

	<b>CONSERVES DE FRUITS APPERTISÉS</b>	<b>DÉCISION N° 91</b>  <b>Janvier 2019</b>  <b>Mise à jour : indice d</b>
---	---	---

## PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment :

- Règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,
- Règlement n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires,
- Règlement n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires,
- Directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine, et Décret n°2003-586 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne certains sucres destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

## Titre I - DÉFINITION

### Article 1

Les conserves de fruits appertisées, doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de fruits frais ou ayant fait l'objet d'un traitement de conservation autorisé (tels que surgélation, pasteurisation, appertisation, lyophilisation) appartenant à des variétés convenant pour la mise en conserve avec ou sans addition de liquide de couverture.

Les types de fruits habituellement utilisés sont définis en annexe I de la présente décision.

### Article 2 - Mode de présentation

Les fruits en conserve appertisée peuvent être conditionnés sous les modes de présentation ci-après :

1/ Entiers : Fruits entiers, évidés ou non.

2/ Demi-fruits (ou oreillons) : Les pièces pratiquement égales que l'on obtient en divisant le fruit en deux parties approximativement suivant l'axe longitudinal, en respectant autant que possible pour certains fruits la ligne de croissance.

3/ Quarts de fruits : Les pièces pratiquement égales que l'on obtient en divisant le fruit en quatre parties approximativement suivant l'axe longitudinal.

4/ Quartiers de fruits : Les pièces pratiquement égales que l'on obtient en divisant le fruit en plus de 4 parties approximativement suivant l'axe longitudinal.

5/ Tranches de fruits : Les pièces obtenues en coupant le fruit généralement en secteurs, en morceaux d'épaisseur pratiquement régulière : pour les ananas, les tranches doivent être entières et d'une épaisseur comprise entre 7 et 12,5 mm suivant les formats de boîtes utilisées.

6/ Morceaux de fruits : Les pièces obtenues en coupant le fruit en morceaux de coupe et d'épaisseur régulières et irrégulières.

7/ Segments : Les pièces pratiquement régulières qu'on obtient lors de la division des tranches (définies au point 5), et, pour le cas particulier des agrumes, les parties résultant de la division naturelle du fruit.

8/ Cubes de fruits (ou dés) : Les pièces obtenues en divisant le fruit en morceaux de forme approximativement cubique et de dimensions pratiquement régulières.

## **DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 2/12**

9/ Tranches brisées : Pour les ananas, les tranches brisées sont constituées de portions arquées provenant de tranches coupées ou brisées présentant des dimensions et/ou des formes irrégulières et de tranches entières d'une épaisseur insuffisante, telle que définie au point 5.

10/ Brisures : Terme réservé aux petits morceaux de fruits de formes et de dimensions irrégulières, semblables aux morceaux qui restent après découpage de fruits en dés.

### **Article 3 - Liquides de couverture**

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés :

1 - Liquide de couverture composé d'eau et si nécessaire d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle d'ordre technologique (acidifiant, antioxydant). Lorsque ce milieu est utilisé, la dénomination de vente du produit doit être "nom du fruit" ou "nom du fruit à l'eau" ou "nom du fruit au naturel".

2 - Jus de fruits ou mélange de jus de fruits : liquide de couverture composé uniquement d'un ou plusieurs jus de fruit(s) ou jus à base de concentré tel(s), et si nécessaire d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle d'ordre technologique (acidifiant, antioxydant). Dans ce cas, la dénomination de vente du produit doit être "nom du fruit au jus de ou aux jus de (nom du ou des fruits)". La dénomination devient "nom du fruit aux jus de fruits" lorsque 3 jus de fruits ou plus sont utilisés.

3 - Liquide de couverture composé d'eau et/ou de jus et/ou de nectars, et de sucre(s) (tels que définis à l'article 6) et si nécessaire d'un édulcorant, d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle d'ordre technologique (acidifiant, antioxydant). La dénomination devient « nom du fruit préservé »

4 - Autres liquides de couverture : mélange composé d'eau et/ou de jus et/ou de nectars, et/ou sucre(s) (tels que définis à l'article 6) et au minimum d'un autre ingrédient tel(s) que épice(s), aromate(s), arôme(s) et si nécessaire d'un édulcorant, d'un antioxydant, d'un acidifiant et/ou d'un jus concentré (<1,5% sur produit fini) pour un rôle d'ordre technologique (acidifiant, antioxydant). La dénomination devient « nom du fruit préparé »

La dénomination du produit doit comprendre le nom du fruit accompagné de son mode de présentation.

### **Article 4 - Conserves sans liquide de couverture**

Les conserves de fruits peuvent être présentées sans liquide de couverture. En cas de conditionnement sous vide, la dépression interne minimale du récipient doit être de 500 millibars à 20°C. La dénomination « sous vide » peut être utilisée.

### **Article 5 - Conserves de mélanges de fruits**

Les conserves préparées à partir de plusieurs espèces de fruits entiers ou en morceaux doivent répondre aux spécifications de l'article 2 et de l'annexe II.

## **Titre II - SPÉCIFICATIONS**

### **Article 6 - Caractéristiques des matières premières**

Les fruits utilisés doivent être sains et parvenus à un degré de maturité approprié à la mise en conserve. Ils ne doivent être privés d'aucun de leurs éléments essentiels. Ils doivent notamment être nettoyés, parés, émouquetés et débarrassés des parties non comestibles telles que : écorces, pépins, pour les gros fruits (poires, pommes, agrumes ...), graines calices, parties ligneuses, parties axiales et de noyaux dans le cas des fruits dénoyautés.

Les matières sucrantes utilisées doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur.

Les "sucres de fruits" peuvent être utilisés comme matières sucrantes sous réserve que figure dans la liste des ingrédients le nom du fruit dont ils sont issus.

### **Article 7 - Masse nette totale et masse nette égouttée**

Les récipients contenant des fruits présentés avec un milieu de couverture doivent être remplis convenablement et le liquide de couverture doit recouvrir complètement les fruits.

La masse nette totale exprimée en pourcentage de la masse du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé, doit être au moins de 90%.

## DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 3/12

La masse nette égouttée à l'ouverture ne doit pas être inférieure aux chiffres fixés en annexe III suivant les types de fruits et leur présentation.

La masse nette égouttée est vérifiée conformément aux dispositions réglementaires en matière de contrôle métrologique des masses nettes, les erreurs en moins étant doublées et selon les méthodes définies dans l'annexe.

### TITRE III - CARACTÈRES DE QUALITÉ

#### Article 8

#### I - Caractères normaux

Les conserves visées par la présente décision doivent en outre présenter les caractères minima ci-après :

- a) saveur et odeur franches et caractéristiques, absence de saveur ou d'odeur étrangères,
- b) les fruits doivent être charnus, tendres, mais non au point d'en perdre leur présentation, ni trop fermes,
- c) le calibre doit être pratiquement uniforme,

Les fruits ou parties de fruits sont considérés comme ayant une taille pratiquement uniforme lorsque, dans un récipient, le poids de la plus grande unité ne dépasse pas deux fois celui de la plus petite unité, une unité pouvant cependant être négligée pour le format de 850 ml. Pour les autres formats, cette tolérance s'applique proportionnellement au volume du récipient. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux fruits petits, moyens, aux quetsches et reines-claude. Lors de la détermination des unités les plus grandes et les plus petites, les unités brisées ne doivent pas être prises en considération.

Pour les mélanges de fruits, la règle d'uniformité de calibres ne s'applique pas : chaque conditionnement doit présenter un contenu homogène conformément aux caractéristiques fixées pour chaque composant.

Pour les cocktails de fruits, l'uniformité du calibre est définie comme suit : 10% en masse des cubes peuvent avoir une dimension inférieure à 8 mm et passer à travers un tamis à maille carrée de 8 mm.

- d) la couleur doit être caractéristique du type variétal utilisé,
- e) absence de matières étrangères d'origine non végétale,
- f) être pratiquement exemptes des défauts définis ci-après.

#### II - Défauts

##### A - Définition

- matières végétales étrangères inoffensives :

Matières végétales provenant de la plante elle-même ou tout autre matière végétale, telles que : pédoncules, calices, sépales, feuilles, parties d'épiderme, parties ligneuses, noyaux ou fragments de noyaux et pépins. Un fragment de noyau est considéré comme un défaut lorsque sa plus grande dimension est supérieure ou égale à 5 mm.

- unités altérées :

Les fruits décolorés en surface ou pourvus de tâches qui contrastent nettement avec la couleur d'ensemble et qui peuvent pénétrer dans la chair et, notamment les meurtrissures, les tavelures et les tâches sombres. Toutefois, les pigmentations naturelles ne doivent pas être prises en compte.

- unités endommagées :

Unités dont le parage a été excessif, affectant la forme normale du fruit, qui présentent des entailles en surface, ou sont divisées en plusieurs parties, ainsi que les unités écrasées. Les moitiés de fruits qui n'ont pas été coupés verticalement (en respectant autant que possible pour certains fruits la ligne de croissance) sont considérés comme endommagées mécaniquement : « fausses coupes ».

##### B - Tolérances

Les tolérances admises sont fixées dans les tableaux suivants :

Unités : fruits entiers, demi-fruits, cubes, morceaux, etc. selon le mode de présentation.

La détermination pondérale des éléments défectueux est précisée dans l'annexe IV.2

**DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 4/12**
**Conserves de fruits avec ou sans milieu de couverture (échantillon : format 850 ml)**

<b>1- PETITS FRUITS ou assimilés :</b> 15 unités ou plus pour 100 g de masse nette égouttée	Matières végétales étrangères	Unités altérées	Unités endommagées	Total
<b>1a – Fragiles</b>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>% en masse</u>	<u>% en masse</u>	<u>% en masse</u>
- Groseilles rouges, groseilles blanches, cassis	5	5%	15%	16%
- Fraises <sup>1</sup>	6	10%	15%	20%
- Framboises	8	10%	20%	25%
- Groseilles vertes	3	10%	10%	15%
- Mûres	8	10%	20%	25%
- Myrtilles et airelles	20	4%	4%	-
- Ananas segment	4	5%	12 %	12%
- Autres : raisins, kiwis tranches, mandarines, papayes cubes...	4	5%	10%	10%
<b>1b - Peu fragiles</b>		<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>
- Cerises...				
Avec noyau	4	5	5	8
Sans noyau	4	5	8	10

<b>2- FRUITS MOYENS ou assimilé<sup>2</sup> :</b> 8 à 14 unités pour 100 g de masse nette égouttée	Matières végétales étrangères	Unités altérées	Unités endommagées	Total
	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>
- Prunes, mirabelles, litchis, etc.	2	3	5	7

<sup>1</sup> Les impuretés d'origine minérale ne sont tolérées que pour les fraises dans une proportion maximale de 0,01%.

<sup>2</sup> Pour les prunes, mirabelles, reines-claude et quetsches, les crevasses de l'épiderme occasionnées par le traitement thermique ne sont pas considérées comme un défaut.

**DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 5/12**

<b>3- GROS FRUITS</b>	Matières végétales étrangères	Unités altérées	Unités endommagées		Total
	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>% en masse</u>	<u>Nombre d'unités</u>
- Abricots	2	3	3	+ 40 % fausses coupes <sup>3</sup>	6
- 7 unités ou moins pour 100 g de masse nette égouttée : poires, pêches, ananas tranches, mangues, etc.	2	2	2	-	3

<b>4 - AUTRES CATEGORIES DE PRODUITS</b>	Matières végétales étrangères	Unités altérées	Unités endommagées		Total
	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>Nombre d'unités</u>	<u>% en masse</u>	<u>Nombre d'unités</u>
- Cocktails	4	5	8		10
- Mélanges à base de cubes	4	5	8		10
- Macédoines	2	4	4		10
- Mélanges en mode de présentations diverses	2	4	4		10
				<u>% en masse</u>	
- Pamplousse segments	1	1	30		-

Pour les autres formats, l'arrondi à l'unité supérieure est accepté.

**III - Unités défectueuses**

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à la tolérance ou si le cumul des défauts est supérieur au total indiqué pour chaque type de fruits.

**TITRE IV - MÉTHODE D'EXAMEN**
*Article 9*

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites dans l'annexe IV.

<sup>3</sup> Fausses coupes : fruits non coupés selon la ligne de croissance.

**ANNEXE I**
**Exemple de types de fruits comestibles habituellement utilisés en conserverie**

<b>Dénomination française</b>	<b>Nom latin</b>
Abricot	<i>Prunus armeniaca L.</i>
Airelle noire, Airelle bourbeuse, Airelle des marais	<i>Vaccinium uliginosum L.</i>
Airelle ponctuée, Airelle des Alpes, Airelle rouge	<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>
* Anacarde (noix de cajou)	<i>Anacardium occidentale L.</i>
* Ananas	<i>Ananas comosus L. Merrill</i>
* Arbouse	<i>Arbutus unedo L.</i>
* Banane	<i>Musa L.</i>
Bigarreau	<i>Prunus avium L. Duracina</i>
Cassis	<i>Ribes nigrum L.</i>
Cerise douce	<i>Prunus nigrum L.</i>
Coing	<i>Cydonia oblonga Mill</i>
* Corrosol, corrosol épineux	<i>Annona muricata L.</i>
Figue	<i>Ficus carica L.</i>
Fraise	<i>Fragaria L.</i>
Framboise	<i>Rubus idaeus L.</i>
* Goyave	<i>Psidium guajava L.</i>
* (Grenadille) Fruit de la Passion	<i>Passiflora edulis Sims</i>
Griotte	<i>Prunus cerasus L. var. austera L.</i>
Groseilles rouge et blanche (à grappes)	<i>Ribes rubrum L. sp vulgare Lan</i>
Groseille à maquereau	<i>Ribes grossularia L.</i>
* Jaque	<i>Artocarpus integrifolia L.</i>
Kiwi	<i>Actinidia chinensis</i>
* Kumquat rond, Kumquat à chair douce	<i>Fortunella japonica, Swing ou Citrus japonica Thump</i>
* Litchi	<i>Litchi chinensis Sonner</i>
* Logan	<i>Euphoria longana Lank</i>
* Loquat ou nêfle du Japon	<i>Eriobotrya japonica Lindl</i>
Mandarine	<i>Citrus reticula Blanco</i>
* Mangoustan ou mangouste	<i>Garcinia mangostana</i>
* Mangue	<i>Mangifera indica L.</i>
Melon	<i>Cucumis Melo L.</i>
Mirabelle	<i>Prunus domestica L.</i>
Mûre arctique	<i>Rubus chamaemorus</i>
Mûre ou mûre de ronce	<i>Rubus fruticosus L.</i>
Mûre de Boysen ou Mûre framboisée	<i>Rubus strigaeus</i>
Myrtille sauvage	<i>Vaccinium Myrtillus L</i>
Orange	<i>Citrus sinensis L. Osbeck</i>
* Papaye	<i>Carica papaya L.</i>
Pastèque (ou melon d'eau)	<i>Citrulus Lanatus Thump</i>
Pêche	<i>Prunus persica Sieb et Zucc</i>
Poire	<i>Pyrus communis L.</i>
Pomelo (1)	<i>Citrus paradisi Macf</i>
Pomme	<i>Malus pumila Mill.</i>
Prune, Reine-Claude, Quetsche, Mirabelle	<i>Prunus domestica L.</i>
* Ramboutan	<i>Nephelium Lappaceum L.</i>
Raisin	<i>Vitis vignifica L.</i>
Rhubarbe	<i>Rheum rhaponticum L.</i>
* Fruits tropicaux	
<b>(1) Appelé commercialement pamplemousse</b>	

**ANNEXE II****Critères de composition des conserves préparées à partir de plusieurs fruits****1- MACÉDOINE DE FRUITS**Macédoine de fruits*1/ Description*

Assortiment de 6 fruits au moins et de 8 fruits au plus appartenant aux espèces suivantes et présentées sous les modes de présentation ci-après :

## a) présence obligatoire de 4 fruits

- ananas : toutes variétés, pelés, évidés, coupés en tranches ou segments.
- abricots : toutes variétés, présentés en oreillons (demi-fruits).
- pêches : toutes variétés jaunes à chair ferme, pelées, présentées en oreillons (demi-fruits).
- poires : de la seule variété Bon Chrétien Williams ("Bartlett") présentées en demi-fruits.

## b) au moins 2 fruits au choix entre :

- bigarreaux ou cerises : toutes variétés, fruits entiers avec ou sans noyau.
- mirabelles : fruits entiers (avec ou sans noyau).
- reines-claude : fruits entiers (avec ou sans noyau).
- raisins : toutes les variétés sans pépins, grains entiers.
- groseilles à maquereaux (entières).
- kiwis : en tranches.
- mandarines (segments).

*2/ Proportion de fruits*

- pour chaque sorte de fruits prise séparément :

- abricots :	10 à 35%
- pêches :	25 à 50%
- poires :	20 à 45%
- ananas :	5 à 15 %
- chaque fruits non obligatoires :	5 à 15%

Le total abricots, pêches, poires doit être inférieur ou égal à 80% de la masse nette égouttée.

Macédoine de fruits tropicaux

Assortiment de 6 fruits au moins et de 8 fruits au plus présentés sous les modes de présentation ci-après : entiers, demi-fruits, tranches, segments et quartiers. Les fruits utilisés doivent être obligatoirement des fruits tropicaux. Une faible proportion de fruits dans la limite de 10 % par rapport à la masse nette égouttée peut appartenir à une espèce non tropicale.

**2 - COCKTAIL DE FRUITS**Cocktail de fruits*1/ Description*

Assortiment de 5 sortes de fruits minimum appartenant aux espèces suivantes et présentées sous les formes cubes, morceaux ou segments :

## a) présence obligatoire des 3 fruits suivants :

- ananas en cubes, morceaux ou segments.
- pêches en cubes, morceaux ou segments.
- poires en cubes, morceaux ou segments.

## b) autres fruits au choix : toute coupe, avec ou sans noyau.

## DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 8/12

### 2/ Proportion de fruits

Elle est fixée comme suit en pourcentage du poids net égoutté :

- ananas	:	6% minimum
- pêches	:	25 à 50%
- poires	:	25 à 45%
- chaque autre fruit	:	2,5 % minimum

Le total des pourcentages de pêches et des poires ne doit pas dépasser 90% de la masse nette égouttée.

### Cocktail 4 fruits

#### 1/ Description

Assortiment de 4 sortes de fruits minimum appartenant aux espèces suivantes et présentées sous les formes cubes, morceaux ou segments:

a) présence obligatoire des fruits suivants :

- pêches en cubes, morceaux ou segments.
- poires en cubes, morceaux ou segments.
- ananas (en cubes, morceaux ou segments) ou bigarreaux ou cerises (fruits entiers, avec ou sans noyau, ou demi-fruits).

b) autres fruits au choix : toute coupe, avec ou sans noyau.

#### 2/ Proportion de fruits

Elle est fixée comme suit en pourcentage du poids net égoutté :

- pêches	:	25 à 50%
- poires	:	25 à 45%
- 3ème fruit ananas	:	6% à 25%
- 3ème fruit bigarreaux ou cerises	:	2% à 15 %
- autre fruit	:	2,5 % minimum

Le total des pourcentages de pêches et des poires ne doit pas dépasser 90% de la masse nette égouttée.

### Cocktail de fruits tropicaux

Assortiment de 5 fruits au moins présentés sous les modes de présentation ci-après : dés, morceaux et segments. Les fruits utilisés doivent être obligatoirement des fruits tropicaux. Une faible proportion de fruits dans la limite de 10 % par rapport à la masse nette égouttée peut appartenir à une espèce non tropicale.

## 3 - SALADE OU MÉLANGE DE FRUITS

### Salade ou mélange de fruits

Tout assortiment de fruits ne répondant pas aux prescriptions précitées. Tous modes de présentation : entiers, demi-fruits, tranches, morceaux, segments, quartiers, ...

### Salade ou mélange de fruits tropicaux

Tout assortiment de fruits ne répondant pas aux prescriptions précitées. Tous modes de présentation : entiers, demi-fruits, tranches, morceaux, segments, quartiers, ...

Les fruits utilisés doivent obligatoirement être des fruits tropicaux. Une faible proportion de fruits dans la limite de 10 % par rapport à la masse nette égouttée peut appartenir à une espèce non tropicale.



**ANNEXE III**

**Quantité nette égouttée de fruits présentés dans un milieu de couverture exprimée en % par rapport à la capacité du récipient exprimé en millilitres**

FRUITS	PRÉSENTATION	QUANTITÉ NETTE ÉGOUTTÉE EN POURCENTAGE (Boîtes métalliques)		
		R ≥ 425 ml	R < 425 ml	en g pour 850 ml
Abricots	Entiers	46	46	390
	Oreillons	56	56	475
Airelles		37	37	310
Ananas	Tranches et autres modes de présentation sauf brisures	58	58	490
	Brisures	63	63	535
Arbouses		47	47	400
Bigarreaux	Avec noyaux	56	56	475
	Dénoyautés	55	55	465
Cassis		37	37	310
Cerises douces	Avec noyaux	55	55	425
	Dénoyautées	52	52	440
Fraises		35	35	295
Framboises		35	35	295
Goyaves		59	59	500
Griottes	Avec noyaux	52	52	440
	Dénoyautées	50	50	425
Groseilles rouges et blanches		37	37	310
Groseilles à maquereaux		52	52	440
Jaques		59	59	500
Kiwis	Tranches	59	59	500
Kumquats, oranges naines	Tranches	53	53	450
Litchis		43	43	365
Logans		43	43	365
Loquats ou nèfles du Japon		49	49	415
Mandarines	Toutes présentations	56	56	475
Mangoustans ou mangoustes		41	41	345
Mangues	Tranches	56	56	475
Melons	Cubes	56	56	475
Mirabelles	Moins de 25 pièces/850 ml	50	46	425
	25 pièces et plus et demi fruits/850 ml	55	52	465

**DECISION N° 91 - Conserves de Fruits Appertisés – 10/12**

FRUITS	PRÉSENTATION	QUANTITÉ NETTE ÉGOUTTÉE EN POURCENTAGE (Boîtes métalliques)		
		R ≥ 425 ml	R < 425 ml	en g pour 850 ml
Mûres, mûres de Boysen		37	37	310
Myrtilles et apparentées		37	37	310
Noix de palmiers	Morceaux	41	41	345
Oranges	Segments	54	54	455
Papayes, pastèques	Cubes	56	56	475
Pêches	Entières	52	50	440
	Moitiés	55	50	465
	Quarts-quartiers	58	50	490
	Cubes	58	55	490
Poires	Entières	50	46	425
	Moitiés	54	46	455
	Quarts-quartiers	56	46	475
	Cubes	56	50	475
Pomelos <sup>4</sup>	Segments	50	50	425
Pommes	Tranches	56	56	475
	Entières	38	38	320
Prunes reines-claudes, quetsches	Moins de 25 pièces/850 ml	50	46	425
	25 pièces et plus et demi-fruits/850 ml	55	52	465
Pruneaux		55	55	465
Raisins		54	54	465
Ramboutans	Non fourrés	43	43	365
	Fourrés d'ananas	44	44	370
Rhubarbe		42	42	355
Macédoines		56	56	475
Mélanges en mode de présentations diverses		56	56	475
Cocktails		59	59	500
Mélanges à base de cubes		59	59	500
Fruits rouges		37	37	310

**Calcul - règles d'arrondissement**

La masse nette égouttée est arrondie à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

**Récipients en verre**

Il est admis pour le calcul de la quantité nette égouttée des conserves de fruits conditionnés dans des récipients en verre, un abattement forfaitaire de 20 ml sur la capacité nominale de ceux-ci.

Pour les autres modes de présentation ou type d'emballage non référencés, le taux de remplissage devra se rapprocher le plus possible des données du tableau et être conforme à ce qu'il est techniquement possible de mettre en œuvre en fonction du produit et du conditionnement choisi. Dans ce cas, l'optimisation du taux de remplissage devra faire l'objet d'une étude documentée.

<sup>4</sup> Appelés commercialement pamplemousse

**ANNEXE IV –  
METHODES D'ANALYSES**

**1. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS NETTES ET NETTES ÉGOUTTÉES DES CONSERVES  
DE FRUITS APPERTISÉS**

**- Mode opératoire**

La température du produit est ramenée à  $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ . Les mesures sont effectuées à cette température. La quantité nette égouttée doit être mesurée après équilibre soit 30 jours au minimum après le traitement thermique.

Peser le récipient avant ouverture ( $P_b$ ), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement taré. Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égal à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ  $20^{\circ}$  par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Vider le liquide contenu dans les loges carpellaires ou les cavités en retournant les fruits si nécessaires.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu ( $Pe_2$ ).

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser ( $Pr$ ).

La masse nette =  $P_b - Pr$

La masse nette égouttée =  $Pe_2 - Pe_1$

$Pe_1$  = la masse du tamis

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.

**2. DÉTERMINATION PONDÉRALE DES ÉLÉMENTS DÉFECTUEUX**

**- Mode opératoire**

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée (voir Annexe IV - 1) séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que défini dans les différentes décisions. Les peser à 0.1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.

**3. MESURES DIMENSIONNELLES**

**- Mode opératoire**

Les mesures dimensionnelles (longueur, épaisseur, diamètre) sont effectuées à l'aide d'un pied à coulisse au millimètre près.

Les mesures doivent être effectuées de telle façon que le pied à coulisse ne marque pas, ni n'écrase les fruits ou la partie de fruit à mesurer.

**4. DÉTERMINATION DES PROPORTIONS DES DIVERS CONSTITUANTS DES CONSERVES  
DE MÉLANGES DE FRUITS**

**- Mode opératoire**

Après égouttage (Annexe IV - 1), séparer les divers constituants. Les peser. Etablir les proportions de chaque constituant rapportées à la masse nette égouttée nominale.

## **5. MESURE DE LA DÉPRESSION INTERNE DANS LES CONSERVES DE FRUITS APPERTISÉS**

### **- Principe**

La mesure de la dépression interne s'effectue à l'aide d'un vacuomètre muni d'un perforateur.

### **- Appareillage**

- Vacuomètre ou Manomètre à vide métallique de type "Bourdon" mesurant les dépressions par rapport à la pression atmosphérique gradué en millibars dont l'échelle de lecture permet d'apprécier 25 millibars, muni d'un embout perforateur à ventouse permettant la prise directe de la dépression dans l'emballage.

- Vacuomètre électronique ou tout autre appareil permettant la mesure de la dépression par rapport à la pression atmosphérique, de précision équivalente, muni d'un embout perforateur à ventouse.

### **- Mode opératoire**

Positionner le perforateur sur une partie plane de l'emballage (fond des boîtes, couvercle de bocal), pour avoir le meilleur contact avec la ventouse. Appuyer fermement sans à coup le perforateur pour que la pointe fixée dans la ventouse perce l'emballage. Lire aussitôt la valeur affichée sur le vacuomètre en maintenant un appui ferme.

Après chaque mesure, la pointe doit être essuyée pour éviter toute obstruction de la tubulure reliée ou soudée au vacuomètre.