

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/3  
Octobre 2006

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

23<sup>e</sup> session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), États-Unis d'Amérique

16 au 21 octobre 2006

### PRÉSENTATION UNIFORME PROPOSÉE DES NORMES CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

#### HISTORIQUE

##### Généralités

1. À sa dernière session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a reconnu<sup>1</sup> qu'il fallait adopter une présentation uniforme pour les normes Codex sur les fruits et légumes traités afin de garantir une approche cohérente au niveau du plan de présentation, de la terminologie et, le cas échéant, des dispositions. Certains ont souligné que cette présentation devait être simple et regrouper les principales dispositions requises pour les normes Codex sur les fruits et les légumes traités afin d'en faciliter l'application par les membres du Codex.
2. Le texte adopté pour cette présentation uniforme devrait s'appliquer à l'ensemble des normes Codex sur les fruits et légumes traités et pouvoir être adapté au besoin, en fonction des caractéristiques spécifiques du produit. Des espaces en blanc sont prévus pour l'ajout de texte supplémentaire selon la spécificité du produit. Cette présentation uniforme devrait servir de fondement pour la mise au point d'une nouvelle norme Codex sur les fruits et légumes traités. Toute déviation des libellés uniformisés visant à rendre compte des particularités d'un produit doit être justifiable sur le plan technique afin de maintenir la cohérence au niveau du plan de présentation et des textes uniformisés pour l'ensemble des normes Codex sur les fruits et légumes traités.
3. Le plan de présentation proposé pour les normes Codex sur les fruits et légumes traités est basé sur le Plan de présentation des normes Codex de produits décrit dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius,<sup>2</sup> auquel s'ajoutent quelques modifications afin d'intégrer des dispositions spécifiques aux fruits et légumes traités, en général sous forme de dispositions additionnelles, selon la nature du produit.

##### Observations spécifiques

4. **Champ d'application** - Cette section s'applique de façon uniforme aux normes révisées de fruits et légumes traités, par exemple la purée de pomme en conserve, les poires en conserve, les fruits à noyaux en conserve<sup>3</sup>, etc. Le libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le Plan de présentation proposé, s'applique à l'ensemble des normes, des ajustements pouvant être apportés le cas échéant selon la nature du produit, règle générale sous forme de dispositions additionnelles.
5. **Description** – Cette section comporte en général un certain nombre de sous-sections :
6. **Définition du produit** – Y compris le cas échéant « autres définitions », p. ex. la norme Codex pour les confitures (fruits en conserve) et gelées. La définition du produit peut renvoyer au genre et à l'espèce. Dans certaines normes Codex de fruits et légumes traités, des dispositions spécifiques s'appliquent aux espèces, par exemple dans la norme Codex pour les fruits à noyaux.

<sup>1</sup> ALINORM 05/28/27 paragraphes 105 - 106.

<sup>2</sup> Plan de présentation des normes Codex de produits, Section II, Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 15<sup>e</sup> édition, pages 94-98.

<sup>3</sup> Les normes Codex et textes apparentés peuvent être téléchargés sur le site : <http://www.codexalimentarius.net/>

7. Dénomination du produit – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités, par exemple celles pour les concentrés de tomates, les olives de table, etc., comportent des dispositions spécifiques pour les différents types commercialisés qui sont caractéristiques du produit. Il n’y a donc pas de libellé standard pour cette section.

8. Couleur, conditionnement et types variétaux – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives au type variétal, par exemple les normes Codex pour les poires en conserves, les fruits à noyaux en conserve, etc. Certaines de ces normes décrivent les différents types variétaux tandis que d’autres introduisent des dispositions génériques, telles que celles énoncées dans la Présentation uniforme, par exemple les normes Codex pour les fraises en conserve, le chutney de mangue, etc. Un certain nombre de normes de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives aux types de couleur qui sont toujours spécifiques au produit. Certaines normes comportent également des dispositions relatives aux types de conditionnement. Certaines réfèrent à des emballages réguliers/solides et autres types de conditionnement. Il n’y a par conséquent pas de libellé standard pour ces sections.

9. Modes de présentation – Certaines normes Codex de fruits et légumes traités comportent des dispositions relatives aux modes de présentation sous forme règle générale d’énumération ou de description des différents modes de présentation. Certaines de ces normes comportent également des dispositions relatives aux « autres modes de présentation ». À cet égard, le Plan de présentation proposé offre deux options que l’on retrouve fréquemment dans les normes Codex des fruits et légumes traités. La première consiste en un énoncé plus substantiel et plus détaillé tandis que l’autre représente essentiellement une version sommaire de la première. La majorité des normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent une section sur les « autres modes de présentation » utilisent la version longue. Mais le libellé uniformisé, tel qu’indiqué dans le plan de présentation proposé, s’applique dans les deux cas, suivi des dispositions d’étiquetage pertinentes (voir para. 26).

10. Il a été établi qu’une section sur les « autres modes de présentation » ne respectait pas nécessairement les exigences relatives aux différents modes de présentation. Ainsi, plusieurs normes Codex de fruits et légumes traités comportant des dispositions relatives aux différents modes de présentation ne contiennent aucune disposition additionnelle relative aux « autres modes de présentation ».

11. Autres dispositions – D’autres dispositions peuvent également être intégrées selon la nature du produit. Aucun libellé standard n’est prévu dans ce cas.

12. **Facteurs essentiels de composition et de qualité** – Cette section comporte habituellement deux sous-sections principales traitant des rubriques suivantes :

- (a) composition, et
- (b) critères de qualité

13. Composition – Cette section comporte des dispositions relatives aux ingrédients de base, aux milieux de couverture (le cas échéant) et autres ingrédients autorisés (ingrédients facultatifs).

14. En ce qui concerne les dispositions relatives aux milieux de couverture, le Comité a convenu<sup>4</sup> à sa dernière session de renvoyer aux dispositions générales sur les milieux de couverture des fruits et/ou légumes traités et, le cas échéant, d’inclure les dispositions additionnelles pertinentes. Le Comité a cependant reconnu que des dispositions spécifiques sur les milieux de couverture pouvaient être nécessaires dans certains cas, selon la nature du produit. Cette décision est intégrée au Plan de présentation par l’introduction de trois (3) options possibles en vertu de cette disposition.

15. Critères de qualité – Cette section comporte en général des dispositions génériques ou spécifiques relatives à la couleur, à l’odeur, au goût et à la texture. Le terme « saveur » peut dans certains cas servir à désigner « odeur » ou « goût », selon le terme (« odeur » ou « goût ») non cité dans la norme. Un libellé standard, tel qu’énoncé dans le Plan de présentation uniforme proposé, s’applique lorsque les normes comportent des dispositions génériques relatives à ces paramètres.

16. Les critères de qualité comportent en outre des dispositions relatives aux « défauts » intégrant des « définitions » et des « tolérances » et pour certaines normes, des dispositions relatives au « calibre » (uniformité). Ces dispositions étant spécifiques au produit, il n’y a pas de libellé standard prévu.

---

<sup>4</sup> ALINORM 05/28/27, paragraphes 14 - 15.

17. La section sur les critères de qualité prévoit également des dispositions relatives à la classification des unités « défectueuses » vis-à-vis de « l'acceptation des lots » qui s'appliquent à la plupart des normes Codex de fruits et légumes traités et comportent donc un libellé standard, tel qu'indiqué dans le Plan de présentation proposé. D'autre part, à sa dernière session, le Comité a convenu d'introduire une exemption pour les récipients non destinés à la vente au détail puisque les dispositions existantes ne s'appliquaient pas à ce type de récipients.<sup>5</sup>

18. **Additifs alimentaires** – À sa dernière session, le Comité a convenu<sup>6</sup>, étant donné que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) examine actuellement la relation entre les comités de produits du Codex et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, qu'il convenait pour l'instant d'établir une « liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à l'insertion dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) ».

19. À cet égard, la Commission du Codex Alimentarius a convenu,<sup>7</sup> lors de sa dernière session, de remplacer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans lesquelles l'on dénote une correspondance un à un avec les catégories d'aliments contenues dans la GSFA, par un libellé renvoyant aux dispositions relatives à la catégorie d'aliment pertinent de la GSFA.

20. Plusieurs membres du Codex et observateurs ont d'autre part noté lors de diverses réunions de comités du Codex que si la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvait être maintenue pour les additifs nécessitant une valeur numérique (Tableaux 1 et 2 de la GSFA), les produits régis par le Tableau 3 de la GSFA, à savoir les additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général à moins d'indication contraire conformément aux BPF, pouvaient être exclus de la liste et regroupés sous un énoncé à caractère général.

21. Le plan de présentation proposé reprend ces approches.

22. **Contaminants** – Le Plan de présentation proposé donne suite à la décision<sup>8</sup> arrêtée au cours de la dernière session du Comité, en conformité avec la présentation des normes Codex de produits, soit deux sections distinctes se référant aux « résidus de pesticides » et « autres contaminants » et l'intégration d'un libellé uniformisé s'appliquant habituellement à l'ensemble des normes Codex de produits. Les autres dispositions en la matière relatives à la nature du produit, plus particulièrement pour les produits concentrés, dilués à nouveau ou à base de concentrés, telles que l'utilisation d'un coefficient de concentration pour le produit équivalent frais ou non concentré pour ajuster la limite maximale de résidus de pesticides ou de la concentration maximale de contaminants, devront être confirmées par les comités horizontaux concernés, c'est-à-dire respectivement les Comités du Codex sur les additifs alimentaire et les contaminants.

23. **Hygiène** – Cette section est répartie en deux sous-sections comportant des dispositions uniformisées qui s'appliquent à l'ensemble des normes Codex de produits, tel que prévu par le Manuel de procédure de la Commission<sup>9</sup>. Donnant suite à la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, une note de bas de page a été ajoutée pour les produits stérilisés, conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides. D'autres dispositions relatives à l'hygiène pourront être ajoutées selon les caractéristiques propres du produit. Ces dispositions devront être confirmées par le CCFH.

24. **Poids et mesures** – Cette section est répartie en deux sous-sections relatives au « remplissage des récipients » et au « poids net égoutté » (si applicable). Les dispositions relatives au remplissage des récipients réfèrent au « remplissage minimal », à la classification des « unités défectueuses » et à « l'acceptation des lots ». Toutes ces dispositions comportent un libellé uniformisé, tel qu'indiqué dans le plan de présentation proposé. Certains ajustements sont possibles pour les dispositions relatives au poids net égoutté de certaines normes Codex de fruits et légumes traités qui comportent divers pourcentages détaillés alors que d'autres normes se contenteront d'une disposition générale.

---

<sup>5</sup> ALINORM 05/28/27, paragraphes 24 et 36.

<sup>6</sup> ALINORM 05/28/27, paragraphes 16-18.

<sup>7</sup> ALINORM 05/28/41, para. 189.

<sup>8</sup> ALINORM 05/28/27, para. 39.

<sup>9</sup> Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales, Section II, Manuel de procédure du Codex Alimentarius 15<sup>e</sup> édition, page 95.

25. Certaines délégations ont remis en question la présence de dispositions relatives aux poids et mesures, ces rubriques étant déjà couvertes par la Norme générale Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSFL). Les dispositions relatives aux poids et mesures sont toutefois conformes à la présentation des normes Codex de produits. En outre, à sa dernière session, le Comité a introduit certains remaniements dans cette section pour tenir compte de l'utilisation de récipients souples qui ne sont pas conformes aux dispositions actuelles se rapportant essentiellement aux récipients rigides. Le Plan de présentation proposé tient compte de cette préoccupation.

26. **Étiquetage** – Cette section renvoie à la conformité à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui s'applique à l'ensemble des normes Codex de produits. Les dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail et « autres modes de présentation » (si applicable) comportent également des dispositions uniformisées d'usage courant dans les normes Codex de produits. Les dispositions additionnelles fondées sur les particularités de certains produits doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

27. **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage** – Cette section devrait inclure une liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la combinaison « disposition de la norme/méthode » et (si nécessaire) les plans d'échantillonnage appropriés. Si l'on semble privilégier le maintien d'une liste des méthodes, tel que préconisé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les normes Codex de produits ne traitent pas toutes cette section de façon uniforme. Le Plan de présentation propose un format précis pour l'inclusion de dispositions relatives aux méthodes d'analyse. Un exemple de plans d'échantillonnage est également proposé au Comité à titre d'orientation.

## CONCLUSION

28. Le Comité est invité à soumettre ses observations sur le Plan de présentation proposé pour les normes Codex de fruits et légumes traités (voir l'Annexe).

**PRÉSENTATION UNIFORME PROPOSÉE  
DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

**Note du Secrétariat :** les conventions textuelles suivantes s'appliquent :

[ texte ] : pour les libellés facultatifs pour lesquels l'on dénote plusieurs versions selon le produit.

{ texte } : pour les libellés précisant la façon d'utiliser la présentation uniforme des normes. Ces libellés sont exclus des normes.

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux [nom courant du produit], tels que définis à la section 2 ci-dessous et lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au produit lorsque ce produit est destiné à une transformation ultérieure.

..... 1

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination [nom courant du produit] désigne le produit :

(a) préparé à partir de ..... 1  
;

(b) [conditionné avec de l'eau ou un liquide de couverture approprié, tel qu'indiqué à la section 3.1.2]<sup>2</sup>;

(c) [traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration]<sup>2</sup>.

(d) ..... 1

### 2.2 DENOMINATION DU PRODUIT

Les [nom commun du produit] peuvent être désignés comme suit : ..... 1

### 2.3 TYPES DE CONDITIONNEMENT

(a) Conditionnement solide - sans aucun milieu de couverture ajouté ou seulement une faible quantité de liquide.<sup>3</sup>

(b) Conditionnement normal - avec ajout d'un milieu de couverture, tel que spécifié à la Section 3.1.2.

(c) ..... 1

### 2.4 TYPES DE COULEUR

Les [nom commun du produit] peuvent être désignés comme suit : .....

..... 1

### 2.5 ESPECES

..... 1

### 2.6 TYPES VARIETAUX

Toute variété produite commercialement (cultivar) et convenant à la mise en conserve peut être utilisée.

ou

Les [nom courant du produit] de groupes variétaux distincts peuvent être désignés comme suit :

.....

..... 1

### 2.7 MODES DE PRESENTATION

<sup>1</sup> {Des dispositions supplémentaires pourront s'ajouter selon la nature du produit}

<sup>2</sup> {Si non applicables ou inutiles selon la nature du produit, les dispositions entre crochets pourront être supprimées}

<sup>3</sup> Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve.

.....	1
<b>2.7.1 Autres modes de présentation</b>	
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 présente norme ;	
(b) répondre à toutes les spécifications de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode et des modes de présentation visés par la présente disposition ; et	
(c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.	
ou	
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 présente norme ;	
(b) répondre à toutes les spécifications applicables de la présente norme ; et	
(c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.	
<b>3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<b>3.1 COMPOSITION</b>	
<b>3.1.1 Ingrédients de base</b>	
[Nom courant du fruit/légume] tel que défini à la section 2.1 [et liquide de couverture si convenant au produit] <sup>2</sup>	1
.....	1
<b>3.1.2 Milieux de couverture</b>	
I(a) Conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture sur les fruits en conserve (CAC/GL 51-2003) et/ou les Directives Codex pour les milieux de couverture sur les légumes en conserve (CAC/GL ##-###).	
I(b) En outre, les dispositions ci-dessous s'appliquent :	1
.....	1
ou	
II. Les liquides de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les [nom courant du produit] :	1
.....	1
<b>3.1.3 Autres ingrédients autorisés</b>	1
.....	1
<b>3.2 CRITERES DE QUALITE</b>	
Les [nom courant du produit] doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur normales et une texture caractéristique du produit.	1
.....	1
<b>3.2.2 Uniformité</b>	1
.....	1
<b>3.2.3 Définition des défauts</b>	
[Défaut ] - [Définition]	1
.....	1
<b>3.2.4 Défauts et tolérances</b>	1
.....	1

La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après :

Défauts	Limites maximales
(a) [Défaut ]	[dispositions spécifiques appropriées p. ex pourcentages, numération, unités, pièces, cm <sup>2</sup> /mm <sup>2</sup> de surface par kg de contenu total, etc.]

### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITES « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas aux exigences de qualité stipulées dans la section 3.2 [(sauf celles fondées sur des moyennes d'échantillonnage)]<sup>2</sup>, sera considéré comme « défectueux ».

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot sera considéré comme conforme aux exigences de qualité stipulées dans la section 3.2 lorsque :

- (a) pour les exigences non basées sur des moyennes, le nombre d'unités défectueuses, telles que définies à la section 3.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 ; et
- (b) ce lot répond aux exigences basées sur les moyennes d'échantillonnage stipulées à la section 3.2.
- (c) .....<sup>1</sup>

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### I(A) CATEGORIE FONCTIONNELLE [P. EX. AGENTS ACIDIFIANTS]

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
###	XXX	Limitée par les BPF ou ou concentration numérique (sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires aux fins d'intégration à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires)
###	XXX	
###	XXX	

et/ou

I(B) Tout [catégorie fonctionnelle de l'additif] utilisé conformément au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie alimentaire indiquée [catégorie alimentaire GSFA du ou des produits couverts par la norme] peut être utilisé pour l'aliment couvert par la présente norme.

or

II. Les additifs alimentaires indiqués dans les Tableaux 1, 2 [et 3] de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments [catégorie alimentaire du ou des produits] peuvent être utilisés dans les aliments couverts par la présente norme.

## 5 CONTAMINANTS

### 5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

.....<sup>1,4</sup>

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentaires pour ces produits

.....<sup>1,5</sup>

<sup>4</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides }

<sup>5</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les contaminants }

**6 HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d’usages international recommandé - Principes généraux en matière d’hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), [*Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les conserves d’aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les conserves acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993)*]<sup>2</sup> et des autres textes pertinents tels que les Codes d’usages et les Codes d’usages en matière d’hygiène.

6.2 Le produit doit respecter les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l’établissement et l’application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)\*.

[\* Les critères microbiologiques ne sont pas recommandés pour les produits stérilisés commercialement conformément au Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les conserves, acidifiées ou non acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993), puisque ces critères ne contribuent pas à offrir au consommateur une denrée alimentaire sûre et apte à la consommation.<sup>2</sup>

1,6

**7 POIDS ET MESURES**

**7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT**

**7.1.1 Remplissage minimal**

[Le récipient souple sera rempli de façon qu’il soit aussi plein que le permettront les moyens de remplissage commerciaux, compte tenu de la concentration du produit<sup>2</sup> [Lorsqu’il est conditionné dans un récipient rigide]<sup>2</sup>, le récipient doit être bien rempli de fruits/légumes et le produit [(y compris le liquide de couverture)]<sup>2</sup> 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 clos une fois complètement rempli.

**7.1.2 Classification des unités « défectueuses »**

Tout récipient [rigide]<sup>2</sup> 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 sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d’unités « défectueuses », telles que définies à la section 7.1.2, ne dépasse pas le critère d’acceptation (c) du plan d’échantillonnage approprié, en fonction d’un NQA de 6,5).

**7.1.4 Poids net égoutté**

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur aux pourcentages ci-après du poids d’eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.<sup>7</sup>

(a)	[Mode de présentation 1]	##%
(b)	[Mode de présentation 2]	##%
(c)	[Mode de présentation n]	##%

7.1.4.2 Les exigences pour le poids égoutté devraient être considérées comme respectées lorsque la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n’est pas inférieure au minimum requis, à condition qu’il n’y ait pas d’insuffisance de récipients individuels.

<sup>6</sup> { Sous réserve d’adoption par le Comité du Codex sur l’hygiène alimentaire }

<sup>7</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit devrait être calculé sur la base du poids d’eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.



## 8 ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

### 8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être [nom courant du produit ou nom courant du fruit/légume].

1, 8

8.1.1 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.7.1), l'étiquette devra contenir à proximité du nom du produit des ou phrases supplémentaires afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

### 8.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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'emballeur, 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 de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, 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<sup>9</sup>

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Type
Doit correspondre à la disposition énoncée dans la norme			Toute précision supplémentaire comme il convient	##

Exemple :

Disposition	Méthode	Principe	Remarque	Type
Arsenic	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthylthiocarbamate d'argent		III

<sup>8</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires }

<sup>9</sup> { Sous réserve d'adoption par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage }

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1****(NIVEAU D'INSPECTION I, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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 - 240000	48	6
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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 2****(Niveau d'inspection II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Numéro d'acceptation (c)</b>
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