

NORME CODEX POUR LES ANANAS EN CONSERVE

CODEX STAN 42-1981

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

La dénomination ananas en conserve désigne le produit a) préparé à partir d'ananas mûrs frais, congelés ou en conserve, conformes aux caractéristiques du fruit d'*Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.), ayant été pelés et évidés, b) conditionné avec de l'eau ou un autre liquide de couverture approprié; il peut être conditionné avec des édulcorants nutritifs - tels qu'ils sont indiqués dans l'alinéa 2.1.1.1.3 - ou d'autres ingrédients convenant au produit; et c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Type variétal

Toute variété commercialement cultivée se prêtant à la mise en conserve peut être utilisée.

1.3 Modes de présentation

Les ananas en conserve peuvent être présentés sous les formes ci-après:

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

1.3.2 **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.

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

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

1.3.5 **Lamelles**: portions arquées pouvant présenter des dimensions et/ou des formes irrégulières.

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

1.3.7 **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.

1.3.8 **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.

1.3.9 **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.

1.3.10 **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".

1.3.11 **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.

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

1.4 Autres modes de présentation

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

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

1.5 Modes de conditionnement

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

1.5.1 **Type ordinaire**: avec liquide de couverture.

1.5.2 **Tassé**: "brisures" ou "miettes" avec ou sans édulcorant et contenant au moins 73 % en poids de fruits égouttés.

1.5.3 **Très tassé**: "brisures" ou "miettes" avec ou sans édulcorant et contenant au moins 78 % en poids de fruits égouttés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients de base

Ananas avec ou sans liquide de couverture ou avec des édulcorants nutritifs convenant au produit et d'autres ingrédients facultatifs, comme il est indiqué ci-après:

2.1.1 Milieux de couverture¹

2.1.1.1 Le cas échéant, les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés:

2.1.1.1.1 **Eau**: liquide de couverture composé uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et de jus d'ananas;

2.1.1.1.2 **Jus**: liquide de couverture composé uniquement de jus d'ananas naturel ou de jus d'ananas clarifié;

2.1.1.1.3 **Edulcorant nutritif sec**: avec adjonction d'un ou plusieurs des édulcorants nutritifs suivants - saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté - et sans adjonction de liquide à l'exception de faibles quantités d'eau (ou de vapeur) ou de jus naturel pouvant pénétrer au cours des opérations normales d'emboîtement du produit;

2.1.1.1.4 **Sirop**: mélange d'eau ou de jus avec un ou plusieurs des édulcorants nutritifs ci-après - saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose - et dont la catégorie est déterminée en fonction de la densité finale du sirop:

Sirop très léger

- au minimum 10° Brix

¹ Voir annexe, Partie I.

Sirop léger	- au minimum 14° Brix
Sirop moyen	- au minimum 18° Brix
Sirop épais	- au minimum 22° Brix

2.1.1.2 La densité finale du sirop doit être déterminée sur la moyenne des échantillons prélevés, mais aucun récipient ne doit présenter une densité Brix plus faible que celle de la catégorie immédiatement inférieure.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Définition des défauts

2.2.1.1 **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 suivants: taches profondes à l'emplacement des fleurs, fragments d'écorce, taches brunes, morceaux meurtris et autres anomalies.

2.2.1.2 **Ananas brisés** - (il ne s'agit d'un défaut que dans le cas des ananas en tranches et en bâtonnets ou lingots). 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.

2.2.1.3 **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 cinq 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.

2.2.2 Saveur

Les ananas en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangères. Les ananas en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux doivent présenter la saveur caractéristique communiquée par les ananas et les autres substances utilisées.

2.2.3 Couleur

Le produit doit présenter la couleur normale du type variétal. La présence de lignes blanches radiales est autorisée. Les ananas en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant une couleur caractéristique lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.4 Texture

Les ananas en conserve doivent présenter une texture raisonnablement satisfaisante; les fructules doivent avoir une structure raisonnablement compacte; le produit doit être à peu près exempt de porosité. La "partie axiale"² ne doit pas représenter plus de 7 % 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.

2.2.5 Uniformité de dimension et de forme

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

² La portion centrale dure et fibreuse du fruit.

2.2.5.1 **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.

2.2.5.2 **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.

2.2.5.3 **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.

2.2.5.4 **Secteurs** - au maximum 15 % 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.

2.2.5.5 **Tronçons** - au maximum 15 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun moins de 5 grammes.

2.2.5.6 **Cubes ou dés**

- a) au maximum 10 % 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 % en poids des morceaux d'ananas égouttés de chaque récipient peuvent être constitués de morceaux pesant chacun plus de 3 grammes.

2.2.6 **Tolérances de défauts**

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 courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Modes de présentation	Unités excessivement parées	Malformations ou unités malformées
Entiers	10 % en nombre d'unités de fruits (cylindres) ³	3 malformations par unité de fruit (cylindre)
Tranches ou tranches en spirales ou 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
Bâtonnets ou lingots	15 % en nombre de toutes les unités	mêmes spécifications que dans le cas des tranches et demi-tranches
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

³ Chiffres fondés sur la moyenne de tous les récipients constituant l'échantillon.

2.2.7 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications de qualité requise aux alinéas 2.2.2 à 2.2.6 (à l'exception du paragraphe excessif dans le mode de présentation "entiers", auquel cas les unités sont calculées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme "défectueux".

2.2.8 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux spécifications de qualité définies à l'alinéa 2.2.7 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas établies sur la moyenne des échantillons prélevés, le nombre des unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies à l'alinéa 2.2.7 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);
- b) les spécifications établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants Concentration maximale

3.1.1 Essences de fruits naturelles Limitée par les BPF

3.1.2 Arôme de menthe (essence de menthe) Limitée par les BPF

3.2 Agent acidifiant

Acide citrique Limitée par les BPF

3.3 Agent anti-moussant

Diméthylpolysiloxane 10 mg/kg

4. CONTAMINANTS

Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg, calculée en Sn

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce 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. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de fruits et le produit (y compris le milieu de couverture) 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 peut contenir le récipient clos une fois entièrement rempli.

6.1.2 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité en eau du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies à l'alinéa 6.1.2 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).

6.1.4 Poids égoutté minimal

6.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés d'après le poids d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient clos une fois entièrement rempli.

- | | |
|---|--------|
| a) Tous les modes de présentation,
autres que les ananas entiers,
les miettes ou les brisures | - 58 % |
| b) Conditionnement ordinaire:
présentation en miettes ou en brisures | - 63 % |
| c) Conditionnement tassé:
présentation en miettes ou en brisures,
lorsque le produit est désigné
"conditionnement tassé" | - 73 % |
| d) Conditionnement très tassé:
présentation en miettes ou en brisures,
lorsque le produit est désigné
"conditionnement très tassé" | - 78 % |

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

7. ETIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être "ananas".

7.1.2 Le mode de présentation doit être déclaré:

"Entiers"

"Tranches" ou "tranches en spirale" ou "tranches entières" ou "rondelles"

"Demi-tranches"

"Quarts de tranches"

"Lamelles"

"Bâtonnets" ou "lingots"

"Secteurs"

"Tronçons"

"Dés" ou "cubes"

"Fragments"

"Brisures"

"Miettes"

7.1.3 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation au paragraphe 1.3, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

7.1.4 Le milieu de couverture doit être déclaré dans l'appellation ou à proximité immédiate de celle-ci: "Eau", "jus", le nom de l'édulcorant sec, "sirop très léger", "sirop léger", "sirop moyen" ou "sirop épais", selon le cas.

7.1.5 Les indications suivantes doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci: agents de sapidité qui caractérisent le produit, par exemple "au (à la) X", le cas échéant.

7.1.6 Lorsque des "miettes" ou des "brisures" sont conditionnées dans du jus d'ananas naturel (que ce jus soit clarifié ou non), la déclaration suivante peut figurer sur l'étiquette en plus de la déclaration du milieu de couverture:

"Non sucré" ou "sans sucre ajouté"

7.1.7 Lorsque des "miettes" ou des "brisures" sont conditionnées dans du jus d'ananas et du sucre, le milieu de couverture peut être déclaré comme suit:

"Légèrement sucré" au lieu de "sirop léger"

"Très sucré" au lieu de "sirop moyen"

"Très fortement sucré" au lieu de "sirop épais"

7.1.8 Le type de conditionnement "tassé" ou "très tassé" pour les modes de présentation en "miettes" ou en "brisures" peut être déclaré sur l'étiquette si le conditionnement est conforme aux dispositions correspondantes de l'alinéa 6.1.4.1.

7.1.9 Le type variétal peut être déclaré.

7.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, conformément aux dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), à ceci près que la présence de diméthylpolysiloxane et d'eau n'a pas besoin d'être déclarée.

8. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.