



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP20/PFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Quarante-troisième session
Réunion virtuelle, septembre 2020**

RAPPORT DE LA VINGT-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

**Travaillant par correspondance
Janvier-juillet 2020**

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	ii
Liste des abréviations	v
Rapport de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	1
	Paragraphe(s)
Introduction	1
Inauguration de la session	2
Approche de la vingt-neuvième session du CCPFV	3–7
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	9
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et les comités subsidiaires du Codex (point 2 de l'ordre du jour)	10–12
Conversion de la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) en une norme Codex mondiale (étape 4) (point 3 de l'ordre du jour)	13–14
Conversion de la Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts ») en une norme Codex mondiale (étape 4) (point 4 de l'ordre du jour)	15–16
Proposition de révision de la Norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987) (étape 4) (point 5 de l'ordre du jour)	17–20
Avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés (étape 4) (point 6 de l'ordre du jour)	21–24
Avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve (étape 4) (point 7 de l'ordre du jour)	25–27
Questions soumises par la quarante-neuvième, la cinquantième et la cinquante et unième sessions du CCFA (point 8 de l'ordre du jour)	28–31
Questions soumises par la trente-huitième session du CCMAS (point 9 de l'ordre du jour)	32–33
Autres questions (point 10 de l'ordre du jour)	34
Travaux futurs et méthode de travail du Comité sur les fruits et légumes traités, et date et lieu de la prochaine réunion (point 11 de l'ordre du jour)	35–36

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I : Liste des participants	6
ANNEXE II : Avant-projet de Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)	10
ANNEXE III : Avant-projet de Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)	22
ANNEXE IV : Avant-projet de révision de la Norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987)	31
ANNEXE V : Avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés	37
ANNEXE VI : Avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve	61
ANNEXE VII : Questions relatives au CCFA	75
ANNEXE VIII : Proposition d'amendement sur la Norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015)	79

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Responsable	Objet	Texte/thème	Code	Étape	Para- graphe(s)
CCEXEC79 /CAC43	Adoption	Avant-projet de Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)		5/8	13 et Annexe II
		Avant-projet de Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)		5/8	15 et Annexe III
		Proposition de révision de la <i>Norme pour le chutney de mangue</i>	CXS 160-1987	5/8	17 et Annexe IV
		Avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés		5/8	21 et Annexe V
		Avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve		5/8	26 et Annexe VI
CCEXEC79 /CAC43	Adoption	Dispositions révisées portant sur les additifs alimentaires de la <i>Norme pour les cornichons (concombres) en conserve</i>	CXS 115-1981	-	31 et Annexe VII, Partie B (A)
		Dispositions révisées portant sur les additifs alimentaires de la <i>Norme pour les pousses de bambou en conserve</i>	CXS 241-2003	-	31 et Annexe VII, Partie B (B)
		Dispositions révisées portant sur les additifs alimentaires de la <i>Norme pour les confitures, gelées et marmelades</i>	CXS 296-2009	-	31 et Annexe V II, Partie B (C)
		Proposition d'amendement concernant l'Annexe sur les pommes de terre frites dans la <i>Norme pour les légumes surgelés</i>	CXS 320-2015	-	33 et Annexe V III
CCEXEC79 /CAC43	Approbation	La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'obtenir l'approbation de la soixante-dix-neuvième session du CCEXEC et de la quarante-troisième session de la CAC dans le but d'ajourner la CCPFV <i>sine die</i> .			35
CCFFV	Information/action	La vingt-neuvième session du CCPFV a recommandé que l'avant-projet de Norme pour les dattes fraîches inclue les dattes fraîches non traitées dont la teneur en eau est supérieure à celle spécifiée dans la <i>Norme pour les dattes</i> existante (CXS 143-1985).			12
CCFA	Validation	Dispositions portant sur les additifs alimentaires dans l'avant-projet de Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang), l'avant-projet de Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »), la révision de l'avant-projet de <i>Norme pour le chutney de mangue</i> (CXS 160-1987), l'avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés et l'avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve.			14, 16, 18, 22, 27 Annexes II, III, IV, V et VI
CCFL	Validation	Dispositions portant sur l'étiquetage dans l'avant-projet de Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang), l'avant-projet de Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »), la révision de l'avant-projet de <i>Norme pour le chutney de mangue</i> (CXS 160-1987),			

		l'avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés et l'avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve.	
CCMAS	Validation	Dispositions portant sur les méthodes d'analyse dans l'avant-projet de Norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang), l'avant-projet de Norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »), la révision de l'avant-projet de Norme pour le chutney de mangue (CXS 160-1987), l'avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés et l'avant-projet de Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve.	
CCFA	Information/action	La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre au CCFA la justification technique concernant l'utilisation de plusieurs additifs alimentaires. La vingt-neuvième session du CCPFV a soutenu le plan d'harmonisation du CCFA et a recommandé que le CCFA mène le travail d'harmonisation.	20, 23, 28, 30
CCMAS	Information	La vingt-neuvième session du CCPFV a recommandé de supprimer l'obligation d'analyse des AGL dans l'annexe sur les pommes de terre frites de la Norme pour les légumes surgelés (CXS 320-2015) et d'informer le CCMAS qu'il n'était pas nécessaire de recourir au test AGL ni à une méthode d'extraction.	33 et Annexe VIII

LISTE DES ABRÉVIATIONS

NQA	Niveau de qualité acceptable
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAC/RM	Méthode recommandée du Codex
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
UE	Union européenne
MVE	Matières végétales étrangères
GTE	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
AGL	Acides gras libres
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
SIN	Système international de numérotation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
USA	États-Unis d'Amérique
GT	Groupe de travail
OMC	Organisation mondiale du commerce

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) a tenu sa vingt-neuvième session par correspondance du mois de janvier au mois de juillet 2020, par le biais du groupe d'utilisateurs électronique « CCPFV29 » sur le forum en ligne du Codex. M. Richard Boyd, Directeur de la Contract Services Branch, Specialty Crops Inspection Division, Specialty Crops Program, Agricultural Marketing Service au département de l'Agriculture des États-Unis d'Amérique, a présidé la session. Parmi les participants inscrits à la session, on compte des représentants de 27 pays membres, d'une organisation membre et de trois organisations ayant statut d'observateur. La liste des participants figure en annexe I.

INAUGURATION DE LA SESSION

2. M. Richard Boyd, président du CCPFV, a inauguré la réunion et accueilli les participants, soulignant le fait que l'organisation du travail par correspondance avait engendré des conditions et des opportunités uniques dans le but de poursuivre les travaux sans rencontre physique. Il a aussi encouragé les membres de la vingt-neuvième session du CCPFV à apporter leurs observations et/ou suggestions de manière active pour garantir les valeurs fondamentales du Codex que sont la collaboration, l'inclusion, la recherche de consensus et la transparence.

APPROCHE DE LA VINGT-NEUVIÈME SESSION DU CCPFV

3. Comme convenu lors de la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), la vingt-neuvième session du CCPFV s'est tenue par correspondance sur le forum en ligne du Codex. Les membres et les observateurs ont été invités à s'inscrire au groupe d'utilisateurs « CCPFV29 » sur le forum en ligne afin de participer à la réunion.
4. La vingt-neuvième session du CCPFV a mené son travail avec l'objectif de reproduire les fonctions d'une réunion plénière physique dans la mesure du possible. La vingt-neuvième session du CCPFV a travaillé de l'inauguration de la session en janvier 2020 jusqu'à la conclusion et la publication du rapport en juillet 2020.
5. La vingt-neuvième session du CCPFV a examiné sept documents (cinq rapports de groupes de travail électronique (GTE) abordant les avant-projets de norme pour recueil d'observations à l'étape 3 et deux rapports de GTE abordant les questions soumises respectivement par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)). Les présidents des sept GTE, en leur qualité de rapporteurs, ont résumé et révisé les documents en fonction des observations reçues.
6. Au cours de la discussion portant sur chacun des points de l'ordre du jour, un ou plusieurs documents pertinents ont été publiés et la vingt-neuvième session du CCPFV a accordé aux participants un temps défini pour qu'ils publient leurs observations par voie électronique. Si un participant inscrit à la vingt-neuvième session du CCPFV n'a pas soumis sa réponse avant la date indiquée, il a été considéré qu'il « ne s'y opposait pas » et, en tant que tel, il a été considéré comme soutenant le consensus. Chaque ordre du jour a compté deux phases de consultation. Une fois que le temps imparti a été écoulé pour chaque point de l'ordre du jour, et que les rapporteurs désignés à cet effet ont fourni les synthèses afférentes, le cas échéant, le président de la vingt-neuvième session du CCPFV a publié les avant-projets finaux pour obtenir l'accord des membres.
7. La vingt-neuvième session du CCPFV a rédigé des rapports de synthèse pour les divers points de l'ordre du jour après clôture desdits points. Le rapport final regroupe ces différents rapports de synthèse.

Répartition des compétences¹

8. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

9. La vingt-neuvième session du CCPFV a adopté l'ordre du jour.

¹ CRD1

² CX/PFV 19/29/1

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES COMITÉS SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 2 de l'ordre du jour)³

10. La vingt-neuvième session du CCPFV a constaté que certaines questions étaient soumises pour information uniquement et que les questions soumises par la quarante-neuvième, la cinquantième et la cinquante et unième sessions du CCFA seraient examinées au point 8 de l'ordre du jour. Les questions soumises par la trente-huitième session du CCMAS seront quant à elles examinées au point 9 de l'ordre du jour. Le Comité a pris les décisions suivantes :

Questions soumises par la vingt et unième session du CCFV

Éclaircissements concernant la Norme pour les dattes (CXS 143-1985)

11. La vingt-neuvième session du CCPFV a apprécié les informations fournies par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) concernant l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches proposé par le CCFV, ainsi que la nécessité de différencier clairement les produits visés par cette norme et ceux visés par la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante. La vingt-neuvième session du CCPFV a constaté que la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante vise les dattes préparées à partir des fruits sains du dattier (*Phoenix dactylifera L.*), qui ont été récoltés au stade de maturité approprié et peuvent être séchés ou hydratés de manière à permettre l'ajustement de la teneur en eau.
12. La vingt-neuvième session du CCPFV a également constaté que la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) vise les produits conditionnés et prêts à la consommation directe, qui respectent les critères de la norme, y compris les tolérances maximales en termes de teneur en eau de ladite norme. La vingt-neuvième session du CCPFV a également pris acte que certaines dattes visées par la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante n'ont subi aucune hydratation ni aucun séchage. Afin de différencier clairement les produits visés par la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante et l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches, la vingt-neuvième session du CCPFV a recommandé que l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches inclue les dattes fraîches non traitées dont la teneur en eau est supérieure à celles spécifiées dans la Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante. La Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante visera toujours les dattes dont la teneur en eau est égale ou inférieure aux tolérances maximales définies dans ladite Norme pour les dattes (CXS 143-1985) existante. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris acte qu'il s'agira, dans certains cas, de dattes qui n'ont subi aucun traitement, comme le séchage ou l'hydratation.

CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG) EN UNE NORME CODEX MONDIALE (ÉTAPE 4) (point 3 de l'ordre du jour)⁴

13. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'avancer l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (gochujang) à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe II).
14. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris note que
- l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment (gochujang) annulera et remplacera la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294R-2009) ; et
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront transmises respectivement au CCFA, au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au CCMAS pour approbation.

CONVERSION DE LA NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT EN UNE NORME CODEX MONDIALE (ÉTAPE 4) (point 4 de l'ordre du jour)⁵

15. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'avancer l'avant-projet de norme pour la sauce au piment à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe III).
16. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris note que :
- l'avant-projet de norme pour la sauce au piment annulera et remplacera la Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts ») (CXS 306R-2011) ; et
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront transmises respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

³ CX/PFV 19/29/2, CX/PFV 19/29/2 Add.1

⁴ CX/PFV 19/29/3, CX/PFV 19/29/3 Add.1

⁵ CX/PFV 19/29/4, CX/PFV 19/29/4 Add.1

PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (CXS 160-1987) (ÉTAPE 4) (point 5 de l'ordre du jour)⁶

17. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'avancer la proposition de révision de la *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987) à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe IV).
18. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris note que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront transmises respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

Justifications technologiques concernant l'utilisation des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie alimentaire (CA) 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la CA 04.1.2.5)³

19. Un membre a exposé que, dans son pays, les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) n'étaient pas utilisés dans le chutney de mangue.
20. La vingt-neuvième session du CCPFV a approuvé l'inclusion des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) comme régulateurs d'acidité dans la CA 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la CA 04.1.2.5) avec les justifications technologiques suivantes:
 - La mangue est un fruit généralement riche en vitamines et minéraux comme le calcium, le fer, la vitamine C et le complexe de vitamines B. Ces nutriments sont extrêmement sensibles à la température et à l'oxydation. Les tartrates, en tant que régulateurs d'acidité, peuvent pallier ce problème ;
 - L'utilisation de tartrates dans les pâtes à tartiner à base de fruits, par exemple le chutney de mangue, peut aider à allonger la durée de conservation du produit en contribuant à assurer que :
 - le pH du produit ne dépasse pas 4,6 ;
 - le produit n'est pas détérioré par des bactéries (les bactéries responsables de la détérioration des aliments ne peuvent pas proliférer à un pH faible) ; et
 - des quantités éventuellement moins importantes de conservateurs sont utilisées dans la mesure où le pH reste faible.

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE SUR LES FRUITS SÉCHÉS (ÉTAPE 4) (point 6 de l'ordre du jour)⁷

21. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'avancer l'avant-projet de norme pour les fruits séchés à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe V).
22. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris note que :
 - l'avant-projet de norme générale annulera et remplacera la *Norme pour les abricots secs* (CXS 130-1981), la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) et la *Norme pour les raisins secs* (CXS 67-1981) ; et
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront transmises respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

Justifications techniques concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en règle générale, et plus précisément des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs)³

23. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre au CCFA la justification technologique concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en règle générale dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs) avec ce qui suit :
 - Des régulateurs d'acidité sont utilisés pour contrôler l'acidité ou l'alcalinité de différents types de fruits séchés. Le pH d'un aliment peut fortement affecter la sécurité sanitaire dudit aliment et la perception du consommateur. Par conséquent, des régulateurs d'acidité tels que l'acide citrique (SIN 330) et l'acide ascorbique (SIN 300) doivent être utilisés en tant que régulateurs du pH pour protéger les fruits séchés contre la prolifération microbienne.
24. La vingt-neuvième session du CCPFV n'a pas répondu à la question de l'utilisation de tartrates en particulier (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs).

⁶ CX/PFV 19/29/5, CX/PFV 19/29/5 Add.1, CRD2 (Japon)

⁷ CX/PFV 19/29/6, CX/PFV 19/29/6 Add.1

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE SUR LES MÉLANGES DE FRUITS EN CONSERVE (ÉTAPE 4) (point 7 de l'ordre du jour)⁸

25. Concernant la section 4.1 Nom du produit de l'Annexe B : Macédoine de fruits tropicaux en conserve, un membre a proposé d'inclure « Mélange de fruits tropicaux » et « Cocktail de fruits tropicaux » comme exemples d'autres noms, car ces noms sont inclus dans la *Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve* (CXS 99-1981) et ils sont couramment utilisés dans le commerce alimentaire. Le président a expliqué que d'autres noms tels que « Mélange de fruits tropicaux » et « Cocktail de fruits tropicaux » peuvent être utilisés pour désigner la macédoine de fruits tropicaux, à condition que les noms soient précis et n'induisent pas le consommateur en erreur. En outre, compte tenu du caractère général de l'avant-projet de norme, la possibilité de ne pas inclure les noms « Mélange de fruits tropicaux » et « Cocktail de fruits tropicaux » dans l'Annexe B peut apporter une certaine flexibilité et la possibilité de nommer des produits qui contiennent des fruits tropicaux et correspondent à la norme générale, plutôt qu'à l'Annexe B.
26. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'avancer l'avant-projet de norme pour le mélange de fruits en conserve à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe VI).
27. La vingt-neuvième session du CCPFV a pris note que :
- l'avant-projet de norme générale annulera et remplacera la *Norme pour le cocktail de fruits en conserve* (CXS 78-1981) et la *Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve* (CXS 99-1981) ; et
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seront transmises respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation.

QUESTIONS SOUMISES PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES À SES QUARANTE-NEUVIÈME, CINQUANTIÈME ET CINQUANTE ET UNIÈME SESSIONS (point 8 de l'ordre du jour)⁹

Justifications technologiques concernant l'utilisation des additifs alimentaires (et niveaux d'utilisation pertinents)

28. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre au CCFA les réponses de la vingt-neuvième session du CCPFV à propos des justifications technologiques concernant l'utilisation des produits suivants (voir Annexe VII, Partie A) :
- « émulsifiants, stabilisants, épaississants » en général et gomme de xanthane (SIN 415) en particulier dans les catégories alimentaires (CA) 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes) et CA 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes) ;
 - colorants dans les pommes de terre frites ;
 - régulateurs d'acidité en général et lactate de calcium (SIN 327) en particulier dans la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits) en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier ;
 - régulateurs d'acidité en général, et phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans les CA 14.1.2.2 (Jus de légumes), CA 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes), CA 14.1.3.2 (Nectar de légume) et CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume), et niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour parvenir à l'effet technologique souhaité ; et
 - polysaccharides de graines de tamarin (SIN 437) dans la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981).
29. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de renvoyer les justifications technologiques concernant l'utilisation des additifs alimentaires suivants pour examen aux points 5 (Chutney de mangue) et 6 (Fruits séchés) de l'ordre du jour :
- tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5) (voir champ d'application du rapport pour le point 5 de l'ordre du jour) ; et
 - régulateurs d'acidité en général et tartrates en particulier (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.2 (Fruits secs) (voir champ d'application du rapport pour le point 6 de l'ordre du jour).

⁸ CX/ PFV 19/29/7, CX/PFV 19/29/7 Add.1

⁹ CX/PFV 19/29/8

Plan d'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur les produits

30. La vingt-neuvième session du CCPFV a soutenu le plan d'harmonisation du CCFA et a recommandé que le CCFA mène le travail d'harmonisation.

Propositions d'amendements sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur les produits (par exemple, révocation de certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires, et inclusion d'une disposition relative à un additif alimentaire)

31. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre à la quarante-troisième session de la CAC la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les normes suivantes :
- la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981) concernant l'intégration d'un additif alimentaire (polysaccharides de graines de tamarin (SIN 437)) (voir Annexe VII, Partie B, (A)) ; et
 - la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CXS 241-2003), ainsi que la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009), en ce qui concerne la révocation des dispositions relatives à plusieurs additifs alimentaires (tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et tartrate dipotassique (SIN 336(ii)), sorbate de sodium (SIN 201)) (voir Annexe VII, Partie B, (B) et (C)).

QUESTIONS SOUMISES PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE À SA TRENTE-HUITIÈME SESSION (point 9 de l'ordre du jour)¹⁰**Pommes de terre frites surgelées – méthode pour les acides gras libres**

32. Concernant la demande formulée lors de la trente-huitième session du CCMAS de recommander une méthode d'extraction des matières grasses pour le test des acides gras libres (AGL) dans les pommes de terre frites surgelées, la vingt-neuvième session du CCPFV a constaté que le test des AGL s'effectue sur l'huile destinée à la « friture partielle » des pommes de terre (avant congélation) et non sur les pommes de terre. Par conséquent, l'analyse des AGL ne saurait constituer une exigence de qualité pour les pommes de terre frites surgelées.
33. La vingt-neuvième session du CCPFV a recommandé d'éliminer cette exigence d'analyse de l'annexe sur les pommes de terre frites de la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015) (voir Annexe VIII) et d'informer le CCMAS que le test AGL et une méthode d'extraction n'étaient pas nécessaires.

AUTRES QUESTIONS (point 10 de l'ordre du jour)

34. La vingt-neuvième session du CCPFV a noté qu'aucune autre question n'avait été soumise.

TRAVAUX FUTURS ET MÉTHODE DE TRAVAIL DU COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS, ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE RÉUNION (point 11 de l'ordre du jour)

35. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue d'obtenir l'approbation de la soixante-dix-neuvième session du CCEXEC et de la quarante-troisième session de la CAC dans le but d'ajourner le CCPFV *sine die*, sachant que le Comité pourra être réactivé en fonction des besoins identifiés par les membres et d'une charge de travail prioritaire suffisante.
36. La date et le lieu de la prochaine session n'ont été pas définis. Ils feront l'objet d'un accord entre le secrétariat et le pays hôte.

¹⁰ CX/PFV 19/29/9

LIST OF PARTICIPANTS - LISTE DES PARTICIPANTS - LISTA DE PARTICIPANTES**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Mr. Richard B. Boyd
 Chief, Contract Services Branch
 Specialty Crops Inspection Division, SC Program
 Agricultural Marketing Service, U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250 USA
Richard.boyd@usda.gov

MEMBER COUNTRIES - ÉTATS MEMBRES - ESTADOS MIEMBROS**ARGENTINE**

Ms. María Alejandra Larre
 Asesora de este Punto Focal
 Punto Focal Codex Alimentarius de Argentina
 Dirección Nacional de Mercados Agroindustriales
 Internacionales
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
mlarre@magyp.gob.ar

AUTRICHE

Prof. HR Dr. Manfred GÖSSINGER
 Head of Department Fruit Processing
 Education and Research Center for Viticulture and
 Pomology
 Klosterneuburg, Austria
manfred.goessinger@weinobst.at

BRÉSIL

Mr. André Bispo Oliveira
 Plant Products Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
 MAPA
andre.oliveira@agricultura.gov.br

CANADA

Mrs. Amelie Vega
 Senior Policy Analyst – Codex
 Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
Amelie.vega@canada.ca

CROATIE

Iva Mraović
 Head of Department
 Ministry of Agriculture, Croatia
iva.mraovic@mps.hr

ÉGYPTE

Eng. Mohammed Abdelfattah Abo Baker
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 Ministry of Trade and Industry
abobakm@yahoo.com

UNION EUROPÉENNE

Mr Marco CASTELLINA
 European Commission
 DG SANTE
Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu
sante-codex@ec.europa.eu

ALLEMAGNE

Ms. Katharina Gatev-Gröber
 Bundesministerium
 für Ernährung und Landwirtschaft
 Federal Ministry of Food and Agriculture
katharina.gatev-groeber@bmel.bund.de

GHANA

Dr. Eli Gaveh
 Lecturer, Department of Horticulture, Faculty of
 Agriculture
 Kwame Nkrumah University of Science and
 Technology (KNUST)
eligaveh@outlook.com

GRÈCE

Mr. Achilleas Theocharis
 Head of Unit of Utilisation of Plant Origin Products
 Hellenic Ministry of Rural Development and Food
 General Directorate of Food
atheocharis@minagric.gr

Ms. Anna Foulidi
 Head of Department Food Policy and Legislation
 Hellenic Ministry of Rural Development and Food
afoulidi@minagric.gr

Ms. Elena Bellou
 Public Officer of Department Food Policy and
 Legislation
 Hellenic Ministry of Rural Development and Food
ebellou@minagric.gr

GUATEMALA

Mr. Fernando Maldonado
 Guatemala National Codex Committee
 Food Safety Directorate, Ministry of Agriculture,
mottofernando@gmail.com

HONGRIE

Ms. Rita Temesfalvi
 Head of Division
 Email address: rita.temesfalvi@am.gov.hu

Ms. Zsuzsanna Murár
 Officer
 Email address: zsuzsanna.murar@am.gov.hu

INDE

Dr. Satish Kumar Sharma
 Assistant Professor
 G.B. Pant University of Agriculture, Pantnagar
sksharmajee@gmail.com

Dr. Harinder Singh Oberoi
 Head, Division of Post- Harvest Technology and
 Agricultural Engineering
 ICAR - Indian Institute of Horticultural Research
 Hesaraghatta, Bengaluru- 560 089, India
harinder.oberoi@icar.gov.in;
hari_manu@yahoo.com

Dr. OP Chauhan
 Scientist E and Officer-in-Charge Fruits and
 Vegetables Technology Department Defence Food
 Research Laboratory, Siddarthanagar, Mysore
opchauhan@gmail.com

Shri. P. Karthikeyan
 Deputy Director (Codex & Regulations)
 Food Safety and Standards Authority of India
baranip@yahoo.com

Ms. Pushpinder Jeet Kaur
 Assistant Director(Codex)
 Food Safety and Standards Authority of India
pushpinder5711@gmail.com

INDONÉSIE

Dr. Wahyu Purbowasito
 Director of Standards Development for Agro,
 Chemistry, Health and Halal
 National Standardization Agency of Indonesia
subdit.pspbnsn@gmail.com

IRAN

Zohr Pouredal
 Secretary of CCPFV in Iran
 Institute of Standards and Industrial Research of
 Iran
Zoh_pour@yahoo.com

JAPON

Ms. Aya Orito-Nozawa
 Associate Director
 International Standards Office, Food Safety Policy
 Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of
 Japan
aya_orito460@maff.go.jp

Mr. Mitsuhide Kamikochi
 Deputy Director
 Food Manufacture Affairs Division, Food Industry
 Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
 Fisheries of Japan
mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp

Ms. Mayumi Tenga
 Section Chief
 Food Manufacture Affairs Division, Food Industry
 Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
 Fisheries of Japan
mayumi_tenga130@maff.go.jp

Mr. Takashi Kato
Section Chief
Horticultural Crop Division, Agricultural Production
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
takashi_kato190@maff.go.jp

Mr. Yoichiro Shibayama
Section Chief
Horticultural Crop Division, Agricultural Production
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
yoichiro_shibayama450@maff.go.jp

KAZAKHSTAN

Mrs Zhanar Tolysbayeva
Expert on hygiene of nutrition
Ministry of Health of Kazakhstan
tolyazhan@gmail.com

Mr Alexandr Razzaryonov
Expert on veterinary and phytosanitary
Ministry of Health of Kazakhstan
razzaryonov.alex@gmail.com

MEXIQUE

Ms. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto CODEX México
Secretaría de Economía
tania.fosado@economia.gob.mx

MAROC

Dr Ouazzani Sanae
Cadre au Service de Normalisation et Codex
Alimentarius à l'Office
National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires (ONSSA)
ouazzanisanae@gmail.com

RÉPUBLIQUE DE CORÉE

Yoye Yu
SPS(OIE,IPPC,CODEX) Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
(MAFRA)
yoye@korea.kr

YouShin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
ysshim@kfri.re.kr

Jinwoo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute
The Republic of Korea
jwkim@kfri.re.kr

Yeonkyo Lee
Codex Researcher
Food Safety Policy Division, Ministry of Food and
Drug Safety (MFDS)
yeonkyolee@korea.kr

Ah Young Yoo
CODEX researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
ayoung7170@korea.kr

Hayun Kim
Researcher
Department of Agrofood Resources, National
Institute of Agricultural Sciences, Rural
Development Administration, Republic of Korea
khy0617@korea.kr

PAYS-BAS

Dr. Marie Ange Delen
c/o Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Plant Agri Chains and Food Quality Department
m.a.delen@minlnv.nl

SÉNÉGAL

Mr. Baba GADJI
Chimiste Sénior, Fondation CERES-Locustox
bgadji@yahoo.fr

SLOVAQUIE

Ms. Eva Mrugová
c/o Ministry of Agriculture and Rural Development of
the Slovak Republic
eva.mrugova@land.gov.sk

SUISSE

Ms. Franziska Franchini
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
franziska.franchini@blv.admin.ch

Mr. Paul Zwiker
Advisor
zwiker@bluewin.ch

THAÏLANDE

Ms. Oratai Silipanaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
oratai_si@hotmail.com

Ms. Jiraporn Banchuen
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
jiraporn@acfs.go.th

ROYAUME-UNI

Ms. Michelle McQuillan
Food Compositional Standards Team Lead
Department for Environment Food and Rural Affairs,
United Kingdom
Michelle.mcquillan@defra.gov.uk

Ms. Sophie Gallagher
Food Compositional Standards Policy Advisor
Department for Environment, Food and Rural
Affairs, United Kingdom
Sophie.gallagher@defra.gov.uk

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Mr. Dorian A. LaFond
International Standards Coordinator
AMS Specialty Crops Program
Specialty Crops Inspection Division
dorian.lafond@usda.gov

Yinqing Ma, Ph.D.
Chief, Beverages Branch, Division of Plant Products
and Beverages,
Yinqing.Ma@fda.hhs.gov

Ms. Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Codex office
U.S. Department of Agriculture
Doreen.chen-moulec@usda.gov

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS**

Maia M. Jack, Ph.D.
Vice President, Science and Regulatory Affairs
ICBA/American Beverage Association
mjack@ameribev.org

Ms. Paivi Julkunen
ICBA Codex Policy Advisor
International Council of Beverages Associations
paivi@icba-net.org

**ASSOCIATION INTERNATIONALE DES FRUITS
ET JUS DE LÉGUMES**

Mr. John Collins
Executive Director
Organisation: IFU (International Fruit and Vegetable
Juice Association)
john@ifu-fruitjuice.com

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT
COUNCIL**

Ms. Irene Gironès
Statistics and Technical Projects Manager
International Nut and Dried Fruit Council (INC)
irene.girones@nutfruit.org

Ms. Ana Bermejo
Food Safety and Law Specialist
International Nut and Dried Fruit Council (INC)
ana.bermejo@nutfruit.org

SECRÉTARIAT DU CODEX

Ms. Lingping Zhang
Food Standards Officer
Lingping.Zhang@fao.org

Ms. Myoengsin Choi
Food Standards Officer
Myoengsin.Choi@fao.org

Annexe II

Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)**(À l'étape 5/8)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux produits à base de pâte de piment ou de sauce au piment dont l'ingrédient principal est le piment de Cayenne.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) est un produit alimentaire fermenté sous forme de pâte rouge ou rouge foncé, préparé par le processus suivant :

- (a) Une pâte saccharifiée est préparée par saccharification d'amidon de céréale avec du malt en poudre ou par des micro-organismes naturellement présents (qui ne sont pas pathogènes et ne produisent pas de toxine) pendant la fermentation ;
- (b) Du sel est mélangé à la pâte saccharifiée obtenue à l'étape (a) ci-dessus. Ensuite, le mélange doit être fermenté et vieilli ;
- (c) De la poudre de piment de Cayenne est mélangée et d'autres ingrédients peuvent être mélangés avant ou après le processus de fermentation (b) ci-dessus ; et
- (d) Le mélange est traité thermiquement ou par tout autre moyen approprié, avant ou après son isolement hermétique dans un récipient, afin d'éviter sa détérioration.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

- (a) Céréales
- (b) Poudre de piment de Cayenne (*Capsicum annuum* L.)
- (c) Sel
- (d) Eau potable

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) *Meju** en poudre ;

* Pâte fermentée de graines de soja ou d'un mélange de graines de soja et de céréales à l'aide de micro-organismes (bactéries, moisissures et levures) à l'état naturel

- (b) Graines de soja ;
- (c) Sucres, tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999) ;
- (d) Alcool distillé dérivé de produits agricoles ;
- (e) Sauce à base de soja ;
- (f) Pâte de graines de soja fermentée ;
- (g) Sauce à base de poisson, telle que définie dans la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-2011) ;
- (h) Extrait de fruits de mer ;
- (i) Protéine de blé fermentée ;
- (j) Riz fermenté ;
- (k) Extrait de levure ;
- (l) Protéine végétale hydrolysée ;
- (m) Légumes fermentés ;

(n) Vinaigre ; et

(o) Autres ingrédients.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Facteurs de qualité

(a) Capsicine supérieure ou égale à 10,0 µg/mL (p/p)

(b) Protéine brute supérieure ou égale à 3,0 % (p/p)

(c) Teneur en eau inférieure ou égale à 60,0 % (p/p)

3.2.2 La pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) doit conserver son goût et son odeur uniques, ainsi que les qualités suivantes.

(a) Couleur : Le produit doit avoir une couleur rouge ou rouge foncé, dérivée du piment de Cayenne (*Capsicum annuum* L.).

(b) Goût : Le produit doit avoir une saveur piquante et salée. Il peut également avoir un goût mixte, quelque peu sucré et quelque peu salé.

(c) Texture : Le produit doit présenter un niveau de viscosité approprié.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être pratiquement exempt de défauts tels que pépins, peaux, gravier ou de toute autre matière étrangère.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 3.2 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES¹

4.1 Les conservateurs, exhausteurs de goût, antioxydants, régulateurs d'acidité et stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales fixées pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-

¹ La référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne s'applique que si le CCFA valide la proposition présentée à l'annexe II.

1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1. REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

7.1.1 REMPLISSAGE MINIMAL

(a) Le récipient doit être rempli de sorte que le produit n'occupe pas moins de 90 % (moins tout espace libre nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

(b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2. CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés avec un NQA de 6,5.

7.2 POIDS MINIMUM

Comme pour tout produit dont le poids indiqué n'est pas supérieur à 1 000 g, la tolérance permise doit être inférieure à 15 g. Comme pour tout produit dont le poids indiqué est compris entre 1 000 et 5 000 g, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 98,5 % du poids indiqué. Comme pour tout produit dont le poids indiqué est supérieur à 5 000 g, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 99 % du poids indiqué.

7.2.1. CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.2 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

7.2.2 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 7.2, lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 7.2.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang).

8.1.2 Le nom du produit doit être étiqueté conformément aux lois nationales, afin que ses caractéristiques puissent être exprimées.

8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE²

9.1 ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage doit être réalisé comme suit :

- (a) Les échantillons doivent être stockés de manière à ce que les matériaux ne puissent pas être chauffés ;
- (b) Un soin particulier doit être apporté pour que les échantillons, l'équipement d'échantillonnage et les récipients d'échantillonnage puissent être protégés contre la pollution extérieure ;
- (c) Les échantillons doivent être conservés dans un récipient propre et sec doté d'un couvercle. Le récipient doit porter des descriptions détaillées de l'échantillonnage, telles que la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et d'autres informations spécifiques sur le chargement.

9.2 MÉTHODES D'ANALYSE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Capsicine	AOAC 995.03	CLHP	II
Capsicine	Telle que décrite dans la norme (Annexe I)	Chromatographie gazeuse	IV
Protéine brute	AOAC 984.13 (facteur de conversion de l'azote : 6,25)	Kjeldahl	I
Teneur en eau	AOAC 934.01 (≤ 70 °C, ≤ 50 mm Hg)	Gravimétrie	I

² La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et incluse dans le document CXS 234-1999.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Conflits, (taille de l'échantillon destiné à l'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

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

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2

(Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

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

Appendice I

Détermination de Capsicine dans la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) à l'aide d'une détection par chromatographie gazeuse (CG)

1. CHAMP D'APPLICATION

Ce procédé est adapté à la détermination de Capsicine dans la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) à l'aide d'une détection par chromatographie gazeuse. Le procédé utilise le squalène comme étalon interne. La concentration de capsicine est exprimée en µg/mL.

2. PRINCIPE

Pour extraire la capsicine, le mélange est mixé jusqu'à obtention d'une consistance homogène. La capsicine dans la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) est extraite avec du méthanol à 100 %, puis par séparation au méthanol – hexane afin d'éliminer les substances interférentes hydrophiles et hydrophobes par une ampoule à décanter. La capsicine dans la couche de méthanol est extraite avec du dichlorométhane (DCM) et la solution saturée de NaCl est concentrée par un évaporateur rotatif. Une partie de l'extrait d'échantillon concentré est ensuite prélevée et totalement dissoute avec du DCM contenant du squalène comme étalon interne pour l'analyse à l'aide d'une détection par chromatographie gazeuse.

3. RÉACTIFS ET MATÉRIAUX

Pendant l'analyse, sauf indication contraire, il convient d'utiliser uniquement un réactif de qualité analytique reconnue et de l'eau de classe 3 au minimum, répondant à la définition de la norme ISO 3696.

3.1 Réactifs

3.1.1 Capsicine (99 + %, C₁₈H₂₇NO₃, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Squalène (CAS 111-02-4)

3.1.3 Hexane

3.1.4 Méthanol

3.1.5 Méthanol + Eau (80 + 20, v/v)

3.1.6 Dichlorométhane

3.1.7 Chlorure de sodium

3.1.8 Sulfate de sodium

3.2 Préparation de la solution type

3.2.1 Solution de base de capsicine (A)

Peser approximativement 100 mg de capsicine, compléter jusqu'à un volume de 100 mL dans un flacon jaugé avec du DCM pour obtenir une solution (A) d'environ 1 000 µg/mL.

3.2.2 Solution de travail de capsicine (B)

Préparer 100 mL de solution intermédiaire B par dilution de 10 mL de solution A (3.2.1) avec 100 mL de DCM jusqu'à obtenir exactement 100 µg/mL de DCM.

3.2.3 Solution de travail de squalène comme étalon interne (C)

Peser approximativement 100 mg de squalène, compléter jusqu'à un volume de 250 mL dans un flacon jaugé avec du DCM pour obtenir une solution (C) d'environ 400 µg/mL dans le DCM.

3.3 Étalonnage des solutions de capsicine

Répartir des volumes de la solution à 100 µg/mL (B, 3.2.2) dans un ballon à fond plat de 50 mL, séché, puis ajouter 2 mL de solution de travail comme étalon interne (C, 3.2.3) pour obtenir de la capsicine à 10,0, 50,0, 100,0, 300,0, 500,0 µg/mL.

4. APPAREIL

4.1 Chromatographe à gaz avec détecteur à ionisation de flamme (FID). Les conditions suivantes ont été reconnues appropriées :

4.1.1 Température de l'injecteur / du détecteur : 320 °C / 350 °C

4.1.2 Programme de température du four : 220 °C pendant 1 minute, augmenter de 5 °C/min jusqu'à 250 °C, maintenir pendant 13 minutes puis augmenter à 280 °C en maintenant 5 minutes pour chaque intervalle de 20 °C/min. Gaz vecteur hélium à 1,5 mL/minute

4.1.3 Effectuer une injection fractionnée de 1,0 µL avec un rapport de fractionnement de 1:5

4.2 Colonne de CG, 30 m x 0,32 µm, 0,25 µm d'épaisseur de film, HP-1 ou équivalent

4.3 Balance analytique, permettant de mesurer à la quatrième décimale

4.4 Agitateur, pouvant atteindre 2 000 tr/min

4.5 Centrifugeuse, pouvant atteindre 3 500 tr/min

4.6 Papier filtre (Whatman n° 2 ou équivalent)

5. ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE

Dès réception, les échantillons sont numérotés de manière unique. L'échantillon de pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) est stocké à une température inférieure à 4 °C. Tous les autres échantillons sont stockés à température ambiante dans un récipient hermétique avant l'analyse.

6. PROCÉDURE

6.1 Échantillon de laboratoire

Les échantillons doivent être hachés ou râpés pour obtenir un mélange homogène. Tous les échantillons doivent être stockés dans le récipient hermétique et à température ambiante avant analyse. Tous les échantillons doivent être soigneusement mélangés jusqu'à obtention d'un mélange homogène avant l'analyse.

6.2 Échantillon de test

6.2.1 Mélanger soigneusement l'échantillon. Peser à 0,01 g près une portion de 10 g de pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) dans un flacon à centrifuger de 250 mL.

6.2.2 Ajouter 50 mL de méthanol et agiter pendant 2 heures, pour extraire la capsaïcine.

6.2.3 Filtrer l'extrait avec le papier filtre Whatman n° 2 dans un ballon à fond plat de 250 mL (Ext-A).

6.2.4 Ajouter 30 mL de méthanol en plus au résidu et agiter pendant 1 heure, pour extraire la capsaïcine (Ext-B).

6.2.5 Répéter les étapes 6.2.3 à 6.2.4 (Ext-C).

6.2.6 Combiner les solutions Ext-A, Ext-B et Ext-C dans un ballon à fond plat de 250 mL, en les concentrant jusqu'à environ 5 mL.

6.2.7 Dissoudre le concentré avec 20 mL de méthanol à 80 % et 20 mL d'hexane.

6.2.8 Transférer la solution dans une ampoule à décanter de 250 mL.

6.2.9 Agiter et séparer en deux couches, la couche de méthanol (couche-M1, supérieure) et la couche d'hexane (couche-H1, inférieure).

6.2.10 Réserver la couche-H1 dans un flacon de 100 mL et transférer la couche-M1 (6.2.9) dans une ampoule à décanter et ajouter 20 mL d'hexane supplémentaires.

6.2.11 Répéter les étapes 6.2.9 à 6.2.10 (couche-M2 et couche-H2).

6.2.12 Répéter les étapes 6.2.9 à 6.2.10 (couche-M3 et couche-H3).

6.2.13 Combiner la couche-H1, la couche-H2 et la couche-H3 (couche-HC) dans l'ampoule à décanter de 250 mL, en ajoutant 20 mL de méthanol à 80 %, en agitant et en séparant en deux couches, la couche de méthanol (couche inférieure-M'1) et la couche d'hexane (couche supérieure-H'1).

6.2.14 Réserver la couche-M'1 dans le nouveau ballon à fond plat de 250 mL.

6.2.15 Ajouter 20 mL de méthanol à 80 % dans l'ampoule à décanter contenant la couche-HC, en agitant et en séparant en deux couches (couche-M'2 et couche-H'2).

6.2.16 Combiner toutes les couches-M dans la nouvelle ampoule à décanter (250 mL), en ajoutant 20 mL de solution saturée de NaCl et 20 mL de DCM.

6.2.17 Agiter et séparer en deux couches (couche-D1 et couche-WM1) dans l'ampoule à décanter de 250 mL.

- 6.2.18 Transférer la couche-D1 dans le nouveau ballon à fond plat de 250 mL.
- 6.2.19 Ajouter 20 mL de DCM supplémentaires dans l'ampoule à décanter (6.2.16), en agitant et en séparant en deux couches (couche-D2 et couche-WM1).
- 6.2.20 Répéter l'étape 6.2.16 (couche-D3 et couche-WM1).
- 6.2.21 Combiner la couche-D1, la couche-D2 et la couche-D3 dans le ballon à fond plat de 250 mL, en les concentrant (C-D).
- 6.2.22 Transférer le concentré (C-D, 6.2.21) dans un ballon à fond plat de 100 mL, en le dissolvant totalement avec du DCM.
- 6.2.23 Monter environ 3 g de sulfate de sodium sur le papier filtre et déshydrater C-D en le passant dans le sulfate de sodium.
- 6.2.24 Collecter la couche C-D déshydratée dans un ballon à fond plat de 50 mL et la concentrer jusqu'à siccité par l'évaporateur rotatif.
- 6.2.25 Dissoudre le concentré avec 2 mL de DCM contenant du squalène comme solution étalon interne (C, 3.2.3)
- 6.2.26 Analyser la solution d'échantillon par CG.

7. CALCUL - PROCÉDÉ DE NORME INTERNE

- 7.1 Mesurer la zone des pics de capsaïcine et de squalène.
- 7.2 Calculer le rapport des zones de pic de capsaïcine et de squalène.
- 7.3 Tracer un graphique d'étalonnage pour les étalons en représentant le rapport de zone au poids en microgrammes de capsaïcine dans la fiole.
- 7.4 Calculer la pente de la ligne d'étalonnage.
- 7.5 Diviser le rapport de zone de pic des inconnues par la valeur de la pente pour obtenir le poids de capsaïcine par fiole pour les échantillons inconnus.

8. PRÉSENTATION FINALE DES RÉSULTATS

Les résultats sont exprimés en $\mu\text{g/mL}$ et cités à 2 chiffres significatifs.

BIBLIOGRAPHIE

1. W. Hawer et J. Ha *et al.* Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food Chemistry, 49, pp. 99-103, 1994.
2. J. Jung et S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol. 32, No. 1, pp. 42-49, 2000.
3. C.A. Reilly *et al.* : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. of Forensic Science, Vol. 43, No. 3, pp. 502-509, 2001.
4. Ha *et al.* : Gas Chromatography Analysis of Capsaicin in Gochujang, Journal of AOAC International Vol. 91. No. 2, 2008.

Tableau 1 Résumé du test de répétabilité pour l'essai d'échantillons appropriés ($\mu\text{g/mL}$)

Test n°	<i>Gochujang - K</i>
1	64,7
2	69,0
3	70,6
4	71,8
5	70,5
Moyenne	69,3
RSD, %	3,99

Tableau 2 Résumé du test de récupération pour l'essai d'échantillons appropriés (%)

Test n°	<i>Gochujang – K</i>
1	80,47
2	77,29
3	87,97
4	91,00
5	95,18
Moyenne	86,38
RSD, %	8,56

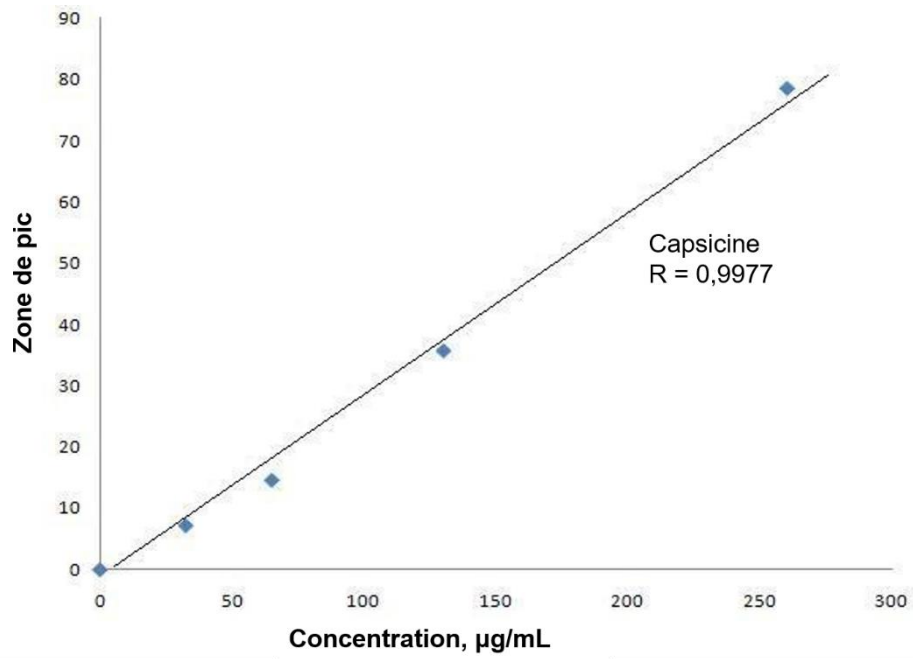


Fig. 1 Courbe d'étalonnage de la capsicine par la méthode de CG.

Fig. 2. Chromatogramme par CG des étalons de capsicine.

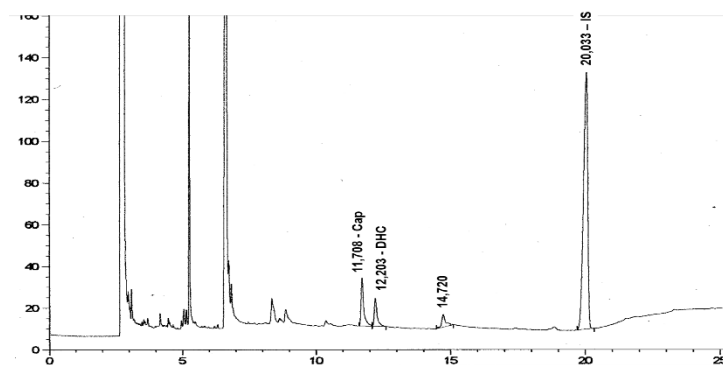
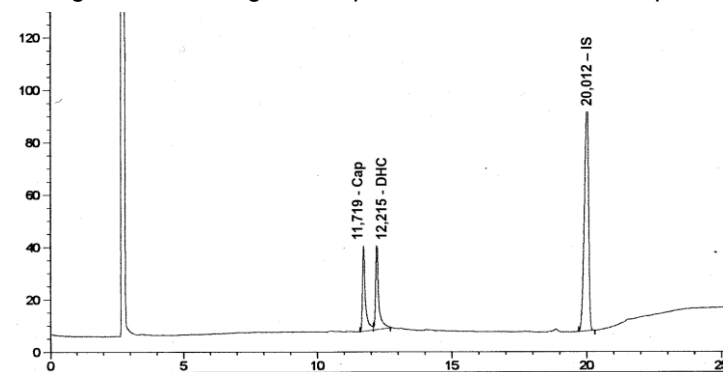


Fig. 3. Chromatogramme par CG de capsicine dans la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)

Appendice II

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA SECTION 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG)

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang)* (CXS 294R-2009), où le seuil maximal autorisé diffère du seuil défini dans la NGAA sous la catégorie alimentaire 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés) (présent entre crochets []).

RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
[339(i)]	Phosphate biacide de sodium]	[5 000 mg/kg exprimés en phosphore, seul ou en association] ³
[339(ii)]	Phosphate biacide disodique]	
[340(i)]	Phosphate biacide de potassium]	
[340(ii)]	Phosphate biacide de dipotassium]	
[452(i)]	Polyphosphate de sodium]	
[452(ii)]	Polyphosphate de potassium]	

Il est demandé au CCFA d'examiner ces propositions et de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

³ Dans la NGAA, le seuil autorisé pour le phosphate est fixé à 2 200 mg/kg dans la CA 04.2.2.7, alors que dans la présente norme, le seuil requis est de 5 000 mg/kg. Le comité demande donc au CCFA d'ajouter une note spécifiant le seuil autorisé pour ce produit. Le seuil maximal de ces additifs alimentaires indiqués entre crochets a déjà été approuvé par les trente-neuvième et quarante et unième sessions du CCFA.

Avant-projet de norme pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)**(À l'étape 5/8)**

1) CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la sauce au piment fort, ou sauce « chili », telles que définies à la section 2 ci-dessous, destinées à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2) DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La sauce au piment (« piment fort ») est un produit :

a) préparé à partir de la partie comestible de piment sain, propre et frais (*Capsicum spp.*) et/ou de piment transformé et de matières premières saines et propres décrites à la section 3.1 ci-dessous qui sont mélangées et préparées de façon à obtenir la qualité et les caractéristiques souhaitées ;

a) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment ;

b) ayant subi un traitement thermique ou par un autre moyen physique, de manière appropriée, avant ou après avoir été placé dans un récipient fermé hermétiquement de façon à prévenir son altération.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 La sauce au piment (« piment fort ») peut se présenter sous les modes de présentation suivants

(a) contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène.

(b) contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène, avec ajout de particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments répartis dans la sauce.

(c) contenant de la pulpe et des graines broyées en couches séparées ou réparties dans la sauce.

(d) contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux.

2.2.2 Autres modes de présentation

(a) Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé à condition que le produit :

(b) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;

(c) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme ; et

(d) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

3) FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Le produit visé par la présente norme sera constitué des ingrédients ci-après :

(a) piment frais (*Capsicum spp.*) et/ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé, conservé dans du vinaigre ou de la saumure ou surgelé ;

(b) piment/poivrons frais (*Capsicum spp.*) en entier, en morceaux ou en purée ;

(c) vinaigre ou autre acide autorisé ;

(d) sel¹ ;

(e) eau.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Tout ingrédient alimentaire d'origine végétale peut entrer dans la composition des produits visés par la présente Norme, ce qui inclut :

¹ Sel, tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) ou tout autre sel comestible

- (a) fruits frais ou transformés, entiers ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple, mangue, papaye, tamarin et/ou autres ;
- (b) légumes frais ou transformés, entiers ou en morceaux ou leur pulpe, par exemple, tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, et/ou autres ;
- (c) épices et herbes culinaires et/ou leurs extraits² ;
- (d) sucres³ et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel⁴ ; et
- (e) extrait de piment (« piment fort »).

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Spécifications générales

- (a) Couleur, saveur, odeur et texture

La sauce au piment (« piment fort ») doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de matières premières utilisées et doit posséder la texture caractéristique du produit.

- (b) pH

Ne doit pas dépasser 4,6, en fonction du type de sauce au piment (« piment fort »).⁵

- (b) Teneur en matière sèche soluble

La sauce au piment (« piment fort ») doit contenir entre 8 % et 60 % de matière sèche soluble totale, en fonction du type de sauce au piment (« piment fort »).

3.2.2 Définition des défauts

Les matières végétales étrangères (MVE) désignent tout corps d'origine végétale (par exemple, mais cette liste n'est pas limitative : pédoncules, feuilles et calices de piment et tiges d'ail) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être quasiment exempt de taches foncées et de particules en forme d'écaillés, de graines ou de morceaux d'ingrédients anormalement décolorés et de matières étrangères végétales à l'exclusion des taches ou des particules foncées qui sont attribuables à la transformation naturelle de la sauce, par exemple durant la torréfaction.

3.3 Classification d'unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité applicables définis à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2, lorsque le nombre des unités défectueuses définies à la section 3.3 ne dépasse pas le nombre défini dans les critères d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4) ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants, émulsifiants, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les aliments de la catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune) ou répertoriés dans le

² Conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires, lorsqu'elles existent ;

³ Sucres, tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999)

⁴ Miel, tel qu'il est défini dans la *Norme pour le miel* (CXS 12-1981)

⁵ Différents types de sauce au piment (« piment fort ») présenteront des pH différents, aucun d'entre eux ne devant dépasser 4,6.

tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

(a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace libre dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

(b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne satisfait pas à l'exigence de remplissage minimum de la section 7.1.1 doit être considéré comme « unité défectueuse ».

7.1.3 Acceptation du lot

On considèrera qu'un lot répond à la spécification de la section 7.1.1 lorsque le nombre d'« unités défectueuses » selon la définition de la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de cette norme devra être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques s'appliquent :

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit sera « sauce au piment » (« piment fort »), « sauce au piment doux », « sauce chili », « sauce chili douce » ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

8.1.2 Le degré de piquant du chili peut être déclaré conjointement avec le nom du produit ou à proximité de ce dernier de manière à ne pas tromper le consommateur, et doit être accepté par les autorités compétentes du pays où le produit est vendu ou être acceptable au regard de ces dernières.

8.1.3 Si d'autres ingrédients autorisés, conformément à la définition dans la section 3.1.2, altèrent la saveur caractéristique du produit, le nom du produit doit être accompagné de l'expression « aromatisée au X » ou « goût de X » le cas échéant.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Pour les récipients non destinés à la vente au détail, l'information sera indiquée soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf pour le nom du produit, l'identification des lots, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, de même que les instructions de stockage, qui figureront sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Dans le but de vérifier la conformité avec la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage spécifiées dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) relatives aux dispositions de la présente norme, seront utilisées.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II – Conflits (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex),
mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

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

2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

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

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

Importance du lot (N)	POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)	
	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Annexe I

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA SECTION 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (« PIMENTS FORTS »)

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (« piments forts »)* (CXS 306R-2011) qui ne figurent pas dans la catégorie alimentaire 12.6.2 (Sauces non émulsifiées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)) de la NGAA (dispositions présentes entre crochets []) ou dont le niveau maximal est supérieur à celui énoncé dans la catégorie alimentaire 12.6.2 de la NGAA (présent entre accolades {}).

Régulateurs de l'acidité

N° de SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{452(i)}	Polyphosphate de sodium	1 000 mg/kg(en tant que phosphore)}

Antioxydants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{320}	Hydroxyanisol butyle	100 mg/kg}

Colorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[100(i)]	Curcuma	BPF]
[102	Tartrazine	100 mg/kg]
{120	Carmins	50 mg/kg}
[127	Érythrosine	50 mg/kg]
{141(i)}	Complexe chlorophylle cuivre	30 mg/kg (Cu)}
{150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg}
{150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg}
[155	Brun HT	50 mg/kg]
[160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg]
{160d(i)}	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg}

Émulsifiants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg}
{475	Esters polyglycérols d'acides gras	10 000 mg/kg}
[477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg]

Édulcorants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
{954(i)}	Saccharine	150 mg/kg (seul ou en combinaison)
{954(ii)}	Saccharine calcique	
{954(iii)}	Saccharine, sel de potassium	
{954(iv)}	Saccharine sodique	

Épaississants

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
[405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg]

Il est demandé au CCFA de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (CXS 160-1987)**(À l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au chutney de mangue décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Le chutney de mangue est le produit

(1) préparé à partir de fruits mûrs ou verts substantiellement sains, frais et/ou en conserve, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que triage, parage, lavage, épluchage, coupe, et tout autre traitement destiné à éliminer les taches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), etc. ;

(2) conditionnés avec des ingrédients facultatifs tels qu'indiqué à la section 3.1.2 ;

(3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé ou un récipient souple afin d'empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

2.2 Types de variétés

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

2.3 Modes de présentation

2.3.1 Le chutney de mangue peut être présenté selon l'un des modes de présentation ci-après :

- a) Chutney de mangue contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux
- b) Chutney de mangue contenant de la pulpe et des morceaux

2.3.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, à condition que le produit :

- (a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- (b) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme ; et
- (c) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition****3.1.1 Ingrédients de base**

Mangue et/ou mangue en conserve

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) Sucres¹ et/ou denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, comme le miel², le Jaggery, le sirop de datte ;
- b) Épices et herbes culinaires³ ;
- c) Sel de qualité alimentaire⁴ ou autre sel comestible ;
- d) Autres fruits et légumes tels que oignons, ail et gingembre ; et

¹ Norme pour les sucres (CXS 212-1999)

² Norme pour le miel (CXS 12-1981)

³ Conformément aux normes Codex pertinentes pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant

⁴ Norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 150-1985)

e) Autres ingrédients appropriés tels que vinaigre, tamarin, fruits secs et noix, huiles comestibles, etc.

3.2 Teneur minimale en mangue

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

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Le chutney de mangue doit présenter la couleur, la saveur et l'odeur normales du chutney de mangue, correspondant au type de fruits et aux éventuels ingrédients facultatifs utilisés, et doit posséder les caractéristiques de texture propres au produit.

3.3.2 pH

Le pH ne doit pas dépasser 4,6.

3.3.3. Définition des défauts

Les matières végétales étrangères (MVE) désignent tout corps d'origine végétale (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, ou pédoncule) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

Les matières fibreuses désignent les brins de fibres (de fruits et/ou d'autres ingrédients) visibles d'une longueur de plus d'1 cm.

3.3.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être raisonnablement exempt de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux, gravier ou de toute autre matière végétale étrangère. Le produit doit aussi être raisonnablement exempt d'une décoloration due à l'oxydation, de saveurs ou d'odeurs indésirables, métalliques ou anormales étrangères et de matières fibreuses.

3.4. Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, tel qu'énoncé à la section 3.3 et de teneur minimale en mangue, tel qu'énoncé à la section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».

3.5 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité pour la teneur minimale en fruit à la section 3.2 et aux critères de qualité énoncés à la section 3.3 lorsque le nombre des unités « défectueuses » ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES⁵

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents antimoussants, les colorants, les affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que celles de la catégorie 04.1.2.5) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

⁵ La référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne s'applique que si le CCFA valide la proposition présentée à l'annexe I.

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CXC 2-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace libre dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et scellé.

b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière version de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.1 Le nom du produit doit être :

a) « Chutney de mangue » ou tout autre nom conforme à la composition ou

b) Autres noms habituellement utilisés dans le pays

c) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2 change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁶

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

⁶ La liste des méthodes d'échantillonnage sera supprimée une fois la norme adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et incluse dans le document CXS 234-1999.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Arbitrages, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

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

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

--

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)

Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001- 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8

POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)

Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001– 24 000	29	4
24 001– 42 000	38	5
42 001– 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8

POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)

Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001– 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

PROPOSITIONS SOUMISES AU CCFA AU SUJET DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA SECTION 4 DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE

Les dispositions ci-après sont les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'actuelle *Norme pour le chutney de mangue* (CXS 160-1987), mais elles ne figurent pas dans la catégorie alimentaire 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, « chutney ») autres que les produits de la catégorie alimentaire 04.1.2.5) (dispositions indiquées entre crochets []) de la NGAA ou elles présentent des concentrations maximales autorisées différentes de celle spécifiée dans la NGAA sous la catégorie alimentaire 04.1.2.6 (présente entre accolades { }).

3.2 Conservateurs		
Numéro SIN	Additif	Concentration maximale
233	[3.2.1 Métabisulfite de sodium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ .]
224	[3.2.2 Métabisulfite de potassium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ .]
211	{3.2.3 Benzoate de sodium	250 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en acide benzoïque}
212	Benzoate de potassium	
214	{3.2.4 ⁷ Parahydroxybenzoate d'éthyle	250 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en acide benzoïque}
218	Parahydroxybenzoate de méthyle	

Il est demandé au CCFA de modifier en conséquence la NGAA afin qu'elle rende compte des exigences décrites ci-dessus.

⁷ Le parahydroxybenzoate de propyle (SIN 216) est inclus dans la norme CXS 160-1987. Cet additif alimentaire n'est pas répertorié dans la présente liste, car le JECFA n'a établi aucune spécification le concernant.

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LES FRUITS SÉCHÉS

(À l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits séchés en général, tels que définis à la section 2 ci-dessous. Elle fournit également des dispositions spécifiques pour les produits visés par les annexes. Dans tous les cas, cette norme s'applique aux produits destinés à la consommation directe, y compris à la restauration ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ces produits lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure. Les dispositions présentées dans la norme générale s'appliquent à tous les produits, sauf indication contraire.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Les fruits séchés sont des produits :

- (1) préparés à partir de fruits substantiellement sains, raisonnablement matures, suffisamment développés ou mûrs, et tels que définis aux annexes individuelles ;
- (2) traités soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de séchage et/ou dessiccation afin d'obtenir un produit séché commercialisable, avec ou sans solution édulcorante, et pouvant être enrobés avec un ou plusieurs des ingrédients tels qu'indiqués à la section 3 et aux annexes individuelles. Les fruits séchés préparés par friture sont exclus ;
- (3) pouvant être soumis à des opérations telles que le lavage ou la pasteurisation, l'épluchage, l'évidage, le dénoyautage, l'épépinage, l'ablation du pédoncule, la coupe en tranches, le découpage, le triage, le calibrage, etc. en fonction du type de produit. Les fruits ne doivent être privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels ;
- (4) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection ;
- (5) la différenciation selon qu'il s'agit de « fruits séchés non traités », de « fruits séchés traités » ou spécifiquement de « fruits séchés en conserve » se fait comme suit :
 - « Fruits séchés non traités » – Produits transformés par séchage sans avoir reçu de traitement par additifs préalable ou postérieur à l'étape de séchage.
 - « Fruits séchés traités » – Produits transformés par séchage et traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par ex, pasteurisation).
 - ⊕ « fruits séchés en conserve » – Produits transformés par séchage et transformés avant ou après l'étape de séchage (par ex. salage, adjonction de sucre). Les produits peuvent être traités avec des conservateurs.

2.2 Modes de présentation

Les fruits séchés peuvent être présentés selon les modes de présentation suivants. Pour les produits visés par les annexes, seuls les modes de présentation indiqués dans l'annexe correspondante ou la section 2.2.1 s'appliquent.

- (1) Entier – fruit entier pelé ou non pelé, évidé ou non évidé/dénoyauté ou non ;
- (2) Moitiés – fruits pelés ou non, évidés ou non/dénoyautés ou non, coupés dans la longueur en deux parties approximativement égales ;
- (3) Quartiers – fruits pelés ou non, évidés ou non/dénoyautés ou non, coupés en quatre parties approximativement égales ;
- (4) Tranches – fruits pelés ou non, évidés/dénoyautés coupés dans la longueur en tranches ou en rondelles ;
- (5) Demi-tranches – moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées ;
- (6) Lamelles – portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières ;
- (7) Secteurs – secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins ;
- (8) Tronçons – morceaux courts et épais ;
- (9) Dés ou coupés en cubes – morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes ;

- (10) Morceaux de forme oblongue – longs morceaux fins et étroits ;
- (11) Bâtons – longs morceaux rectilignes et fins ;
- (12) Bâtonnets – secteurs minces coupés dans le sens radial et longitudinal ;
- (13) Morceaux – (ou morceaux mélangés ou morceaux irréguliers) formes et dimensions irrégulières, de style indéfinissable ;
- (14) Aplati – fruits entiers, moitiés ou portions de fruits aplatis dont la forme, les dimensions et l'épaisseur sont irrégulières ;
- (15) Feuille – un gros morceau fin de fruits séchés ;
- (16) Copeaux/brisures – petits morceaux fins, de formes et de dimensions irrégulières ;
- (17) Granules – copeaux/brisures cassés ou petits morceaux, de formes et de dimensions irrégulières ;
- (18) Pièces – petites pièces rondes et plates.

2.2.1 Autres modes de présentation

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

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme générale ou l'annexe, le cas échéant ; et
- (2) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 Espèces et types variétaux

Toutes les variétés et tous les types de fruits convenant à la consommation humaine et se prêtant au séchage peuvent être utilisés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Les fruits tels que définis à la section 2 et aux annexes individuelles.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Voir les annexes individuelles pour prendre connaissance des ingrédients facultatifs concernant les produits visés par les annexes. Les ingrédients facultatifs pour fruits séchés autres que ceux indiqués en annexe peuvent inclure, entre autres :

- (1) La farine (par ex., farine de riz, farine de maïs) ;
- (2) Les huiles végétales comestibles.

3.1.2.1 Fruits séchés en conserve

- (1) Les sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel, tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999) et *pour le miel* (CXS 12-1981) respectivement ;
- (2) Les épices et les herbes culinaires et/ou leurs extraits¹ ;
- (3) Farce comestible provenant de fruits ;
- (4) Sel ;
- (5) Jus de fruit.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Les fruits séchés doivent présenter les caractéristiques normales de couleur², de saveur et d'odeur de fruit séché, correspondant au fruit considéré, au type de traitement et aux éventuels ingrédients facultatifs utilisés, et doivent posséder les caractéristiques de texture propres au produit.

¹ Conformément aux normes Codex pertinentes sur les épices et les herbes culinaires, lorsqu'elles existent.

² Un léger brunissement ou une coloration plus foncée peut apparaître sur certaines variétés de fruits.

3.2.2 *Teneur en eau*

Pour les produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

Pour les produits qui ne sont pas visés par les annexes, les fruits séchés doivent être conformes à la teneur en eau maximale de la variété de fruit individuelle ; et les fruits séchés doivent être suffisamment déshydratés pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, compte tenu des effets des conservateurs, etc. éventuellement utilisés.

3.2.3 *Les fruits séchés doivent être*

- 1) propres ;
- 2) pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- 3) exempts de fruits moisiss ; et
- 4) exempts de ravageurs vivants, indépendamment de leur stade de développement, y compris la présence d'insectes morts et/ou d'acariens, de débris d'insectes ou de leurs déjections.

3.2.4 *Uniformité*

Pour les produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes. En outre, les dispositions suivantes s'appliquent aux produits visés par les annexes, ainsi qu'aux autres fruits séchés :

Le contenu de chaque emballage doit être homogène en termes de calibre et contenir uniquement des fruits séchés de même origine, qualité et variété. La partie visible du contenu dans l'emballage doit être représentative de l'ensemble du contenu.

Un mélange de fruits séchés d'espèces différentes peut cependant être conditionné dans un même emballage destiné à la vente, à condition que la qualité soit homogène. En revanche, lorsqu'il s'agit d'un mélange, l'homogénéité du calibre de chaque espèce n'est pas requise.

3.2.5 *Défauts*

3.2.5.1 *Définition des défauts*

Défauts	Définitions
Unité tachée	Fruit présentant des marques, des défauts de coloration, brûlé par le soleil, présentant des taches noires, atteint de mélanose ou présentant des anomalies analogues en surface.
Fruit moisi	Fruit présentant, à l'intérieur ou à l'extérieur, des filaments de moisissures visibles à l'œil nu.
Lésions causées par des ravageurs	Lésions visibles provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles.
Matière étrangère	Toute substance organique ou inorganique qui ne serait pas de la matière végétale étrangère.
Matières végétales étrangères (MVE)	Matière végétale inoffensive associée au produit (par exemple, mais non exclusivement, feuille ou fragment de feuille, pédoncule ou fragment de pédoncule).

3.2.5.2 *Défauts et tolérances*

Les fruits séchés doivent être raisonnablement exempts de défauts visibles tels que des unités tachées, et pour ainsi dire exempts de fruits moisiss ou endommagés par des ravageurs.

Pour les produits visés par les annexes, les défauts et les tolérances spécifiques doivent être conformes aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.3 Classification des unités « défectueuses »

- 3.3.1** Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».
- 3.3.2** Tout échantillon unitaire doit être considéré comme « défectueux » s'il ne répond pas aux caractéristiques de qualité énoncées à la section 3.2.5.

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque :

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 ; et
- (2) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Pour les produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles.

Pour les produits qui ne sont pas visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires telles que présentées dans la section 4.1 peuvent être utilisées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants³, les agents de glaçage, les conservateurs⁴, les édulcorants³ et les agents séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) et la catégorie alimentaire 04.1.2.7 (Fruits confits)⁵ ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'annexe de la présente norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente Norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits qui ne sont pas visés par les annexes) devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

- 5.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 5.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2** Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

³ Pour une utilisation dans les fruits séchés en conserve uniquement.

⁴ Hormis les produits définis en tant que « fruits séchés non traités ».

⁵ Pour les fruits séchés en conserve uniquement.

7. POIDS ET MESURES

7.1. Remplissage du récipient

7.1.1 Poids net

Le récipient doit être rempli de produit autant que le permet la pratique commerciale, sans que cela nuise à la qualité du produit, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

7.1.2 Acceptation des lots

Les prescriptions relatives au poids net doivent être considérées comme respectées lorsque le poids net moyen de tous les récipients considérés n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition que chaque récipient soit suffisamment rempli.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit

8.2.1 Les noms des fruits séchés doivent figurer sur l'étiquette, par ex. « XXX séchés », « XXX déshydratés » et/ou « XXX lyophilisés » où XXX représente le nom du fruit ; ou doivent être tels que définis dans les annexes individuelles.

8.2.2 Le nom du produit doit comprendre une indication du mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2 ou dans l'annexe individuelle, le cas échéant.

8.2.3 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.2.4 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2.5 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

8.2.6 Lorsque les fruits séchés 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 ex. « Enrobés de sucre », « Enrobés de X ».

8.2.7 Si les fruits séchés sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tel que défini dans l'annexe individuelle, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁶

Il convient d'utiliser les méthodes d'analyse contenues dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) qui sont en adéquation avec les dispositions de cette norme et les méthodes d'analyse suivantes, et ce, aux fins de vérification de la conformité avec la présente norme.

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Fruits séchés	Identification des défauts	Telle que décrite dans la norme	Contrôle visuel	I
Fruits séchés	Teneur en eau	AOAC 934.06	Gravimétrie (étuve à vide)	I

⁶La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera retirée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et incluse dans le document CXS 234-1999.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II –Arbitrages (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

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

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

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

ANNEXE A

ABRICOTS SECS

Outre les dispositions générales applicables aux fruits séchés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les abricots secs sont des produits :

- (1) préparés à partir d'un fruit propre bien mûr, d'une qualité convenant à la consommation humaine, appartenant aux variétés *Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.)* ; et
- (2) traités soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode reconnue de déshydratation – éventuellement après sulfuration – afin d'obtenir un produit séché commercialisable.

1.2 Modes de présentation

Le produit doit être présenté selon l'un des modes de présentation ci-après :

- (1) Entiers, avec noyau ;
- (2) Entiers, sans noyau ;
- (3) Moitiés – fruits dénoyautés ou non, coupés dans la longueur en deux parties approximativement égales ;
- (4) Quartiers – fruits dénoyautés ou non, coupés en quatre parties approximativement égales ;
- (5) Granules – copeaux/brisures cassés ou petits morceaux, de formes et de dimensions irrégulières ;
- (6) Morceaux – abricots entiers ou moitiés d'abricots, dont la forme, les dimensions et l'épaisseur sont irrégulières, qui ont perdu leur contour normal et sont nettement aplatis au bord ou sur le pourtour.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Abricots tels que définis à la section 1.1 Définition du produit.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Farine (par ex., farine de riz, farine de maïs) ;
- (2) Huile végétale comestible.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

- (1) Les abricots secs non traités devraient afficher une teneur en eau de 25 % maximum (en masse) ;
- (2) Les abricots secs traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par ex. pasteurisation) doivent afficher une teneur en eau située entre plus de 25 % et 40 % (en masse).

2.2.2 Calibrage (facultatif)

Les abricots secs peuvent être calibrés par :

- (1) le nombre de fruits par kg (1 000 g) ;
- (2) le diamètre (correspond à la mesure la plus courte sur la surface de la moitié de l'abricot lorsqu'elle est ramenée à sa position normale) ; ou
- (3) selon les pratiques commerciales en vigueur. Si le calibrage est effectué en fonction des pratiques commerciales en vigueur, la méthode utilisée et le résultat doivent être indiqués.

Les tableaux suivants sont indicatifs. Mais il est possible d'obtenir une homogénéité du calibre grâce à l'une des options suivantes :

(1) Par comptage :

Code de calibre	Nbre de fruits entiers avec noyau par kg	Nbre de fruits entiers dénoyautés par kg	Nbre de moitiés par kg
1	Plus de 205	241 – 500	481 – 800
2	150 – 205	166 – 240	331 – 480
3	115 – 149	131 – 165	261 – 330
4	95 – 114	100 – 130	200 – 260
5	Moins de 95	Moins de 100	Moins de 200

(2) Par diamètre :

Intervalle (mm)	Intervalle (pouces)
> 34	> 1 3/8
> 31 – 34	> 1 1/4 – 1 3/8
> 28 – 31	> 1 1/8 – 1 1/4
> 25 – 28	> 1 – 1 1/8
20 – 25	13/16 – 1
Inférieur à 20	Inférieur à 13/16

(3) Les intervalles de calibre autres que l'option (1) ou l'option (2) et les codes de calibre autres que ceux de l'option (1) sont autorisés à condition que l'intervalle utilisé soit étiqueté en conséquence, par exemple

Code de calibre	Nombre de fruits entiers dénoyautés par kg
A	Inférieur ou égal à 140 ou supérieur ou égal à 32 mm
B	141 – 180 ou 30 mm – 32 mm
C	181 – 220 ou 26 mm – 32 mm
D	221 – 260 ou 21 mm – 25 mm
E	Supérieur ou égal à 261 ou inférieur à 20 mm

Ou par comptage

Code de calibre	Nombre de fruits par kg
1	≤ 100
2	101 – 120

Code de calibre	Nombre de fruits par kg
3	121 – 140
4	141 – 160
5	161 – 180
6	181 – 200
7	201 – 220
8	≥ 221

2.2.3 Uniformité

Grosseur généralement uniforme à l'intérieur de chaque catégorie de calibre, lorsque la déclaration en est faite.

2.2.4 Tolérance du calibre

Tolérance de calibre de 10 % en poids ou en nombre pour les produits non conformes aux calibres indiqués par diamètre (si calibrage il y a). (Ne s'applique pas si le calibrage est déterminé en fonction du nombre de fruits par kilogramme.)

2.2.5 Définition des défauts

- (1) Fruit endommagé – fruit affecté par tout dommage ou lésion de la surface provoqué par des facteurs tels que l'action de la grêle, etc., et affectant plus de 5 mm² de la surface du fruit.
- (2) Fruit brisé – fruit affecté par tout dommage résultant d'une coupe défectueuse ou de toute autre action mécanique.
- (3) Fruit immature – fruit dont la teneur en sucre est généralement insuffisante et qui peut avoir un goût acide.
- (4) Lésions causées par des ravageurs – lésions visibles provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles.
- (5) Fruit sale – fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

2.2.6 Défauts et tolérances

- (1) Absence de fruits endommagés, brisés, moisissés et immatures pour les modes de présentation 1.2 (1) à (3) tels que décrits à l'alinéa 2.2.5 (voir alinéa 3.2.5.1 de la norme générale pour obtenir une description du terme « moisi »), sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 2.2.6(2) ;
- (2) Les tolérances de défauts ci-après s'appliquent à tous les modes de présentation, à l'exception des « Morceaux » :

Ce tableau ne s'applique pas aux abricots secs qui ont été traités ou destinés à un traitement industriel, à moins qu'ils ne soient mélangés à d'autres produits pour une consommation directe, sans autre préparation.

Défauts autorisés	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en nombre ⁷ ou poids ⁸
1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences minimales suivantes, sans excéder :	20

⁷ Pourcentage calculé à partir du nombre d'unités défectueuses, divisé par le nombre d'unités totales

⁸ % m/m

Défauts autorisés	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en nombre ⁷ ou poids ⁸
1.1 Moisi	1
1.2 Pourri	2
1.3 Lésions causées par des ravageurs	4
1.4 Fermenté (non traité)	5
1.5 Fermenté (traité)	2
1.6 Défauts substantiels au niveau de la couleur ou de la texture, lésion causée par la chaleur ou brûlé par le soleil	10
1.7 Tacheté	10
1.8 Lésions et callosités	8
2. Tolérances des autres défauts	
2.1 Substance végétale étrangère à l'exception des noyaux ou fragments de noyau dans les fruits dénoyautés (en masse)	0,5
2.2 Présences de noyaux, de fragments de noyau et de pédicelles dans les fruits dénoyautés (par 100 unités d'abricot)	2
2.3 Présence de morceaux d'abricot dans le fruit entier ou dans la moitié de fruit	6
2.4 Abricots secs appartenant à une variété autre que celle indiquée	10

Remarque : Toutes les unités d'échantillonnage destinées au contrôle des défauts doivent peser 1 kg minimum.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe A de cette norme.

4. ÉTIQUETAGE

Les abricots secs présentant une teneur en eau comprise entre plus de 25 % et 40 % (en masse) doivent porter une étiquette signalant une teneur en eau élevée ou dénomination équivalente.

ANNEXE B**DATTES**

Outre les dispositions générales applicables aux fruits séchés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION**1.1 Définition du produit**

Par « dattes », on entend le produit préparé à partir des fruits sains du palmier dattier (*Phoenix dactylifera* L.) dont les fruits sont

- (1) cueillis au stade de maturité approprié ;
- (2) triés et nettoyés de façon à éliminer les unités défectueuses et les matières étrangères ;
- (3) éventuellement dénoyautés et débarrassés du périlanthe (cupule);
- (4) éventuellement séchés ou hydratés de manière à ajuster la teneur en eau ;
- (5) éventuellement lavés ou pasteurisés ; et
- (6) conditionnés dans des récipients de nature à en assurer la conservation et la protection.

1.2 Types variétaux

Les types variétaux sont classés comme suit :

- (1) Variétés à sucre de canne (renfermant essentiellement du saccharose) telles que les Deglet Nour et les Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- (2) Variétés à sucre inverti (renfermant essentiellement du sucre inverti – glucose et fructose) telles que les Barhi, les Saïdi, les Khadrâwi, les Hallâwi, les Zahdi et les Sayir.

1.3 Modes de présentation

1.3.1 Dénoyautée dans son état naturel (ou intacte). Peut être classée selon les modes de présentation secondaire suivants :

- (1) en branchettes (composé principalement du rachis et des tiges auxquelles le fruit est attaché naturellement) ;
- (2) en tige (tiges séparées du rachis, tiges auxquelles le fruit est attaché naturellement) ;
- (3) non pressées ou triées en fruits individuels, le pédicelle pouvant être absent, agencées en couches ou en vrac dans l'emballage.
- (4) Les tiges présentes dans les branchettes ou séparées du rachis doivent mesurer 10 cm au moins et comporter en moyenne quatre fruits pour chaque 10 cm de tige.

Lorsque les dattes sont présentées sur tige ou en branche, il ne doit pas y avoir plus de 10 % de dattes détachées, en vrac.

Le bout des tiges doit être coupé de façon nette.

1.3.2 Dénoyautée et avec son pédicelle dans son état naturel. Peut être classée selon les modes de présentation secondaire suivants :

- (1) non pressées ou triées en fruits individuels, agencées en couches ou en vrac dans l'emballage.
- (2) pressées – dattes comprimées en couches par un procédé mécanique.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**2.1 Composition****2.1.1 Ingrédients de base**

Dattes telles que définies à la section 1.1 Définition du produit.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

Sirop de glucose

Farine de riz blanc

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

Types variétaux	Teneur en eau maximale % (en masse)
Variétés à sucre de canne	26
Deglet Nour	30 (non transformées, selon les points 1.1(4) et 1.1(5))
Variétés à sucre inverti	30

2.2.2 Calibrage (facultatif)

2.2.2.1 Les dattes peuvent être calibrées en fonction des variétés. Mais si calibrage il y a, conformément aux pratiques commerciales existantes, la méthode utilisée et le calibrage doivent être indiqués.

2.2.2.2 Tolérance du calibre

Tolérance de calibre de 10 % en poids ou en nombre pour les produits non conformes aux calibres indiqués (si calibrage il y a).

2.2.3 Définition des défauts

- (1) Tachées – Dattes présentant des marques, des défauts de coloration, brûlées par le soleil, présentant des taches noires, atteintes de mélanose ou présentant des anomalies analogues dans l'aspect extérieur qui affectent une surface cumulée supérieure à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre ou qui mesure plus de 5 mm en longueur ou en largeur.
- (2) Endommagées – Dattes dont la peau a été écrasée et/ou déchirée, laissant le noyau exposé, à tel point qu'il nuit sensiblement à l'aspect visuel de la datte.
- (3) Dattes non pollinisées – Dattes qui n'ont pas été pollinisées et se présentant comme des fruits rabougris et immatures, et dépourvus de noyau dans le cas des dattes non dénoyautées.
- (4) Lésions par des ravageurs : Lésions visibles provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles.
- (5) Fermentées – Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par l'action de levures et de bactéries.
- (6) Pourries – Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

2.2.4 Défauts et tolérances

- (1) Les dattes avec noyau ne doivent pas présenter de lésions importantes.
- (2) Pratiquement aucune datte ne devrait provenir d'une variété autre que celle indiquée sur l'emballage.
- (3) Les tolérances maximales pour certains défauts définis à l'alinéa 2.2.3 s'établissent comme suit :

Défauts autorisés	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en nombre ou poids
1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences minimales suivantes, sans excéder :	20
1.1 Fruit immature ou non pollinisé	4
1.2 Fruit aigre, pourri ou moisi	1

Défauts autorisés	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en nombre ou poids
1.3 Endommagé par des ravageurs	12
1.4 Taché, décoloré ou atteint de mélanose, brûlé le soleil, craquelure de la chair	7
1.5 Dattes provenant d'une autre variété que celle indiquée sur l'emballage (en nombre).	5
2. Tolérances des autres défauts	
2.1 Matière étrangère (en poids)	1
2.2 Fruit avec noyau au milieu de fruits dénoyautés (en nombre)	2
2.3 Présence de périanthes ou de fragments de périanthe dans les fruits dénoyautés (en nombre)	2 pour 100 dattes
2.4 Noyaux (dans la présentation dénoyautée)	2 noyaux ou 4 fragments de noyaux pour 100 dattes maximum

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe B de cette norme.

4. ÉTIQUETAGE

- 4.1** Le nom de l'aliment doit être « dattes » ou éventuellement « dattes enrobées de sirop de glucose ».
- 4.2** Le mode de présentation doit être précisé comme étant « dénoyautées » ou « avec noyau », selon le cas.
- 4.3** Le nom du produit peut également comprendre le nom du type variétal tel que « Hallawi », « Saher », « Khadhrawi », « Deglet Nour », « Barhee », « Majhoul », « Boufeggous », « Najda » ou autres ; le mode de présentation secondaire (« pressées » ou « non pressées »), le calibre (« petites », « moyennes » ou « grosses »).

5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

5.1 Dispositions spéciales d'échantillonnage pour les dattes

5.1.1 Échantillon global

Prendre au hasard deux paquets au moins dans chaque portion de 1 000 kg du lot. Extraire de chaque paquet un échantillon de 300 g, et en tout état de cause une quantité suffisante pour obtenir un échantillon brut de 3 000 g au minimum. Utiliser l'échantillon brut pour vérifier minutieusement la possibilité d'infestation par des insectes vivants et la propreté générale du produit avant de l'inspecter pour s'assurer qu'il répond aux autres dispositions de la norme.

ANNEXE C

RAISINS SECS

Outre les dispositions générales applicables aux fruits séchés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les raisins secs ou raisins séchés sains sont le produit :

- (1) préparé à partir de fruits ou d'une grappe de baies appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de *Vitis vinifera* L. (à l'exclusion des raisins du type Corinthe) ;
- (2) et transformé de façon appropriée en un type de raisins secs commercialisables avec ou sans enrobage au moyen d'ingrédients facultatifs convenables.

1.2 Mode de présentation

1.2.1 Types

- (1) Sans pépins – produit préparé à partir de raisins naturellement dépourvus de pépins ou presque.
- (2) Avec pépins – produit préparé à partir de raisins à pépins, ces derniers pouvant être ou non éliminés au cours du traitement.

1.2.2 Formes

- (1) Avec pépins (ou non épépinés) – pépins non éliminés dans le cas des variétés à pépins.
- (2) Épépinés – pépins éliminés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins.
- (3) En grappes – raisins secs non détachés de la rafle.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Raisins secs tels que définis à la section 1.1 Définition du produit.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Farine (par ex., farine de riz, farine de maïs) ;
- (2) Huile végétale comestible.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

Teneur en eau maximale
% (en masse)

Variété Malaga Muscat	31
Variété Monukka et variétés à pépins	19
Tous autres modes de présentation et/ou variétés	18

2.2.2 Calibrage

Le calibrage est facultatif. Mais si calibrage il y a, le calibre est déterminé par :

- (1) criblage, c.-à-d. diamètre minimal ; ou
- (2) comptage, c.-à-d. nombre maximal de baies par unité de 100 g

2.2.3 Définition des défauts

- (1) Morceau de pédoncule – partie de la tige ou du rameau principal.

- (2) Pédicelle – petite tige ligneuse sèche qui relie le raisin individuel à la grappe d'une longueur supérieure à 3 mm qui relie 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 pédicelles » ou dans les lots présentés avec pédicelles. 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 grain).
- (3) Raisins secs verts ou insuffisamment développés – se rapporte aux raisins secs :
- (i) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet ;
 - (ii) entièrement ridés et pratiquement sans pulpe ; et
 - (iii) pouvant être durs.
- (4) 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 « sans pépins » ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'élimination des pédicelles ne sont pas considérés comme « endommagés ».
- (5) Raisins secs sucrés – 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.
- (6) Pépins (dans les variétés épépinées) – pépins pratiquement entiers, entièrement développés et n'ayant pas été éliminés comme il convient au cours du traitement des variétés à pépins.

2.2.4 Défauts et tolérances

- (1) 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 2.2.3, ne doit pas dépasser les limites définies comme suit :

Défaut autorisé	Pourcentage en poids		Morceaux par comptage dans 100 g	
	Sans pépins	Avec pépins	Sans pépins	Avec pépins
1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences suivantes.				
Tolérance totale	15	15	-	-
1.1 Baies mal développées	5	8	-	-
1.2 Moisies	4	4	-	-
1.3 Lésions causées par des ravageurs, par le soleil, d'origine mécanique	3	3	-	-
1.4 Baies avec pépins dans la catégorie sans pépins	-	-	1	-
1.5 Baies avec le pédoncule attaché (concerne uniquement les raisins secs présentés sans pédicelle)	-	-	3	1

Défaut autorisé	Pourcentage en poids		Morceaux par comptage dans 100 g	
	Sans pépins	Avec pépins	Sans pépins	Avec pépins
2. Tolérances des autres défauts				
2.1 Matières végétales étrangères à l'exclusion des morceaux de tige	0,03	0,03	-	-
2.2 Matière étrangère	0,01	0,01	-	-
2.3 Sucré	15	15	-	-
2.4 Morceaux de tige (nombre maximal de morceaux dans 1 kg)	-	-	2	2

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 3.1 Les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe C de cette norme.
- 3.2 L'anhydre sulfureux (SIN 220) en tant qu'agent de blanchiment pour les raisins secs blanchis, utilisé conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) est admissible pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe C de la présente norme.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

- 4.1.1 Le nom du produit doit être « Raisins secs », ou bien « Raisins secs sultanines » dans les pays où cette appellation est utilisée pour désigner certaines variétés de raisins secs.
- 4.1.2 Si les raisins 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 ».
- 4.1.3 Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit doit indiquer, selon le cas :
- (1) la description « Sans pépins » ou « Épépinés » ;
 - (2) la description « 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.
- 4.1.4 Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit doit comporter les termes « En grappes », ou toute autre description analogue appropriée.
- 4.1.5 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.
- 4.1.6 Lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enrobage caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit peut comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci : par ex. « Enrobés de sucre », « Enrobés de X ».

4.2 Déclarations facultatives

- 4.2.1** Les raisins secs peuvent être décrits comme étant « naturels » lorsqu'ils n'ont pas été trempés dans une lessive alcaline pour faciliter leur déshydratation, et n'ont pas subi de traitement de blanchiment.
- 4.2.2** Les raisins secs peuvent être décrits comme étant « Sans pépins » lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.
- 4.2.3** Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type variétal auquel appartiennent les raisins secs.

ANNEXE D

LONGANES SÉCHÉS

Outre les dispositions générales applicables aux fruits séchés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

On entend par « longane séché » le produit préparé à partir de fruits frais mûrs de *Dimocarpus longan* Lour. de la famille des *Sapindaceae* pelés ou non, dénoyautés ou non, et déshydratés sans les tremper dans une solution sucrée avant le séchage.

1.2 Mode de présentation

- (1) Longane entier déshydraté : fruit non pelé et avec noyau.
- (2) Chair de longane déshydraté : fruit entier pelé et dénoyauté dont la forme, les dimensions et l'épaisseur sont irrégulières.
- (3) Longane déshydraté et fourré de pâte de fruits : fruit entier pelé et dénoyauté dont la forme, les dimensions et l'épaisseur sont irrégulières, et qui est fourré de pâte de fruits.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Longanes tels que définis à la section 1.1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

Garniture comestible telle que la pâte de fruits.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

Longanes séchés	Teneur en eau maximale % (en masse)
Longanes entiers déshydratés	13,5 (fruit entier avec sa chair, ses pépins et sa peau)
	17 (chair uniquement)
Chair de longane déshydraté	18
Les longanes séchés et fourrés de pâte de fruits	doivent être suffisamment déshydratés pour garantir la sécurité sanitaire des aliments

2.2.2 Classification

Conformément aux défauts autorisés de la section 2.2.6 « Défauts et tolérances », les deux modes de présentation ci-après de longanes séchés peuvent être classés selon les catégories suivantes :

(1) Longane entier déshydraté

« Catégorie Extra », « Catégorie I », « Catégorie II », « Catégorie III ».

(2) Chair de longane déshydraté

« Catégorie Extra », « Catégorie I », « Catégorie II ».

Les défauts autorisés ne doivent pas altérer l'apparence générale du produit en matière de qualité, de conservabilité et de présentation dans l'emballage.

2.2.3 Calibrage

Le calibrage de longanes séchés est facultatif. Mais si calibrage il y a, le calibre pour les deux modes de présentation ci-après des longanes séchés est déterminé comme suit :

(1) Longane entier déshydraté

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré perpendiculairement à l'axe à l'endroit le plus large du fruit, conformément au tableau suivant :

Code de calibre	Diamètre (cm)
1	≥ 2,8
2	< 2,8 – 2,5
3	< 2,5 – 2,2
4	< 2,2 – 2,0
5	< 2,0 – 1,8

(2) Chair de longane déshydraté

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par 100 g conformément au tableau suivant :

Code de calibre	Nombre de fruits entiers pelés et dénoyautés par 100 g
1	50 – 60
2	61 – 70
3	71 – 85
4	86 et plus

2.2.4 Tolérance du calibre

Pour toutes les catégories, on a une tolérance de 10 % par nombre ou poids de longanes déshydratés correspondant au calibre immédiatement au-dessus ou au-dessous de celui indiqué sur l'emballage.

2.2.5 Définition des défauts

Défauts	Définition
Fissures	Fruit brisé au niveau de sa surface, résultant d'une action mécanique.
Défaut de forme	Déformation de la peau résultant du processus de séchage et affectant plus de 20 % de la surface totale des longanes entiers déshydratés.
Taches sirupeuses	Taches résultant du suintement du sirop de longane par les fissures ou le pédoncule lors de la déshydratation.
Chair brisée	Chair de longane déshydraté et affecté par un déchirement de la chair en deux ou plusieurs parties.

2.2.6 Défauts et tolérances

Les tolérances pour les défauts définis en section 2.2.6 doivent être :

(1) Longanes entiers déshydratés

Défauts	Maximum autorisé % (en masse)			
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie III
Fissure	1	2	3	4
Défaut de forme	3	5	7	10
Taches sirupeuses	1	5	10	15

(2) Chair de longane déshydraté

Défauts	Maximum autorisé % (en masse)		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Chair brisée	1	2	10
MVE	1	2	5

(3) Longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits

La tolérance maximale pour la chair brisée doit être de 7 % en masse.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 « Longane entier déshydraté »

Aucun n'est autorisé.

3.2 « Chair de longane déshydraté » et « Longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits »

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans la « chair de longane déshydraté » et le « longane lyophilisé et fourré de pâte de fruits » conformément à l'Annexe D de cette norme.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Le nom du produit doit être « Longane séché », « Longane déshydraté » ou « Longane lyophilisé », selon le cas.

4.2 Le mode de présentation doit être précisé par « Longane entier déshydraté », « Chair de longane déshydraté », « Chair de longane lyophilisé » ou « Chair de longane lyophilisé fourré avec... », selon le cas.

ANNEXE E

KAKIS SÉCHÉS

Outre les dispositions générales applicables aux fruits séchés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Le kaki séché est le produit :

- (1) préparé à partir d'un fruit propre bien mûr, d'une qualité convenant à la consommation humaine, appartenant aux variétés conformes aux caractéristiques de *Diospyros kaki Thunb* ; et
- (2) traité soit par séchage au soleil, soit par toute autre méthode de déshydratation afin d'obtenir un produit séché commercialisable.

1.2 Mode de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit :

- (1) Entier : fruit entier, non pelé ou pelé, avec noyau ou dénoyauté et aplati.
- (2) En tranches/en morceaux : chair de kaki pelé, dénoyauté et coupé en tranches, dont la forme, les dimensions et l'épaisseur peuvent être irrégulières.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 1.1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Farine (par ex., farine de riz, farine de maïs) ;
- (2) Huiles végétales comestibles ;
- (3) Substance comestible adaptée au fourrage du produit.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Les kakis séchés doivent présenter les caractéristiques normales de couleur, de saveur et d'odeur des kakis séchés, correspondant à la variété de kaki considérée.

2.2.2 Teneur en eau

Kaki séché	Teneur en eau % (en masse)
(1) Kaki entier séché	Au minimum 20 et pas plus de 35
(2) Fruit demi-sec à haute teneur en eau	Au minimum 35 et pas plus de 60
(3) Chair de kaki séché, pelé, dénoyauté et coupé en tranches	Au minimum 15 et pas plus de 40

2.2.3 Calibrage

Le calibrage de kakis séchés est facultatif. Mais si calibrage il y a, le calibre est déterminé comme suit :

- (1) Les kakis entiers séchés peuvent être calibrés conformément au tableau 1.

Tableau 1 Kaki entier séché

Code de calibre	Nbre de fruits par kg
1	Plus de 34
2	26 – 33
3	21 – 25
4	16 – 20
5	Moins de 15

- (2) Kaki entier demi-sec/à haute teneur en eau peut être calibré conformément au tableau 2.

Tableau 2 Kaki entier demi-sec/à haute teneur en eau

Code de calibre	Nbre de fruits par kg
1	Plus de 21
2	16 – 20
3	11 – 15
4	Moins de 10

2.2.4 Tolérance du calibre

Tolérance de calibre de 10 % pour les produits non conformes aux calibres indiqués, si calibrage il y a.

2.2.5 Définition des défauts

- (a) Fissures – Fruit brisé au niveau de sa surface.
- (b) Défaut au niveau de la forme – Déformation de la forme circulaire résultant du processus de séchage et affectant plus de 20 % de la surface totale du kaki entier séché.
- (c) Fruit sale – Fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

2.2.6 Défauts et tolérances

Défaut autorisé	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en poids
1. Tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences minimales suivantes, sans excéder	10
1.1 Lésions calleuses et dommages causés par la chaleur durant le processus de séchage, coupures/chair brisée, fissures, défauts au niveau de la forme	5
1.2 Moisi	3
1.3 Endommagé par des ravageurs, pourri ou détérioré	3
1.4 Matière étrangère, fragments de peau pour les fruits pelés	2

Défaut autorisé	Tolérances autorisées Pourcentage de produits défectueux, en poids
1.5 Matière étrangère	1
2. Présence de morceaux pour les fruits entiers pelés	10

Remarque : Toutes les unités d'échantillonnage destinées au contrôle des défauts doivent peser 1 kg minimum.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 (Fruits secs) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à l'Annexe E de cette norme.

4. ÉTIQUETAGE

- 4.1 Le nom du produit doit être « Kaki séché », « Kaki déshydraté » ou « Kaki entier demi-sec » selon le cas.
- 4.2 Le mode de présentation doit indiquer « Kaki entier séché pelé » ou « Tranches ou morceaux de kaki séché pelé », selon le cas.

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LES MÉLANGES DE FRUITS EN CONSERVE

(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mélanges de fruits en conserve en général tels que décrits à la section 2 et présente des dispositions spécifiques pour les produits visés par les annexes. Dans tous les cas, elle couvre les produits destinés à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. Les dispositions de la norme générale s'appliquent à tous les produits, sauf mention contraire.

La présente norme ne vise pas :

- (1) les produits clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques spéciales ;
- (2) les produits à teneur en sucre réduite ou très faible ;
- (3) les produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacées en totalité ou en partie par des additifs alimentaires édulcorants.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La désignation de « mélange de fruits en conserve » désigne les produits :

- (1) préparés à partir d'un mélange de petits fruits entiers et/ou de petits morceaux de fruits tels que définis à la section 2.2 Modes de présentation, substantiellement sains, frais, surgelés ou en conserve, ayant subi un traitement thermique ou un autre traitement physique, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les fruits ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, évidage, équeutage, calibrage, coupe, rognage, épépinage, dénoyautage, etc. tel qu'approprié pour chacun des fruits dans des conditions normales de préparation culinaire, en fonction du type de produit ;
- (2) (a) conditionnés avec ou sans liquide de couverture approprié, y compris d'autres ingrédients facultatifs tel qu'indiqué aux sections 3.1.2 et 3.1.3 ; ou
(b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20 % du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication¹ ; et
- (3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

2.2 Modes de présentation

Dans cette norme, le mode de présentation fait référence à la nature de la combinaison de fruits du produit, par exemple, deux fruits, trois fruits, fruits tropicaux, fruits tempérés, etc. Dans le cas des produits visés par les annexes, seuls les modes de présentation indiqués dans l'annexe individuelle devraient être permis. Dans le cas des produits non visés par les annexes, tous les modes de présentation conformes aux dispositions de la présente norme générale sont permis, comme indiqué à la section 2.2.1.

2.2.1 Autres modes de présentation

Dans le cas des produits non visés par les annexes, tout mode de présentation du produit devrait être autorisé, toutefois le produit doit :

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme ;
- (2) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

¹ Sous vide poussé avec une pression interne typiquement inférieure d'environ 300 millibars ou plus à la pression atmosphérique (en fonction de la taille du récipient et d'autres facteurs pertinents).

2.3 Type variétal

Dans le cas des produits visés par les annexes, le type variétal défini dans les annexes individuelles peut être utilisé. Dans le cas des produits non visés par les annexes, toute variété commerciale ou type de fruit approprié pour la mise en conserve peut être utilisé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 2 et dans les annexes individuelles, y compris le liquide de couverture convenant au produit, tel qu'indiqué dans la section 3.1.3 ci-dessous.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Dans le cas des produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles. Dans le cas des produits non visés par les annexes, les ingrédients facultatifs pour mélange de fruits en conserve peuvent inclure, entre autres :

- (1) Épices et herbes culinaires², huiles d'épices ;
- (2) Aloe vera

3.1.3 Milieux de couverture

Conformément aux *Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve* (CXG 51-2003). En outre, l'ajout de jus d'ananas clarifié est autorisé.

La densité finale du milieu de couverture composé de sirop doit être déterminée sur la moyenne, mais aucun récipient ne doit présenter une densité (°Brix) en solides solubles dépassant celle de la catégorie moyenne °Brix suivante.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

Le mélange de fruits en conserve doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales pour les mélanges de fruits en conserve, correspondant au type de fruit, au milieu de couverture et aux ingrédients facultatifs ajoutés utilisés, et doit posséder la texture caractéristique du produit.

3.2.2 Proportion de fruits

Dans le cas des produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles. Dans le cas des produits non visés par les annexes, toutes les proportions de fruits pour mélanges de fruits en conserve autres que celles spécifiées dans les annexes individuelles devraient être autorisées.

3.2.3 Taille et forme des fruits

Dans le cas des produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes individuelles. Dans le cas des produits non visés par les annexes, la taille et la forme des fruits devront être adaptées au produit.

3.2.4 Défauts et tolérances

Dans le cas des produits non visés par les annexes, le mélange de fruits en conserve doit être substantiellement exempt de défauts. Dans le cas des produits visés par les annexes, les défauts ne doivent pas être présents en quantités supérieures aux limites fixées dans les annexes individuelles.

3.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité définies aux sections 3.1.3 et 3.2 lorsque :

² Conformément aux normes Codex pertinentes sur les épices et les herbes culinaires, lorsque disponibles.

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 ; et
- (2) les spécifications des sections 3.1.3 et 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Dans le cas des produits visés par les annexes, seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous et dans les annexes individuelles sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme.

Dans le cas des produits non visés par les annexes, les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous peuvent être utilisées, et d'autres catégories d'additifs alimentaires peuvent également être justifiées sur la base des caractéristiques des fruits utilisés et du produit global.

- 4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.
- 4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme (à savoir les produits visés par les annexes et les produits non visés par les annexes) devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve* (CXC 2-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 % (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux fruits conditionnés sous vide.

Les récipients souples et en plastique rigide doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 **Acceptation des lots**

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié en tenant compte d'un NQA de 6,5.

7.1.4 **Poids égoutté minimal**

7.1.4.1 Dans le cas des produits visés par les annexes, conformément aux dispositions pertinentes dans les annexes individuelles. Dans le cas des produits non visés par les annexes, le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50 %, calculés en fonction du poids d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé³.

7.1.4.2 **Acceptation des lots**

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

8. **ÉTIQUETAGE**

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

8.2 **Nom du produit**

8.2.1 Dans le cas des produits visés par les annexes, les dénominations des fruits en conserve doivent être celles définies dans les annexes individuelles. Dans le cas des produits non visés par les annexes, des noms spécifiques de mélanges de fruits en conserve devraient être autorisés, à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur ou dérouté.

8.2.2 Dans le cas des produits visés par les annexes, si les fruits sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tel que défini dans les annexes individuelles, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrit dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des mélanges de fruits en conserve conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 Dans le cas des produits visés par les annexes, le nom du produit doit comprendre une indication relative au mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.5 Dans le cas des produits non visés par les annexes, si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

8.2.6 Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

8.2.7 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

8.3 **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

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

³ Pour les récipients rigides non métalliques comme les pots en verre, le poids égoutté est calculé en fonction du poids d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé moins 20 ml.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE⁴

Il convient d'utiliser les méthodes d'analyse contenues dans les *Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) qui sont en adéquation avec les dispositions de cette norme, et ce aux fins de vérification de la conformité avec la présente norme.

⁴ La liste des échantillonnages sera supprimée une fois la norme adoptée par la CAC et ajoutée au document CXS 234-1999.

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Conflits, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex),
mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot.

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

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

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

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

ANNEXE A
COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE

En plus des dispositions générales applicables au mélange de fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination « cocktail de fruits en conserve » désigne le produit préparé à partir d'un mélange de petits fruits et de petits morceaux de fruits spécifiés à la section 1.3.

1.2 Modes de présentation

1.2.1 - 5 Fruits – Cocktail de fruits

Mélange des cinq fruits décrits à la section 1.3, où les pommes peuvent remplacer les poires.

1.2.2 - 4 Fruits – Cocktail de fruits

Mélange de quatre fruits tel que décrit à la section 1.3, mais pouvant ne pas contenir :

(1) de cerises ; ou

(2) de raisins.

1.3 Type variétal

Les fruits doivent correspondre aux espèces/variétés, formes et caractéristiques suivantes.

Nom commun du fruit	Nom scientifique	Forme	Autres caractéristiques
Pommes	<i>Malus domestica</i>	Pelées, évidées, coupées en dés	Tous les cultivars de l'espèce mentionnée
Cerises	<i>Prunus cerasus</i> L.	Moitiés et entières, dénoyautées ou avec noyau	(i) toute variété sucrée, de couleur claire ; ou (ii) fruits artificiellement colorés en rouge ; ou (iii) fruits artificiellement colorés en rouge avec adjonction d'aromatisants soit naturels, soit de synthèse.
Raisins	<i>Vitis vinifera</i> L. ou <i>Vitis labrusca</i> L.	Grains entiers de variétés sans pépins	
Pêches	<i>Prunus persica</i> L.	Pelées, dénoyautées, coupées en dés	Variétés jaunes à chair ferme, y compris les variétés à noyau libre et les variétés à noyau adhérent, mais à l'exclusion des nectarines
Poires	<i>Pyrus communis</i> L. ou <i>Pyrus sinensis</i> L.	Pelées, évidées, coupées en dés	Toutes les variétés des espèces mentionnées

Ananas	<i>Ananas comosus</i> L.	Pelés, évidés, coupés en secteurs ou en dés	Toutes les variétés de l'espèce mentionnée
--------	--------------------------	---	--

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Fruits tels que définis à la section 1.

2.1.2 *Ingrédients facultatifs*

Épices et herbes culinaires².

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur – Le cocktail de fruits en conserve doit présenter une couleur normale, à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées est acceptable et non considérée comme un défaut.

2.2.2 Saveur – Le cocktail de fruits en conserve doit présenter la saveur et l'odeur normales caractéristiques de chacun des fruits contenus dans ledit cocktail et du mélange en entier, et/ou la saveur et l'odeur caractéristiques communiquées par les ingrédients facultatifs.

2.2.3 Texture – Les ingrédients fruits doivent présenter une texture ni excessivement ferme ni excessivement molle, tel qu'approprié compte tenu de chacun des fruits utilisés.

2.2.4 *Proportion de fruits*

Les proportions de fruits contenus dans les produits doivent être les suivantes, sur la base du poids égoutté de chacun des fruits par rapport au poids égoutté total de tous les fruits :

	5 fruits – Cocktail de fruits	4 fruits – Cocktail de fruits
Pêches	Entre 30 % et 50 %	Entre 30 % et 50 %
Poires et pommes	Entre 25 % et 45 %	Entre 25 % et 45 %
Ananas	Entre 6 % et 16 %	Entre 6 % et 25 %
		et soit
Raisins	Entre 6 % et 20 %	Entre 6 % et 20 %
		ou
Cerises	Entre 2 % et 6 %	Entre 2 % et 15 %

2.2.5 Taille et forme des fruits

2.2.5.1 *Pêches, poires/pommes, ou ananas coupés en dés*

75 % ou plus de ces fruits égouttés doivent avoir approximativement la forme d'un cube :

- (1) dont la plus grande arête mesure au maximum 20 mm ; et
- (2) refusé à la maille carrée de 8 mm.

2.2.5.2 *Secteurs d'ananas*

80 % ou plus de tous les morceaux d'ananas égouttés doivent avoir une forme plus ou moins triangulaire ayant les dimensions suivantes :

- (1) arc externe – 10 mm à 25 mm ; et
- (2) épaisseur – 10 mm à 15 mm ; et
- (3) rayon (de l'arc interne à l'arc externe) – 20 mm à 40 mm.

2.2.5.3 Cerises ou raisins entiers

90 % ou plus en nombre des cerises et raisins entiers (sur la moyenne des échantillons) doivent avoir une forme plus ou moins normale, compte tenu des opérations appropriées de parage (par exemple dénoyautage et élimination des pédoncules) et n'être :

- (1) ni brisés en deux ou plusieurs morceaux ;
- (2) ni trop écrasés, abîmés ou déchirés.

2.2.5.4 Moitiés de cerises

80 % ou plus en nombre (sur la moyenne des échantillons) des unités-cerises doivent être des moitiés plus ou moins égales qui ne sont pas elles-mêmes brisées en deux ou plusieurs morceaux.

2.2.6 Définition des défauts

- (1) Morceaux de fruits abîmés – morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies.
- (2) Peaux – n'est un défaut que dans le cas des fruits présentés comme étant pelés.
- (3) Débris de noyau – morceaux de noyaux ou de pépins, durs et présentant des pointes aiguës ; les très petits fragments de noyaux de moins de 5 mm à leur plus grande dimension, qui ne présentent pas de pointes ou de bords tranchants, ne sont pas considérés comme un défaut.

2.2.7 Tolérances de défauts

Le cocktail de fruits en conserve doit être substantiellement exempt de défauts. Le pourcentage de défauts ne doit pas dépasser les limites suivantes :

Défauts	Limites maximales (sur la base du poids des fruits égouttés)
(1) Morceaux de fruits abîmés	20 % m/m Total de toutes les unités-fruits ainsi affectées
(2) Peaux (valeur moyenne)	25 cm ² surface totale par kg
(3) Débris de noyau (calculé sur la moyenne)	1 morceau, quelle qu'en soit la dimension, pour 2 kg
(4) Petits pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que pédicelles des raisins)	5 par kg
(5) Grands pédoncules (calculé sur la moyenne) (tels que ceux des pêches, des poires ou des cerises)	1 pédoncule ou morceau de pédoncule par kg

3. POIDS ET MESURES

3.1 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 60 % du poids d'eau distillée, à 20 °C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le produit doit s'appeler « Cocktail de fruits ».

ANNEXE B

MACÉDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE

En plus des dispositions générales applicables au mélange de fruits en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

1. DESCRIPTION**1.1 Définition du produit**

La macédoine de fruits tropicaux en conserve est un produit préparé à partir d'un mélange de fruits de base spécifiés à la section 1.3.1 « Fruits de base » auxquels peuvent être ajoutés un ou plusieurs des fruits facultatifs spécifiés à la section 1.3.2 « Fruits facultatifs ».

1.2. Modes de présentation

L'ingrédient fruit doit se composer de chacun des deux groupes de fruits énumérés à la section 1.3.1 « Fruits de base » auxquels on peut ajouter un ou plusieurs des fruits tropicaux énumérés à la section 1.3.2 « Fruits facultatifs ».

1.3 Type variétal**1.3.1 Fruits de base**

- (1) Ananas – tronçons, sections, morceaux, dés de l'espèce *Ananas comosus* (L.) Merrill.
- (2) Papaye – morceaux, dés ou tranches de l'espèce *Carica papaya* L.

1.3.2 Fruits facultatifs

Toutes les espèces de fruits tropicaux appropriées peuvent être utilisées. Une liste non exhaustive de fruits tropicaux facultatifs, de leurs espèces et de leurs formes est présentée dans le tableau suivant :

Nom commun	Nom scientifique	Forme
Bananes	Variétés cultivées comestibles du genre <i>Musa</i>	Tranches ou dés.
Caramboles	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Morceaux, dés ou tranches.
Anacardes	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Chair du fruit.
Fruits du dragon	<i>Hylocereus undatus</i> , Britt. Et. Rose	Tronçons ou dés.
Pomelos	<i>Citrus reticula</i> MACFAD	Segments entiers ou moitiés de segments.
Raisins	Variétés comestibles cultivées du genre <i>Vitis</i>	Grains entiers de toutes les variétés sans pépins.
Goyaves (Guayaba)	<i>Psidium guajava</i> L.	Quartiers, tronçons, dés ou morceaux.
Jaques	<i>Artocarpus integrifolia</i> L.	Tranches ou tronçons.
Litchis	<i>Litchi chinensis</i> SONN	Segments entiers ou brisés (et dénoyautés).
Longanes	<i>Euphoria longan</i> (LOUR. STEUD.)	Segments entiers ou brisés (et dénoyautés).
Mangues	<i>Mangifera indica</i> L.	Tranches, dés ou sections.

Nom commun	Nom scientifique	Forme
Melons	<i>Cucumis melo</i> L.	Tranches, dés ou perles.
Oranges	<i>Citrus sinensis</i> (L.) OSBECK et <i>Citrus reticulata</i> BLANCO (y compris <i>Mandarin</i>)	Segments entiers.
Grenadilles	Variétés comestibles cultivées du genre <i>Passiflora</i>	Chair (fraîche) avec ou sans pépins.
Grenades	<i>Punica granatum</i>	Arilles
Ramboutans	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Segments entiers ou brisés (et dénoyautés).
Pastèques	<i>Citrullus lanatus</i>	Tranches, dés ou perles.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Fruits tropicaux tels que définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Aloe vera
- (2) Nata de coco (gelée/gel de coco)
- (3) Purée de fruits tropicaux
- (4) Jus de fruits tropicaux
- (5) Épices et herbes culinaires², huiles d'épices
- (6) Cerises : Toutes variétés de l'espèce *Prunus cerasus* L., et pouvant :
 - (i) appartenir à toute variété sucrée, de couleur claire ;
 - (ii) être artificiellement colorées en rouge ; ou
 - (iii) être artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants soit naturels, soit de synthèse.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur, saveur, odeur et texture

2.2.1.1 Couleur

La macédoine de fruits tropicaux en conserve doit présenter une couleur caractéristique du mélange de fruits traités, à ceci près qu'une légère perte de couleur des cerises colorées ou d'autres fruits et jus de fruits utilisés comme milieu de couverture, tels que la grenade ou la grenadille, est acceptable.

2.2.1.2 Saveur et odeur

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

2.2.1.3 Texture

Les ingrédients fruits doivent présenter une texture appropriée compte tenu de chacun des fruits utilisés.

2.2.2 Proportion de fruits

Les proportions de fruits doivent être les suivantes, sur la base du poids égoutté de chacun des fruits par rapport au poids égoutté de tous les fruits :

	Minimum	Maximum
Fruits de base		
<i>Ananas</i>	20 %	70 %
<i>Papayes</i>	20 %	70 %
Fruits facultatifs	5 %	20 %

2.2.3 Définition des défauts

- (1) **Morceaux de fruits abîmés** – morceaux de fruits présentant des zones sombres sur la surface, des taches pénétrant dans le fruit, et d'autres anomalies.
- (2) **Peaux** – n'est un défaut que dans le cas des fruits présentés comme étant pelés.

2.2.4 Défauts et tolérances

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

Défaut	Limites maximales
(1) Morceaux de fruits abîmés	2 morceaux par 100 g de fruit égoutté
(2) Peaux (valeur moyenne)	6,5 cm ² par 500 g de contenu total
(3) Pépins (autres que ceux des grenadilles, des grenades et des fruits du dragon) Morceaux de pépins et substances végétales étrangères	2 g par 500 g du contenu total

3. POIDS ET MESURES

3.1 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50 % du poids d'eau distillée, à 20 °C, que peut contenir le récipient une fois complètement rempli et fermé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

- 4.1.1 Le produit doit s'appeler « Macédoine de fruits tropicaux » ou porter tout autre nom décrivant correctement le produit de sorte que le consommateur ne soit pas induit en erreur ou dérouté.

QUESTIONS RELATIVES AU CCFA**Partie A : JUSTIFICATIONS TECHNOLOGIQUES CONCERNANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES NIVEAUX D'UTILISATION PERTINENTS****(POUR INFORMATION ET MESURES PRISES PAR LE CCFA)**

La quarante-neuvième session du CCFA a demandé au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes concernant la justification technologique de l'utilisation d'« émulsifiants, stabilisants, épaississants » en général et de gomme de xanthane (SIN 415) en particulier dans les catégories alimentaires (CA) 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes) et CA 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes) en général et dans des sous-catégories spécifiques.¹

La vingt-neuvième session du CCPFV n'a pas été en mesure de fournir une réponse à toutes les questions posées. La vingt-neuvième session du CCPFV était d'avis que des explications supplémentaires sont nécessaires pour ce qui est de la classification correcte des jus et des nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus, comme des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants (ESE).

La vingt-neuvième session du CCPFV a formulé les recommandations suivantes :

Pectines

Recommander l'ajout de pectines (SIN 440) à un niveau d'utilisation de BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.2.2 (jus de légumes) avec la note 35 et pour la CA 14.1.2.4 (concentrés pour jus légumes) avec les notes 35 et 127.

- Note 35 : Utilisation pour les jus troubles uniquement.
- Note 127 : Sur la base servie aux consommateurs.

Demander au CCFA des explications pour ce qui est de la classification correcte des jus et des nectars contenant des « additifs alimentaires autres que des jus » et compte tenu des observations/actions suivantes ([cliquer ici](#) pour une compilation de ces suggestions) :

- Informer le CCFA de la présence importante de jus et nectars contenant des « additifs alimentaires autres que des jus », comme des ESE, sur le marché.
- Informer le CCFA qu'un élément essentiel pour résoudre certaines questions sur les additifs alimentaires consiste à obtenir des explications sur la classification correcte des jus/nectars contenant des « additifs alimentaires autres que des jus », comme des ESE, dans la NGAA.
- Demander au CCFA d'apporter sa contribution à une classification correcte des jus/nectars contenant des « additifs alimentaires autres que des jus » dans la NGAA.
- Informer le CCFA que l'ajout d'« additifs alimentaires autres que des jus » ne devrait pas entraîner la diminution de matières sèches solubles de jus de fruits ou, dans le cas de jus de fruits pressés, de modification du volume.
- Demander au CCFA d'apporter sa contribution à une définition correcte du terme « additifs alimentaires autres que des jus ».

Demander au CCFA la classification de mélanges de jus et nectars de fruits et de légumes d'après la NGAA et en tenant compte des observations suivantes :

- Informer le CCFA de la présence importante de jus et nectars de fruits et de légumes sur le marché.
- Informer le CCFA que la catégorie CA 14.1.2 est très large, ce qui suggère que ces types de produits pourraient être compris dans la CA 14.1.2. Le CCPFV n'est toutefois pas arrivé à un consensus et d'autres explications de la part du CCFA sont nécessaires, notamment sur la question de l'absence de norme du Codex pour les jus et nectars de légumes.

La quarante-neuvième session du CCFA a invité le Comité à soumettre les informations disponibles sur les justifications technologiques concernant l'utilisation de colorants dans les pommes de terre frites²

¹ REP17/FA, par. 14(ii)

² REP17/FA, par. 14(iii)

La vingt-neuvième session du CCPFV a formulé les recommandations suivantes :

- Informer le CCFA que les avis divergent sur la justification technologique de colorants dans les pommes de terre frites surgelées. Bien que les colorants améliorent la couleur et puissent par conséquent réduire plus facilement la formation d'acrylamide dans les pommes de terre frites, les membres ne sont pas parvenus à s'entendre sur la nécessité ou non de cet usage, car d'autres méthodes existent pour réduire l'acrylamide.
- Demander que le CCFA aborde ce problème et ne renvoie ce problème au CCPFV que si le CCFA cherche de nouvelles informations qui n'ont pas été discutées par le CCFA et le CCPFV.

La cinquantième session du CCFA a demandé de l'aide au Comité concernant les justifications technologiques relatives à l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de lactate de calcium (SIN 327) en particulier, dans la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits) en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier³

La vingt-neuvième session du CCPFV a formulé les recommandations suivantes :

- De manière générale, il n'y a aucune justification technologique pour l'utilisation du lactate de calcium en tant que régulateur d'acidité pour les produits de la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits).
- Compte tenu des preuves disponibles, le jus de prune de Chine n'appartient pas à la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits). Par conséquent, l'éventuelle justification technique de l'utilisation du lactate de calcium dans le jus de prune de Chine dépasse le champ d'application de la discussion sur les additifs alimentaires de la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits).
- Il est apparu que le jus de prune de Chine est un produit compris dans la CA 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau). L'utilisation du lactate de calcium était déjà autorisée en tant qu'additif figurant dans le tableau 3 au niveau des BPF pour les produits de la CA 14.1.4.
- Informer le CCFA que les questions restantes concernant l'article 5 ne pouvaient pas être résolues sans discussion supplémentaire portant sur la classification correcte des jus contenant des additifs alimentaires autres que des jus.

Le CCFA a demandé l'aide du CCPFV concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et de tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans la CA 14.1.2.2 (Jus de légumes), CA 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes), CA 14.1.3.2 (Nectars de légume) et CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume) et les niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour parvenir à l'effet technologique souhaité⁴.

La vingt-neuvième session du CCPFV a formulé les recommandations suivantes :

- Ajouter les phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume) avec les notes 33, 40, 127 et une limite d'utilisation maximum fixée à 1 000 mg/kg en tant que phosphore.

Note 33 : en tant que phosphorique

Note 40 : triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates

Note 127 : Sur la base servie aux consommateurs

- Informer le CCFA que les questions restantes concernant l'article 6 ne pouvaient pas être résolues sans discussion supplémentaire portant sur la classification correcte des jus et nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus.

Le CCFA a demandé de l'aide concernant la justification technologique de l'utilisation de polysaccharides de graines de tamarin (SIN 437) dans la Norme pour les cornichons (concombres) en conserve (CXS 115-1981)⁵

La vingt-neuvième session du CCPFV a formulé les recommandations suivantes :

³ REP18/FA, par. 86 (ii) et CCFA50/CRD 2, page 12

⁴ REP18/FA, par. 86 (iii) et CCFA50/CRD 2, page 13

⁵ REP19/FA, par. 134

- Informer le CCFA de l'existence d'une justification technologique concernant l'utilisation des polysaccharides de graines de tamarin (SIN 437) en tant qu'agent épaississant dans la *Norme Codex pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981) (dans le type à moutarde uniquement) avec un seuil maximal limité par les BPF (voir Annexe VII, Partie B, (A)).

Partie B : PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX SUR LES PRODUITS POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

(Pour adoption)

Remarque : Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est ~~barré~~.

(A). Propositions d'amendements sur la Norme Codex pour les cornichons (concombres) en conserve (CXS 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Concentration maximale
4.5 Épaississants (dans le type à moutarde seulement)		
	Gomme guar	Limitée par les BPF
	Gomme arabique	
	Gomme de caroube	
	Polysaccharides de graines de tamarin	

(B). Propositions d'amendements sur la Norme pour les pousses de bambou en conserve (CXS 241-2003)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformément à cette norme. Ils sont complétés par :

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
SIN 334 ; 335i, ii ; 336i, ii ; 337	Tartrates	1 300 mg/kg en tant qu'acide tartrique

(C). Propositions d'amendements sur la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.2 Régulateurs d'acidité

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337	Tartrates	3 000 mg/kg

4.5 Agents de conservation

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200, 201 , 202, 203	Sorbates	1 000 mg/kg
210-213	Benzoates	1 000 mg/kg
220-225, 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO ₂ résiduel dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.

Annexe VIII**PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (CXS 320-2015)
(pour adoption)**

Remarque : Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est ~~barré~~.

ANNEXE SUR LES POMMES DE TERRE FRITES**2.2.2 Spécifications analytiques**

2.2.2.1 Eau - dans les modes de présentation « allumettes », « moyennes » et « épaisses », la teneur en eau doit être de 76 % m/m au maximum et, dans les modes de présentation « très grosses » et autres, de 78 % m/m au maximum.

~~2.2.2.2 La graisse ou l'huile extraite du produit doit avoir une teneur en acides gras libres ne dépassant pas 1.5 % m/m, exprimée en acide oléique ou en tout autre indice d'acidité équivalent, fondé sur l'acide gras prédominant dans la graisse ou dans l'huile.~~