



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Travaux menés par correspondance grâce à la plateforme en ligne du Codex

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FRUITS SÉCHÉS

Préparé par le groupe de travail électronique, présidé par la Thaïlande et coprésidé par la République de Corée

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2019/90-PFV disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

GÉNÉRALITÉS

1. La Commission du Codex Alimentarius (CCA)¹ a approuvé lors de sa quarante et unième session les recommandations du président du CCPFV de créer le groupe de travail électronique pour les fruits séchés, présidé par la Thaïlande et coprésidé par la République de Corée, disposant du mandat suivant :

« Préparer la Norme générale pour les fruits séchés, y inclure des annexes sur les kakis séchés, les raisins secs, les dattes et les abricots secs. (Possibilité d'y inclure les longanes séchés, identifiés dans la proposition de nouveaux travaux sur les fruits séchés.) L'anglais sera la seule langue de travail. »

2. La CCA a également remarqué lors de sa quarante et unième session que le plan de travail (CX/CAC 18/41/11 Add.2, juin 2018) comprend une étape intermédiaire prévue pour décembre 2018 qui doit permettre d'évaluer l'avancement des GT-e et de déterminer si une réunion physique devrait être organisée. Le plan de travail du CCPFV requiert qu'une évaluation semestrielle des progrès réalisés soit effectuée d'ici le 15 décembre 2018.

TRAVAIL DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GT-e)

3. Une invitation à se joindre au GT-e a été envoyée à tous les membres et observateurs du Codex. Ont participé au GT-e 21 délégués de 10 pays membres, 1 organisation membre et 2 observateurs. Une liste complète des participants figure en Annexe II.

4. Le GT-e a entrepris trois cycles de consultation.

5. La première ébauche de l'avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés avec ses annexes sur les abricots secs, les dattes et les raisins secs a été préparée en fusionnant les dispositions des normes Codex individuelles en vigueur sur les abricots secs (CXS 130-1981), les dattes (CXS 143-1985) et les raisins secs (CXS 67-1981). Elle a servi de base pour les discussions. Les contributions des membres du GT-e ont permis de l'étoffer. La structure du document respectait la structure des normes Codex pour les fruits et légumes traités, notamment le modèle de présentation des normes Codex de produits défini dans le Manuel de procédure. La Thaïlande et la République de Corée ont contribué à l'élaboration du premier avant-projet des Annexes sur les longanes séchés et sur les kakis séchés, respectivement, désormais en attente de commentaires.

6. La première ébauche de l'avant-projet de Norme générale avec ses cinq annexes a été modifiée en tenant compte des réponses des membres du GT-e. La seconde ébauche dudit document a ensuite été diffusée en décembre 2018 pour recueillir des observations. La première

¹ REP18/CAC, par. 88

« compilation des observations reçues et des recommandations » a également été diffusée aux fins de clarification.

7. Le rapport semestriel intérimaire a été présenté au CCPFV en décembre 2018.

8. Les deuxième et troisième avant-projets ont été modifiés après avoir pris en considération tous les commentaires émanant de l'Union européenne, du Japon, des Philippines, de la République de Corée, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis, de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et du Conseil international des fruits à coque et des fruits séchés (INC). Les présidents ont préparé une quatrième ébauche du document qui tient compte des commentaires endossés par la majorité. Les points ou éléments de texte qui manquaient de clarté ou non avalisés par certains membres ont été simplifiés sous forme d'options et/ou placés entre crochets afin d'être examinés plus en profondeur plutôt que de trancher. Quant aux dispositions n'ayant fait l'objet d'aucun commentaire de la part du GT-e, le président a estimé qu'elles avaient reçu le consensus du GT-e et ne requéraient aucune modification.

9. Une version propre de la quatrième ébauche du document est fournie en Annexe I et la compilation définitive des observations reçues et des recommandations pour chaque section du document apparaît en Annexe III.

PRINCIPAUX POINTS DE DISCUSSION DU GT-e

10. Les paragraphes ci-après présentent les points examinés par le GT-e.

A. Concernant le corps du texte de l'avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés :

11. La majorité des réponses reçues sont généralement d'accord avec le libellé du corps du texte. Des opinions divergentes ont toutefois été formulées concernant les dispositions suivantes, lesquelles seront mises en évidence entre crochets aux fins de discussions ultérieures :

3.1.2 Ingrédients facultatifs

12. La pertinence du recours, autorisé par cette norme, à un enrobage ou à une garniture et à des ingrédients comestibles autres que l'huile et la farine suscite des interrogations. Certaines réponses ont dit préférer l'inclusion d'ingrédients facultatifs. Ainsi, afin de clarifier quel type d'ingrédients facultatifs est autorisé pour les fruits séchés en général et les fruits séchés précisés dans chaque annexe, le libellé proposé pour examen par le Comité apparaît désormais dans le corps du texte et dans les annexes.

4. Additifs alimentaires

13. Les justifications techniques ont soulevé plusieurs questions, notamment celle de savoir si seuls les agents de rétention de la couleur tels que le SO₂ devraient être autorisés comme additifs alimentaires.

14. Les justifications techniques de l'inclusion des catégories fonctionnelles énumérées dans la norme ont été fournies par des membres du GT-e. Les dispositions concernant les additifs alimentaires font désormais partie du corps du texte et des annexes afin d'être examinées par le Comité.

15. Un membre a en outre suggéré de remplacer « destinés à subir une transformation ultérieure » figurant à la fin du paragraphe de la section 1. « Champ d'application » par « destinés à subir une transformation industrielle ». La justification de cette reformulation se fonde sur les pratiques commerciales, puisque les fruits séchés sont à double emploi—consommation directe et/ou traitement subséquent pour une utilisation dans les pâtisseries et les friandises. D'un point de vue commercial, ces deux emplois de fruits séchés en tant qu'ingrédient imposent les mêmes exigences de qualité. Comme la formulation s'inspire de celle habituellement employée dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, aucune modification n'a, pour le moment, été effectuée. Le Comité souhaitera peut-être se pencher sur cette question, puisqu'elle concerne également d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

B. Annexe sur les abricots secs

16. Voici les points retenus et placés entre crochets :

2.1.2 Ingrédients facultatifs

17. À la suite des questions suscitées par les ingrédients facultatifs dans le corps du texte, une section 2.1.2 Ingrédients facultatifs a été rajoutée incluant une liste restreinte des ingrédients pour examen par le Comité.

2.2.2.2 Calibrage

18. Les réponses au document ont permis d'identifier quelques options possibles concernant le calibrage. Elles apparaissent entre crochets en vue d'un examen plus approfondi par le Comité.

2.2.3 Tolérance du calibre

19. Les répondants ont relevé que le tableau concernant les défauts autorisés de la section 2.2.5 comportait également les tolérances de calibre. Ces tolérances de calibre ont été supprimées du tableau et font désormais l'objet d'une nouvelle section intitulée Tolérance de calibre pour examen approfondi par le Comité.

2.2.5 Défauts et tolérances

20. La disposition de la section 3.2.3 (2) dans le corps du texte stipule que les fruits séchés doivent être pratiquement exempts de toute matière étrangère visible. Les limites proposées de matière étrangère, notamment la présence de noyaux ou de fragments de noyau dans les abricots secs, les dattes et les kakis séchés, figurent désormais entre crochets en vue d'un examen approfondi par le Comité.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

21. À la suite des réserves exprimées au sujet des additifs alimentaires dans le corps du texte, une section 3 Additifs alimentaires a été ajoutée pour restreindre l'utilisation d'additifs alimentaires aux seuls conservateurs.

C. Annexe sur les dattes

22. Voici les points retenus et placés entre crochets :

2.1.2 Ingrédients facultatifs

23. À la suite des questions suscitées par les ingrédients facultatifs dans le corps du texte, une section 2.1.2 Ingrédients facultatifs a été rajoutée incluant une liste restreinte des ingrédients pour examen par le Comité.

2.2.3 Tolérance du calibre

24. Les répondants ont relevé que le tableau concernant les défauts autorisés de la section 2.2.4 comportait également les tolérances de calibre. Ces tolérances de calibre ont été supprimées du tableau et font désormais l'objet d'une nouvelle section intitulée Tolérance de calibre dans laquelle elles apparaissent entre crochets pour examen approfondi.

2.2.4 Défauts et tolérances

25. La disposition de la section 3.2.3 (2) dans le corps du texte stipule que les fruits séchés doivent être pratiquement exempts de toute matière étrangère visible. Les limites proposées de matière étrangère, notamment la présence de noyaux ou de fragments de noyau dans les abricots secs, les dattes et les kakis séchés, figurent désormais entre crochets en vue d'un examen approfondi par le Comité.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

26. À la suite des réserves exprimées au sujet des additifs alimentaires dans le corps du texte, une section 3 Additifs alimentaires a été ajoutée pour restreindre l'utilisation d'additifs alimentaires aux seuls conservateurs.

D. Annexe sur les raisins secs

2.1.2 Ingrédients facultatifs

27. À la suite des questions suscitées par les ingrédients facultatifs dans le corps du texte, une section 2.1.2 Ingrédients facultatifs a été rajoutée incluant une liste restreinte des ingrédients pour examen par le Comité.

2.2.4 Défauts et tolérances

28. Faute de contributions de la part du GT-e concernant la classification des raisins secs, leurs défauts et les tolérances, le tableau présentant les tolérances pour les fruits défectueux établies à partir des spécifications de Catégorie II de la Norme CEE-ONU pour les raisins séchés, assorti de quelques modifications mineures, est proposé entre crochets aux fins d'un examen plus approfondi par le Comité.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

29. À la suite des réserves exprimées au sujet des additifs alimentaires dans le corps du texte, une section 3 Additifs alimentaires a été ajoutée pour restreindre l'utilisation d'additifs alimentaires aux seuls conservateurs.

E. Annexe sur les longanes séchés

2.1.2 Ingrédients facultatifs

30. À la suite des questions suscitées par les ingrédients facultatifs dans le corps du texte, une section 2.1.2 Ingrédients facultatifs a été rajoutée incluant une liste restreinte des ingrédients pour examen par le Comité.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

31. À la suite des réserves exprimées au sujet des additifs alimentaires dans le corps du texte, une section 3 Additifs alimentaires a été ajoutée pour limiter l'utilisation d'additifs alimentaires au seul produit de « chair de longane déshydraté », puisque le recours aux additifs alimentaires sur les « longanes entiers déshydratés » et la « chair de longane lyophilisé » est strictement interdit.

F. Annexe sur les kakis séchés

1.2(1) Modes de présentation

32. Des opinions divergentes ont été exprimées concernant le mode de présentation des kakis séchés. Les modes de présentation proposés apparaissent donc entre crochets dans les sous-sections 1.2 (2) et (3) en vue d'un examen plus approfondi par le Comité.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

33. À la suite des questions suscitées par les ingrédients facultatifs dans le corps du texte, une section 2.1.2 Ingrédients facultatifs a été rajoutée incluant une liste restreinte des ingrédients pour examen par le Comité.

2.2.1. Couleur, saveur, odeur et texture

34. La dernière phrase de cette section a été mise entre crochets en vue d'un examen plus approfondi, à la suite de la prise de décision sur la section 2.1.2.

2.2.2 Teneur en eau

35. Plusieurs propositions ont été formulées concernant la valeur de la teneur en eau pour les « kakis entiers séchés, chair et noyau inclus ». En conséquence, la section 2.2.2 Teneur en eau a été placée entre crochets en vue d'un examen plus approfondi par le Comité.

2.2.3 Tolérance du calibre

36. Les répondants ont relevé que le tableau concernant les défauts autorisés de la section 2.2.7 comportait également les tolérances de calibre. Ces tolérances de calibre ont été supprimées du tableau et font désormais l'objet d'une nouvelle section intitulée Tolérance de calibre dans laquelle elles apparaissent entre crochets pour examen approfondi.

2.2.7 Défauts et tolérances

37. La disposition de la section 3.2.3 (2) dans le corps du texte stipule que les fruits séchés doivent être pratiquement exempts de toute matière étrangère visible. Les limites proposées de matière étrangère, notamment la présence de noyaux ou de fragments de noyau dans les abricots secs, les dattes et les kakis séchés, figurent désormais entre crochets en vue d'un examen approfondi par le Comité.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

38. À la suite des réserves exprimées au sujet des additifs alimentaires dans le corps du texte, une section 3 Additifs alimentaires a été ajoutée pour restreindre l'utilisation d'additifs alimentaires aux seuls conservateurs.

RECOMMANDATIONS

39. Le Comité est invité à étudier la quatrième ébauche : Avant-projet de Norme générale pour les fruits séchés, figurant en Annexe I.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LES FRUITS SÉCHÉS

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits séchés tels que définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris à la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ces produits lorsque ceux-ci sont destinés à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Les fruits séchés sont des produits :

(1) préparés à partir de fruits substantiellement sains, raisonnablement matures¹, suffisamment développés ou mûrs, selon la variété de fruits séchés, et tels que définis aux annexes correspondantes ;

(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 correspondantes ;

(3) ils peuvent 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. Les fruits séchés préparés par friture sont exclus ;

(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 » ou de « fruits séchés traités » se fait comme suit :

- « fruits séchés non traités » — Produits transformés par séchage sans avoir reçu de traitement préalable ou postérieur à l'étape de séchage. Les produits ne sont pas traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens)par ex. pasteurisation(.

- « fruits séchés traités » — Produits transformés par séchage et ayant reçu un traitement avant ou après l'étape de séchage)par ex. salage, adjonction de sucre, aromatisation(. Les produits peuvent être traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens)par ex. pasteurisation(.

2.2 Modes de présentation

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.2.1.

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

2.3 Espèces et types variétaux

Tout type ou variété commercialement cultivé se prêtant au séchage peut être utilisé.

Exemple d'espèces/nom scientifique de fruits concernés par cette norme et énumérés dans le tableau ci-après.

Nom des fruits	Espèces/Noms scientifiques
Pomme	<i>Malus domestica</i> Borkh.
Abricots	<i>Prunus armeniaca</i> L.
Banane	<i>Musa</i> spp
Myrtille	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.
Mûron	<i>Rubus fruticosus</i> L.
Cerise	<i>Prunus avium</i> L. (cerise douce dont bigarreau) ; <i>Prunus cerasus</i> L., var. <i>austera</i> L. (cerise aigre dont griotte).
Noix de coco	<i>Cocos Nucifera</i> L.
Jujube commun	<i>Zizyphus vulgaris</i> Lam.
Canneberge	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.
Datte	<i>Phoenix dactylifera</i> L.
Fruit du dragon)pitaya(<i>Selenicereus</i> sp. et <i>Hylocereus</i> spp.
Durian	<i>Durio zibethinus</i> Murr.
Figue	<i>Ficus carica</i> L.
Raisins	<i>Vitis vinifera</i> L. ou <i>Vitis labrusca</i> L.
Amour en cage/lanterne chinoise	<i>Physallis</i> spp.

Nom des fruits	Espèces/Noms scientifiques
Goji/fruit du lyciet	<i>Lycium barbarum</i>
Goyave	<i>Psidium guajava</i>
Jacquier	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk
Prune japonaise	<i>Prunus salicina</i>
Jujube, datte chinoise	<i>Rhamnus jujube</i> L., <i>Ziziphus.jujube</i>)L.(Gaertn.
Kiwi	<i>Actinidia chinensis</i> Planch, <i>Actinidia deliciosa</i>)A. Chev.(C.F. Liang et A.R. Ferguson
Kumquat	<i>Fortunella margarita.</i> , <i>Fortunella japonica</i>
Lime	<i>Citrus aurantifolia</i>)Christm(Swingle. et <i>Citrus latifolia</i>)Yu.Tanaka(
Citron	<i>Citrus limon</i> (L).Burm. f.
Longane	<i>Dimocarpus longan</i> Lour
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.
Mangue	<i>Mangifera spp.</i>
Mangoustan	<i>Garcinia mangostana</i> L.
Melon	<i>Cucumis melo</i> L.
Mûre blanche	<i>Morus spp.</i>
Brugnon	<i>Prunus persica</i>)L) Batch
Mandarine	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
Papaye	<i>Carica spp.</i>
Pêche	<i>Prunus persica</i> L.
Poire	<i>Pyrus communis</i> L. ou <i>Pyrus sinensis</i> L.
Kaki/plaquemine du Japon	<i>Diospyros kaki</i> Thunb
Prune	<i>Prunus spp,</i>
Ananas	<i>Ananas spp.</i>
Pamplemousse	<i>Citrus Grandis</i>)L.(Osbeck
Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
Framboise	<i>Rubus idaeus</i> L.
Jamrosat	<i>Syzygium jambos</i>)L(Alston
Groseille rouge, groseille blanche	<i>Ribes rubrum</i> L, syn. <i>Ribes sylvestre</i> Lam
Carambole	<i>Averrhoa carambola</i> L.
Fraise	<i>Fragaria xananassa</i> Duchesne
Tamarin	<i>Tamarindus indica</i> L.
Pastèque	<i>Citrullus lanatus</i>)Thunb.(Matsum. et Nakai

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 correspondantes.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

[Conformément aux dispositions pertinentes figurant aux annexes correspondantes. Les ingrédients facultatifs pour fruits séchés autres que ceux indiqués aux annexes correspondantes peuvent inclure, entre autres :

)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) La farine)par ex., farine de riz, farine de maïs(;
-)3(Les huiles végétales comestibles ;
-)4(Les épices et les herbes culinaires et/ou leurs extraits² ;
-)5(Le chocolat, et autre farce comestible ;
-)6(Le sel tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire*)CXS 150-1985(;
-)7(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 couleur³, de saveur et d'odeur de fruit séché, correspondant à la variété de fruit considéré, au type de traitement et au éventuels ingrédients facultatifs utilisés, et doivent posséder les caractéristiques de texture propres au produit.

3.2.2 Teneur en eau et activité de l'eau (a_w)

Les fruits séchés doivent satisfaire aux exigences de teneur en eau maximale telles que définies dans les annexes correspondantes. Les fruits séchés autres que ceux spécifiés aux annexes correspondantes doivent être suffisamment déshydratés et présenter une activité de l'eau) a_w (\leq à 0,65.

3.2.3 Les fruits séchés doivent être

- (1) propres ;
- (2) pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- (3) exempts de fruits moisissés ; 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

Outre les dispositions pertinentes des annexes correspondantes, le contenu de chaque emballage doit être homogène 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 et l'origine de chaque espèce concernée soient homogènes. 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 ou contaminations provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles, y compris la présence d'insectes morts et/ou

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

³ Un léger brunissement ou une coloration plus foncée peut apparaître sur certaines variétés de fruits.

Défauts	Définitions
	d'acariens, de débris d'insectes ou de leurs déjections.
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 pour ainsi dire exempts de défauts visibles tels que des unités tachées, des fruits moisis ou endommagés par des ravageurs.

Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées aux 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 » du point de vue des caractéristiques de qualités 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 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 (facultatifs)

Conformément aux dispositions pertinentes figurant aux annexes correspondantes. Les additifs alimentaires pour fruits séchés autres que ceux indiqués aux annexes correspondantes peuvent inclure :

4.1]Les régulateurs d'acidité, les conservateurs, les édulcorants, les colorants, les agents de glaçage, les antioxydants 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 séchés(] et 04.1.2.7) Fruits confits(] ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA, CXS 192-1995) 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 doivent 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 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 régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

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 du Codex 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 correspondantes.

8.2.2 Si les fruits sont calibrés, le calibre) ou les calibres en cas de mélange de calibres(, tels que définis dans les annexes correspondantes, 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 du mode de présentation tel qu'énoncé dans la section 2.2.

8.2.4 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 détourné.

8.2.5 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 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.

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

8.2.7 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 ».

8.3 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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.

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection 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 SUR LES 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 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) Huiles végétales comestibles.]

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

- (1) Abricots secs non traités, au maximum 25 %)en masse(;
- (2) Supérieure à 25,0 %)en masse(et n'excédant pas 40,0 %)en masse(pour les abricots secs traités avec des conservateurs ou conservés par d'autres moyens)par ex. pasteurisation(;
- (3) Les produits entre 32,0 %)en masse(et 40,0 %)en masse(doivent porter une étiquette signalant une teneur en eau élevée ou dénomination équivalente.

2.2.2 Uniformité

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

2.2.2.2 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) ;

(3) ou 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 et plus	1 3/8 et plus
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) 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 ex.

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 29 mm–32 mm
C	181–220 ou 25 mm–29 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
3	121–140
4	141–160
5	161–180
6	181–200
7	201–220
8	> 221

2.2.3 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[).

2.2.4 Définition des défauts

(1) Fruit endommagé — fruit affecté par tout dommage ou lésion de la surface provoqués 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 ou contaminations provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles, y compris la présence d'insectes morts et/ou d'acariens, de débris d'insectes ou de leurs déjections.

(5) Fruit sale — fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

2.2.5 Défauts et tolérances

(1) Absence de fruits endommagés, brisés, moisis et immatures pour les modes de présentation 1.2)1(à (3) tels que décrits à l'alinéa 2.2.4, sous réserve des tolérances prévues à l'alinéa 2.2.5(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 ou poids
1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences minimales suivantes, sans excéder :	20
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 Matière étrangère et 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	[2]
2.3 Présence de morceaux dans le fruit entier ou dans la moitié de fruit	6
2.4 Abrisots secs appartenant à une variété autre que celle indiquée	10

Remarque : le test exige une unité d'échantillonnage minimale de 1 kg

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[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 séchés(ou répertorié dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.]

ANNEXE SUR LES 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 dattier)*Phoenix dactylifera* L.(.

1.2 Modes de présentation

Entière : peut être dénoyautée ou avec noyau, et avoir conservé son pédicelle. 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) triées en fruits individuels, agencées en couches ou en vrac dans l'emballage. Elles peuvent être comprimées en couches.

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.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Dattes telles que définis à la section 1.1 Définition du produit

[2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (1) Farine (par ex., farine de riz, faine de maïs) ;
- (2) Huiles végétales comestibles.]

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 la définition du produit en ce qui concerne les produits séchés ou déshydratés pour ajuster la teneur en eau ou lavées et/ou pasteurisées(
Variétés à sucre inverti	30

2.2.2 Calibrage (facultatif)

2.2.2.1 Les dattes peuvent être calibrées conformément au tableau ci-après ou selon les pratiques commerciales en vigueur. Mais si calibrage il y a, le calibre est déterminé par le poids à l'unité du fruit.

)1(Dattes avec noyau

Code de calibre	Nbre de dattes dans 500 g	Nbre de dattes dans 1 kg
1	au minimum 125	au minimum 250
2	entre 80 et 100	entre 160 et 200

3	moins de 80	moins de 80
---	-------------	-------------

)2(Dattes dénoyautées

Code de calibre	Nbre de dattes dans 500 g	Nbre de dattes dans 1 kg
1	au minimum 125	au minimum 250
2	entre 90 et 110	entre 180 et 220
3	moins de 90	moins de 180

2.2.2.2 Calibre (minimum)

Le calibre/poids minimal des dattes doit être : 4,0 g.

[2.2.2.3 Tolérance du calibre

[Tolérance de calibre de 10 % en poids ou en nombre pour les produits non conformes aux calibres indiqués en diamètre)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 avec noyau uniquement(— 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) Souillées — Dattes avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques de même nature que la terre ou le sable et affectant une surface cumulée supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre.

(5) Lésions causées par des ravageurs — Lésions visibles ou contaminations provoquées par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles, y compris la présence d'insectes morts et/ou d'acariens, de débris d'insectes ou de leurs déjections.

(6) Fermentées — Dattes dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par l'action de levures et de bactéries.

(7) Pourries – Dattes en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.

2.2.4 Défauts et tolérances

Les tolérances maximales pour les 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
1.3 Endommagé par des ravageurs	12
1.3 Taché, décoloré ou atteint de mélanose, brûlé le soleil, craquelure de la chair	7
2. Tolérances des autres défauts	
2.1 Matière étrangère (en poids)	1
2.2 Fruit dénoyauté au milieu de fruits avec noyau)en nombre(<u>2</u>

2.3 Dattes appartenant à des variétés autres que 10
celle indiquée sur l'emballage)en nombre)

3. ÉTIQUETAGE

3.1.1 Le nom de l'aliment doit être « dattes » ou « dattes enrobées de sirop de glucose ».

3.1.2 Le mode de présentation doit être précisé comme étant « dénoyautées » ou « avec noyau », selon le cas.

3.1.3 Le nom du produit peut également comprendre le nom du type variétal tel que « Hallawi », « Saher », « Khadrawi », « Deglet », « Nour », « Barhee », ou autres ; le mode de présentation secondaire (« pressées » ou « non pressées »), le calibre (« petites », « moyennes » ou « grosses »).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[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 séchés(ou répertorié dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.]

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 SUR LES 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 transformés 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, faine de maïs) ;
- (2) Huiles végétales comestibles.]

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Teneur en eau

	Teneur en eau maximale %)en masse(
Variété Malaga Muscat traitée avec des conservateurs ou conservée par d'autres moyens	31
Variétés à pépins épépinées	19
Variétés sans pépins à l'exception de la variété Monukka	18
Variété Monukka	19

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 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 :

[Tableau 1 : Sans pépins

Tolérances des fruits défectueux

Défaut autorisé	Pourcentage en poids	Morceaux par comptage dans 100 g
1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences suivantes.	15	
Tolérance totale		
1.1 Baies mal développées	5	
1.2 Lésions causées par des ravageurs, par le soleil, d'origine mécanique	5	
1.3 Baies avec pépins dans la catégorie sans pépins		2
1.4 Baies avec le pédoncule attaché (concerne uniquement les raisins secs présentés sans pédicelle)		5
2. Tolérances des autres défauts		
2.1 Matières végétales étrangères à l'exclusion des morceaux de tige	0,03	
2.2 Matière étrangère	0,01	
2.3 Sucré	15	
2.4 Morceaux de tige (dans 1 kg)		3

Tableau 2 : Variété à pépins

Tolérances des fruits défectueux

Défaut autorisé	Pourcentage en poids	Morceaux par comptage dans 100 g
-----------------	----------------------	----------------------------------

1. Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences suivantes.

Tolérance totale	15	
-------------------------	-----------	--

1.1 Baies mal développées	5	
---------------------------	---	--

1.2 Lésions causées par des ravageurs, par le soleil, d'origine mécanique	5	
---	---	--

1.3 Baies avec pépins dans la catégorie sans pépins		2
---	--	---

1.4 Baies avec le pédoncule attaché (concerne uniquement les raisins secs présentés sans pédicelle)		5
---	--	---

2. Tolérances des autres défauts

2.1 Matières végétales étrangères à l'exclusion des morceaux de tige	0,03	
--	------	--

2.2 Matière étrangère	0,01	
-----------------------	------	--

2.3 Sucré	15	
-----------	----	--

2.4 Morceaux de tige (dans 1 kg)		3
----------------------------------	--	---

]

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[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 séchés(ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.]

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 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 ».

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 ; ou
- une solution huileuse pour faciliter l'écoulement et la rétention de l'humidité dans le raisin sec.

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 SUR LES 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 *Sapindacea* 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 entier, 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(Chair de longane lyophilisé : fruit entier pelé et dénoyauté dont la forme, les dimensions et l'épaisseur sont irrégulières, et qui a été lyophilisé.

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

Garniture comestible telle que la pâte de fruits.]

2.2 Critères de qualité

2.2.2 Teneur en eau et activité de l'eau (a_w)

Longanes séchés	Teneur en eau maximale %)en masse(
)1(Longanes entiers déshydratés :	13.5)fruit entier avec sa chair, ses pépins et sa peau(17)chair uniquement(
)2(Chair de longane déshydraté	18
)3(Chair de longane lyophilisé	5

2.2.3 Classification

Conformément aux défauts autorisés de la section 2.2.5 « Défauts et tolérances », les longanes séchés (à l'exception de la chair de longane lyophilisé) 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.

2.2.4 Calibrage

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

)1(Longane entier déshydraté)non pelé et avec noyau)

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)2(Chair de longane déshydraté)à l'exception de la chair de longane lyophilisé(

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

2.2.5 Tolérances 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.

2.2.6 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	Fruit entier séché pelé et dénoyauté affecté par un déchirement de la chair en deux ou plusieurs parties.
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).

2.2.7 Défauts et tolérances

Les tolérances pour les défauts définis en section 2.2.4 doivent être :

1)1(Longanes entiers déshydratés)non pelé et avec noyau(

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)2(Chair de longane déshydraté)pelé et dénoyauté(

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

(3) Chair de longane lyophilisé

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

3. ÉTIQUETAGE

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

3.1.2 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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 « Longane entier déshydraté » et « Chair de longane lyophilisé »

Aucun n'est autorisé.

4.2 « Chair de longane déshydraté »

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 séchés(ou répertorié dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

ANNEXE SUR LES 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 un 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 reconnue de déshydratation afin d'obtenir un produit séché commercialisable.

1.2 Mode de présentation

Les modes de présentation peuvent être classés comme suit :

- (1) Kaki entier séché : fruit entier, pelé, pouvant être avec noyau, dénoyauté, et aplati.
- (2) [Kaki entier demi-sec : fruit entier, pelé, pouvant être avec noyau ou dénoyauté.]
- (3) [En tranches/en morceaux : chair de kaki séché, 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, faine 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. [En cas de fourrage, il peut y avoir un léger goût et/ou une subtile odeur associés au fourrage. Le type de traitement employé doit permettre de conserver les caractéristiques de texture du produit.]

[2.2.2 Teneur en eau

Kaki séché	Teneur en eau %)en masse(
)1(Kaki entier séché, chair et noyau inclus - fruit sec - fruit demi-sec	Au minimum]20[[25] et pas plus de 35 Au minimum 35 et pas plus de 60
)2(Chair de kaki séché, pelé, dénoyauté et coupé en tranches	Au minimum 15 et pas plus de 40

]

2.2.4 Calibrage

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

- (1) Kaki entier séché)pelé, avec noyau [et aplati]

Les kakis séchés peuvent être calibrés conformément au tableau 1 :

Tableau 1 : Kaki entier séché

Code de calibre	Nbre de fruit par kg
1	Plus de 33
2	25–33
3	20–25
4	16–20
5	Moins de 16

(2) Kaki entier demi-sec pelé et avec noyau(

Les kakis demi-secs peuvent être calibrés conformément au tableau 2.

Tableau 2 : Kaki entier demi-sec

Code de calibre	Nbre de fruit par kg
1	Plus de 20
2	14–20
3	13–14
4	11–13
5	Moins de 11

[2.2.5 Tolérance du calibre

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

2.2.6 Définition des défauts

(1) Fissures — Fruit brisé au niveau de sa surface.

(2) 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.

(3) Fruit sale — fruit souillé par des malpropretés incrustées ou toute autre matière étrangère.

[2.2.7 Défauts et tolérances

Défauts autorisés	Tolérances autorisées pourcentage de produits défectueux, en poids
1.Les tolérances du produit ne satisfaisant pas aux exigences minimales suivantes, sans excéder :	10
1.1 Lésions calleuses et dommage causés par la chaleur durant le processus de séchage, coupures/chair brisée, fissures, défauts au niveau de la forme	5
1.2 Taches de moisissure et de mildiou, sans excéder	3
1.3 Moisi	1
1.4 Endommagé par des ravageurs, pourri, ou détérioré, sans excéder :	3
1.5 Matière étrangère, fragments de peau pour les fruits pelés	2
1.6 Matière étrangère	[1]
2.Présence de morceaux pour les fruits entiers pelés	10

Remarque : le test exige une unité d'échantillonnage minimale de 1 kg]

3. ÉTIQUETAGE

3.1.1 Le nom du produit doit être « Kaki séché », « Kaki déshydraté », « Kaki entier demi-sec » selon le cas.

3.1.2 Le mode de présentation doit indiquer :

« Kaki entier séché pelé », « Kaki séché pelé », selon le cas.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[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 séchés(ou répertorié dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.]

Liste des participants

**PRÉSIDENTE
THAÏLANDE****Mme Oratai Silapanaporn**

Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
E-mail : oratai_si@hotmail.com

ARGENTINE**Mme Lelia Palma**

Conseillère au point de contact du Codex
Ministry of Agroindustry
E-mail : lpalma@magyp.gob.ar
cc : codex@magyp.gob.ar

UNION EUROPÉENNE

M. Denis De Froidmont
Commission européenne
DG AGRI
E-mail : Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

M. Antoine Michotte Renier
Commission européenne
DG de l'agriculture et du développement rural
E-mail : Antoine.Michotte-Renier@ec.europa.eu
cc : sante-codex@ec.europa.eu

JAPON**Masaru DOBASHI**

Deputy director
Horticultural Crop Division,
Agricultural Production Bureau,
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
E-mail : masaru_dobashi900@maff.go.jp
cc : codex_maff@maff.go.jp

RÉPUBLIQUE DE CORÉE**1. Yoye Yu**

Researcher
Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs (MFRA)
E-mail : yoye@korea.kr
cc : codex1@korea.kr

2. YOO AH YOUNG

CODEX researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
E-mail : ayoung7170@korea.kr

3. Park, Eun Mi

Scientific Officer
Food Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
E-mail : empark0731@korea.kr

**COPRÉSIDENTE
RÉPUBLIQUE DE CORÉE****M. Ha-yun Kim**

Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
E-mail : khy0617@korea.kr

BRÉSIL**M. Andre Bispo Oliveira**

Plant Products Inspector
Ministry of Agriculture,
Livestock and Food Supply-MAPA
E-mail : andre.oliveira@agricultura.gov.br

JAMAÏQUE**Mme Tafara Smith**

Standard Development and Certification Officer
E-mail : ttsmith@bsj.org.jm

PHILIPPINES**Mme MARIA THERESA C. CERBOLLES**

Food - Drug Regulation officer IV
Food and Drug Administration, Department of Health
E-mail : tessacodex@yahoo.com
cc : pilipinascodex@gmail.com

AFRIQUE DU SUD**1. M. Simphiwe Mathenjwa**

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Afrique du Sud
E-mail : SimphiweMAT@daff.gov.za

2. Purity Mkhize)Observer(

Food Safety and Quality Assurance officer
Directorate Food Safety and Quality Assurance,
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
E-mail : purityM@daff.gov.za
cc : CACPSA@health.gov.za

THAÏLANDE**Mme Korwadee Phonkliang**

Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
E-mail : korwadee@acfs.go.th
cc : codex@acfs.go.th

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**M. Dorian A. LaFond**

International Standards Coordinator
AMS Specialty Crops Program
Specialty Crops Inspection Division
Stop 0247
E-mail : Dorian.LaFond@ams.usda.gov
cc : uscodex@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT COUNCIL
)INC(**

Mme Ana Bermejo

Food Safety and Law Specialist
International Nut and Dried Fruit Council)INC(
E-mail : ana.bermejo@nutfruit.org

ROYAUME-UNI

1. Micheelle McQuillan

Team Leader Food Compositional Standards
Department for Environment,
Food and Rural Affairs)Defra(
E-mail : Michelle.Mcquillan@defra.gsi.gov.uk

2. Chris Conder

Senior Policy Advisor
Department for Environment,
Food and Rural Affairs)Defra(
E-mail : Christopher.conder@defra.gsi.gov.uk

3. Sophie Gallagher

Policy Advisor
Department for Environment,
Food & Rural Affairs, UK
E-mail : Sophie.Gallagher@defra.gsi.gov.uk

**COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES
POUR L'EUROPE)CEE-ONU(**

Lilina Annovazzi-Jakab

Chef, Groupe des normes de qualité des produits agricoles
Division de la coopération économique et du commerce
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
E-mail : Liliana.annovazzi.jakab@un.org