

NORME CODEX POUR LE MAÏS NAIN
(CODEX STAN 188-1993)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les épis, débarrassés des soies et des anthères, des variétés commerciales de maïs nain (inflorescences) issues du *Zea mays* L, de la famille des *Gramineae*, débarrassés des soies, des spathes et des anthères, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du maïs nain destiné 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 épis de maïs nain 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;
- exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- pratiquement exempts de soies.

La coupe pratiquée à la base des épis doit être nette et bien délimitée. Une légère décoloration de la surface sectionnée, due à l'entreposage, est admise.

2.1.1 Le développement et l'état des maïs nain 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 épis de maïs nain sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les épis de maïs nain de cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes, du pédoncule et des soies, intacts et de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 épis de maïs nain de cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes et de la tige et de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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, de coloration et de consistance;
- légers défauts dus à l'irrégularité des grains (ovules), dont certains sont peu développés;
- légers défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 5% par épi;
- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimales n'affectant pas l'aspect du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les épis de maïs nain 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 épis de maïs nain conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme, de coloration et de consistance;
- défauts dus à l'irrégularité des grains (ovules) dont certains sont peu développés;
- défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10% par épi;
- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimales n'affectant pas l'aspect du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur des épis de maïs nain, conformément au tableau ci-après:

Code de calibre	Longueur (en centimètres)
A	5,0 – 7,0
B	7,0 – 9,0
C	9,0 – 12,0

Pour tous les calibres, la largeur minimale ne doit pas être inférieure à 1 cm et la largeur maximale ne doit pas dépasser 2 cm.

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, d'épis de maïs nain 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, d'épis de maïs nain 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.

En cas de retrait incomplet des spathes et de la tige, seuls 5%, en nombre ou en poids, des épis peuvent présenter des restes de spathes et de tige d'une longueur maximale de 0,5 cm.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'épis de maïs nain 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.

En cas de retrait incomplet des spathes et de la tige, seuls 5%, en nombre ou en poids, des épis peuvent présenter des restes de spathes et de tige d'une longueur maximale de 0,5 cm.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour la catégorie « Extra », 5% et, pour les autres catégories, 10%, en nombre ou en poids, d'épis de maïs nain peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement supérieure ou inférieure à celui indiqué à la Section 3.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que les épis de maïs nain de même origine, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les épis de maïs nain doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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 épis de maïs nain 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 épis de maïs nain. 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 (ou les lots, si le produit est en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

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. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

¹ 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)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété 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

- Catégorie;
- poids net (facultatif);
- calibre (code de calibre).

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).

² 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.