

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES PÊCHES SURGELÉES

CXS 75-1981*

Adoptée en 1981. Amendée en 2019, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
7	Section 6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail		L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

*Précédemment CAC/RS 75-1976.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pêches surgelées appartenant à l'espèce *Prunus persica* L. telles qu'elles sont définies ci-dessous et présentées pour la consommation directe sans autre transformation que, le cas échéant, le reconditionnement. Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "pêches surgelées", on entend le produit préparé à partir de fruits frais, sains et convenablement mûrs répondant aux caractéristiques de *Prunus persica* L., à l'exclusion des variétés de nectarines, éventuellement conditionnés avec un sucre sec ou un sirop, puis emballés.

2.2 Définition du traitement

Par "pêches surgelées", on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C (0°F) après stabilisation thermique. La pratique reconnue qui consiste à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées est autorisée.

2.3 Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manutentionné en conformité des dispositions du *Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées* (CXC 8-1976).

2.4 Présentation

2.4.1 Types variétaux

Les pêches appartenant à des types variétaux distincts doivent être désignées comme suit :

"A noyau libre" - pêches dont le noyau se sépare facilement de la chair ; ou

"A noyau adhérent" - pêches dont le noyau adhère à la chair.

2.4.2 Couleur

Les pêches présentant des différences variétales distinctes doivent être désignées selon la couleur de la chair mûre :

- a) **blanches** - types variétaux dont la couleur dominante est comprise entre le blanc et le jaune-blanc ;
- b) **jaunes** - types variétaux dont la couleur dominante est comprise entre le jaune pâle et l'orange clair ;
- c) **rouges** - type variétaux dont la couleur dominante est comprise entre le rouge orange et le rouge, et dont la chair est plus ou moins panachée de rouge dans la masse et non pas uniquement dans la cavité du noyau ;
- d) **vertes** - types variétaux dont la couleur dominante est le vert clair mais qui sont parvenus à maturité complète et sont convenablement mûrs.

2.4.3 Modes de présentation

Les pêches surgelées doivent être présentées selon les modes suivants :

- a) **entières** - pêches entières non dénoyautées ;
- b) **moitiés** - pêches dénoyautées et coupées selon l'axe longitudinal en deux parties approximativement égales ;
- c) **quartiers** - pêches dénoyautées et coupées selon l'axe longitudinal en quatre parties approximativement égales ;
- d) **tranches** - pêches dénoyautées et coupées selon l'axe longitudinal en secteurs de forme triangulaire et de dimensions approximativement égales ;
- e) **morceaux** - (réguliers ou non) - pêches dénoyautées et coupées en morceaux de formes et de dimensions régulières ou non ;
- f) **dés** - pêches dénoyautées et coupées en cubes ayant 15 mm au maximum de côté.

2.4.4 *Autres modes de présentation*

Toute autre présentation du produit est autorisée à condition :

- a) qu'elle soit suffisamment distincte des autres modes de présentation mentionnés dans la présente norme ;
- b) qu'elle soit conforme à toutes les autres spécifications de la présente norme ;
- c) qu'elle soit convenablement décrite sur l'étiquette de façon à éviter toute confusion ou méprise pour le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 *Ingrédients facultatifs*

Sucres (saccharose, sucre inverti, sirop de sucre interverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté).

3.2 *Composition*

3.2.1 *Pêches préparées avec des sucres secs*

La teneur totale en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie à 20°C, du liquide extrait de l'échantillon décongelé et broyé ne doit pas être supérieure à 35 % m/m ni inférieure à 18 %.

3.2.2 *Pêches préparées au sirop*

La quantité de sirop utilisée ne doit pas dépasser celle qui est nécessaire pour couvrir les pêches et remplir les espaces qui les séparent. La teneur totale en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie à 20°C, du liquide extrait de l'échantillon décongelé et broyé ne doit pas être supérieure à 30 % ni inférieure à 15 %.

3.2.3 *Définition des unités "défectueuses" pour ce qui est de la composition*

Tout échantillon unitaire dont la teneur totale en matière sèche soluble est en dehors des limites spécifiées aux alinéas 3.2.1 et 3.2.2 doit être considéré comme "défectueux", à condition toutefois qu'il ne s'en écarte pas de plus de 5 %.

3.2.4 *Acceptation des lots pour ce qui est de la composition*

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de composition lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5. (Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3.3 *Facteurs de qualité*

3.3.1 *Spécifications générales*

Les pêches surgelées doivent être :

- a) propres et pratiquement exemptes de matières étrangères ;
- b) exemptes de toute saveur et odeur étrangères ;
- c) de caractéristiques variétales similaires ;
- d) d'une bonne coloration, raisonnablement uniforme, caractéristique du type variétal.
En ce qui concerne les défauts d'apparence ou d'autres défauts faisant l'objet d'une tolérance, les pêches surgelées doivent être :
- e) pratiquement exemptes de taches sombres ou de parties vertes (à l'exception des parties vertes dans les variétés vertes) ;
- f) pratiquement exemptes de fruits endommagés ;
- g) pratiquement exemptes de pédoncules (queues), entiers ou fractionnés, ou de toute autre matière végétale étrangère (M.V.E) ;
- h) pratiquement intactes compte tenu du mode de présentation et pouvant être matériellement déformées à la suite d'un parage excessif ou de dégâts mécaniques ;
- i) pratiquement exemptes d'unités fibreuses ;
- j) raisonnablement exemptes de fruits trop mûrs, spongieux ou désagrégés ;
- k) raisonnablement exemptes de peaux ;
- l) exemptes de noyaux entiers, sauf dans le mode de présentation "entières" ;
- m) pratiquement exemptes de fragments de noyaux.

3.3.2 Définitions des défauts d'apparence

- a) **Défaut de coloration** - coloration anormale due à l'oxydation ou à une meurtrissure et nuisant matériellement à l'aspect du produit ;
- b) **Meurtrissure** - dommage provoqué par des insectes, lésion provoquée par une maladie ou dégât analogue ;
- c) **Pédoncule** (queue) - pédoncule par lequel la pêche est rattachée à la branche du pêcher ;
- d) **Matière végétale étrangère** (MVE) - matière végétale inoffensive, par exemple fragment de feuille ;
- e) **Parage excessif et dommage mécanique** - unités taillées ou parées fortement de telle sorte que l'aspect et la forme apparents de l'unité sont matériellement modifiés ;
- f) **Unités fibreuses** - unités contenant des fibres dures, indésirables lors de la mastication ;
- g) **Unités trop mûres ou spongieuses** - unités excessivement molles ou déchiquetées au point d'avoir perdu leur conformation normale ;
- h) **Fragments de noyau** - morceaux de noyaux durs et acérés mesurant au moins 3 mm dans n'importe quelle dimension.

3.3.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension de l'échantillon pour la sélection, la classification et le dénombrement des défauts d'apparence s'établit comme suit :

Mode de présentation	Dimension standard de l'échantillon
Entières	20 unités (fruits entiers)
Moitiés et quartiers	30 unités (moitiés et quartiers)
Tranches, dés, morceaux	300 grammes

Les échantillons unitaires ci-dessus sont composés de fruits égouttés (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3.3.4 Tolérances de défauts

TABLEAU 1
Présentation "entières" (20 unités)

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineurs	Majeurs	Graves	Ensemble des défauts
a) Fruits avec défauts de coloration ou verts	Chaque portion de 4 cm ²	1			
b) Meurtrissures	Chaque portion de 0,5 cm ² à 1 cm ²	1			
	> 1 cm ² Très foncées, atteignant la chair en profondeur		2	4	
c) Pédoncules (queues), M.V. E	Chaque fragment		2		
d) Parage excessif ou dégâts mécaniques	Chaque unité		2		
e) Unités fibreuses	Chaque unité		2		
f) Fruits trop mûrs spongieux	Chaque unité		2		
g) Peaux	Chaque fragment de 1 cm ²	1			
TOTAL DE POINTS ADMISSIBLE		25	8	4	25

TABLEAU 2
Moitiés et quartiers (30 unités)

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineurs	Majeurs	Graves	Ensemble des défauts
a) Fruits avec défauts de coloration ou verts	Chaque portion de 4 cm ²	1			
b) Meurtrissures	Chaque portion de 0,5 cm ² à 1 cm ² > 1 cm ² Très foncées, atteignant la chair en profondeur	1	2	4	
c) Pédoncules (queues), M.V. E	Chaque fragment		2		
d) Parage excessif ou dégâts mécaniques	Chaque unité		2		
e) Fruits trop mûrs spongieux	Chaque unité	1			
f) Unités fibreuses	Chaque unité		2		
g) Peaux	Chaque fragment de 1 cm ²	1			
h) Fragments de noyaux	Chaque fragment		2		
TOTAL DE POINTS ADMISSIBLE		25	8	4	25
i) Noyaux entiers	1 pour 3 kg				

TABLEAU 3
Tranches, dés, morceaux (300 grammes fruit égoutté)

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineurs	Majeurs	Graves	Ensemble des défauts
a) Fruits avec défauts de coloration ou verts	Chaque portion de 4 cm ²	1			
b) Meurtrissures	Chaque portion de 0,5 cm ² à 1 cm ² > 1 cm ² Très foncées, atteignant la chair en profondeur	1	2	4	
c) Pédoncules (queues), M.V. E	Chaque fragment		2		
d) Parage excessif ou dégâts mécaniques	Chaque unité	1			
e) Fruits trop mûrs spongieux	Chaque 5 g	1			
f) Unités fibreuses	Chaque unité		2		
g) Peaux	Chaque fragment de 1 cm ²	1			
h) Fragments de noyaux	Chaque fragment		2		
TOTAL DE POINTS ADMISSIBLE		25	6	4	25
i) Noyaux entiers	1 pour 3 kg				

3.3.5 Définition des "unités défectueuses" pour l'application des facteurs de qualité

Tout échantillon unitaire prélevé en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5, (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), et ajusté pour correspondre à la dimension standard de l'échantillon aux fins de l'application des tolérances relatives aux défauts d'apparence, doit être considéré comme "défectueux" pour ce qui est des caractéristiques ci-après :

- a) s'il n'est pas conforme aux spécifications générales de l'alinéa 3.3.1;
- b) s'il dépasse le total de points admissibles pour les catégories de défauts mineurs, majeurs ou graves ; ou s'il dépasse le total de points admissibles pour **l'ensemble** des défauts visés par ces catégories (3.3.4).

3.3.6 Acceptation des lots eu égard aux facteurs de qualité

Un lot est considéré comme acceptable si le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 3.3.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5, à condition que pour tous les modes de présentation - à l'exception des fruits entiers - le nombre de noyaux entiers ne dépasse pas la tolérance fixée sur la base de la moyenne des échantillons.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale

- | | | |
|-----|------------------|---------------------|
| 4.1 | Acide ascorbique | 750 mg/kg |
| 4.2 | Acide citrique | Limitée par les BPF |

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :
 - doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
 - doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé ; et
 - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la *Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

6.1 Nom du produit

- 6.1.1 Le nom du produit, tel qu'il apparaît sur l'étiquette, doit comprendre la désignation "pêches".
- 6.1.2 En outre, doivent figurer sur l'étiquette, associées au mot "pêches" ou à proximité immédiate de celui-ci :
 - a) l'indication du mode de présentation : "entières", "en moitiés", "en quartiers", "en tranches", "en morceaux", ou "en cubes", selon le cas ;
 - b) l'indication du milieu de couverture : "au (nom de l'édulcorant, en précisant si celui-ci a été utilisé tel quel ou sous forme de sirop)".
- 6.1.3 Si le produit est présenté conformément à l'alinéa 2.4.4, l'étiquette doit contenir à proximité immédiate du mot "pêches" les mots ou expressions supplémentaires propres à éviter toute confusion ou méprise de la part du consommateur.
- 6.1.4 Les pêches appartenant à des types variétaux distincts doivent être désignées : "à noyau libre" ou "à noyau adhérent", selon le cas (voir alinéa 2.4.1).

6.1.5 En outre, le mot "surgelé" doit figurer sur l'étiquette ; toutefois, le mot "frozen"¹ (congelé) peut être utilisé dans les pays où il est couramment employé pour décrire le produit traité conformément aux spécifications du paragraphe 2.2 de la présente norme.

6.1.6 Le type de couleur de la chair des pêches doit être déclaré soit par une illustration, soit par une description.

6.2 Spécifications supplémentaires

Les paquets doivent porter des indications claires sur la façon de les conserver au moment de leur achat chez le détaillant jusqu'à celui de leur utilisation, ainsi que des instructions pour leur décongélation.

6.3 Emballages en vrac

Dans le cas de pêches surgelées conditionnées en vrac, les informations exigées ci-dessus doivent soit figurer sur le récipient, soit être fournis dans les documents accompagnant le produit; toutefois, le nom de celui-ci, accompagné du terme "surgelé" (le mot "frozen" (congelé) peut être utilisé dans les pays anglophones où ce terme est habituellement employé pour décrire le produit traité conformément au paragraphe 2.2 de la présente norme), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

7. EMBALLAGE

L'emballage utilisé pour les pêches surgelées doit :

- a) protéger les propriétés organoleptiques et autres caractéristiques qualitatives du produit ;
- b) protéger le produit contre toute contamination bactériologique ou autre ;
- c) protéger le produit contre la déshydratation et, en tant que de besoin, contre les fuites, dans la mesure où le permettent les moyens techniques disponibles ;
- d) ne pas communiquer au produit une odeur, saveur, couleur ou autre caractéristique étrangère, tout au long des opérations de traitement (s'il y a lieu) et de distribution, jusqu'au moment de la vente finale.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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.

¹ "Frozen" : Ce mot est utilisé au lieu de "quick frozen" dans certains pays anglophones.