

NORME CODEX POUR LES PETITS POIS SURGELES**CODEX STAN 41-1981****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux petits pois surgelés de l'espèce *Pisum sativum* L. tels qu'ils sont définis ci-dessous et prêts à la consommation directe sans autre transformation, excepté, si besoin est, le calibrage ou le reconditionnement. Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La dénomination "petits pois surgelés" désigne le produit préparé à partir de graines de petits pois fraîches, propres, saines, entières, n'ayant pas encore atteint leur maturité, lavées, suffisamment blanchies pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation, et répondant aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L.

2.2 Définition du traitement

Par "petits pois surgelés", on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C (0°F) après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions contrôlées est autorisée.

2.3 Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manutentionné en conformité des dispositions du Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976).

2.4 Présentation**2.4.1 Types**

2.4.1.1 Toute variété appropriée de petits pois peut être utilisée.

2.4.1.2 Le produit doit être présenté comme "petits pois" ou peut être présenté comme "petits pois doux" s'il présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques de ce type, par exemple "Merveille de Kelvedon", "Dark Skin Perfection", etc.

2.4.2 Calibrage

2.4.2.1 Les petits pois surgelés des deux types peuvent être présentés calibrés ou non.

2.4.2.2 Dans le cas des petits pois calibrés, il faut recourir à l'un des deux systèmes ci-après de spécifications pour la dénomination des calibres:

Spécifications de calibrage A

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm
Petits pois fins	jusqu'à 8,75
Petits pois mi-fins	jusqu'à 10,2
Petits pois moyens	plus de 10,2

Spécifications de calibrage B

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm
Petits pois extra-fins	jusqu'à 7,5
Petits pois très fins	jusqu'à 8,2
Petits pois fins	jusqu'à 8,75
Petits pois mi-fins	jusqu'à 10,2
Petits pois moyens	plus de 10,2

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Ingrédients facultatifs

3.1.1 Sucres (saccharose, sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté);

3.1.2 Sel;

3.1.3 Condiments, tels qu'épices et herbes aromatiques.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Caractéristiques organoleptiques et autres

3.2.1.1 Le produit doit être d'une coloration verte raisonnablement uniforme selon le type, entier, propre, pratiquement exempt de matières étrangères, dépourvu de toute saveur ou odeur étrangère et pratiquement exempt de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies.

3.2.1.2 Le produit doit présenter une saveur normale, compte tenu des agents de sapidité et des ingrédients ajoutés.

3.2.2 Caractéristiques analytiques

La teneur en solides insolubles dans l'alcool, déterminée selon la méthode décrite dans les textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ne doit pas dépasser les limites ci-après:

Petits pois - 23 % m/m
Petits pois doux - 19 % m/m

3.3. Définition des défauts

3.3.1 "*Petits pois jaunes*": petits pois jaunes ou blancs mais comestibles (c'est-à-dire ni aigres ni pourris).

3.3.2 "*Petits pois endommagés*": petits pois légèrement tachés ou piqués.

3.3.3 "*Petits pois tarés*": petits pois durs, desséchés, tachés, décolorés ou présentant d'autres défauts d'une ampleur telle que leur apparence ou leur comestibilité s'en trouve sérieusement altérée. Cette désignation englobe notamment les petits pois vermiculés.

3.3.4 "*Fragments de petits pois*": petits pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés, à l'exclusion des petits pois entiers, mais dépourvus de téguments.

3.3.5 "*Matières végétales étrangères*" (*M.V.E.*): tout morceau de tige, de feuille ou de gousse provenant de la plante elle-même ou toute autre matière végétale telle que têtes de coquelicots ou chardons.

3.4. Tolérances de défauts

Pour une unité échantillon de 500 g, la proportion des défauts du produit fini ne doit pas dépasser les chiffres indiqués ci-après:

3.4.1	Petits pois jaunes	2 % m/m
3.4.2	Petits pois endommagés	5 % m/m
3.4.3	Petits pois tarés	1 % m/m
3.4.4	Fragments de petits pois	12 % m/m
3.4.5	M.V.E	0,5 % m/m mais dont la surface totale ne dépasse pas 12 cm ²

3.5. Tolérances de calibrage

Si le produit est calibré, il ne doit pas contenir moins de 80 %, en nombre ou en masse, de grains du calibre déclaré ou de calibres inférieurs. Il ne doit contenir aucun grain d'une grosseur dépassant le calibre déclaré de plus de deux cribles, ni plus de 20 %, en nombre ou en masse, de petits pois des deux calibres supérieurs, le cas échéant. Sur ces 20 %, pas plus du quart, en nombre ou en masse, ne doit appartenir au plus grand des deux calibres supérieurs.

3.6. Classification des unités "défectueuses"

Toute unité échantillon provenant d'un échantillon prélevé en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5, (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), doit être considérée comme "défectueuse" si la proportion de l'un quelconque des défauts mentionnés au paragraphe 3.3 est supérieure au double de la quantité prévue par les tolérances correspondantes mentionnées au paragraphe 3.4 ou si la proportion totale des défauts indiqués aux alinéas 3.4.1 à 3.4.4 inclusivement dépasse 15 % m/m.

3.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités "défectueuses" telles qu'elles sont définies au paragraphe 3.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Concentration maximale

Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité¹

Limitée par les BPF

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ETIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit comprendre uniquement:

6.1.1 La désignation "petits pois". Toutefois, si les petits pois sont présentés conformément aux dispositions de l'alinéa 2.4.1.2, la dénomination doit être "petits pois doux" ou l'expression équivalente utilisée dans le pays où le produit doit être vendu. Le mot "surgelé" doit également figurer sur l'étiquette; toutefois, le terme "frozen"² peut être utilisé au niveau national dans les pays d'expression anglaise où il

¹ Confirmation provisoire.

² "Frozen": dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de "quick frozen".

est couramment employé pour ce type de produit traité conformément aux indications du paragraphe 2.2 de la présente norme.

6.1.2 Lorsqu'un aromatisant ou un ingrédient caractéristique a été ajouté, la mention "avec l'indication appropriée" doit apparaître

6.1.3 Si le produit est calibré, on indiquera soit la dimension du crible, soit la mention "extra fin", "très fin", "mi-fin" ou "moyen", selon le cas.

6.2 **Spécifications supplémentaires**

Les instruction relatives à la conservation et à la décongélation du produit doivent figurer sur les emballages individuels pour la vente au détail.

6.3 **Emballages en vrac**

Dans le cas de petits pois surgelés en vrac, les informations exigées dans les paragraphes 6.1 à 6.5 doivent soit figurer sur le récipient, soit être fournies dans des documents accompagnant le produit; toutefois, le nom de celui-ci, accompagné du terme "surgelé" (le mot "frozen" peut être utilisé dans les pays anglophones où ce terme est habituellement employé pour décrire le produit traité conformément au paragraphe 2.2 de la présente norme), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le conteneur.

7. **EMBALLAGE**

L'emballage utilisé pour les petits pois surgelés doit protéger les propriétés organoleptiques et les caractères qualitatifs du produit; protéger le produit contre toute contamination bactérienne ou autre (y compris la contamination provenant des matériaux d'emballage eux-mêmes); protéger le produit contre les pertes d'humidité, la déshydratation et, le cas échéant, les fuites dans la mesure où le permettent les moyens techniques disponibles; et ne pas communiquer au produit une odeur, saveur, couleur ou autres caractéristiques étrangères.

8. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

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