

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 LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE

CXS 17-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 2001. Amendée en 2017.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la purée de pomme en conserve telle qu'elle est définie à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination «purée de pomme en conserve» désigne le produit réduit en purée ou haché:

- (a) préparé à partir de pommes lavées et propres, conformes aux caractéristiques du fruit de *Malus domestica* Borkhausen, qui peuvent avoir été pelées et sont saines après parage;
- (b) préparé sans ou avec d'autres ingrédients autorisés tels que ceux décrits à la section 3.1.2; et
- (c) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Sucrée – avec des sucres et/ou autres matières sucrantes tels que le miel; au minimum 16,5% d'extrait sec soluble total (16,5° Brix).

2.2.2 Non sucrée – sans des sucres et/ou autres matières sucrantes ajoutés; au minimum 9% d'extrait sec soluble total (9,0° Brix).

2.2.3 Autres modes de présentation

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Pommes telles que définies à la section 2.1 (a).

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) sel (chlorure de sodium);
- (b) épices;
- (c) sucres tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel;
- (d) eau.

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, saveur et texture

La purée de pomme en conserve doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit. Le nombre, la dimension et l'importance des défauts (tels que pépins ou fragments de pépins, peaux, carpelles, fragments de pommes meurtries, particules sombres et toute autre matière étrangère de nature analogue) ne doivent pas nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit.

3.3 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 2.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité relatives à l'extrait sec soluble total définies à la section 2.2 lorsque le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Agents acidifiants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	

4.2 Antioxygènes

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique	Limitée par les BPF (seuls ou en combinaison)
315	Acide érythorbique	

4.3 Aromatisants

Aromatisants naturels et synthétiques identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme	Limitée par les BPF
---	---------------------

5. CONTAMINANTS

5.1 Le produit couvert par la présente norme doit satisfaire 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 Le produit couvert par la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert 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 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de purée de pomme et le produit ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme «défectueux».

7.1.3 Acceptation des lots

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

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être «purée de pomme».

8.1.2 Si le produit a été sucré conformément aux dispositions stipulées à la section 2.2.1, le nom du produit doit être accompagné par le terme «Sucrée» qui lui sera accolé.

8.1.3 Si le produit n'a pas été sucré et s'il est conforme aux dispositions stipulées à la section 2.2.2, la désignation «Non sucrée» peut apparaître à cote du nom du produit.

8.1.4 Le nom du produit doit être accompagné par une mention stipulant la présence de tout autre ingrédient d'assaisonnement ou aromatisant caractéristiques du produit comme par exemple «avec x», selon le cas.

8.1.5 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions prévues pour les autres modes de présentation décrites à la section 2.2.3, l'étiquette doit mentionner le nom du produit ainsi que les termes ou phrases supplémentaires qui lui seront accolés afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. 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

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.