

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

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE¹

CXS 242-2003

Adoptée en 2003. Amendée en 2017.

¹ Cette norme ne s'applique qu'aux fruits à noyaux du genre *Prunus*.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fruits à noyaux en conserve du genre *Prunus* tels qu'ils sont définis 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 «fruits à noyaux en conserve» désigne le produit:

- (a) préparé à partir de fruits à noyaux, mûrs, frais ou congelés, ou précédemment mis en conserve, appartenant aux variétés commerciales du genre *Prunus* et conformes aux caractéristiques des fruits à noyaux propres à la consommation humaine. Les fruits auront été débarrassés de leurs queues ou pédoncules. Les fruits peuvent être ou non dénoyautés;
- (b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié, des sucres et/ou autres matières sucrantes tels que le miel et d'autres ingrédients autorisés tels qu'indiqués à la section 3.1.3 ci-dessous; 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 Espèces

Les espèces suivantes peuvent être utilisées:

2.2.1 Abricot - *Prunus armeniaca* L.

2.2.2 Pêche - *Prunus persica* L.

2.2.3 Prune

- (a) *Prunus cerasifera* Ehrb. (prune-cerise);
- (b) *Prunus domestica* L. (prune);
- (c) *Prunus insititia* L. (mirabelle ou prune de Damas);
- (d) *Prunus italica* L. (reine-claude).

2.2.4 Cerise

- (a) *Prunus avium* L. (cerises douces dont bigarreaux);
- (b) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L. (cerises acides dont griottes).

2.3 Types Variétaux

Des types de variété distincts doivent être désignés pour les pêches, les prunes et les cerises.

2.3.1 Pêche

2.3.1.1 Le type variétal est déterminé par la facilité avec laquelle le noyau se sépare du fruit:

- (a) **Clingstone** - à noyau adhérent, quand le noyau adhère à la chair; ou
- (b) **Freestone** - à noyau non adhérent, lorsque le noyau se sépare facilement de la chair.

2.3.1.2 Le type variétal est déterminé par la couleur:

- (a) **Vertes** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le vert pâle et le vert, lorsque les fruits sont parvenus à maturité complète;
- (b) **Rouges** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé et dont la chair est panachée de rouge dans la masse et non pas seulement dans la cavité contenant le noyau;
- (c) **Blanches** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le blanc et le jaune-blanc; et
- (d) **Jaunes** – variétés dont la couleur dominante de la chair des fruits mûrs est comprise entre le jaune pâle et le rouge-orangé soutenu.

2.3.2 Prunes

- (a) Prunes cerises;
- (b) Reines-claude;
- (c) Mirabelles;
- (d) Quetsches;
- (e) Prunes violettes;

- (f) Prunes rouges;
- (g) Prunes jaunes.

2.3.3 *Cerises*

- (a) Cerises acides dont griottes;
- (b) «Sweet Dark»;
- (c) Cerises douces (dont Bigarreaux).

2.4 **Modes de présentation**

2.4.1 *Les pêches doivent être pelées.*

2.4.2 *Entiers* – fruits entiers avec ou sans noyau.

2.4.3 *Moitiés* – fruits dénoyautés et coupés approximativement en deux parties².

2.4.4 *Quartiers* – fruits dénoyautés et coupés approximativement en quatre parties égales.

2.4.5 *Tranches* – fruits dénoyautés et coupés en secteurs.

2.4.6 *Cubes* – fruits dénoyautés et coupés en dés.

2.4.7 *Morceaux* – fruits dénoyautés et coupés en morceaux de formes et dimensions diverses.

2.4.8 Les abricots présentés sans adjonction de liquide de couverture ou avec seulement une petite quantité de liquide de couverture («conditionnement solide») peuvent être constitués d'un mélange d'abricots pelés et non pelés.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

3.1 **Composition**

3.1.1 *Ingrédients de base*

Fruits à noyaux, tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 *Milieus de couverture*

Conformément aux Directives du Codex pour les milieux de couverture des fruits en conserve (CAC/GL 51-2003).

3.1.3 *Autres ingrédients autorisés*

- (a) épices;
- (b) vinaigre.

3.2 **Critères de qualité**

Les fruits à noyaux en conserve en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit. Le produit doit être pratiquement exempt de noyaux ou de fragments de noyaux de plus de 2 mm, sauf si le produit n'est pas dénoyauté.

3.2.1 *Autres critères de qualité*

3.2.1.1 *Couleur*

La couleur du produit, à l'exception des prunes et des cerises artificiellement colorées, doit correspondre à la couleur normale de la variété du fruit utilisé. Les fruits à noyaux en conserve contenant des ingrédients spéciaux doivent être considérés comme présentant la couleur caractéristique du fruit utilisé, lorsque les ingrédients utilisés n'ont pas provoqué une coloration anormale.

La partie de la pêche qui est proche ou fait partie de la cavité du noyau et qui, après la mise en conserve, devient légèrement décolorée, est considérée comme présentant une couleur caractéristique normale.

3.2.1.2 *Saveur*

Le produit doit présenter une saveur et une odeur normales et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Le produit contenant des ingrédients spéciaux doit avoir la saveur caractéristique du fruit et des autres substances utilisées.

3.2.1.3 *Texture*

Les fruits en conserve doivent être raisonnablement charnus, de texture uniforme et peuvent être d'une tendreté variable sans être ni trop mous ni trop fermes.

² Pour l'industrie de la pâtisserie, les pêches et les abricots doivent être coupés le long de la suture naturelle à partir du pédoncule jusqu'à l'extrémité.

3.2.1.4 Uniformité de calibre

Les fruits doivent être de taille raisonnablement uniforme.

3.2.1.5 Définition des défauts

- (a) **Tachés** – fruits présentant des défauts de coloration et des taches causées par un agent physique, pathologique, un insecte ou tout autre agent, qui contrastent nettement avec la couleur générale et qui peuvent pénétrer dans la chair; exemples: meurtrissures, tavelures et marques sombres.
- (b) **Écrasés ou brisés** – ce défaut est pris en considération pour les fruits en conserve entiers ou moitiés de fruits dans un liquide de couverture; dans ce cas, l'unité a été écrasée de sorte qu'elle ne présente plus sa forme normale (n'étant pas due à l'état de maturation avancée du fruit) ou a été coupée en plusieurs parties. Les moitiés partiellement fendues du bord jusqu'à la cavité du noyau et les abricots entiers fendus le long de la suture naturelle ne sont pas considérés comme brisés. Toutes les parties qui ensemble constituent un seul fruit seront considérées comme étant un seul fruit. En ce qui concerne les prunes et les cerises, les tâches ne doivent pas nuire à l'apparence des produits.
- (c) **Matières végétales étrangères inoffensives** – toute substance végétale (par exemple, mais non exclusivement, une feuille ou un morceau de feuille, ou un pédoncule) qui est inoffensive et qui tend à nuire à l'aspect du produit.
- (d) **Peaux** – considérées comme un défaut sauf dans les modes de présentation «fruits non pelés»; lorsque les peaux adhèrent à la chair du fruit ou qu'on les trouve détachées dans le récipient.
- (e) **Noyau** – la présence de noyaux est considérée comme un défaut sauf dans le cas des fruits entiers. Par noyau, on entend les noyaux entiers et les fragments de noyaux qui sont durs et pointus.
- (f) **Fendus** (cerises et prunes) – toute crevasse qui nuit fortement à l'apparence du produit.
- (g) **Marques de parage** – la présence de telles marques n'est considérée comme un défaut que dans le cas des conserves de fruits entiers et en moitiés conditionnées avec un liquide de couverture. Il faut que les opérations de parage aient été excessives et aient laissé des marques profondes (qu'il s'agisse de parage mécanique ou non) à la surface des unités, nuisant ainsi fortement à leur apparence.

3.2.1.6 Défauts et tolérances

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts, tels que matières étrangères, fragments de noyaux, peaux (seulement dans les modes de présentation «fruits pelés»), unités tachées et unités brisées. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

(a) Abricots en conserve

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée	
	Conditionnement avec liquide de couverture	Conditionnement solide
(i) Tachés et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
(ii) Écrasés/brisés (entiers, moitiés)	15% en nombre	non applicable
(iii) Total des défauts	35% en nombre	non applicable
(iv) Matières étrangères inoffensives	2 morceaux par 500g	3 morceaux par 500g
(v) Peaux (moyenne pour les fruits pelés seulement)	Pas plus de 6 cm ² de surface par 500g	Pas plus de 12 cm ² de surface par 500g
(vi) Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent ³ par 500g	1 noyau ou son équivalent ³ pour 500g

³ Par noyau, on entend: un noyau entier; ou un gros morceau de noyau équivalant à la moitié d'un noyau ou plus; ou un maximum de trois petits morceaux durs, dont la masse totale est inférieure à un demi-noyau.

(b) **Pêches en conserve**

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée	
	Conditionnement avec liquide de couverture	Conditionnement solide
(i) Tachés et marques de parage	30% en nombre	3 unités par 500 g
(ii) Écrasés/brisés (entiers, moitiés, quartiers)	5% en nombre	non applicable
(iii) Total des défauts	32% en nombre	non applicable
(iv) Peaux (moyenne)	Pas plus de 15 cm ² de surface/kg	Pas plus de 30 cm ² de surface/kg
(v) Noyaux (moyenne)	1 noyau ou son équivalent ³ pour 5kg	1 noyau ou son équivalent ³ pour 5kg

(c) **Prunes en conserve/Cerises en conserve**

Défauts	Limite maximale par rapport à la masse nette égouttée
(i) Tachées	30% m/m
(ii) Écrasés /brisées (entières/moitiés)	25% m/m
(iii) Total des défauts	35% m/m
(iv) Matières végétales étrangères	1 morceau par 200 g (basée sur une moyenne)
(v) Noyaux en vrac (entiers)	3 par 500 g (basée sur une moyenne)
(vi) Noyaux ou fragments de noyaux adhérent ou non au produit (entières dénoyautées ou moitiés)	2 par 500 g (basée sur une moyenne)

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 3.2.1.1 jusqu'à la section 3.2.1.6 (à l'exception des peaux et des noyaux qui sont déterminés sur la moyenne) doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.3 lorsque:

- dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5; et
- Les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisantes.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 Agents acidifiants**

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	

330	Acide citrique	
334	Acide L-tartrique	1300 mg/kg

4.2 Antioxydants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide L-Ascorbique	Limitée par les BPF

4.3 Colorants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
127	Érythrosine (uniquement pour les cerises douces)	200 mg/kg du produit fini
129	Rouge Allura AC (uniquement pour les prunes «rouges» ou «violette»)»	

4.4 Aromatisants

Aromatisants naturels et de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Limitée par les BPF
---	---------------------

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par la présente norme doivent 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 Les produits couverts par la présente norme doivent 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 les produits couverts 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 Les produits doivent être conformes 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 produit (y compris le milieu de couverture) qui 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.

7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids

d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé⁴.

(a) **Abricots en conserve**

(i)	Dans du jus de fruit ou nectar fortement sucré et sirop «lourd» et sirop «très lourd»	54%
(ii)	Dans du jus de fruit ou nectar légèrement sucré et sirop «léger» et «très léger»	55%
(iii)	Conditionnement solide	82%
(iv)	Produits entiers	46%

(b) **Pêches en conserve**

	Type «Clingstone»	Type «Freestone»	
(i)	Dans du sirop «lourd» et sirop «très lourd»	57%	54%
(ii)	Dans du sirop «léger» et sirop «très léger»	59%	56%
(iii)	Conditionnement solide	84%	82%
(iv)	Produits entiers	52	

(c) **Prunes en conserve**

(i)	Produits entiers	50 %
(ii)	Produits moitiés	55

(d) **Cerises en conserve**

Toutes les variétés	53 %
---------------------	------

7.1.4.2 En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger 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.

8. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés 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 le nom du fruit utilisé tel que défini dans la section 2.2.

8.1.2 Le nom du produit doit comprendre:

(a) L'indication de la variété:

- (i) **Pêches:** «à noyau non adhérent» ou «à noyau adhérent» et la couleur selon le cas; «jaune», «blanche», «rouge» ou «verte».
- (ii) **Prunes:** «jaune» ou «or», «rouge» ou «violette» selon le cas; ou noms spécifiques de culture ou «prunes reine-claude», «prunes de Damas», «prunes-cerises», «prunes mirabelle», pour les cultures spécifiées dans la section 2.3.2 de la présente norme, à l'exception des noms «reine-claude», «Damas», «mirabelles» et «quetsches» qui ne doivent pas être accompagnés du mot «prunes» dans les pays où son omission ne tromperait pas le consommateur.
- (iii) **Cerises:** le nom du produit à base de cerises doit comprendre le type variétal selon le cas ou le nom spécifique de culture pour les cultures spécifiées dans la section 2.3.3, à l'exception des noms «bigarreaux» et «griottes» qui ne doivent pas être accompagnés du mot «cerises» dans les pays où leur omission ne tromperait pas le consommateur et ne l'induirait pas en erreur.

⁴ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

- (b) L'indication, le cas échéant, des agents de sapidité et aromatisants qui caractérisent le produit «avec un X».

8.1.3 Ce qui suit doit être déclaré comme faisant partie du nom ou doit être placé à proximité immédiate du nom, selon le cas:

- (a) Le mode de présentation, tel que défini dans la section 2.4 de la présente norme.
- (b) La mention «pelés» ou «non pelés» suivant le cas.

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'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 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

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.