

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/5-Add.1 (REV)
Octobre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-sixième session
Montego Bay, Jamaïque
15 - 19 octobre 2012

Observations sur

L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS (révision des normes individuelles pour les légumes surgelés) (à l'étape 3)

Observations présentées par: le Brésil, le Costa Rica, Cuba, l'Égypte, le Ghana, l'Inde, la Jamaïque, le Kenya

BRÉSIL

S'agissant de l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil tient à féliciter les efforts déployés par les États-Unis pour réviser les normes Codex pour les brocolis surgelés (Codex Stan 110-1981), les choux de Bruxelles (Codex Stan 112-1981), les carottes (Codex Stan 140-1983), le chou-fleur (Codex Stan 111-1981), le maïs en épi (Codex Stan 133-1981), les pommes de terre frites (Codex Stan 114-1981), les haricots verts et les haricots beurre (Codex Stan 113-1981), les petits pois (CODEX STAN 41-1981), les épinards (Codex Stan 77-1981) et le maïs en grains (Codex Stan 132-1981), et pour les regrouper en une seule norme consacrée aux légumes surgelés. Le Brésil se réjouit de pouvoir présenter des observations spécifiques visant à accroître la cohérence du document et à en faciliter la compréhension en vue de l'adoption de la Norme.

Observations particulières

Section 2.1. Définition du produit (1)

Justification

Le texte adopté, « Ce processus de congélation permet aux légumes de conserver... » est peut-être vague ou insuffisamment clair pour exprimer que les légumes qui ont été surgelés ne sont pas équivalents aux légumes frais.

Compte tenu du fait que la surgélation, même rapide, contribue à réduire partiellement ou essentiellement la valeur nutritive et à modifier la saveur, la texture et l'apparence des légumes frais, nous recommandons de supprimer le texte indiqué.

Suggestion

2.1 Définition du produit

Les légumes surgelés désignent:

(1)... Ce processus de congélation permet aux légumes de conserver leur saveur, leur texture, leur apparence et leur valeur nutritionnelle.

Section 2.1 Définition du produit (2)

Justification

Le terme adopté « éléments essentiels » n'est probablement pas suffisamment clair pour faire une distinction précise entre les légumes qui subissent un traitement et ceux qui sont frais.

Compte tenu du fait que tous les traitements contribuent à réduire partiellement ou considérablement les éléments essentiels contenus dans les légumes frais, il faudrait s'efforcer d'améliorer la terminologie adoptée.

Suggestion

2.1 Définition du produit

Les légumes surgelés désignent:

(2)... Aucun de leurs éléments ~~essentiels~~ **caractéristiques aux fins de la consommation** ne sont extraits...

Section 2.4.1 Autres modes de présentation**Justification:**

Il peut être nécessaire de fournir un éclaircissement car la valeur retenue, soit 10 pour cent pour les unités collées les unes aux autres, pourrait ne pas s'appliquer aux gros légumes.

Suggestion

Déplacer l'énoncé dans les annexes qui sont les plus pertinentes par rapport au document.

Section 6. Hygiène 6.1**Justification:**

Comme les légumes surgelés ne tolèrent qu'un traitement et/ou une cuisson légère avant la consommation, il est recommandé d'indiquer un renvoi au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53/2003).

Suggestion

6.1 Insérer un renvoi spécifique au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53/2003).

Section 7. POIDS ET MESURES, 7.1 - POIDS NET (note 4)**Justification:**

Le glaçage est parfois accompli en plongeant les légumes dans une solution composée d'eau et d'autres ingrédients, tels que du sel et du sucre.

Une telle procédure donnera une solution composée d'eau potable et d'autres ingrédients, et cela devrait être indiqué clairement dans le document pour éviter les restrictions.

Suggestion

Note de bas de page 4: Givrage: Application d'une fine couche de glace protectrice qui se forme à la surface d'un produit congelé, par pulvérisation ou par immersion, ou encore avec une **solution** d'eau potable à laquelle on a ajouté certains additifs autorisés.

Proposition sur la MÉTHODE DE DÉTERMINATION du poids égoutté déglacé**Justification:**

Cette méthode ne peut s'appliquer aux légumes qui sont frits avant la congélation.

Suggestion

Inclure une section décrivant la portée de la méthode.

Proposition sur la MÉTHODE DE DÉTERMINATION du poids égoutté déglacé
<p>Justification:</p> <p>Après le déglacage, le produit pourrait absorber de l'eau, ce qui aura une incidence sur les données finales.</p> <p>En ce sens, il faut décrire dans la méthode comment mesure la quantité de glaçage extraite avant le retrait des légumes du bain.</p>
<p>Suggestion</p> <p>Inclure un tableau de poids: durée pour spécifier le délai de décongélation avant l'enlèvement des légumes du bain et la pesée des échantillons.</p>

COSTA RICA

Le Costa Rica apprécie l'occasion qui lui est donnée de présenter les observations suivantes:

1. Nous pensons que dans la partie de l'avant-projet de norme qui touche à la métrologie, les échantillons sont de trop grande taille; par conséquent, l'application du document est problématique.

Compte tenu de ce qui précède, nous suggérons que la limite inférieure de la taille du lot soit de 150 avec des échantillons de 5 unités, selon la recommandation internationale R 87 (Quantité de produit dans les préemballages) de l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML), Édition 2004. Cette recommandation repose sur le fait que les plans d'échantillonnage proposés dans l'avant-projet de norme utilisent des lots de trop grande taille; par conséquent, l'application de la norme sera problématique dans les pays en développement.

2. En ce qui concerne les annexes, nous souhaitons présenter les observations suivantes:

ANNEXE I: BROCOLI

Dans la section 3.1 - AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, nous suggérons d'inclure les additifs suivants: **bicarbonate de sodium et bicarbonate de magnésium (en tant que régulateur d'acidité et qu'agent de rétention de la couleur, respectivement.)**

ANNEXE III: CAROTTES

Dans la section 4 sur les additifs alimentaires, nous suggérons d'ajouter **sulfites comme antioxydants**, Conformément à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI

En ce qui concerne la déclaration fournie sur l'étiquette, dans la section 3.1, le Costa Rica demande que l'on ajoute un terme comme « bébé » ou « mini » dans les pays où cela est permis.

Enfin, le Costa Rica exhorte le Comité de continuer à travailler conformément à la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), soit de ne pas inclure les listes d'additifs dans les normes de produits spécifiques, mais d'insérer des renvois à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

CUBA

(i) Observations générales

TITRE DES NORMES

NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: Dans la version espagnole, nous suggérons de remplacer le terme « hortalizas » par « vegetales », afin d'inclure des aliments comme les pommes de terre, et non uniquement les légumes. Ce terme devrait être modifié tout au long du document.

2.2 Définir les « conditions contrôlées » pour permettre une telle pratique de reconditionnement, parce que ce reconditionnement pourrait nuire gravement à la qualité du produit et donc du produit obtenu par le consommateur.

2.4 ne correspond pas à la section 2.2.1, mais à la section 1.2.1 des Annexes. Nous proposons de remplacer le titre par « Formas de presentación » qui est le terme utilisé dans les normes du Codex. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

2.4.1 Le seuil de tolérance de 10% m/m doit être mentionné dans la section sur les Défauts et tolérances.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ - Nous suggérons, de manière générale, d'examiner dans chaque annexe la section 3.1.2 (Autres ingrédients autorisés), car dans certaines de ces annexes, l'utilisation de sel ou de sucre est interdite et dans d'autres non, alors que ces deux ingrédients pourraient être utilisés dans l'un ou l'autre des légumes couverts par la Norme. En outre, la numérotation de la section 3.1.2 devrait être modifiée, car tous les numéros de la section 3.1.2 sont écrits 3.1. Cette section ne couvre pas la taille de l'échantillon standard, mais elle figure dans chacune des annexes; par conséquent, nous proposons d'inclure cette section et de fournir une explication concernant la présentation de chaque produit (unités individuelles ou en paquet). Nous avons remarqué que la taille de l'échantillon est définie pour de très petits tests, alors que dans la plupart des annexes, il faudrait fractionner le produit pour les besoins d'analyse, de plus, la quantité de produit ne serait pas suffisante pour l'inspection.

3.2.2 Caractéristiques analytiques - Il faut définir ce point de la même manière que la méthode de détermination du contenu net (section 7.1), si les caractéristiques sensorielles (aspect, odeur, couleur, goût) sont déterminées à partir de l'échantillon congelé ou décongelé.

10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage - Nous recommandons d'ajouter le type d'inspection, par attributs, afin de fournir les informations du plan d'échantillonnage dans la norme.

ANNEXE I: BROCOLI (BRÓCULIS) [Ce nouveau terme s'applique uniquement à la version espagnole].

1.2.2 Calibrage - Une méthode d'analyse devrait être fournie pour déterminer le calibre du brocoli.

2.1.3 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

1.2.1 Calibrage - Une méthode d'analyse devrait être fournie pour déterminer le calibre des choux de Bruxelles.

2.2.3.1 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEXE III: CAROTTES

1.2.1 Calibrage - Une méthode d'analyse devrait être fournie pour déterminer le calibre des carottes selon les modes de présentation.

2.2.2 Il conviendrait de fournir une méthode d'analyse pour mesurer les impuretés minérales.

2.2.4 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEX IV: CHOU-FLEUR

2.1.3 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI

2.1.4 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEXE VI: POMMES DE TERRE FRITES

2.1.1 (b) Insérer un renvoi à la norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom.

2.1.2 Insérer un renvoi à la norme du Codex pour le sel de qualité alimentaire.

Les paragraphes 2.2.2.1 et 2.2.2 devraient fournir une méthode d'analyse pour la teneur en eau et la teneur en huile.

2.2.3.4 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEX VII: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

2.2.3.1 La taille de l'échantillon standard doit être réexaminée selon que le produit est présenté en unités individuelles ou en blocs.

ANNEX VII: POIREAUX

2.1.2 Il conviendrait de fournir une méthode d'analyse pour mesurer les impuretés minérales.

ANNEXE IX: PETITS POIS

2.2.1 C'est la première fois que le titre "Caractéristiques organoleptiques et autres » est utilisé; nous pensons que ce titre est correct et nous suggérons de l'utiliser dans toutes les sections de la Norme et de ses Annexes.

La taille de l'échantillon standard n'est pas fournie.

ANNEXE X: ÉPINARDS

2.1.3 Il faudrait fournir la méthode d'analyse relative aux impuretés minérales et à l'extrait sec de sel ajouté. Remplacer le titre de cette section par «Caractéristiques physiques».

2.1.5. La taille de l'échantillon standard n'est pas fournie pour le produit en bloc. Il faut reconsidérer la taille de l'échantillon dans le tableau; comme les quantités sont très faibles, il faudrait fractionner le produit.

ANNEXE XI: MAÏS EN GRAINS ENTIERS

Nous suggérons de placer l'annexe juste après celle sur le maïs en épi.

2.2.2 Il faudrait fournir une méthode d'analyse pour la détermination la teneur de solides insolubles dans l'alcool et la teneur de matières solides solubles.

PROPOSITION SUR LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU ~~DRENADO~~ POIDS ÉGOUTTÉ DÉGLACÉ DES LÉGUMES SURGELÉS. [La première partie de cette observation s'applique seulement à la version espagnole].

Nous proposons de regrouper tous les alinéas en un bloc de texte. Si cette méthode est acceptée par le Comité, elle devra être reconnue comme méthode Codex avec son identification correspondante.

(ii) Observations particulières

TEXTE DE LA NORME

2.1 (1) au centre thermique du produit a atteint $-18\text{ °C} \pm \text{°XX C}$

Justification: Il faut préciser l'unité de température à utiliser. La norme doit définir les tolérances de température requises pour maintenir la chaîne du froid, car il s'agit d'un facteur déterminant pour garantir la durée de conservation et la qualité du produit fini. Il est question de tolérances dans ce paragraphe, mais on ne les retrouve nulle part dans le document.

(3) Emballé dans des récipients appropriés qui garantissent la durée de conservation et la qualité du produit en entreposage.

Justification: Il faut souligner qu'il est important d'utiliser un récipient approprié.

3.2.1 - avoir une saveur / un goût et une odeur normales et une **apparence** caractéristiques, ...

Justification: Il faut ajouter l'apparence et la couleur et supprimer le mot « goût », car le terme technique dans le domaine de l'évaluation sensorielle est saveur. D'autre part, il faut remplacer le mot « normal » par « caractéristique », ce dernier étant plus approprié.

3.2.2 Caractéristiques analytiques physico-chimiques

La taille de l'échantillon standard est fournie dans chaque annexe; pour ce faire, on tient compte du mode de présentation du légume et de la forme de l'échantillon (unité individuelle ou bloc d'unités).

Justification: Nous considérons que ce titre convient mieux et qu'il cadre avec les autres documents du Comité. Chaque annexe doit établir la taille de l'échantillon standard.

ANNEXE I: BRÉCOLES o BRÓCULIS

Justification: Dans la plupart des pays hispanophones, on utilise le terme brocoli pour désigner ce légume. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

2.1.2 d) ~~graves~~-Críticos [**Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole.**]

Justification: Il s'agit du terme technique utilisé pour ce type de défaut, en espagnol en tout cas.

2.1.3 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

2.1.4 Remplacer le terme "serios" par "críticos" dans le tableau. [Cette remarque s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: Pour uniformiser le texte.

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

2.2.3 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEXE III: CAROTTES**1.1. DÉFINITION DU PRODUIT**

..... lavées, **coupées** et blanchies...

Justification: Il faut inclure cette étape technologique.

2.2.4 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEX IV: CHOU-FLEUR

2.1.3 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI

2.1.2 Caractéristiques physico-chimiques ~~Requisitos analíticos~~

Justification: Nous considérons que ce titre convient mieux et qu'il cadre avec les autres documents du Comité.

(b) et calculée **en pourcentage**~~Brix d'après l'Échelle internationale du saccharose~~...

Justification: Selon la pratique reconnue, les solides solubles sont exprimés en pourcentage et non en degrés Brix.

2.1.4 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEXE VI: POMMES DE TERRE FRITES**1.1. DÉFINITION DU PRODUIT**

..... coupés **en morceaux de forme oblongue**

Justification: Il faudrait mentionner uniquement l'opération technologique sans préciser davantage, car il existe de nombreuses différentes coupes/modes de présentations.

2.2.2 Caractéristiques physico-chimiques ~~Requisitos analíticos~~

Justification: Nous considérons que ce titre convient mieux et qu'il cadre avec les autres documents du Comité.

ANNEX VII: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE**1.1. DÉFINITION DU PRODUIT**

..... lavé, **coupé**

2.2.3 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEX VIII: POIREAUX

2.1.2 Caractéristiques physico-chimiques ~~Requisitos analíticos~~

Justification: Nous considérons que ce titre convient mieux et qu'il cadre avec les autres documents du Comité.

2.1.4 **Tamaño de la muestra de ensayo**~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme.

ANNEXE XI: MAÏS EN GRAINS ENTIERS

2.1.1 b) Sel de qualité alimentaire, conformément à la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire.

Justification: Cet ingrédient peut être utilisé dans ce type de produit.

2.2.2 (b) et calculée **en pourcentage**~~Brix d'après l'Échelle internationale du saccharose~~...

Justification: Selon la pratique reconnue, les solides solubles sont exprimés en pourcentage et non en degrés Brix.

2.2.4 Tamaño de la muestra de ensayo ~~Tamaño de la unidad uniforme de muestra~~ [Ce commentaire s'applique uniquement à la version espagnole].

Justification: C'est le bon terme. La taille de l'échantillon est trop réduite.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
<u>Poids net</u>	<u>OIML R 87</u> <u>Quantité de produit dans les préemballages</u>	<u>Pesage</u>	!
<u>Poids égoutté</u>	<u>Méthode proposée dans la Norme</u> <u>OIML R 87</u> <u>Quantité de produit dans les préemballages</u>	<u>Pesage</u>	!
<u>Teneur en solides solubles</u>	<u>ISO 2173:1998</u> <u>(Fruits et légumes Détermination de la teneur en solides solubles Méthode de réfractométrie)</u> <u>AOAC 932.14C</u> <u>Solides dans les sirops, densimètres, pycnomètres)</u>	<u>Réfractométrie</u>	!
<u>Impuretés minérales</u>	<u>ISO 762:2003</u> <u>(Produits de fruits et légumes Détermination de la teneur en impuretés minérales solides solubles</u>		
<u>Procédé de détermination des solides insolubles dans l'alcool</u>			
<u>Humidité</u>			
<u>Teneur en eau</u>			
<u>Matières végétales étrangères</u>			
<u>Extrait sec</u>			
<u>Plomb</u>	<u>ISO 6633:1984</u> <u>(Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en plomb - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique dans la flamme).</u> <u>AOAC 972.25</u> <u>(Plomb dans les aliments Spectroscopie / Spectrométrie d'absorption atomique</u>	<u>Spectrométrie</u>	!

Disposition	Méthode	Principe	Type
Cadmium	<p>ISO 6561:2005</p> <p>Section 1: (Produits de fruits et légumes - Teneurs en cadmium Méthode de spectroscopie d'absorption atomique, utilisant un four graphite</p> <p>Section 2: (Produits de fruits et légumes - Teneurs en cadmium Méthode de spectroscopie d'absorption atomique, utilisant un four graphite</p>	Spectrométrie	!

PROPOSITION SUR LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU DRENADO POIDS ÉGOUTTÉ DÉGLACÉ DES LÉGUMES SURGELÉS. [La première partie de cette observation s'applique seulement à la version espagnole].

Justification: Nous suggérons de modifier le titre de la méthode d'analyse. En espagnol, il est préférable d'utiliser le mot «strained» (égoutté) en conformité avec les normes des autres Comités, et de préciser dans le titre que le but visé est de déglacer les légumes surgelés. Cuba n'est pas d'accord avec l'utilisation du terme « quick frozen » (surgélation rapide), car cette méthode de détermination pourrait être utilisée pour d'autres légumes surgelés qui n'ont pas été congelés selon cette technique rapide.

1. OBJECTIF

Cette méthode d'analyse est utilisée pour vérifier le poids net des légumes congelés déglacés, dans une fourchette allant de 5 g à 10 kg.

Justification: Ajouter cette nouvelle section à la méthode d'analyse. Il n'est pas nécessaire de mentionner que cette méthode sert à protéger les légumes particulièrement fragiles, car son but est de vérifier le poids du produit.

2. PRINCIPE

..... et on le sèche à l'aide d'~~une serviette en papier~~ **un papier approprié ou d'un linge sec**..... net du produit¹.....

Justification: Supprimer « serviette en papier » et ajouter la possibilité d'utiliser un linge sec. Insérer une note de bas de page pour citer la méthode analytique utilisée dans le cadre du Codex pour la détermination du poids net de ce type de produit.

3. ÉQUIPEMENT:

- Balance **de précision** - sensible jusqu'à 1 g.
-
-
- Des serviettes en papier **ou en tissu** à surface lisse.

Justification: Préciser le type de balance et le type de serviette (en papier ou en tissu); même remarque que dans la section 2 ci-dessus (Principe).

4. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS ET DU BAIN MARIE:

4.1 POIDS À VIDE

4.2. ÉCHANTILLON DU PRODUIT

La quantité d'échantillon du produit sera celle établie dans le plan d'échantillonnage standard (avec un NQA de 6,5, un niveau d'inspection I ou II en fonction de chaque cas, un échantillonnage par attributs, et un échantillonnage simple).

Justification: Modifier la numérotation. 4.2 il faut mentionner la quantité d'échantillon à analyser en fonction du plan d'échantillonnage établi.

4.3. EXTRACTION DU CONTENU - POIDS DÉGLACÉ

-
-
- Après avoir sorti le produit de l'emballage, on détermine son poids **net** non déglacé P_o

Justification: Modifier la numérotation.

¹ Insérer un renvoi à la méthode d'analyse du Codex pour la détermination du poids net.

4.4 ÉGOUTTEMENT**4.5 PESÉE**

~~(1) Normes du Codex qui tiennent compte de la détermination de la quantité de glaçage (section 7.3.2, dans chaque cas).~~

ÉGYPTE

8.2.3 L'Égypte a approuvé la proposition visant à préciser et à déclarer l'ajout dans le produit de tout aromatisant ou ingrédient (autre que le sel), et ce afin d'éviter toute confusion ou déclaration trompeuse au détriment du consommateur.

Annexe 1: BROCOLI**2.1.1 Exigences générales**

L'Égypte est d'accord avec ce point, car il contribue à maintenir la qualité du produit.

ANNEXE III: CAROTTES**2.2.5 Défauts et tolérances**

La nouvelle proposition (tableaux 1 et 2) doit être étudiée et précisée davantage, notamment le calcul pratique des défauts en fonction de ces nouveaux tableaux.

ANNEXE IV: Chou-fleur**1.2.2 Calibrage**

L'Égypte est d'accord avec l'ajout proposé de la désignation du calibre lorsque le produit est calibré, à savoir augmenter la taille et être plus raisonnable pour le producteur.

2.1.1 Exigences générales

L'Égypte n'est pas d'accord, l'exigence générale actuelle est plus claire.

2.3 ACCEPTATION DU LOT**Tableau proposé**

L'Égypte est d'accord avec le tableau proposé: il est plus clair et facile à comprendre et comporte un plus large éventail de défauts.

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI**2.1.3 Définition des défauts d'apparence**

[L'uniformité de la couleur ne s'applique pas aux mélanges de variétés colorées.]

L'Égypte est d'accord.

ANNEX VII: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE**2.2.2 Définition des défauts d'apparence**

Proposition: Tableau des défauts

L'Égypte est d'accord avec le tableau de défauts proposé.

ANNEX VIII: POIREAUX**2.1.3 Défauts d'apparence**

L'Égypte a décidé d'ajouter l'amendement proposé concernant l'ajout du défaut de décoloration dans les paramètres existants (défauts mineurs et majeurs).

ANNEXE IX: PETITS POIS**1.2.1.2 Tableau proposé**

Nous sommes d'accord avec la proposition: elle offre une solution simple pour la différenciation des calibres.

NB:

Nous avons (sic) besoin d'élaborer de nouvelles spécifications pour le molokhia surgelé et le gombo surgelé, dans les pays où ces légumes sont largement consommés.

GHANA**Observation: Section 2.1 Définition du produit**

Le Ghana propose de supprimer le texte « légumes surgelés sont des légumes » et « surgelés » dans le paragraphe suivant:

Les légumes surgelés désignent:

(1) ~~Les légumes surgelés sont des légumes qui ont été~~ **Les légumes qui ont été soumis** à un procédé de surgélation, et maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C à tous les points tout au long de la chaîne du froid, avec des tolérances permises de variations de température. Ce processus de congélation permet aux légumes de conserver leur saveur, leur texture, leur apparence et leur valeur nutritionnelle.

(2) Préparés à partir de légumes essentiellement sains, frais (sauf les petits pois mûrs transformés) ou ~~surgelés~~, tels que définis dans les Annexes correspondantes, et ayant atteint le stade de maturité requis pour la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils subissent des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.

Justification: Pour éviter la répétition du sujet. Le produit doit être sain, frais ou refroidi mais non « surgelé ». Un légume déjà surgelé comporterait des cellules endommagées et présenterait alors des caractéristiques physiologiques indésirables. Les légumes ne se « sépareraient pas librement » tel que mentionné à la section 2.4.1.

Observation: SECTION 8.2 NOM DU PRODUIT

Le Ghana approuve le texte proposé.

8.2.3 En cas d'adjonction d'un **exhausteur de goût** ou d'un ingrédient, **autre que le sel** donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet exhausteur de goût ou de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X » ou « à saveur de X », selon le cas.

Justification: Cet ajout sert à renseigner et à conseiller l'acheteur.

Observation: Section 8.2.5 Désignation du calibre

Le Ghana approuve le texte proposé (b) et recommande de supprimer l'option (a)

~~a) Lorsque la taille des légumes est indiquée, cette taille, telle que définie dans les annexes correspondantes, peut être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit.~~

Ou

b) Lorsque le calibre des légumes est indiqué, ce calibre, tel que défini dans les annexes correspondantes, doit être déclaré comme faisant partie du nom, ou à proximité immédiate du nom du produit, conformément à la méthode usuelle de déclaration des calibres dans le pays où le produit est vendu.

Justification: Cela assure l'uniformité du calibre et améliore la présentation du légume.

Annexe 1: Brocoli

Observation: Le Ghana approuve les tableaux proposés dans la section 1.2.2, Calibrage, et dans la section 2.1.4, Tableau 2 - Pointes coupées et brocolis hachés - Tableau en poids.

Observation: Section 2.1.1 Spécifications générales

Nous sommes d'accord avec l'ajout du texte proposé.

« Les brocolis surgelés doivent présenter une couleur verte raisonnablement uniforme sur les haut des unités, qui peuvent être légèrement ternes. Les inflorescences doivent être fermes, compactes et présenter un grain serré, et les boutons floraux doivent complètement fermés. »

Justification: Nous trouvons le texte proposé approprié.

Observation: Section 3 - Additifs alimentaires

Nous appuyons l'utilisation de l'acide citrique comme antioxydant à l'étape du blanchiment.

« L'acide citrique (SIN 330) utilisé comme antioxydant lors du blanchiment. »

Justification: Cet usage est approprié étant donné que certains consommateurs ont des réactions allergiques à d'autres antioxydants, comme le métabisulfite de sodium.

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

Observation: Le Ghana approuve les tableaux proposés dans la section 1.2.1 et la section 2.2.4.2.

Observation: Section 2.2.2 Définition des défauts d'apparence

Nous proposons de conserver le mot « décomposition ».

(e) **Moisissures:** Chou portant des marques notables de ~~moisissure~~ **décomposition** interne ou externe.

Justification: La décomposition est le processus de dégradation de la substance organique, y compris les légumes; l'emploi du mot « décomposition » est donc plus approprié et contribue à la clarté du texte.

Observation: Section 2.2.2(h) Unités mal parées ou mécaniquement endommagées:

Nous appuyons les ajouts proposés.

- (i) le trognon est très mal paré et laisse dépasser une queue de plus de 5 40 mm au-delà du point d'attache des feuilles extérieures;
- (iii) le trognon laisse dépasser une queue de plus de 5 40 mm au-delà du point d'attache des feuilles extérieures;

Justification: Le produit sera plus présentable et conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

ANNEXE III: CAROTTES

Observation: Le Ghana approuve les tableaux proposés dans la section 2.2.5 - Défauts et tolérances.

ANNEX IV: CHOU-FLEUR

Observation: Le Ghana approuve les tableaux proposés dans la section 1.2.2.2 et la section 2.3.

Observation: Nous considérons que le texte proposé à la section 1.2.2.1 - Modes de présentation et à la section 2.1.1 - Spécifications générales est approprié.

1.2.2.1 Les fleurettes de choux-fleurs surgelées peuvent être présentées comme étant calibrées ou non calibrées. **Pour les fleurettes calibrées, le diamètre est mesuré perpendiculairement à l'axe à l'endroit le plus large.**

2.1.1 Spécifications générales

Les choux-fleurs surgelés doivent être de couleur raisonnablement uniforme blanche à crème foncé sur le sommet des unités qui peuvent être légèrement ternes et présenter un soupçon de teinte verte, jaune ou rose. **Les inflorescences doivent être fermes, compactes et présenter un grain fin ou serré.**

Justification: Pour améliorer le document.

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI

Observation: Nous approuvons l'ajout du texte proposé à la section 2.1.3 - Définition des défauts d'apparence.

L'uniformité de la couleur ne s'applique pas aux variétés multicolores.

ANNEXE VI: POMMES DE TERRE FRITES

Observation: Le Ghana approuve le tableau proposé pour les dimensions exprimées en longueur, à la section 1.2.1.3.

ANNEX VII: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

Observation: Le Ghana aimerait qu'on explicite les autres désignations pouvant être utilisées, tel que proposé à la section 1.2.5.

« b) si des haricots du type "rond" sont calibrés selon le diamètre, les désignations du calibre, quand ils sont mesurés à l'état congelé, doivent être conformes aux spécifications ci-après. **Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées.** »

Observation: Le Ghana est d'accord avec le texte proposé à la section 2.2.2, Définition des défauts d'apparence.

« c) ***Meurtrissures graves:*** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, **mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin** ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.

(d) ***Meurtrissures mineures:*** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre, **mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin** ou autrement endommagée à un point nuisant passablement à son apparence.

ANNEXE X: ÉPINARDS

Observation: Le Ghana approuve la longueur maximale proposée pour le pédoncule des épinards en feuilles entières, tel qu'indiqué à la section 1.2.1 - Modes de présentation.

b) ***Épinards en branches*** - Feuilles pour la plupart entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne **et dont la longueur du pédoncule ne dépasse pas 10 cm.**

ANNEXE XI: MAÏS EN GRAINS ENTIERS

Observation: Le Ghana recommande de conserver le tableau proposé, car il a été simplifié et qu'il fournit de l'information sur les tolérances applicables aux défauts.

Proposition sur la méthode de détermination du poids égoutté déglacé des légumes surgelés (1)**Observation: Section 2 Équipement**

Nous proposons de supprimer les crochets.

•Un tamis circulaire de 20 cm de diamètre **ayant des perforations de 1 à 3 mm (ISO R 565), des mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur nominale du fil: 1,0 mm)** pour les préemballages dont le poids égoutté peut aller jusqu'à 450 g, et utiliser un tamis de 300 mm de diamètre pour les préemballages dont le poids égoutté dépasse 450 g.

Justification: Afin de fournir de l'information sur les différents types de crible pouvant être utilisés pour manipuler les produits glacés.

INDE

SECTION 2 DESCRIPTION

Section 2.1 - Définition du produit

Modifier la dernière phrase du point (2) comme suit:

*«Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, **blanchiment/désactivation de l'activité enzymatique etc.** en fonction du type de produit »*

Justification: Le blanchiment ou la désactivation de l'activité enzymatique sont nécessaires pour maintenir la durée de conservation pendant le stockage de certains produits.

Section 8 ÉTIQUETAGE

Nom du produit

Ajouter la ligne suivante à la fin du sous-paragraphe 8.2.2 :

«Le type de congélation doit être mentionné sur l'étiquette »

Justification : Le type de transformation auquel est soumis le produit, par exemple surgélation des produits individuels ou surgélation par pulsion d'air plutôt que simplement « surgelé », doit être indiqué sur l'étiquette.

ANNEXE I - BROCOLI

Section 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Paragraphe 2.1 Facteurs de qualité

Dans le «Tableau en poids» proposé sous le tableau 1, la valeur de 20 pour cent de la masse, dans la deuxième colonne des défauts d'apparence, à la rangée c) fragments (pour fleurons), et la valeur de 15 pour cent après « Tolérances totales » pour les pointes et fleurons mentionnée sous le tableau doivent correspondre entre elles.

Justification : Une contradiction existe entre la valeur de 20 pour cent pour les fragments (fleurons) pour les défauts d'apparence, et les tolérances totales de 15 pour cent pour les pointes et fleurons. Cela crée de la confusion.

ANNEXE V - MAÏS EN ÉPI

Section 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Paragraphe 2.1.2 - Spécifications analytiques

La valeur totale de solides solubles de 20 Brix doit être revue, afin d'inclure les variétés présentant naturellement une faible teneur en solides solubles.

Justification : Les variétés actuellement cultivées en Inde présentent une teneur totale en solides solubles de l'ordre de 10 à 16 degrés Brix.

ANNEXE XI - MAÏS EN GRAINS ENTIERS

Section 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Paragraphe 2.2.2 - Spécifications analytiques

La valeur totale de solides solubles de 20 Brix doit être revue, afin d'inclure les variétés présentant naturellement une faible teneur en solides solubles.

Justification : Les variétés actuellement cultivées en Inde présentent une teneur totale en solides solubles de l'ordre de 10 à 16 degrés Brix.

JAMAÏQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES:

La Jamaïque remercie le groupe de travail dirigé par les États-Unis pour les efforts qu'il a déployé afin de présenter un document complet au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. La numérotation des sections du document doit être révisée, et les références ne correspondent pas aux bonnes sections du document.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES:**Section 2.1 Définition du produit**

Pour améliorer la lisibilité du document, nous proposons de replacer les points 1 et 2 afin que les spécifications applicables aux matières premières viennent en premier. En outre, au chapitre de la présentation du document, le signe moins (-) devrait être placé à côté de 18 C pour éviter toute erreur d'interprétation. Enfin, pour assurer la cohérence du texte au sein du document, la valeur correspondante de la température en degrés Fahrenheit doit être placée entre parenthèses après -18 C, comme dans la section 2.2.

“Les légumes surgelés désignent les produits:

~~(1)~~~~(2)~~ **Préparé préparés** à partir de légumes essentiellement sains, frais (sauf les petits pois mûrs transformés) ou surgelés, tels que définis dans les Annexes correspondantes, et ayant atteint le stade de maturité requis pour la transformation.) Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils subissent des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.

~~(2)~~~~(1)~~ **Les légumes surgelés sont des légumes qui ont été** ~~Les légumes qui ont été~~ Les légumes qui ont été soumis à un procédé de surgélation, et maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C **(0 F)** à tous les points tout au long de la chaîne du froid, avec des tolérances permises de variations de température Ce processus de congélation permet aux légumes de conserver leur saveur, leur texture, leur apparence et leur valeur nutritionnelle.

(3) **Les les** légumes emballés dans des contenants appropriés.”

2.4 Présentation

“En plus des modes de présentation décrits dans les Annexes correspondantes, tous les autres modes de présentation devraient être autorisés, tel qu'indiqué dans la section 2.2.1. **2.4.1**”

2.4.1 Autres modes de présentation

“Quick Frozen vegetables ~~maybe~~ **may be** “free flowing” (NDT: S'applique uniquement à la version anglaise)

3.2.1 Spécifications générales

“avoir une saveur / un goût et une **odeur/senteur** normales, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés tel qu'indiqué dans la section 3.1.”

8.2.3

“En cas d'adjonction [d'un exhausteur de goût ou] d'un ingrédient, [autre que le sel] donnant à l'aliment **une** la saveur distinctive de ~~[cet exhausteur de goût ou] cet ingrédient~~, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X » ou « à saveur de X », selon le cas.”

8.2.5 Désignation en fonction du calibre

“(a) Lorsque la taille des légumes est indiquée, ~~cette taille~~, telle que définie dans les annexes correspondantes, **elle** peut être déclarée comme faisant partie du nom ou être mentionnée à proximité immédiate du nom du produit.”

ANNEXE III: CAROTTES**1.2.2 Calibrage**

Il ne doit pas y avoir de chevauchement dans les valeurs des différentes plages de calibre.

“Désignation du calibre	Diamètre
Spécifications pour les cultivars cylindriques	
Petites	6 - 23 mm
Moyennes	23 24 – 27 mm
Grosses	Plus de 27 mm
Spécifications pour les cultivars coniques	
Petites	10 - 30 mm
Moyennes	30 31 - 36 mm
Grosses	Plus de 36 mm

Spécifications pour les cultivars sphériques

Très petites	Moins de 18 mm
Petites	18 19 - 22 mm
Moyennes	22 23 - 27 mm
Grosses	27 28 - 35 mm
Extra-grosses	Plus de 35 mm”

2.2.1 Spécifications générales

“c) être raisonnablement exemptes de lésions mécaniques (uniquement pour la présentation “entières” et en “doigts”

2.2.3 Définition des défauts d'apparence

“Défaut	Définition
Matières végétales étrangères (MVE)	Matières végétales inoffensives autres que les radicules étrangères (MVE) de carottes.”

2.2.5 Défauts et tolérances

La Jamaïque approuve les tableaux 1 et 2 proposés par la France.

KENYA

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES SURGELÉS

(révision des normes individuelles de légumes surgelés)

(à l'étape 3)

(Préparé par le Groupe de travail électronique sur les fruits en conserve dirigé par les États-Unis d'Amérique)

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.3 En cas d'adjonction [d'un exhausteur de goût ou] d'un ingrédient, [autre que le sel] donnant à l'aliment la saveur distinctive de [cet exhausteur de goût ou] cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X » ou « à saveur de X », selon le cas.

Observation:

Le Kenya aimerait modifier l'énoncé du par. 8.2.3 comme suit:

8.2.3 En cas d'adjonction d'un exhausteur de goût ou d'un ingrédient, **autre que le sel** donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet exhausteur de goût ou de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X » ou « à saveur de X », selon le cas.

Justification:

L'ingrédient n'ajoute pas nécessairement une saveur mais a pour effet de modifier le goût de l'aliment.

ANNEXE I: BROCOLI

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

1.2.2 Calibrage

Les brocolis surgelés peuvent être présentés comme étant calibrés ou non calibrés.

En cas de calibrage, une désignation du calibre et la valeur en mm doivent être indiqués sur l'emballage. L'emballage ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en poids de la taille déclarée.

OBSERVATION

Le Kenya propose d'attribuer un titre et un numéro au tableau ci-dessous et d'ajouter le mot « calibrage » en guise de titre, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous:

~~[PROPOSITION]~~ **calibrage**

Désignation du calibre	Taille du plus petit diamètre de la tête des fleurons (mm)
Petits fleurons	15 - 40 mm
Fleurons	30-80 mm 41-80

2.1 FACTEURS DE QUALITÉ**2.1.1 Spécifications générales****OBSERVATION:**

Nous proposons de supprimer les crochets ouvrants et fermants et d'accepter le texte tel quel.

~~Les brocolis surgelés doivent être de couleur vert foncé, raisonnablement uniforme à la lumière verte, selon les variétés. Les inflorescences doivent être fermes, compactes et présenter un grain serré, et les boutons floraux doivent complètement fermés]~~

2.1.4 Défauts et tolérances**OBSERVATION:**

Le Kenya propose d'ajouter les mots « Taille de l'échantillon pour les défauts d'apparence » dans la rangée en haut à droite du tableau, pour plus de clarté.

En outre, la taille d'échantillon suivante s'applique aux défauts d'apparence:

Modes de présentation	Taille de l'échantillon pour les défauts d'apparence
Pointes, fleurons	Fragments et feuilles libres et MVE = 300 g autres défauts: 25 unités
Pointes coupées et autres modes de présentation	300 g
Brocolis hachés	100 g

OBSERVATION: TABLEAU 1

Le Kenya propose d'attribuer un titre et un numéro au tableau ci-dessous et d'écrire l'abréviation MVE au long pour éviter toute confusion.

Tableau 1: Pointes et fleurons - Défauts et tolérances

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) EVM.	Chaque morceau		2		
(b) Feuilles détachées	Chaque portion de 5 g	1			
(c) Fragments					
□ Pointes	Chaque portion de 20 mm	1			
□ Fleurons	Chaque portion de 5 g	1			

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(d) Taches	Chaque unité				
- Mineures		1			
- Majeures			2		
- Graves				4	

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standards de l'échantillon indiquées à l'alinéa 2.1.3, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément au tableau approprié de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisé est le "total de points admissible" indiqué pour les catégories "mineurs", "majeurs", "graves" et "ensemble des défauts" respectivement.

OBSERVATION: SUR LE TABLEAU CI-DESSOUS

Nous recommandons de déplacer le tableau 1 et son titre dans le tableau précédent (tableau 1 et tableau 2 ci-dessous) et d'ajouter le titre «*Classement des défauts en nombre*»

Tableau 1— Pointes et fleurons

Tableau 2— Pointes coupées et brocolis hachés

Tableau 2: Classement des défauts en nombre

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) MVE. écrire au long	Chaque morceau		2		
b) Taches	Chaque unité				
- Mineures		1			
- Majeures			2		
- Graves				4	
(g) Unités trop mûres / développement défectueux	Chaque unité de 10 g pour les brocolis coupés		2		

OBSERVATIONS SUR LE TABLEAU CI-DESSOUS

Le Kenya accepte le tableau proposé tel qu'indiqué ci-dessous et recommande de modifier le titre du tableau comme suit: «*Tableau 3: Défauts d'apparence en masse [%]*»

Justification

Nous avons accepté le tableau 3 ci-dessus car il offre une solution de rechange pour la quantification des défauts.

[PROPOSITION]**TABLEAU-EN POIDS Tableau 3: Défauts d'apparence en masse [%]**

DÉFAUTS D'APPARENCE	POURCENTAGE EN MASSE		
	pointes, fleurons	fleurons coupés	brocolis hachés
a) MVE - Matières végétales étrangères	1	2	2
b) Feuilles détachées et pédoncules	10	-	-
c) Fragments (pour fleurons)	20	-	-
d) Taches	10	10	10
e) Lésions mécaniques	10	-	-
f) Parage défectueux			
g) Unités trop mûres / développement défectueux	5	10	10
h) Unités fibreuses	5	5	5
i) Unités ligneuses			

TOLÉRANCES TOTALES: 15% POUR LES POINTES ET FLEURONS, 20% POUR LES AUTRES MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 Calibrage**Observations sur le tableau ci-dessous**

Nous aimerions présenter des observations sur le tableau ci-dessous, tel qu'indiqué à la colonne de droite

Les chiffres se chevauchent, ce qui est source de confusion. Les calibres mixtes doivent présenter des couleurs uniformes.

La mesure doit être basée sur le poids et non sur le diamètre, car cette procédure serait longue et fastidieuse, surtout lorsque des lots de calibres différents sont présent dans le même conteneur.

c) Si le produit est présenté comme étant calibré, les désignations du calibre des choux mesurés à l'état congelé doivent être conformes à une désignation et à des paramètres de grosseur en mm, lesquels doivent figurer sur l'emballage. Le système de désignations de dimensions et de diamètres suivant est fourni comme guide. Les autres désignations, y compris les mélanges de calibre, sont permises.

Désignation du calibre	Diamètre des choux en mm mesurés à l'aide d'un tamis à mailles carrées ou d'un vernier	OBSERVATIONS DU KENYA
Extra-petit	12 - 22 mm	ACCEPTÉ TEL QUEL
Petit	22 23 – 26 [30] mm	23 - 26 mm
Moyen	26-27- [30] – 36 mm	27 - 36 mm
Gros	Plus de 36 mm	Plus de 36 mm

2.2.4.2 Calibrage**OBSERVATION:**

La mesure doit être basée sur le poids et non sur le diamètre, car cette procédure serait longue et fastidieuse, surtout lorsque des lots de calibres différents sont présent dans le même conteneur. Les chiffres se chevauchent, ce qui est source de confusion.

Si le produit est présenté comme étant calibré (diamètre de 12 mm ou plus), il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre d'unités du diamètre déclaré et, pour les autres calibres, les pourcentages maximum s'établissent comme suit:

Désignation du calibre	Extra-petit	Petit	Moyen	Gros	COMMENTAIRE SUR LA DÉSIGNATION DU CALIBRE
(a)% Max 12 - 22 mm	-	-10	20	5	(a)% max. 12 – 22 mm - <i>Accepté</i>
(b)% max. 22 – [30] 26 mm	20	-	[20]	-	(b)% max. 23 - 26 mm
(c)% max. 26% [30] - 36 mm	5	20	-	20	(c)% max. 27 - 36 mm
(d)% max. plus de 36 mm	0	5	20 [10]	-	(d)% max. plus de 36 mm
TOTAL% MAX.	20	20	20	20	

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun n'est autorisé.

~~[3.1 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES]~~

~~L'acide citrique (SIN 330) utilisé comme antioxydant lors du blanchiment.~~

OBSERVATION:

Nous recommandons d'éviter l'utilisation d'acide citrique car le blanchiment suffit en soi.

ANNEXE III: CAROTTES

1.2.2 Calibrage

(c) Le diamètre devra être mesuré au point de la section transversale le plus large de l'unité, conformément au tableau ci-après. Toutefois, lorsque d'autres calibres et désignations de calibre sont utilisés, ils doivent figurer sur l'emballage destiné à la vente.

OBSERVATION:

La mesure doit être basée sur le poids et non sur le diamètre, car cette procédure serait longue et fastidieuse, surtout lorsque des lots de calibres différents sont présent dans le même conteneur. Les chiffres se chevauchent, ce qui est également source de confusion. Un nouveau tableau devrait être inséré pour indiquer les cultivars et le poids.

Désignation du calibre	Diamètre
Spécifications pour les cultivars cylindriques	
Petites	6–23 mm
Moyennes	23–27 mm
Grosses	Plus de 27 mm
Spécifications pour les cultivars coniques	
Petites	10–30 mm
Moyennes	30–36 mm
Grosses	Plus de 36 mm

Spécifications pour les cultivars sphériques

Très petites	Moins de 18 mm
Petites	18–22 mm
Moyennes	22–27 mm
Grosses	27–35 mm
Extra-grosses	Plus de 35 mm

ANNEX IV: CHOU-FLEUR**2.1.1 Spécifications générales****OBSERVATION**

Nous recommandons d'utiliser «shall » à la place de « must » dans l'énoncé ci-dessous. (NDT: s'applique seulement à la version anglaise).

*The inflorescences “**shall**” be firm, compact, of fine/ close grained.*

Les exigences suivantes relatives à la couleur et à la texture ont été ajoutées à la fin du paragraphe d'introduction. **[The inflorescences must “shall” be firm, compact, of fine/ close grained.]**