

## NORME POUR LES CHOUX CARAÏBES<sup>1</sup> (CODEX STAN 224-2001)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tubercules des variétés commerciales de choux caraïbes mauves et blancs issues du *Xanthosoma violaceum* Schott et *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott respectivement, de la famille des *Araceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des choux caraïbes destinés à la transformation industrielle.

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les choux caraïbes doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, à l'exception des substances utilisées pour prolonger la durée de conservation;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>2</sup>;
- fermes;
- pratiquement exempts de dommages d'origine mécanique et de meurtrissures;
- pratiquement exempts de signes de germination.

2.1.1 Les choux caraïbes doivent avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et à la région de production.

Le développement et l'état des choux caraïbes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 2.2 CLASSIFICATION

Les choux caraïbes sont classés en trois catégories, comme suit:

---

<sup>1</sup> Communément appelé dans certaines régions sous le nom de: tania, yautia, new cocoyam, tanier, chou Caraïbes, taioba, mangareto, mangarito, mangarás, yautía, malanga, macal, quiscamote, tiquisque, otó, okumo, uncucha, gualuza, malangay, queiquexque, taniera, macabo, etc.

<sup>2</sup> Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les choux caraïbes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les choux caraïbes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 20% de la surface du tubercule;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20% de la surface du tubercule.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les choux caraïbes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les choux caraïbes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de la forme;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 30% de la surface du tubercule;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 30% de la surface du tubercule.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du tubercule, conformément au tableau ci-après:

Code de calibre	Poids (en grammes)	Longueur	Diamètre
A	150 - 249	Comprise entre 100 et 300 mm (mesurée sur la partie convexe de la racine)	De 45 à 70 mm (mesuré à la section la plus large)
B	250 - 349		
C	350 - 450		

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de choux caraïbes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de choux caraïbes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de choux caraïbes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de choux caraïbes correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des choux caraïbes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les choux caraïbes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les choux caraïbes doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des choux caraïbes. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

#### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

##### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

#### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

---

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Type (blanc ou mauve);
- catégorie;
- calibre (code calibre ou poids minimal et maximal en grammes);
- poids net (facultatif).

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.