/ - utilisé en tant qu'agent solubilisant et de dispersion)	<u>Dose maximum d'emploi</u> 500 parties par million
b) <u>Alum</u> (sulfate d'aluminium et de potassium)	conformément aux bonnes pratiques de fabrication
c) <u>Agents de conservation</u> Benzoate de sodium ou acide benzoïque; acide sorbique ou ses sels de sodium et potassium	1 000 parties par million

4. HYGIENE

4.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code international recommandé d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (Doc. CAC/RCP 2-1969).

4.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance inacceptable.

4.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités telles qu'elles représentent un risque pour la santé.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimum (concombres plus milieu de couverture)

Le récipient doit être bien rempli de concombres et le produit (y compris le milieu de couverture) doit occuper au minimum 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient complètement rempli et hermétiquement clos.

5.1.2 Remplissage minimum pour le mode de présentation "entiers"

Le produit égoutté doit représenter au minimum 55 pour cent en poids du poids net total du produit.

5.1.3 Poids égoutté minimum pour le mode de présentation "relish"

Le poids égoutté du "relish" doit représenter au minimum 80% dans le cas du type "conservés frais" et 90% dans le cas du type saumurés du poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient hermétiquement fermé.

5.1.4 Poids égoutté minimum pour les autres modes de présentation

Le poids égoutté des modes de présentation autres qu' "entiers" ou "relish" doit représenter au minimum 55% dans le cas du type "conservés frais" et 60 pour cent dans le cas du type saumurés du poids d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient hermétiquement clos.

5.2 Acceptation des lots

Les spécifications relatives au remplissage énoncées à l'alinéa 5.1.2, et les spécifications relatives au poids égoutté énoncées aux alinéas 5.1.3 et 5.1.4 seront considérées comme satisfaites lorsque la moyenne de tous les récipients ne sera pas inférieure au minimum requis, à condition qu'aucun de ces récipients ne présente un écart excessif par rapport au minimum.

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No. CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le nom:

"concombres en conserve" ou "concombres au vinaigre".

6.1.2 Le nom du produit doit également comporter l'indication du type de conditionnement "conservés frais" lorsque les concombres ne sont pas saumurés;

L'indication du mode de conditionnement dans des récipients non transparents;

Dans le cas du mode de présentation "entiers", l'indication du nombre approximatif d'unités dans des récipients de plus de 3 kilos.

6.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de l'alinéa 3.2 (c), de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, soit d'après les unités du système métrique (unités du "système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays où le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.5 Pays d'origine

- a) le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- b) lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué en conformité des plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (document No. CAC/RM 42-1969).

7.2 Méthodes d'essai

7.2.1 Solides solubles

Les solides solubles doivent être déterminés par la méthode réfractométrique.

Référence: (Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition. 22.019).

7.2.2 Sels (NaCl)

La détermination de la teneur en sel (NaCl) doit être effectuée par titrage avec une solution type de AgNO_3 .

7.2.3 Acidité totale

L'acidité totale doit être déterminée par titrage avec une solution type de NaOH, en utilisant de la phénolphtaléine comme indicateur.

7.2.4 Poids égoutté

Le poids égoutté doit être déterminé conformément à la méthode I (document CAC/RM 36-1970).

7.2.5 Impuretés minérales

La détermination de la teneur en impuretés minérales doit être effectuée selon la méthode utilisée pour les fraises en conserve (voir annexe XIV au rapport de la neuvième session, document ALINORM 72/20A), à ceci près que les étapes 13, 14 et 15 concernant le traitement par HCl doivent être omises.

- - - - -