

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

CODEX STAN 297-2009

Amendement: 2011 et 2015.

Cette Norme remplace les Normes individuelles pour:  
les asperges en conserve (CODEX STAN 56-1981),  
les carottes en conserve (CODEX STAN 116-1981),  
les petits pois en conserve (CODEX STAN 58-1981),  
les haricots verts et les haricots beurre en conserve (CODEX STAN 16-1981),  
les pois secs trempés en conserve (CODEX STAN 81-1981),  
les choux palmistes en conserve (CODEX STAN 144-1985) et  
le maïs doux en conserve (CODEX STAN 18-1981).

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, 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. Cette norme ne s'applique pas aux légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

Les conserves de légumes désignent les produits:

- 1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés sains, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à 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 sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.
- 2) a) conditionnés avec un liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3.  
b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20% du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication.<sup>1</sup>
- 3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

### 2.2 Modes de présentation

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.2.1.

#### 2.2.1 *Autres modes de présentation*

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- 1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- 2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées pour les défauts, le poids égoutté, et pour 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
- 3) 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*

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

#### 3.1.2 *Autres ingrédients autorisés*

Conformément aux dispositions pertinentes énoncées dans les annexes correspondantes.

#### 3.1.3 *Milieus de couverture*

##### 3.1.3.1 *Ingrédients de base*

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

<sup>1</sup> Les produits conditionnés sous vide (forte dépression) présentent une pression interne voisine de 300 millibars ou plus en dessous de la pression atmosphérique (selon la grandeur du récipient et d'autres facteurs pertinents).

### 3.1.3.2 Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les éléments suivants:

- 1) sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel;
- 2) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- 3) vinaigre;
- 4) jus de fruit concentré ou non;
- 5) huile;
- 6) purée de tomate.

## 3.2 Critères de qualité

### 3.2.1 Saveur, texture et couleur

Les légumes en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de légume et au milieu de couverture utilisé, et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

### 3.2.2 Défauts et tolérances

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées dans les annexes correspondantes.

## 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:

- 1) 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) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- 2) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

- 4.1 Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

### 4.2 Colorants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartarzine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50.000 mg/kg

### 4.3 Agents de rétention de la couleur

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	365 mg/kg (seul ou en combinaison)
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.

## 5. CONTAMINANTS

- 5.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les 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* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979) 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* (CAC/GL 21-1997).<sup>2</sup>

## 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% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) 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. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

#### 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 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) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

<sup>2</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.<sup>3</sup>

#### 7.1.4.2 Acceptation des lots

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

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.2 Nom du produit

8.2.1 Les dénominations des produits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Si les légumes sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tels que définis dans les annexes correspondantes, peuvent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrit dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des légumes en conserve conditionnés conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou détourné.

8.2.5 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2 et 3.1.3, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

### 8.3 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

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients en métal	ISO 90.1.1999	Pesage	I

<sup>3</sup> 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>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) ISO 762:2003 (choux palmistes en consève)	Gravimétrie	I
Échantillonnage	tel que décrit dans la norme		

## **DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)**

### **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

### **2. DÉFINITION**

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

### **3. MODE OPÉRATOIRE**

**3.1** Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

**3.2** Laver, sécher et peser le récipient vide.

**3.3** Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

### **4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

## **ÉVALUATION DES FILS DURS (CAC/RM 39-1970)**

### **1. DÉFINITION**

Un fil dur est un fil qui peut résister à un poids de 250 g pendant 5 secondes ou plus lorsqu'il est mis à l'épreuve conformément au mode opératoire décrit ci-après.

### **2. PRINCIPE**

Les fils retirés de chaque gousse sont fixés dans une pince à laquelle est assujéti un poids, l'ensemble pesant 250 g, et suspendus de façon que le fil supporte la totalité du poids. Si le fil résiste au moins 5 secondes à la traction exercée, il est considéré comme un fil dur.

### **3. APPAREILLAGE**

#### **3.1 Pince tarée**

Utiliser une pince d'accumulateur (dont les griffes ont été limées ou retournées), une pince à ressort ou une pince de relieur à surface de serrage plate. Y fixer un poids de façon que l'ensemble du poids et de la pince atteigne 250 g. Voir la figure 1. Un sac rempli de grenaille de plomb constitue un excellent poids.

### **4. MODE OPÉRATOIRE**

**4.1** Dans le produit égoutté, prélever un échantillon représentatif pesant au moins 285 g. Noter le poids de cette prise d'essai.

**4.2** Rompre chaque haricot et mettre de côté ceux qui présentent manifestement des fils durs. Enlever les fils des gousses et mettre de côté les gousses effilées pour les peser.

**4.3** À une des extrémités du fil, fixer la pince et le poids. Saisir l'autre extrémité du fil entre les doigts (un morceau de tissu peut être utilisé pour faciliter la prise) et soulever doucement le tout.

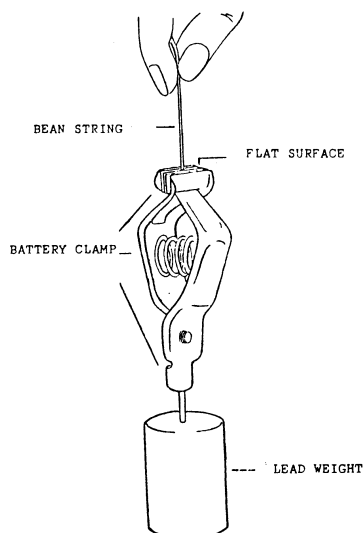
**4.4** Si le fil résiste au moins cinq secondes à la traction exercée par le poids de 250 g, on juge que le haricot contient un fil dur. Si le fil casse en moins de cinq secondes, répéter l'essai sur les brins rompus d'une longueur de 13 mm ou plus pour déterminer si ces fragments sont durs.

4.5 Peser les haricots contenant des fils durs.

## 5. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

% m/m de gousses contenant des fils durs =  $\frac{\text{poids (en g) des gousses contenant des fils durs} \times 100}{\text{poids (en g) de la prise d'essai}}$

Figure 1 –Dispositif d'évaluation des fils durs des haricots verts ou haricots beurre



## MÉTHODE POUR DISTINGUER LA VARIÉTÉ DES POIS (CAC/RM 48-1972)

### 1. DÉFINITION

Cette méthode est fondée sur la différenciation entre les grains d'amidon des types ridés et les grains d'amidon de variété lisses.

### 2. RÉACTIFS ET APPAREILLAGE

2.1 Microscope, objectif composé:

- grossissement de 100 à 250.
- contraste de phase.

2.2 Lame et lamelle couvre-objet.

2.3 Spatule.

2.4 Éthanol – 95% (v/v).

2.5 Glycérine.

### 3. MODE OPÉRATOIRE

#### 3.1 Préparation et montage

3.1.1 Enlever une petite partie de l'endosperme et la placer sur la lame;

3.1.2 À l'aide d'une spatule, broyer la substance avec l'éthanol à 95% (v/v);

3.1.3 Ajouter une goutte de glycérine, placer la lamelle couvre-objet sur la substance et examiner au microscope.



### **3.2 Identification**

- 3.2.1** Les grains d'amidon des types ridés (petit pois doux) apparaissent généralement sous forme de particules sphériques, aux contours nettement définis.
- 3.2.2** Les grains d'amidon des variétés lisses (pois ronds) se présentent comme une masse amorphe, sans forme géométrique pas bien définie.

**Plan d'échantillonnage**

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

**Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal**

**Niveau de contrôle II - Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1**

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET ;ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4.800 ou moins	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
Plus de 240.000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2.400 ou moins	6	1
2.401 – 15.000	13	2
15.001 – 24.000	21	3
24.001 – 42.000	29	4
42.001 – 72.000	38	5
72.001 – 120.000	48	6
Plus de 120.000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2.000	13	2
2.001 – 7.200	21	3
7.201 – 15.000	29	4
15.001 – 24.000	38	5
24.001 – 42.000	48	6
Plus de 42.000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2****(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4.800 ou moins	13	2
4.801 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 – 240.000	60	7
Plus de 240.000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2.400 ou moins	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
Plus de 120.000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2.000	21	3
2.001 – 7.200	29	4
7.201 – 15.000	38	5
15.001 – 24.000	48	6
24.001 – 42.000	60	7
Plus de 42.000	72	8

## ANNEXE SUR LES ASPERGES

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles et tendres de turions pelés ou non des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinallis* L.

#### 1.2 Modes de présentation

##### 1.2.1 Les asperges sont présentées comme suit:

- 1) **Asperges entières ou asperges ou turions entiers:** pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur.
- 2) **Asperges courtes ou turions courts:** pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur.
- 3) **Bouts ou pointes d'asperges:** extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum 7 cm<sup>4</sup> et au minimum 3 cm de longueur.
- 4) **Asperges coupées:** turions coupés transversalement en tronçons, mesurant au maximum 7 cm et au minimum 2 cm de longueur.
- 5) **Asperges coupées avec pointes:** le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à 15% du poids égoutté.
- 6) **Asperges coupées sans pointes:** la présence occasionnelle de pointes est autorisée.

##### 1.2.2 La présentation des asperges en fonction de la couleur est effectuée comme suit:

- 1) **Asperges blanches:** turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% en nombre des turions peuvent présenter des pointes vertes, vert clair ou vert jaunâtre.
- 2) **Asperges blanches à pointes violettes ou vertes:** les asperges blanches peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, et ces couleurs peuvent s'appliquer à la la région adjacente, mais pas plus de 25% en nombre de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 50% de leur longueur.
- 3) **Asperges vertes:** les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% en nombre de ces unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre sur la partie inférieure du turion sur plus de 20% à 50% de leur longueur conformément à la législation du pays de vente au détail.
- 4) **Mélanges:** mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

#### 1.3 Calibrage (optionnel)

Les asperges peuvent être calibrés selon le tableau suivant.<sup>5</sup> Ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

<sup>4</sup> La longueur maximale ne doit pas dépasser 9,5 cm conformément à la législation nationale du pays de vente au détail.

<sup>5</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

Calibre	Asperges blanches pelées (diamètre)	Asperges blanches non pelées (diamètre)	Asperges vertes (diamètre)
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm, inclus	3 à 6 mm
(2) Moyennes	Plus de 8 mm et jusqu'à 13 mm, inclus	Plus de 10 mm et jusqu'à 15 mm, inclus	Plus de 6 mm et jusqu'à 8 mm, inclus
(3) Grosses	Plus de 13 mm et jusqu'à 18 mm, inclus	Plus de 15 mm et jusqu'à 20 mm, inclus	Plus de 8 mm et jusqu'à 10 mm, inclus
(4) Très grosses	Plus de 18 mm et jusqu'à 25,4 mm, inclus	Plus de 20 mm	Plus de 10 mm
(5) Géantes	Plus de 25,4 mm		
(6) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres			

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Critères de qualité

#### 2.1.1 Uniformité

- 1) **Longueur:** Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:
  - La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
  - La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit:
    - au moins 75% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% en nombre des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.
- 2) **Diamètre:** Conformité par rapport à la désignation des calibres individuels.
  1. Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 1.2, les unités de l'échantillon doivent être conformes au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% en nombre de toutes les unités contenues dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) des calibres adjacents.
  2. Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

#### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts et tolérances	Définition	Maximum
(1) Pointes et autres parties d'asperges écrasées	morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1 cm de longueur.	Le produit doit être relativement exempt de ces défauts
(2) Matières étrangères	telles que sable, terre ou substances provenant de la terre.	Le produit doit être pratiquement exempt de ces défauts

<b>Défauts et tolérances</b>	<b>Définition</b>	<b>Maximum</b>
(3) Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées)	unités comportant des zones non épluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit.	10% en nombre
(4) Asperges creuses et fibreuses	unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses mais qui restent comestibles.	10% en nombre
(5) Asperges déformées	comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation et pointes ouvertes.	10% en nombre
(6) Asperges endommagées	par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, qui ne présentent pas de risque pour le consommateur.	15% en nombre
Cumul des défauts décrits sous (3), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants:		
<b>Défauts et tolérances</b>	<b>Maximum</b>	
(1) Asperges, asperges entières ou turions entiers	15% en nombre	
(2) Asperges courtes ou turions courts	15% en nombre	
(3) Pointes d'asperges	15% en nombre	
(4) Asperges coupées avec pointes	20% en nombre	
(5) Asperges coupées sans pointes	25% en nombre	

**3. POIDS ET MESURES****3.1 Poids égoutté minimal**

<b>Mode de présentation</b>	<b>Poids égoutté minimal (%)</b>
(1) Asperges blanches pelées (entières, courtes)	59
(2) Asperges blanches non pelées	57
(3) Asperges vertes	50
(4) Autres modes de présentation	58

**4. ÉTIQUETAGE**

Pour les asperges, la couleur doit figurer pour les modes de présentation définis à la section 1.2. Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » et/ou « non calibrées » doit être indiquée si tel est le cas conformément à la législation du pays de vente au détail.

## ANNEXE SUR LES CAROTTES

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « carottes » désigne le produit préparé à partir de racines propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de l'espèce *Daucus carota* L. débarrassées des fanes, des extrémités vertes et de la pelure.

#### 1.2 Modes de présentation

- 1) **Entières:**
  - a) **Cultivars coniques ou cylindriques:** carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur forme initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3:1.
  - b) **Cultivars sphériques:** carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.
- 2) **Jeunes carottes entières:**
  - a) **Cultivars coniques ou cylindriques:** carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.
  - b) **Cultivars sphériques:** carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm.
- 3) **Moitiés:** carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.
- 4) **Quartiers:** carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.
- 5) **Tronçons dans le sens de la longueur:** carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales d'environ 20 mm de longueur et pas moins de 5 mm de largeur mesurée au point de plus grande largeur.
- 6) **Tranches ou rondelles:** carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale d'environ 10 mm et un diamètre maximal d'environ 50 mm.
- 7) **Dés:** carottes découpées en cubes d'environ 15 mm de côté au maximum.
- 8) **Lanières, julienne, à la française:** carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).
- 9) **Morceaux:** carottes coupées en sections dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers.

### 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 2.1 Critères de qualité

##### 2.1.1 Uniformité

- 1) **Longueur:** pour les carottes définies en 1.2 (1) et (2), au moins 75% en nombre ne doivent pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% en nombre ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.
- 2) **Diamètre et autres mesures:** la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 15%.



- 3) Tout récipient ou unité de l'échantillon qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers et en lanières.

Défauts	Définition	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) Carottes tachées	zones tâchées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm.	20
(2) Dommages mécaniques	carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte.	10
(3) Malformations	déformations ou crevasses provenant de la croissance.	20
(4) Parties non pelées	30% de la surface ou plus est non pelée.	20
(5) Carottes fibreuses	carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité.	10
(6) Collet noir ou vert foncé	anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence.	20
(7) Matières végétales étrangères	substance végétale provenant de la carotte ou toute autre matière végétale inoffensive.	1 morceau par 1000 g du contenu total du récipient

Le total des défauts (1) à (6) ne doit pas dépasser 25% du poids égoutté.

Les défauts (3), (4) et (6) ne s'appliquent pas aux présentations en tranches ou rondelles, dés, julienne, pour ces présentations le total des défauts (1), (2) et (5) ne doit pas dépasser 25% du poids égoutté.

## 3. POIDS ET MESURES

### 3.1 Poids égoutté minimal

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entières	57,0
(2) Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
(3) Tronçons	52
(4) Dés	62,5
(5) Julienne	56,5
(6) Quartiers, tranches, rondelles	56,5
(7) Morceaux	56,5

## ANNEXE SUR LES HARICOTS VERTS OU BEURRE

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

Les dénominations « haricots verts » ou « haricots beurre » désignent le produit préparé à partir de gousses (ou filets) fraîches, incomplètement mûres et éboutées à partir des variétés conformes aux caractéristiques des espèces *Phaseolus vulgaris* L, *Phaseolus coccineas* L ou *Phaseolus multiflorus* LMK. Les haricots de groupes variétaux différents au niveau de la forme peuvent être désignés comme:

- 1) **Ronds**: haricots dont la largeur n'est pas supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.
- 2) **Plats**: haricots dont la largeur est supérieure à 1,5 fois l'épaisseur du haricot.

#### 1.2 Modes de présentation

Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit:

- 1) **Entiers**: filets entiers de n'importe quelle longueur.
- 2) **Coupés**: filets approximativement uniformes, coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal de 20 mm minimum de longueur.
- 3) **Petites coupes**: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins en nombre ont une longueur inférieure à 20 mm.
- 4) **Julienne, à la française, coupés en long**: filets en lanières dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement, d'une épaisseur inférieure à 6,5 mm.
- 5) **Coupés en diagonale**: environ 45 degrés par rapport à l'axe longitudinal.

#### 1.3 Calibrage (optionnel)

Les haricots verts et beurre définis dans la section 1.2 (1) peuvent être calibrés.<sup>6</sup> Si tel est le cas, ils le sont conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré à l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

**Exigences en matière de calibrage pour les haricots ronds et plats  
(haricots verts ou haricots beurre)**

Calibre		Critère de calibrage (diamètre maximum en mm) <sup>7</sup>		Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)	
		ronds	plats		
(1)	Extra fins	1	5,8 - 6,5	-	10%
(2)	Très fins	2	7,3 - 8,0	5,8	10%
(3)	Petits	3	8,3 - 9,0	7,3	15%
(4)	Moyens	4	9,5 - 10,5	8,3	25%
(5)	Grosses	5	10,5 - 10,7	9,5	
(6)	Très grosses	6	Plus de 10,7	Plus de 9,5	
(7)	Non criblés	Non criblés (*)		Répartition naturelle de la taille des haricots (*)	

(\*) **Haricots non criblés**: haricots dans la proportion naturelle des calibres après nettoyage, sans enlèvement ni addition de haricots soumis à un criblage.

<sup>6</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

<sup>7</sup> Les diamètres maximaux indiqués dans la colonne « ronds » ne sont pas équivalents à une gamme; ils signifient par exemple pour une taille « extra fins » ou « 1 » que le diamètre maximum serait 5,8 ou 5,9 ou 6,5.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Critères de qualité

#### 2.1.1 Définitions des défauts

- 1) **Filets filandreux**: un haricot est reconnu filandreux si un des fils encadrant le filet résiste à la traction.
- 2) **Filets non éboutés**: haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seulement la protubérance où était fixé le pédoncule).
- 3) **Filets endommagés**: sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique) altérant la valeur de consommation.
- 4) **Morceaux de haricots**: morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).
- 5) **Débris végétaux**: sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.

#### 2.1.2 Défauts et tolérances

Les tolérances de défauts suivantes sont exprimées en pourcentage du poids égoutté.

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage (NQA - 6,5), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Tolérances% m/m
(1) Filets filandreux	3
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets endommagés	10
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
CUMUL des défauts	15

## 3. POIDS ET MESURES

### 3.1 Poids égoutté minimal

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entiers	50
(2) Autres modes de présentation, sauf julienne, à la française, coupés en long	52
(3) Julienne, à la française, coupés en long	50

## ANNEXE SUR LES PETITS POIS

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum* L, des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées en excluant les sous-espèces *macrocarpum*.

Lorsque les pois sont de variétés ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, leur nom est « petits pois doux ».

#### 1.2 Calibrage (optionnel)

Les petits pois peuvent être calibrés selon le tableau suivant.<sup>8</sup>

Désignation du calibre	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (en millimètre)	
	Ne passent pas dans la perforation	Passent dans la perforation
<b>PETITS POIS</b>		
(1) Petits pois extra fins		7,5
(2) Petits pois très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois fins	8,2	8,75
(4) Petits pois mi-fins	8,75	9,3
(5) Petits pois moyens	9,3	
<b>PETITS POIS DOUX</b>		
(1) Petits pois doux extra fins		7,5
(2) Petits pois doux très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois doux fins	8,2	9,3
(4) Petits pois doux mi-fins	9,3	10,2
(5) Petits pois doux moyens	10,2	

<sup>8</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, doivent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Critères de qualité

#### 2.1.1 Définition des défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir une faible quantité de sédiment et doivent être relativement exempts de défauts dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Définition	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués.	5% m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés.	1% m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée.	10% m/m
(4) Pois jaunes	pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire.	2% m/m
(5) Matières végétales étrangères	tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient.	0,5% m/m
CUMUL des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)		12% m/m

## 3. POIDS ET MESURES

### 3.1 Poids égoutté minimal

Calibre	Poids égoutté minimal (%)
(1) Extra fins	66
(2) Très fins	
(3) Fins	
(4) Mi-fins	62,5
(5) Moyens	
(6) Non calibrés	59

## 4. ÉTIQUETAGE

4.1 Quand les petits pois verts ne sont pas calibrés, l'étiquetage peut mentionner le mot « non calibré » à proximité du nom du produit.

4.2 La dénomination du produit peut être « pois », « pois verts », « garden peas »<sup>9</sup>, « grean garden peas », « pois hâif », « pois doux », « petits pois » ou l'équivalent selon la désignation utilisée dans le pays de vente en détail.

<sup>9</sup> Dénominations utilisées dans les pays anglophones.

## ANNEXE SUR LES CŒURS DE PALMIERS / PALMITO

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « cœur de palmiers / palmito » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses et non comestibles. Le produit a une structure hétérogène et possède les caractéristiques des espèces de palmiers propres à la consommation humaine.

#### 1.2 Modes de présentation

- 1) Les palmiers sont présentés comme suit:
  - a) Les « **cœurs de palmiers** » correspondent au bourgeon terminal du palmier coupé perpendiculairement à l'axe en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient, ayant une forme variable, entre conique et cylindrique.
  - b) Les « **morceaux de palmiers** » correspondent à des morceaux obtenus à partir de la portion supérieure et de la portion inférieure de la partie terminale des morceaux de méristème, de coupe régulière ou irrégulière, ayant une longueur minimale de 5 mm et une longueur maximale de 39 mm.
  - c) Les « **rondelles** » ou « **tranches** » de « **cœurs de palmiers** », correspondent au produit obtenu à partir de la portion supérieure de la partie terminale des morceaux de méristèmes, coupée transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 15 mm et une épaisseur maximale de 40 mm.
  - d) Les « **médallions de palmiers** » correspondent à des morceaux coupés régulièrement, de formes circulaires ou ovales, à partir de la portion inférieure de la partie terminale des méristèmes du palmier, ayant un diamètre minimum de 20 mm et une épaisseur comprise entre 3 et 10 mm.

### 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 2.1 Critères de qualité

##### 2.1.1 Uniformité

- 1) Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque la longueur, le diamètre et/ou l'épaisseur des unités de l'échantillon, selon le mode de présentation, sont raisonnablement uniformes. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 1.2:
  - a) que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas approximativement  $\pm 10$  mm;
  - b) que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas  $\pm 10$  mm;
  - c) que l'écart entre le diamètre de toutes les unités et le diamètre prédominante ne dépasse pas  $\pm 10$  mm.

##### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage du poids égoutté m/m
(1) Texture défectueuse	texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit.	10
(2) Impuretés	elles que sable, terre ou substances provenant de la	0,1

Défauts	Définition	Pourcentage du poids égoutté m/m
minérales	terre.	
(3) Unités endommagées	Unités présentant des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit.	15
(4) Dommages mécaniques	unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit.	10
(5) Couleur anormale	couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit.	10
(6) Défauts physiologiques	unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier pour « les cœurs de palmiers » et les « rondelles » ou les « morceaux de cœur de palmier ».	10
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers		20
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les autres modes de présentation		25

### 3. POIDS ET MESURES

#### 3.1 Poids égoutté minimal

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Cœurs de palmiers	50
(2) Autres modes de présentation	52

### 4. ÉTIQUETAGE

La dénomination « cœurs de palmiers /palmito » peut être complétée par le nom d'usage courant du palmier utilisé.

## ANNEXE SUR LES POIS SECS TREMPÉS<sup>10</sup>

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « pois secs trempés » désigne le produit préparé à partir de graines propres, saines, entières, battues et séchées de l'espèce *Pisum sativum* L. ayant subi un trempage, mais à l'exclusion de la sous-espèce *macrocarpum*.

#### 1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage maximal du poids égoutté
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués.	10 m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés; les pois vermiculés font partie de cette catégorie.	2 m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées.	10 m/m
(4) Matières végétales étrangères	tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille ou de cosse de pois et toute autre matière étrangère.	0,5 m/m

Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser 15% m/m en poids.

### 2. ÉTIQUETAGE

Lorsque la couleur des pois secs trempés n'est pas verte, elle doit être mentionnée (par exemple, pois bruns, pois jaunes).

<sup>10</sup> Connu sous le nom de « pois secs traités » ou « pois secs en conserve » dans certains pays.



## ANNEXE SUR LE MAÏS DOUX

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « maïs doux » désigne le produit préparé à partir de grains propres et sains de maïs doux, de couleur jaune ou blanche, conformes aux caractéristiques de *Zea maïs saccharata* L.

Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

Le maïs « façon crème » est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs et tout autre liquide ou ingrédient, conformément à la section 2.1, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

### 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 2.1 Composition

##### 2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- 1) Amidon natif pour le maïs façon crème;
- 2) Dans le maïs en grains: morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux ou autres légumes en proportion totale n'excédant pas 15% m/m du produit.

#### 2.2 Critères de qualité

##### 2.2.1 Saveur, texture et couleur

Le maïs « façon crème » doit présenter une bonne consistance, mais non excessivement fluide, ou pouvant être dense et épaisse, mais non excessivement sèche ou pâteuse, de telle sorte qu'il soit possible d'observer au bout de deux minutes une séparation modérée mais non excessive du liquide libre.

##### 2.2.2 Définition des défauts et tolérances

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication.

Le produit fini doit être pratiquement exempt de fragments de rafles, de soies, de spathes, de grains présentant une coloration anormale ou une malformation, de matières végétales étrangères et d'autres défauts qui ne sont pas expressément cités, dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances du maïs doux poids net égoutté	Tolérances de la crème de maïs teneur totale
(1) Matières végétales étrangères	Rafle et Spathes	1 cm <sup>3</sup> /400 g et 7 cm <sup>2</sup> /400 g <sup>11</sup>	1 cm <sup>3</sup> /600 g et 7 cm <sup>2</sup> /600 g <sup>11</sup>
	Soies	180 mm dans 28 g	150 mm dans 28 g
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale.	7 grains de maïs ou unités endommagés et très endommagés mais sans dépasser 5 unités très endommagées par 400g <sup>11</sup>	—
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de	2% m/m	—

<sup>11</sup> Ou pourcentage équivalent (m/m).

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances du maïs doux poids net égoutté	Tolérances de la crème de maïs teneur totale
	matière dure adhérente.		
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts.	20% m/m	—

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances ci-dessus sera considérée comme « défectueuse ».

### 3. POIDS ET MESURES

#### 3.1 Poids égoutté minimal (uniquement pour le maïs doux en conserve).

Grains entiers	Poids égoutté minimal (%)
(1) Avec liquide de couverture	61
(2) Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1 Agents épaississants (uniquement pour le maïs façon crème)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxyde	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	

### 5. ÉTIQUETAGE

- 5.1** Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination lorsque la variété blanche est utilisée.
- 5.2** Dans le cas où le produit est additionné de poivrons verts ou rouges ou d'un autre légume (section 2.1.1 b), il en est fait mention sur l'étiquetage à proximité de la dénomination de vente.

## ANNEXE SUR LES PETITS ÉPIS DE MAÏS OU JEUNES ÉPIS DE MAÏS

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

La dénomination « petits épis de maïs » ou « jeunes épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, à l'état frais ou en conserve avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea mays* L.

#### 1.2 Modes de présentation

Les petits épis de maïs sont présentés comme suit:

- 1) **Entiers:** petits épis entiers, débarrassés des soies, de l'enveloppe et de la tige.
- 2) **Coupés:** petits épis de maïs d'un diamètre inférieur à 25 mm, coupés transversalement en sections d'une épaisseur comprise entre 1,5 et 4 cm.

#### 1.3 Calibrage (optionnel)

Les petits épis de maïs en conserve présentés entiers peuvent être calibrés selon le tableau suivant<sup>12</sup>.

Catégories	Longueur (cm)	Diamètre (cm)
(1) Extra gros	10 – 13	1,8 – 2,5
(2) Gros	8 – 10	1 – 2
(3) Moyens	6 – 9	1 – 1,8
(4) Petits	4 – 7	< 1,5

## 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 2.1 Critères de qualité

#### 2.1.1 Uniformité

Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

#### 2.1.2 Définition des défauts et tolérances

##### 2.1.2.1 Petits épis coupés

Défauts	Pourcentage maximal en nombre/poids égoutté (échantillon de 1 kg)
1) Calibrage non conforme	5%
2) Décoloration	5%
3) Peau	5%
4) Soie	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)	15%

<sup>12</sup> Les désignations de calibrage du tableau, ou les autres dispositions de calibrage, peuvent être utilisés conformément à la législation du pays de vente au détail.

**2.1.2.2** Petits épis entiers

<b>Défauts</b>	<b>Définition</b>	<b>Pourcentage maximal en nombre / poids égoutté (échantillon de 1 kg)</b>
(1) Décoloration		5%
(2) Forme irrégulière		5%
(3) Jeune spathe et pédoncule		10%
(4) Soie séparée de l'épi		20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
(5) Pointe brune		5%
(6) Pointe brisée dont le diamètre est supérieur à 5 mm	les pointes brisées sont des pointes d'épi qui ont été brisées après le conditionnement; un épi entier peut être formé quand ces morceaux sont assemblés.	5%
(7) Dommages résultant de la coupe		10%
(8) Brisures	les morceaux brisés sont des morceaux d'épis qui, une fois assemblés, ne peuvent reconstituer un épi.	2%
TOTAL DES DÉFAUTS sauf (4)		25%

**3. POIDS ET MESURES****3.1 Poids égoutté minimal**

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à 40% pour les petits conditionnements (au dessous de 20 Oz ou 500 ml) et 50% pour les autres.

## ANNEXE SUR CERTAINS CHAMPIGNONS DE COUCHE

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

### 1. DESCRIPTION

#### 1.1 Définition du produit

Le champignon de couche (*Agaricus* spp)<sup>13</sup> désigne le produit préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de toutes les variétés cultivées (cultivars) appropriées du genre *Agaricus* (*Psalliota*), y compris *A. bisporus*, qui doivent être en bon état et, après nettoyage et parage, doivent être sains.

#### 1.2 Couleur

1.2.1 Blanc ou crème.

1.2.2 Brun.

#### 1.3 Modes de présentation

1.3.1 **Boutons** - champignons entiers, avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).

1.3.2 **Boutons émincés** - boutons coupés en tranches de 2 à 6 mm d'épaisseur, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.3 **Entiers** - champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir du début des feuillets).

1.3.4 **En tranches ou émincés entiers** - champignons coupés en tranches 2 mm d'épaisseur ou plus, dont au moins 50% sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.3.5 **Coupés** - champignons coupés en tranches d'épaisseurs diverses. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plans approximativement parallèles à l'axe du champignon.

1.3.6 **Quartiers** - champignons coupés en quatre parties approximativement égales.

1.3.7. **Pieds et morceaux (coupés)** - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières. ]

1.3.8. **Champignons à griller** - champignons sélectionnés dont le voile est ouvert sur une longueur ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés dont la longueur ne dépasse pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir du début des feuillets).

### 2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 2.1 Composition

##### 2.1.1 Autres ingrédients autorisés

À utiliser en fonction du milieu de couverture considéré.

2.1.1.1 Jus de cuisson de champignons.

2.1.1.2 Eau, sel, épices, condiments, sauce au soja, vinaigre, vin.

2.1.1.3 Saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.

2.1.1.4 Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale, y compris l'huile d'olive; lait, lait en poudre ou crème. Si du beurre est ajouté, il doit représenter une proportion d'au moins 3% m/m du produit final.

2.1.1.5 Amidons - naturels (non modifiés), ou modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

2.1.1.6 Farine de blé ou de maïs.

<sup>13</sup> Dans la présente norme, le terme champignon de couche (*Agaricus* spp) désigne le produit connu sous le nom de « champignon blanc », « champignon de Paris » ou « champignon bouton ».

### 2.1.2 Milieux de couverture

En plus des dispositions applicables aux milieux de couverture indiqués dans la section 3.1.3 de la Norme du Codex pour certains légumes en conserve, les modes de conditionnement indiqués ci-après peuvent s'appliquer:

- 2.1.2.1 Jus de cuisson des champignons.
- 2.1.2.2 Beurre ou avec de la sauce au beurre.
- 2.1.2.3 Sauce à la crème.
- 2.1.2.4 Sauce autre qu'au beurre ou qu'une sauce à la crème.
- 2.1.2.5 Vinaigre.
- 2.1.2.6 Huile.
- 2.1.2.7 Vin.

## 2.2 Critères de qualité

### 2.2.1 Couleur

- 2.2.1.1 Les champignons entrant dans la préparation du produit doivent présenter la couleur caractéristique de la variété de champignons utilisés. La couleur des champignons en conserve issus de variétés spéciales, contenant des ingrédients particuliers autorisés, doit être considérée comme caractéristique lorsque ces ingrédients n'ont pas provoqué une coloration anormale.
- 2.2.1.2 Le liquide de couverture constitué d'eau, de saumure et/ou de jus de cuisson des champignons doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune et le brun clair.

### 2.2.2 Texture

Les champignons présentés dans l'eau, la saumure et/ou le jus de cuisson des champignons doivent être fermes et substantiellement intacts.

### 2.2.3 Défauts et tolérances

Défaut	Définition	Tolérances
(a) Champignon taché	Un champignon est considéré taché lorsqu'il présente une tache brune foncée ou brune de diamètre supérieur à 3 mm ou s'il est fortement tacheté (plus de 10 points noirs).	5% en poids
(b) Traces de terre de gobetage	Champignon ou morceau de champignon sur lequel il reste une partie de la racine et/ou de la terre et/ou du gravier ou toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique, de plus de 2 mm de diamètre, qu'elle soit attachée ou non au champignon	5% en poids du produit défectueux
(c) Champignons ouverts utilisés pour les « boutons » et les « champignons entiers »	Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence du champignon et si la distance entre le chapeau et le pied est supérieure à 4 mm.	10% en nombre
(d) Champignons cassés ou morceaux de champignons ou champignons dont le chapeau est détaché du pied, pour les « boutons », « champignons entiers » et « champignons à griller »:	Champignons dont il manque au moins le quart du chapeau, chapeaux et pieds seuls.	10% en poids

### 2.2.4 Uniformité

Pour les modes de présentation en général, 10% en nombre des unités pour le mode de présentation applicable peuvent dépasser la longueur ou la taille spécifiée du pied.

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 3.1** Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) relativement à la catégorie d'aliments 04.2.2.4 peuvent être utilisés dans les champignons en conserve recouverts de sauce uniquement.
- 3.2** Seul le colorant mentionné ci-dessous est autorisé dans les champignons en conserve recouverts de sauce.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
150a	Caramel I –caramel nature	BPF
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	50 000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50 000 mg/kg

- 3.3** Les exhausteurs de goût utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) relativement à la catégorie d'aliment 04.2.2.4 peut être utilisé dans les champignons en conserve.

## 4. POIDS ET MESURES

### 4.1 Poids égoutté minimal

#### 4.1.1 *Champignons en conserve présentés dans des milieux de couverture constitués d'eau, de saumure et/ou de jus de cuisson; de vinaigre; de vin ou d'huile*

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux 53%, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

#### 4.1.2 *Champignons en conserve présentés dans un milieu de couverture constitué de sauce*

Le poids égoutté des champignons, après élimination de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 27,5% du poids total du produit.

## 5. ÉTIQUETAGE

### 5.1 Nom du produit

- 5.1.1** Les modes de présentations suivants doivent faire partie de l'appellation ou être placés à proximité immédiate de celle-ci: « Boutons », « boutons émincés », « entiers », « coupés », ou « coupés entiers », « coupés en vrac », « quartiers », « pieds et chapeaux (coupés) », « à griller », selon le cas.
- 5.1.2** Le nom de toute sauce particulière qui caractérise le produit, par exemple: « avec X » ou « dans X », le cas échéant. Si la déclaration précise « A la (ou « en ») sauce au beurre », la seule matière grasse utilisée doit être uniquement du beurre.