



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session  
Washington D.C., États-Unis d'Amérique,  
12-16 septembre 2016

#### AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE (pour inclusion dans la Norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015))

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à le faire conformément à la Procédure uniforme d'élaboration des normes et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius) tel qu'indiqué à l'Annexe I au plus tard le **31 juillet 2016**.

Il est cordialement rappelé aux membres et observateurs du Codex qui souhaiteraient présenter des observations que la présente annexe contient des dispositions spécifiques qui concernent les ananas en conserve, alors que les dispositions applicables aux fruits en conserve en général sont contenues dans la Norme pour certains fruits en conserve. Ainsi, les dispositions contenues dans la présente annexe devraient être consultées conjointement avec les dispositions générales contenues dans la norme CODEX STAN 319-2015.

Les membres et observateurs du Codex sont cordialement invités à accorder une attention particulière aux dispositions qui figurent entre crochets, afin de collaborer avec le Comité pour résoudre ces questions.

Les observations doivent être envoyées :

à :

US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
États-Unis d'Amérique  
Courriel : [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov) ; |

avec copie au :

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les  
normes alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
Italie  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**Format de présentation des observations** : Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations plus utiles, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit à l'Annexe III au présent document.

## GÉNÉRALITÉS

1. La vingt-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (2014) est convenue d'élargir le champ d'application de l'Annexe afin de couvrir les ananas « évidés » et « non évidés » en vue de reconnaître le marché international potentiel pour les ananas « non évidés ». Le Comité a noté ce qui suit :

- L'inclusion d'ananas « non évidés » impliquerait qu'il faudra procéder aux amendements en conséquence dans d'autres sections de l'annexe, en particulier dans les modes de présentation et les tolérances de défauts ;
- Il a été essentiel d'adapter les dispositions concernant le poids net minimal, afin qu'elles répondent aux différents modes de présentation en fonction de la dimension du conditionnement

utilisé pour commercialiser les ananas en conserve ;

- La section sur les additifs alimentaires devait être examinée plus avant, s'agissant de la référence générale à la NGAA et de l'inclusion de deux catégories fonctionnelles supplémentaires, à savoir les agents affermissants et les édulcorants comme étant pertinents pour les produits couverts par l'annexe et la Norme pour certains fruits en conserve en général.

2. Un groupe de travail intrasession dirigé par l'Union européenne a été constitué afin d'examiner les révisions à apporter à l'annexe. Le Comité a noté, toutefois, que le groupe de travail intrasession avait apporté des modifications importantes qu'il ne serait pas possible d'analyser à fond dans le cadre de la vingt-septième session. Il est donc convenu de constituer un groupe de travail électronique présidé par la Thaïlande et co-présidé par l'Union européenne, travaillant uniquement en anglais, chargé d'examiner l'annexe afin de formuler une proposition révisée pour examen par la prochaine session du CCPFV.

3. Le Comité est donc convenu de renvoyer l'avant-projet d'Annexe pour les ananas en conserve à l'étape 2/3 pour révision par le GTE, recueil d'observations, et examen successif par la vingt-huitième session du CCPFV<sup>1</sup>.

4. Une version non commentée de l'avant-projet d'Annexe pour les ananas en conserve est incluse à l'annexe I pour observations. Afin de faciliter la consultation, les modifications apportées à l'avant-projet d'annexe globalement convenues par le GTE sont présentées à l'Annexe III. La liste des membres du GTE figure à l'Annexe III. Des orientations en matière de présentation d'observations sont fournies à l'Annexe IV.

---

<sup>1</sup> REP16/PFV, par. 37-43.

**AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE**

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

**1. DESCRIPTION****1.1 Définition du produit**

La dénomination ananas en conserve désigne le produit conforme aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelés, qu'il s'agisse de fruits évidés ou non.

**1.2 Modes de présentation**

Les ananas en conserve, évidés ou non évidés, peuvent être présentés sous les formes ci-après:

**1.2.1 Ananas évidés**

1.2.1.1 **Entiers**: fruits cylindriques entiers, évidés.

1.2.1.2 **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** : tranches ou rondelles circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas pelés et évidés.

1.2.1.3 **Demi-tranches** : moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.1.4 **Quarts de tranches** : quarts de tranches uniformément découpés d'ananas évidé.

1.2.1.5 **Lamelles** : portions arquées d'ananas évidé pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

1.2.1.6 **Bâtonnets ou lingots** : morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

1.2.1.7 **Secteurs** : secteurs raisonnablement réguliers en forme de coins découpés sur des tranches ou des portions de tranches et dont la plupart mesurent de 8 à 13 mm d'épaisseur.

1.2.1.8 **Tronçons**: morceaux courts et épais coupés sur des tranches épaisses et/ou des ananas pelés et évidés et dont la plupart mesurent plus de 12 mm d'épaisseur et de largeur et moins de 38 mm de longueur.

1.2.1.9 **Dés ou cubes** : morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux.

1.2.1.10 **Fragments** : morceaux de formes et de dimensions irrégulières ne pouvant être rattachés à aucune des formes précédentes et ne comprenant ni les « tronçons », ni les « brisures ».

1.2.1.11 **Brisures** : petits morceaux d'ananas de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de l'ananas en dés, ces morceaux pouvant être présents parmi les « miettes ».

1.2.1.12 **Miettes** : morceaux coupés menus ou déchiquetés ou râpures d'ananas, pouvant comprendre des brisures.

**1.2.2 Ananas non évidés**

1.2.2.1 **Tranches ou tranches entières** : tranches circulaires uniformément découpées perpendiculairement à l'axe des ananas entiers.

1.2.2.2 **Demi-tranches** : moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées.

1.2.2.3 **Quarts de tranches** : quarts de tranches uniformément découpés.

1.2.2.4 **Bâtonnets ou lingots** : morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas entier et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

**1.3 Modes de conditionnement**

Les conserves d'ananas peuvent être conditionnées selon les modes ~~de conditionnement~~ ci-après :

1.3.1 **Conditionnement normal** : s'applique à tous les modes de présentation, avec liquide de couverture.

1.3.2 **Conditionnement tassé** : « Secteurs » ou « dés ou cubes » ou « fragments » ou « brisures » ou « miettes » contenant au moins 73 pour cent en poids de fruit égoutté.

1.3.3 **Conditionnement très tassé** : « Brisures » ou « miettes » contenant au moins 78 pour cent en poids de fruit égoutté.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Composition

#### 2.1.1 Ingrédients facultatifs

Épices et plantes aromatiques (conformément aux normes du Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires), huiles d'épices.

#### 2.1.2 Milieux de couverture

Outre les milieux de couverture indiqués à la Section 3.1.3 du document Codex STAN 319-2015, seul le jus, jus naturel d'ananas ou jus d'ananas clarifié, est utilisé comme milieu de couverture.

### 2.2 Critères de qualité

#### 2.2.1.1 Couleur

La présence de lignes blanches radiales est autorisée. Les ananas en conserve contenant des ingrédients facultatifs doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

#### 2.2.1.2 Texture

##### Ananas évidés

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte ; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La « partie axiale »<sup>2</sup> ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids des ananas égouttés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.

##### Ananas non évidés

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte ; le produit doit être à peu près exempt de porosité.

#### 2.2.2 Uniformité de dimension et de forme

Les spécifications ci-après ne concernent pas les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes : entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.

##### 2.2.2.1 Ananas évidés

- (a) **Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** : le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.
- (b) **Moitiés ou quarts de tranches** : le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.
- (c) **Bâtonnets ou lingots** : le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.
- (d) **Secteurs** : au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de morceaux devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des secteurs non parés.
- (e) **Tronçons** : au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 g.
- (f) **Cubes ou dés**

---

<sup>2</sup> La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

**[Option 1**

- (a) au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ;
- (b) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.]

**[Option 2**

[au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de dés ou cubes devant peser chacun moins des trois quarts du poids moyen des cubes ou des dés.]

**2.2.2.2 Ananas non évidés**

- (a) **Tranches ou tranches entières** : le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.
- (b) **Moitiés ou quarts de tranches** : le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel ou d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.
- (c) **Bâtonnets ou lingots** : le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit.

**2.2.3 Définition des défauts**

- (a) **Malformations** : défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair. Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les taches profondes à l'emplacement des fleurs de plus de 2 mm, les taches brunes, les morceaux meurtris et d'autres anomalies.
- (b) **Ananas brisés** : (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets). Pour être jugée défectueuse, l'unité considérée doit être brisée en fragments distincts; en ce qui concerne l'application des présentes tolérances, tout ensemble de fragments qui a la dimension d'une unité de taille normale sera considéré comme une unité.
- (c) **Parage excessif** : (l'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirales, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse 5 pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité
- (d) **Ligneux** : cœur dur et fibreux

**2.2.4 Défauts et tolérances**

Les ananas en conserve ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (que la présente norme les définisse expressément ou non ou qu'elle les autorise). La proportion de certains défauts ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après :

**Défauts pour ananas évidés**

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités brisées
Entiers	10 % en nombre d'unités de fruits (cylindres) <sup>3</sup>	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ;	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus de 5

<sup>3</sup> Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

Demi-tranches; Quarts de tranches	de 10 mais pas plus de 27 unités ; Ou 7,5 % en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	mais pas plus de 10 unités ; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ; ou 12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités
Bâtonnets ou lingots	15 % en nombre de toutes les unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ou 12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités
Lamelles ; secteurs ; tronçons ; cubes ; fragments	Non applicable	12,5 % en nombre de toutes les unités
Brisures ; miettes	Non applicable	Pas plus 1,5 % en poids des fruits égouttés

#### Défauts pour ananas non évidés

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Meurtrissures	Parties ligneuses
Tranches entières; Demi- tranches; Quarts de tranches	1 unité par boîte contenant 10 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 27 unités ; ou 7,5 % en nombre par boîte contenant plus de 27 unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités ; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ; ou 12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités	5 % en poids
Bâtonnets ou lingots	15 % en nombre de toutes les unités	1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ; 2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités ; 4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ; ou 12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités	5 % en poids

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### [Option 1

Outre les Sections 4.1 et 4.2 de la norme Codex STAN 319-2015, les additifs alimentaires ci-après se justifient sur le plan technologique et peuvent être utilisés pour les conserves d'ananas.

- 3.1 Les antimoussants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

- 3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).*]

### [Option 2

- 3.1 Régulateur de l'acidité

Seul le régulateur de l'acidité ci-dessous est autorisé pour utilisation pour les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

- 3.2 Antimoussant

Seul l'agent antimoussant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg

- 3.3 Antioxydant

Seul l'antioxydant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF

- 3.4 Les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)* dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe. L'utilisation d'édulcorants devrait être limitée aux produits à faible valeur énergétique ou sans sucre ajouté.

- 3.5 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).*]

## 4. POIDS ET MESURES

### 4.1 Remplissage minimal

Les récipients, souples ou rigides en plastique, doivent être aussi remplis que possible au niveau commercial.

### 4.2 Poids égoutté minimal

Modes de conditionnement	Modes de présentation	Poids égoutté minimal (en %)
1. Conditionnement normal	1.1 Tous modes de présentation, sauf « entiers », « miettes » ou « brisures »	58 %
	1.2 « Miettes » ou « brisures »	63 %
2. Conditionnement tassé	« Secteurs », ou « dés ou cubes », ou « fragments » ou « brisures » ou « miettes »	73 %
3. Conditionnement très tassé	« Brisures » ou « miettes »	78 %

**ANNEXE II**

**RÉSUMÉ DES MODIFICATIONS APPORTÉES À L'AVANT PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS  
(Pour information)**

L'avant-projet d'annexe pour les ananas en conserve a été transmis pour recueil d'observations pour la première fois en avril 2015. Le projet d'annexe révisé, comprenant le tableau récapitulatif des modifications apportées et des observations recueillies, a été transmis pour recueil d'observations deux fois, avec le 10 avril 2016 comme date limite. Le projet de rapport final du GTE, y compris l'avant-projet d'annexe révisé, a également été transmis pour recueil d'observations, avec le 26 avril 2016 comme date limite. En général, aucune objection n'a été formulée à l'encontre des modifications, selon les observations parvenues et les recommandations de la Présidence. En ce qui concerne certaines questions, le GTE n'a pourtant pas pu arriver à une conclusion, des observations étant parvenues à proximité de la date limite à laquelle le GTE devait présenter son rapport au Secrétariat du Codex. Ainsi, toutes les observations sont résumées entre crochets, pour accorder aux pays membres plus de temps pour les examiner.

**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT :**

- Supprimer la note de bas de page 1 actuelle pour éviter toute contradiction avec la section 2.2.4 ;

La section 1.1 révisée est donc révisée comme suit:

**« 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

*La dénomination ananas en conserve .....qu'il s'agisse de fruits évidés ou non<sup>4</sup>.*

<sup>4</sup>~~*Ne s'applique qu'aux ananas dont le cœur n'est pas fibreux »*~~

**1.2 MODES DE PRÉSENTATION :**

- pour faciliter la compréhension, remplacer « et » par « ou », comme suit:

**« 1.2 MODES DE PRÉSENTATION**

*Les ananas en conserve évidés ~~et~~ ou non évidés peuvent être présentés sous les formes ci-après : »*

**1.2.2 Ananas non évidés**

- Pour des raisons de cohérence avec la sous-section 1.2.1.2, où les termes « tranches » et « tranches entières » sont utilisés indifféremment, remplacer le terme « **Tranches entières** » par « Tranches ou tranches entières » à la section 1.2.2.1.
- Supprimer l'expression « non évidés » à la fin des sous-sections 1.2.2.1 à 1.2.2.4 pour des raisons de simplification, le titre de la section indiquant qu'il s'agit d'ananas non évidés.

Les sous-sections de 1.2.2.1 à 1.2.2.3 ont été reformulées comme suit :

« 1.2.2.1 **Tranches ou tranches entières** : *tranches circulaires uniformément découpés perpendiculairement à l'axe des ananas entiers ~~non évidés~~.*

« 1.2.2.2 **Demi-tranches** : *moitiés de tranches approximativement semi-circulaires uniformément découpées du fruit ~~non évidé~~.* »

« 1.2.2.3 » « **Quarts de tranches** » : *quarts de tranches uniformément découpés d'ananas ~~non évidés~~.* »

**1.3 Modes de conditionnement :**

- Supprimer l'expression « de conditionnement » à la fin de la phrase, comme suit :

*« Les conserves d'ananas peuvent être conditionnées selon les modes ~~de conditionnement~~ ci-après : »*

**1.3.1 Conditionnement normal :**

- Pour plus de clarté, ajouter l'expression « s'applique à tous les modes de présentation », comme suit :

« 1.3.1 **Conditionnement normal** : *s'applique à tous les modes de présentation avec liquide de couverture* ».

**1.3.2 Conditionnement tassé :**

- Corriger « fruits égouttés » et remplacer par « fruit égoutté » ;

- Ajouter les modes de présentation « secteurs, dés ou cubes, fragments » afin de refléter les pratiques commerciales courantes ;
- Supprimer l'expression « avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée à l'aliment et », l'utilisation de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée étant spécifiée dans les Directives pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003), citées à la Section 3.1.3 du texte principal de la « Norme du Codex pour certains fruits en conserve ».

La section 1.3.2 révisée est donc révisée comme suit :

« 1.3.2 **Conditionnement tassé** : « Secteurs » ou « en dés ou en cubes » ou « fragments » ou « brisures » ou « miettes » avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée à l'aliment et contenant au moins 73 pour cent en poids de fruits égouttés. »

### 1.3.3 Conditionnement solide :

- Corriger « fruits égouttés » et remplacer par « fruit égoutté » ;
- Supprimer l'expression « avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée et ».

La section 1.3.3 révisée est donc révisée comme suit :

« 1.3.3 **Conditionnement solide** : « brisures » ou « miettes » avec ou sans denrées alimentaires conférant une saveur sucrée à l'aliment et contenant au moins 78 pour cent en poids de fruits égouttés. »

### 2.1.2 Milieux de couverture

Ajouter une nouvelle section 2.1.2 Milieux de couverture, la norme Codex STAN 42-1981 autorisant l'utilisation de jus d'ananas clarifié en qualité de milieu de couverture, et afin de refléter les pratiques commerciales courantes. La section 2.1.2 a donc été ajoutée comme suit :

« 2.1.2 Milieux de couverture

Outre la Section 3.1.3 du document Codex STAN 319-2015, seul le jus, jus naturel d'ananas ou jus d'ananas clarifié, est utilisé comme moyen de couverture. »

### 2.2.1.3 Texture

- Dans la version anglaise, remplacer le mot « are » par « a » entre « have » et « reasonably » à la première ligne ;
- Remplacer le numéro de la sous-section 2.2.1.3 par 2.2.1.2 ;
- Pour faciliter la compréhension, indiquer les dispositions concernant la texture pour les ananas « évidés » et « non évidés » séparément.

La section 2.2.1.3 amendée a donc été reformulée comme suit :

« ~~2.2.1.3~~ 2.2.1.2 **Texture**

#### **Ananas évidés**

*Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante ; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte ; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La « partie axiale »<sup>2</sup> ne doit pas représenter plus de 7 pour cent en poids des ananas égouttés, quel que soit le mode de présentation. Pour déterminer la proportion de partie axiale, on élimine celle-ci de tous les morceaux d'ananas et l'on compare son poids avec le poids de l'ingrédient fruit égoutté contenu dans le récipient.*

#### **Ananas non évidés**

*Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante ; ils doivent avoir une structure raisonnablement compacte ; le produit doit être à peu près exempt de porosité. »*

### 2.2.2 Uniformité de dimension et de forme

- Pour faciliter la compréhension, définir les modes de présentation pour les ananas « évidés » et « non évidés » séparément. En effet, les sous-sections allant de 2.2.2.1 à 2.2.2.6 s'appliquent aux ananas évidés, alors que seules les sous-sections 2.2.2.1 à 2.2.2.3 s'appliquent aux ananas non évidés.

Les sous-sections de 2.2.2.1 à 2.2.2.6 ont donc été reformulées comme suit :

« 2.2.2 **Uniformité de dimension et de forme**

*Les spécifications ci-après ne concernent pas les ananas en conserve présentés sous les formes suivantes : entiers, lamelles, fragments, brisures ou miettes.*

**2.2.2.1 Ananas évidés**

**(a) 2.2.2.1 Tranches ou tranches en spirales ou tranches entières ou rondelles** : .....

**(b) 2.2.2.2 Demi-tranches ou quarts de tranches** : .....

**(c) 2.2.2.3 Bâtonnets ou lingots** : .....

**(d) 2.2.2.4 Secteurs** : .....

**(e) 2.2.2.5 Tronçons** : .....

**(f) 2.2.2.6 Cubes ou dés** : .....

**2.2.2.2 Ananas non évidés**

**(a) Tranches ou tranches entières** : le poids de la plus grosse tranche d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui de la plus petite.

**(b) Moitiés ou quarts de tranches** : le poids du morceau le plus grand d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,75 fois celui du plus petit, exception faite d'un morceau brisé occasionnel provenant d'une tranche entière occasionnelle non entièrement découpée.

**(c) Bâtonnets ou lingots** : le poids du bâtonnet ou lingot le plus gros d'un récipient ne doit pas dépasser de plus de 1,4 fois celui du bâtonnet ou lingot le plus petit. »

**2.2.3 Définition des défauts**

- Dans la version anglaise, correction d'ordre grammatical dans la sous-section a)
- Ajouter « de plus de 2 mm » afin de mieux préciser les « taches profondes ».

La section 2.2.3 révisée est donc révisée comme suit :

« a) **Malformations** : défauts d'épiderme et taches qui contrastent fortement avec la couleur ou avec la texture de l'ananas normal ou qui pénètrent dans la chair. **[Note du traducteur: les corrections qui apparaissent dans la version anglaise n'ont aucun effet sur la version française.]** Ces défauts sont normalement éliminés lors du parage des fruits pour des usages culinaires; ils comprennent notamment les taches profondes à l'emplacement de l'écorce de plus de 2 mm, taches brunes, morceaux meurtris et autres anomalies. »

**2.2.4 Défauts et tolérances**

- **Tableau des défauts et tolérances pour les ananas évidés :**

**Malformations ou unités brisées pour bâtonnets** : pour faciliter la compréhension, remplacer la phrase « mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches » par la disposition en entier :

**Défauts pour ananas évidés**

<b>Modes de présentation</b>	<b>Unités excessivement parées</b>	<b>Malformations ou unités brisées</b>
Bâtonnets ou lingots	15 % en nombre de toutes les unités	<del>mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches</del> <u>1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ;</u> <u>2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités ;</u> <u>4 unités par boîte contenant plus de 10</u>

		<p><u>mais pas plus de 32 unités ;</u></p> <p><u>u</u></p> <p><u>12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités</u></p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

• **Tableau des défauts pour les ananas non évidés :**

- Supprimer l'expression « unités brisées » dans l'intitulé de la troisième colonne, car il est rare de trouver des unités brisées dans les ananas non évidés, en raison de la texture compacte de ceux-ci ;
- Remplacer l'expression « mêmes valeurs que pour les tranches et demi-tranches » dans la troisième colonne de la section relative aux bâtonnets ou lingots par les dispositions en entier, pour faciliter la compréhension ;
- Définir le défaut des unités ligneuses pour les bâtonnets ou lingots par 5 pour cent « du poids » plutôt que « du nombre total d'unités », cette définition étant plus pratique.

Le tableau des *Défauts pour les ananas non évidés* a été amendé comme suit :

**Défauts pour ananas non évidés**

<b>Modes de présentation</b>	<b>Unités excessivement parées</b>	<b>Malformations <del>ou</del> unités brisées</b>	<b>Unités ligneuses</b>
<i>Bâtonnets pu lingots</i>	15 % du nombre total d'unités	<p><del>mêmes valeurs que pour les tranches et demi-tranches</del></p> <p><u>1 unité par boîte contenant 5 unités ou moins ;</u></p> <p><u>2 unités par boîte contenant plus de 5 mais pas plus de 10 unités ;</u></p> <p><u>4 unités par boîte contenant plus de 10 mais pas plus de 32 unités ;</u></p> <p><u>ou</u></p> <p><u>12,5 % en nombre par boîte contenant plus de 32 unités</u></p>	5 % du <del>nombre total</del> <u>poids</u> d'unités

4. **POIDS ET MESURES** : insérer un nouveau paragraphe qui offre la possibilité de récipients souples et rigides en plastique, comme suit :

**« 4.1 Remplissage minimal**

Les récipients, souples ou rigides en plastique, doivent être aussi remplis que possible au niveau commercial. »

**4.1 Poids égoutté minimal**

- Numéroter cette section : 4.2 « Poids égoutté minimal » ;
- Tassé et solide : supprimer les modes de présentation indiqués aux points 1.1 dans la deuxième colonne, ces exigences ne s'appliquant pas à tous les modes de présentation ;
- Tassé : amender les modes de présentation pour une question de cohérence avec les modifications proposées à la section 1.3.2 ;
- Solide : amender les modes de présentation pour une question de cohérence avec la section 1.3.3.

Le tableau est donc révisé comme suit :

<b>Types de conditionnement</b>	<b>Modes de présentation</b>	<b>% Poids égoutté minimal</b>
1. Normal		
2. Tassé	<del>1.1 tous modes de présentation, hormis « entiers », « brisures » ou « miettes »</del>	58 %
	4.2 Modes de présentation « Secteurs » ou « dés ou cubes » ou « fragments » ou « miettes » ou « brisures » <del>« brisures » ou « miettes »</del>	73 %
3. Solide	<del>1.1 tous modes de présentation, hormis « entiers », « brisures » ou « miettes »</del>	58 %
	4.2 Modes de présentation « miettes » ou « brisures » <del>« brisures » ou « miettes »</del>	78 %

#### QUESTIONS DEVANT ÊTRE SOUMISES À UN EXAMEN PLUS APPROFONDI

7. Le GTE n'a pas pu atteindre de conclusions concernant les questions présentées entre crochets, comme suit :

7.1 Deux propositions au choix pour la sous-section 2.2.2.6 Cubes ou dés, sur la base des observations parvenues, comme suit :

##### Option 1

~~2.2.2.6~~ (f) **Cubes ou dés**

(a) au maximum 10 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués d'unités ayant des dimensions qui les font accepter au crible de 8 mm de côté ;

b) au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 g.

##### Option 2

~~2.2.2.6~~ (f) **Cubes ou dés** : au maximum 15 pour cent en poids des morceaux d'ananas égouttés du récipient peuvent être constitués de dés ou cubes pesant chacun moins des trois quarts du poids moyen des cubes ou des dés.]

7.2 Deux options proposées concernant les additifs alimentaires, sur la base des observations parvenues, comme suit :

#### 3. Additifs alimentaires

##### Option 1

Outre les Sections 4.1 et 4.2 de la norme Codex STAN 319-2015, les additifs ci-après se justifient sur le plan technologique et peuvent être utilisés dans les conserves d'ananas.

3.1 Les agents antimoussants [~~agents affermissants~~ et édulcorants] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

(Note : le tableau ci-dessous contient une liste d'agents antimoussants pour information.)

N° de SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale	DJA
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	0-1,5 mg/kg bw (23 <sup>e</sup> JECFA, 1979)
404	Alginate de calcium	BPF	non spécifié (39 <sup>e</sup> JECFA, 1992)
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Non limité (17 <sup>e</sup> JECFA, 1973)
551	dioxyde de silicium amorphe	BPF	non spécifié (29 <sup>e</sup> JECFA, 1985)

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).]

### **[Option 2**

#### **3.1 Régulateur de l'acidité**

Seul le régulateur de l'acidité ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

#### **3.2 Agent antimoussant**

Seul l'agent antimoussant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg

#### **3.3 Antioxydant**

Seul l'antioxydant ci-dessous est autorisé pour utilisation dans les conserves d'ananas.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique, L-	BPF

3.4 Les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe. L'utilisation d'édulcorants devrait être limitée aux produits à faible valeur énergétique ou sans sucre ajouté.

3.5 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).]

## **RECOMMANDATION**

8. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet d'annexe pour les ananas présenté à l'Annexe II.

**ANNEXE III****LISTE DES PARTICIPANTS****PRÉSIDENTE****Mme Oratai SILAPANAPORN**

Conseillère, National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
THAÏLANDE  
Courriel : [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

**UNION EUROPÉENNE****Barbara.MORETTI**

Commission européenne  
DG santé et sécurité alimentaire  
Unit G6 – Relations internationales multilatérales  
+F101 02/52, Rue Froissart 101, Bruxelles  
Courriel : [Barbara.MORETTI@ec.europa.eu](mailto:Barbara.MORETTI@ec.europa.eu)

**INDONÉSIE****M. Aslam HASAN**

Deputy Director of Beverages and Tobacco  
Industry  
Directorate of Beverages and Tobacco Industry  
Ministry of Industry of the Republic Indonesia  
Courriel : [codex\\_kemenperin@kemenperin.go.id](mailto:codex_kemenperin@kemenperin.go.id);  
[aslamhas@yahoo.com](mailto:aslamhas@yahoo.com);  
[codex\\_indonesia@bsn.go.id](mailto:codex_indonesia@bsn.go.id)

**M. Rifqi ANSARI**

Section Head of Business Climate and  
Cooperation  
Directorate of Beverages and Tobacco Industry  
Ministry of Industry of the Republic Indonesia  
Courriel : [codex\\_kemenperin@kemenperin.go.id](mailto:codex_kemenperin@kemenperin.go.id);  
[rifqi.ansari@outlook.com](mailto:rifqi.ansari@outlook.com);  
[codex\\_indonesia@bsn.go.id](mailto:codex_indonesia@bsn.go.id)

**KENYA****Mme Victoria MUTUNGWA**

Quality Assurance Manager  
Courriel : [vmutungwa@freshdelmonte.com](mailto:vmutungwa@freshdelmonte.com)

**CO-PRÉSIDENT****M. Risto HOLMA**

Administrateur chargé des affaires du Codex  
Commission européenne  
DG Santé et sécurité alimentaire  
Courriel : [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**JAPON****Toshiya SORIMACHI**

Deputy Director  
Horticultural Crop Division, Agricultural  
Production Bureau, Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries of Japan  
Courriel : [toshiya\\_sorimachi@nm.maff.go.jp](mailto:toshiya_sorimachi@nm.maff.go.jp);  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**MEXIQUE****Juan José Linares Martinez**

General Director  
General Direction of  
Agrofood Standardization  
Secretary of Agriculture, Livestock, Rural  
Development, Fisheries and Food  
Courriel : [juan.linares@sagarpa.gob.mx](mailto:juan.linares@sagarpa.gob.mx)

**Thalia Alvarez Luna**

Technical Assessor  
General Direction of Agrofood  
Standardization  
Secretary of Agriculture,  
Livestock, Rural Development,  
Fisheries and Food  
Courriel : [thalia.alvarez@sagarpa.gob.mx](mailto:thalia.alvarez@sagarpa.gob.mx)

**PHILIPPINES****Maria Theresa C. CERBOLLES**

Food Drug Regulation Officer III/  
Présidente  
NCO-Sub-Committee on Processed Fruits and  
Vegetables  
Food and Drug Administration,  
Department of Health,  
République des Philippines  
Courriel : [tessacodex@yahoo.com](mailto:tessacodex@yahoo.com)

**ESPAGNE****M<sup>a</sup> Teresa Marín TAPIA**

Head of Area of the Agri-food Laboratory  
Ministry of Agriculture, Food and Environment  
Courriel : [mtmarin@magrama.es](mailto:mtmarin@magrama.es)

**VIET NAM****Mme Nguyen Thi Minh Ha**

Deputy Head of Vietnam Codex Office-Vietnam  
Food Administration  
Courriel : [nguyen\\_thi\\_minh\\_ha@yahoo.com](mailto:nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com);  
[codexvn@vfa.gov.vn](mailto:codexvn@vfa.gov.vn)

**Mme Le Huynh Huong**

JSC export vegetable 1 Ha Noi  
Courriel : [quynhhuong2705@gmail.com](mailto:quynhhuong2705@gmail.com)

**THAÏLANDE****Mme Usa BUMRUNGBHUET**

Directrice, Office of Standard Development,  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Courriel : [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

**Mme Jiraporn BANCHUEN**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Courriel : [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES  
PRODUCTEURS DE JUS DE FRUITS (IFU)****Dr Hany FARAG**

Vice président, Commission for Legislation  
Courriel : [hany.farag@doleintl.com](mailto:hany.farag@doleintl.com)

## **ORIENTATION GÉNÉRALE SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations d'ordre général
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

En cas de propositions de modification de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leurs propositions de modification accompagnées d'une explication. Les nouveaux libellés doivent être présentés **soulignés/en gras** et les parties à biffer ~~rayées~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.