

NORME CODEX POUR LES POIRES EN CONSERVE**CODEX STAN 61-1981****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux poires en conserve telles qu'elles sont définies 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 «poires en conserve» désigne le produit:

- (a) préparé à partir de poires mûres, provenant de variétés commerciales convenant à la mise en conserve, et conformes aux caractéristiques des fruits de *Pyrus communis* ou *Pyrus sinensis*, les poires étant pelées, évidées et débarrassées du pédoncule, sauf dans le cas des poires présentées «entières» ou «en moitiés» qui n'ont pas besoin d'être pelées, évidées ou débarrassées du pédoncule, selon le cas;
- (b) conditionné avec des agents ou autre liquide de couverture approprié auquel des agents de sapidité ou d'autres ingrédients aromatisants peuvent avoir été ajoutés; 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 **Entières** - pelées ou non, évidées ou non.

2.2.2 **Moitiés** - pelées ou non, débarrassées de leur pédoncules et évidées, et coupées en deux parties approximativement égales.

2.2.3 **Quartiers** - pelées et coupées en quatre parties approximativement égales.

2.2.4 **Tranches** - pelées et coupées en secteurs en forme de coin.

2.2.5 **Dés** - pelées et coupées en morceaux cubiques.

2.2.6 **Morceaux ou morceaux irréguliers** - morceaux pelés de formes et de dimensions diverses.

2.2.7 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 spécifications pertinentes de la 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 ou 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.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

Poires telles que définies à la section 2.1 (a) et liquide de couverture convenant au produit.

3.1.2 Milieux 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) jus de citron (non concentré ou concentré) ajouté en tant qu'acidifiant ou exhausteur de la saveur; et
- (b) épices, essences d'épices, menthe.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Couleur, saveur et texture

Les poires en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales (sauf dans le cas des poires en conserve artificiellement colorées autorisées par la section 4.2), et doivent posséder la texture caractéristique du produit. Une légère coloration rose ne doit pas être considérée comme un défaut.

3.2.2 Uniformité de calibre

Entières, moitiés, quartiers - dans 95 % (en nombre) des unités qui présentent le plus d'uniformité quant au calibre, le poids de l'unité la plus grosse ne doit pas dépasser le double du poids de l'unité la plus petite. On peut toutefois négliger une unité si le récipient en contient moins de 20. Lorsqu'une unité s'est brisée dans le récipient, les fragments sont rassemblés pour reconstituer une seule unité du type de présentation correspondant.

3.2.3 Définition des défauts

- (a) **Poires tachées et présentant des marques de parage** - unité tachées présentant en surface des défauts de coloration et des taches contrastant clairement avec la couleur générale du fruit et pouvant pénétrer dans la chair, tels que meurtrissures, tavelures et taches foncées. Unités présentant des marques de parage, marques profondes, dues au parage manuel ou autre, et nuisant nettement à l'apparence des fruits. Les marques de parage ne sont considérées comme des défauts que pour les poires entières, en moitiés et en quartiers.
- (b) **Poires brisées** - une unité brisée en deux ou plusieurs fragments doit être considérée comme une seule unité quand l'ensemble des fragments réunis a approximativement les dimensions et la forme d'une unité moyenne du récipient.
- (c) **Morceaux de cœur** - consiste en loges placentaires, attachées ou non, avec ou sans pépins. Aux fins du calcul de la tolérance des défauts, tous les morceaux de cœur dans l'échantillon seront rassemblés et s'ils représentent environ la moitié d'un cœur entier, ils doivent être comptés comme une unité.
- (d) **Matières végétales inoffensives** - pédoncules ou tiges et feuilles (ou matières végétales analogues).
- (e) **Pelure** - pelure qui adhère à la pulpe de la poire ou que l'on trouve détachée dans le récipient.
- (f) **Pépins** - Tout pépin de poire ou son équivalent en morceaux et qui ne fait pas partie du cœur.

3.2.4 Défauts et tolérances

Le produit doit être substantiellement exempt de défauts tels que matières végétales inoffensives, pelures (pour le mode présentation pelées), morceaux de cœur, fruits tachés ou brisés. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après:

Défauts		Limites maximales
(a) Poires tachées et présentant des marques de parage		(i) Total, 30 % en nombre, ou 3 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 30 %; - mais limité à - (ii) 20 % en nombre lorsqu'il s'agit de taches, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 20 % dans le cas de poires tachées.
(b) Poires brisées - seulement modes de présentation entières, moitiés et quartiers.		20 % en nombre, ou 2 unités par récipient lorsque le nombre est inférieur à 10, à condition que la moyenne des échantillons ne dépasse pas 10 %.
(c) Morceaux de cœur (en moyenne) - sauf pour les poires «entières - non évidées».		3 unités par kg du contenu total.
(d) Matières végétales inoffensives	(i) Pédoncules ou tiges	1 morceau par 3 kg du contenu total (dans les modes de présentation où le pédoncule est habituellement enlevé).
	(ii) Feuilles (ou matières végétales analogues)	2 cm ² par 3 kg du contenu total.
(e) Pelure (en moyenne) - sauf pour les poires «non pelées».		Une surface totale de 10 cm ² par kg du contenu total.
(f) Pépins (en moyenne) - sauf pour les poires «entières - non évidées».		8 par kg du contenu total.

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 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) 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 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, 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; et
- (b) Les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisants.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 AGENTS ACIDIFIANTS

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
270	Acide lactique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide L-tartrique	1300 mg/kg

4.2 COLORANTS (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux pour fêtes)

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	200 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison
123	Amarante	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge Allura AC	
143	Vert solide FCF	

4.3 AROMATISANTS

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

5 CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit 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 du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 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 régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de fruit 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 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 fermé¹.

(a)	Poires entières	50 %
(b)	Moitiés, quartiers, tranches, morceaux	53 %
(c)	Dés	56 %

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

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté 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 «poires».

8.1.2 Lorsque les poires sont colorées artificiellement, la déclaration doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci et doit préciser la couleur caractérisante, par exemple «Poires colorées artificiellement en vert».

8.1.3 La déclaration de tout aromatisant caractéristique utilisé dans le produit doit faire partie de l'appellation ou être placée à proximité immédiate de celle-ci, par exemple «avec -- X --», le cas échéant.

8.1.4 Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

- (a) «Entières» (poires pelées et non évidées); et de plus «sans pédoncule» ou «avec pédoncule», le cas échéant.

¹ 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) «Entières non pelées» (quand elles ne sont ni pelées ni évidées); et de plus «sans_pédoncule» ou «avec pédoncule», le cas échéant.
- (c) «Entières - évidées» (quand elles sont pelées et évidées).
- (d) «Entières - non pelées - évidées» (quand elles sont non pelées mais évidées).
- (e) «Moitiés» (quand elles sont pelées).
- (f) «Moitiés - non pelées» (quand elles ne sont pas «pelées»).
- (g) «Quartiers» ou «Coupées en quartiers».
- (h) «Tranches» ou «Coupées en tranches».
- (i) «Dés» ou «coupées en dés» ou «cubes».
- (j) «Morceaux» ou «Morceaux irréguliers».

8.1.5 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.7), 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.

8.1.6 L'appellation du produit peut comprendre l'indication du type variétal.

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

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