

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

CXS 320-2015.

Adoptée en 2015. Révisée en 2017, 2020.

Cette norme remplace les normes individuelles pour les/le:

Carottes surgelées (CXS 140-1983),
Maïs en épi surgelé (CXS 133-1981),
Poireaux surgelés (CXS 104-1981),
Maïs en grains entiers surgelé (CXS 132-1981),
Brocoli surgelé (CXS 110-1981),
Choux de Bruxelles (CXS 112-1981),
Choux-fleurs surgelés (CXS 111-1981)
Pommes de terre frites surgelées (CXS 114-1981)
Haricots verts et haricots beurre surgelés (CXS 113-1981)
Petits pois surgelés (CXS 41-1981)
Épinards surgelés (CXS 77-1981)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes surgelés tels qu'ils sont définis dans la section 2 ci-dessous aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est, sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage. 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

Les légumes surgelés désignent des produits:

- (1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés, 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 caractéristiques 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, blanchiment/désactivation de l'activité enzymatique etc. en fonction du type de produit.
- (2) des légumes qui ont été soumis à un procédé de surgélation¹, 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.

2.2 Définition du traitement

Par légumes 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 et dans les annexes correspondantes. 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 après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions de température 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. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé conformément aux dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

2.4 Modes de présentation

En plus des modes de présentation définis dans les annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué dans la section 2.4.1.

Remarque: Les légumes surgelés peuvent être présentés « non agglomérés », à savoir que les morceaux surgelés séparément ne sont pas agglutinés les uns aux autres ou agglomérés en bloc d'une seule masse au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

2.4.1 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit que ceux décrits dans les différentes annexes 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 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.

¹ Procédé effectué de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie le plus rapidement possible (CXC 8-1976).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis dans la section 2. Des dispositions spécifiques sont fournies dans les annexes correspondantes.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2 Critères de qualité (facteurs)

3.2.1 Spécifications générales

En plus des dispositions spécifiques fournies dans les annexes correspondantes, les légumes surgelés doivent:

- présenter une coloration relativement uniforme, caractéristique de la variété;
- être propres, sains, et pratiquement exempts de sable, de terre et de toute matière étrangère;
- être pratiquement exempts de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies; et
- avoir une saveur et une odeur/senteur normales, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés tel qu'indiqué dans la section 3.1.

3.2.1.1 Taille de l'échantillon

Voir les annexes de produit pour connaître les différentes tailles d'échantillon.

3.2.2 Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques analytiques doivent être conformes aux dispositions fournies dans les annexes correspondantes.

3.2.3 Définition des défauts

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2.4 Défauts et tolérances

Les légumes surgelés doivent être substantiellement exempts de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées 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 et dans les annexes correspondantes (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 est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 et dans les annexes correspondantes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

En ce qui concerne les critères évalués sur une moyenne d'échantillons, on doit juger que le produit est acceptable lorsque la moyenne répond aux spécifications, sous réserve qu'aucun échantillon individuel ne présente une valeur excessivement faible ou élevée.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées 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 dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés pour les produits couverts par la présente norme doivent se conformer aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

6. CONTAMINANTS

- 6.1 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* (CXS 193-1995).
- 6.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixés par la Commission du Codex Alimentarius.

7. HYGIÈNE

- 7.1 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 7.2 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* (CXG 21-1997).

8. POIDS ET MESURES

8.1 Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être indiqué conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

Quand les légumes sont revêtus d'une glaçure, conformément à l'Annexe pertinente, le contenu net déclaré des aliments n'inclut pas le givre.²

8.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne respecte pas le poids net déclaré sur l'étiquette doit être considéré comme « défectueux ».

8.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

9. ÉTIQUETAGE

- 9.1 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* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.2 Nom du produit

- 9.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans les annexes correspondantes.

- 9.2.2 Le mot « surgelé »³ doit également figurer sur l'étiquette, mis à part que le terme « surgelé »³ peut être employé dans des pays qui l'utilisent généralement pour décrire le produit traité conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme. La méthode de congélation peut être indiquée sur l'étiquette.

- 9.2.3 En cas d'adjonction d'un ingrédient donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X », selon le cas.

² **Glaçurage** Application d'une fine couche de glace protectrice qui se forme à la surface d'un produit congelé, par pulvérisation ou par immersion, avec/par une eau potable à laquelle on a ajouté certains ingrédients et additifs autorisés. Si le produit est givré, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la solution de givrage doit être potable. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles figurant dans les « Directives de l'OMS pour l'eau potable ».

³ Le terme « frozen » est utilisé au lieu de « quick frozen » dans certains pays anglophones.

9.2.4 Modes de présentation

9.2.4.1 Modes de présentation – doivent aussi figurer sur l'étiquette, associés au nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'indication (coupe/description/présentation) telle que définie dans les annexes correspondantes.

9.2.4.2 Autres modes de présentation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.4.1), l'étiquette doit contenir avec ou à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

9.2.5 Si les légumes sont calibrés, le calibre, tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

9.3 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.

10. CONDITIONNEMENT

L'emballage utilisé pour les légumes congelés doit être conforme aux dispositions pertinentes du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme».

ANNEXE POUR LES CAROTTES

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « carottes surgelées », on entend le produit préparé à partir de racines fraîches, propres et saines de variétés (cultivars) de carottes conformes aux caractéristiques de *Daucus carota* L., débarrassées des fanes, des extrémités vertes, de la pelure et des radicelles, lavées et blanchies ou non.

1.2 Présentation

1.2.2 Modes de présentation

(a) Entières:

- (i) **Coniques et cylindriques:** carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale de carottes entières. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, à la plus grande circonférence, ne doit pas dépasser 50 mm et le rapport entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieur à 4:1.
- (ii) **Sphériques:** carottes de forme sphérique parvenues à pleine maturité, dont le diamètre le plus grand dans n'importe quel sens ne dépasse pas 45 mm.
- (b) **Doigts:** carottes de type cylindrique, y compris les sections de ces dernières obtenues par tranchage transversal, d'une longueur minimale de 30 mm (exception faite des extrémités).
- (c) **Moitiés:** carottes coupées longitudinalement en deux moitiés à peu près égales.
- (d) **Quartiers:** carottes coupées longitudinalement en quatre sections à peu près égales.
- (e) **Bâtonnets:** carottes coupées à peu près longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions à peu près égales, à surface lisse ou ondulée. Leur longueur ne doit pas être inférieure à 20 mm et leur largeur à 5 mm, mesurée à l'endroit le plus large.
- (f) **Allumettes / julienne:** carottes coupées longitudinalement en lanières à surface lisse ou ondulée. La section transversale ne doit pas dépasser 9,5 mm (mesurée dans sa partie la plus longue).
- (g) **Rondelles:** carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches lisses ou ondulées, ayant une épaisseur minimale de 2 mm, maximale de 10 mm et un diamètre ne dépassant pas 50 mm.
- (h) **Morceaux:** carottes découpées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm mais inférieure à 30 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme et le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou des doubles dés.
- (i) **Dés:** carottes découpées en cubes de 12,5 mm de côté au maximum.
- (j) **Doubles dés:** carottes découpées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm.

1.2.3 Calibrage

- (a) Les carottes surgelées du type « entières » et « doigts », peuvent être présentées calibrées ou non calibrées.
- (b) Si les carottes sont calibrées, les modes de présentation indiqués au paragraphe 1.2.2 (a) doivent correspondre à l'un des trois systèmes ci-après de 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.

Tableau 1 - Calibrage

Désignation du calibre	Diamètre
Spécifications pour les carottes cylindriques	
(a) Petit	6 – 23 mm
(b) Moyen	23 – 27 mm
(c) Gros	Plus de 27 mm
Spécifications pour les carottes coniques	
(a) Petit	10 – 30 mm
(b) Moyen	30 – 36 mm
(c) Gros	Plus de 36 mm
Spécifications pour les carottes sphériques	
(a) Extra-petit	Moins de 18 mm
(b) Petit	18 – 22 mm
(c) Moyen	22 – 27 mm
(d) Gros	27 – 35 mm
(e) Extra-gros	Plus de 35 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Carottes telles qu'elles sont décrites dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (b) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (c) Herbes aromatiques et épices; bouillon ou jus de légumes et d'herbes aromatiques; garnitures composées d'un ou plusieurs légumes (par exemple laitue, oignons, morceaux de poivrons verts ou rouges, ou mélange des deux) jusqu'à un maximum de 10% m/m de l'ingrédient légume égoutté total.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

Les carottes surgelées doivent être exemptes de parties dures indésirables; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, elles doivent:

- (a) ne pas être difformes; (uniquement pour la présentation « entières » et en « doigts »);
- (b) être raisonnablement exemptes de meurtrissures;
- (c) être raisonnablement exemptes de lésions mécaniques (uniquement pour la présentation « entières » et en « doigts »);
- (d) être raisonnablement exemptes d'extrémités vertes;
- (e) être raisonnablement exemptes de matières végétales étrangères (MVE)¹ ;
- (f) être raisonnablement exemptes de zones non pelées.

2.2.2 Spécifications analytiques

Impuretés minérales dans le produit entier: pas plus de 0,1% m/m.

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

Défaut	Définition
(a) Matières végétales étrangères	Matières végétales inoffensives autres que les racines de carottes mûres.
(b) Malformations	Unités ramifiées, tordues, ou autres malformations qui altèrent sérieusement l'apparence du produit (modes de présentation « entières » ou « doigts »). Unités (autres que les petits morceaux) ne présentant pas les caractéristiques de présentation indiquées.
(c) Meurtrissures majeures	Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, au point que l'apparence du produit s'en trouve fortement altérée.
(d) Meurtrissures	<ul style="list-style-type: none"> – Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre mais inférieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre. – Autres défauts de coloration qui altèrent visiblement mais non de façon grave l'apparence du produit.
(e) Zones non pelées	Unités présentant des zones non pelées visibles d'une superficie supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.
(f) Lésions	Unités écrasées ou brisées.
(g) Fissures	Fissures de plus de 3 mm qui altèrent sensiblement l'apparence du produit (modes de présentation « entières », « doigts » et « bâtonnets »).
(h) Unités présentant une coloration verte	<ul style="list-style-type: none"> – Unités présentant une coloration verte à partir du collet ou de la ceinture verte du sommet (modes de présentation « entières » ou « doigts ») – Unités présentant une coloration verte (autres modes de présentation).

¹ À l'exception de celles visées dans la section 2.1.2.

Défaut	Définition
(i) Petits morceaux	<ul style="list-style-type: none"> Unités d'une longueur inférieure à 25 mm pour les modes de présentation « entières, coniques et cylindriques », « doigts », « moitiés », « quartiers » et « allumettes / julienne ». Pour les autres modes de présentation, unités d'un volume inférieur au tiers de celui du produit normalisé.
(j) Structure ligneuse	Le cœur de la carotte n'est pas tendre et présente une texture dure, ligneuse; il se détache très facilement de la chair extérieure.

2.2.4 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum s'établit comme suit pour les différents modes de présentation, calibres et autres défauts d'apparence:

(a) MVE et petits morceaux	1 000 g
(b) Entières, doigts, moitiés, quartiers	25 unités
(c) Dés, doubles dés, allumettes ou julienne Rondelles, bâtonnets, morceaux	400 g

2.2.5 Défauts et tolérances

Pour ce qui est du mode de présentation « entières », une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise, et de 20 pour cent pour tous les autres modes de présentation. S'il est calibré, le produit ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en masse de carottes du calibre déclaré.

Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les morceaux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront notés conformément aux tableaux appropriés de la présente section.

Tableau 1 - Carottes entières, doigts, moitiés et quartiers

Défauts	Pourcentage en nombre	Pourcentage en poids
(a) Malformations	3	-
(b) Meurtrissures majeures et zones non pelées	4	-
(c) Meurtrissures	10	-
(d) Lésions et fissures	4	-
(e) Petits morceaux	-	15
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités ou 1 g/1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	

Tolérance maximale totale: 22 pour cent en nombre.

Tableau 2 - Rondelles, bâtonnets, julienne, dés, doubles dés, allumettes et morceaux

Défauts	Pourcentage en poids	
	Rondelles, bâtonnets	Dés, doubles dés, allumettes ou julienne
(a) Malformations	6	-
(b) Meurtrissures majeures et zones non pelées	4	5
(c) Meurtrissures	10	12
(d) Lésions et fissures	4	10
(e) Petits morceaux	15	20
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités / 1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	1

Tolérance maximale totale: 20 pour cent en poids pour les dés, double dés, allumettes et morceaux, et 25 pour cent en poids pour les rondelles et les bâtonnets.

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.5 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « carottes ».

4.1.2 En ce qui concerne la déclaration des modes de présentation, les carottes « entières » et « doigts » peuvent être simplement désignées sous le nom de « carottes » dans les pays où cette pratique est usuelle.

4.1.3 En ce qui concerne la déclaration des calibres, les carottes répondant au calibre « petites » peuvent être désignées sous le nom de « baby » dans les pays où cette pratique est permise.

4.1.4 Lorsque d'autres calibres et désignations de calibre non mentionnés dans la présente norme sont utilisés, ils doivent figurer sur l'emballage destiné à la vente.

ANNEXE POUR LE MAÏS EN ÉPI

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « maïs en épi surgelé », on entend le produit préparé à partir d'épis frais, propres, sains et mûrs, entiers ou en morceaux, répondant aux caractéristiques de la variété *Zea mays* L. convar *saccharata* Koern, qui ont été parés (sauf dans le mode de présentation « entiers »), décortiqués et ébarbés, triés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant le cycle normal de commercialisation.

Les modes de présentation du maïs en épi sont les suivants:

- (a) **Variétés de maïs extra doux:** grains dont la teneur en sucre naturel est plus élevée et /ou dont la texture caractéristique est plus croquante (dorés, blancs, ou une combinaison des deux). Ces variétés peuvent présenter une couleur plus prononcée, et certaines variétés ont un péricarpe (enveloppe qui entoure le grain) légèrement plus dur que les variétés de maïs doux traditionnelles.
- (b) **Variétés de maïs doux:** grains de maïs doux qui transforment le glucose en amidon au long de différentes étapes de maturité - état laiteux, gélatineux, puis sous forme de pâte.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épis entiers:** épis entiers intacts auxquels peut rester attaché un fragment de tige.
- (b) **Épis entiers parés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés aux deux extrémités.
- (c) **Épis coupés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés puis coupés transversalement en morceaux.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Sucres tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Sel (chlorure de sodium) tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants tels que définis dans les normes Codex pertinentes;
- (d) Autres légumes appropriés.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, le maïs en épi surgelé doit être:

- (a) de couleur raisonnablement uniforme, blanche, crème ou jaune (dorée) ou d'un jaune plus foncé; sauf pour les variétés de couleurs mélangées
- (b) raisonnablement tendre et suffisamment développé;
- (c) de calibre raisonnablement uniforme;
- (d) raisonnablement exempt de parties tachées ou mécaniquement endommagées;
- (e) raisonnablement exempt d'unités mal parées (sauf pour le mode de présentation « entiers »);
- (f) raisonnablement exempt de matières végétales étrangères (MVE).\

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Couleur uniforme blanche, crème ou jaune (doré) ou d'un jaune plus foncé** - tous les grains d'un même épi (ou d'un morceau d'épi) sont de la même couleur et les différentes unités d'un même échantillon unitaire sont de la même couleur.
- (i) **Légère variation** - il existe une certaine différence de coloration, n'affectant que légèrement l'aspect du produit.
 - (ii) **Variation prononcée** - la différence de couleur entre les grains et/ou les épis se remarque et affecte l'aspect du produit.

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

- (b) **Calibre uniforme** - l'écart entre l'épi le plus long et l'épi le plus court de l'échantillon unitaire ne doit pas dépasser 50 mm pour les modes de présentation « entiers » et « entiers parés » ou 20 mm pour le mode de présentation « coupés », et l'écart entre le diamètre maximum du plus grand épi et le diamètre maximum du plus petit épi ne doit pas dépasser 15 mm.
- (i) **Mineurs** - si l'une des dimensions (longueur ou diamètre) dépasse de 5 mm ou plus la limite fixée = 1 défaut ;
 - (ii) **Majeurs** - si les deux dimensions dépassent de 5 mm ou plus la limite fixée = 2 défauts;
 - (iii) **Majeurs** - si l'une des dimensions ou les deux dépassent de plus de 5 mm la limite fixée = 4 défauts.
- (c) **Bien développé** - les grains doivent être disposés de façon symétrique, en alignements distincts ne comportant pas de grains racornis ou manquants ayant une incidence majeure. Le mode de présentation « entiers » peut comporter certaines parties racornies ou insuffisamment développées.
- (i) **Mineurs** - si l'apparence de l'épi est considérablement affectée par une disposition irrégulière des grains = 1 défaut;
 - (ii) **Majeurs** - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 2 défauts;
 - (iii) **Graves** - si 15 pour cent ou plus (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 4 défauts.
- (d) **Dans le mode de présentation « entiers »** - les défauts sont pénalisés comme suit pour ce qui est de la partie de l'épi racornie ou insuffisamment développée:
- (i) **Mineurs** - la longueur de la partie affectée est comprise entre 20 mm et 25 mm = 1 défaut;
 - (ii) **Majeurs** - la longueur de la partie affectée est comprise entre 25 mm et 30 mm = 2 défauts;
 - (iii) **Graves** - la longueur de la partie affectée dépasse 30 mm = 4 défauts.
- (e) **Parties mécaniquement endommagées ou tachées**
- (i) **Taches** - lésions dues aux maladies ou aux insectes, associées à un défaut de coloration affectant les grains.
 - (ii) **Dommages mécaniques** - lésions provoquées par des coupures ou par l'écrasement des grains. Ne sont pas considérés comme lésions mécaniques les dommages qu'ont pu subir, au moment de la coupe, les grains situés aux extrémités de l'épi.
 - **Mineurs** - si 5 pour cent au minimum et 10 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 0,5 pour cent au maximum (en nombre) sont gravement endommagés = 1 défaut;
 - **Majeurs** - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 1 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 2 défauts;
 - **Graves** - si plus de 15 pour cent (en nombre) des grains sont légèrement endommagés ou si plus de 1 pour cent (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 4 défauts.
- (f) **Unités mal parées** (i) épis entiers ou épis coupés auxquels est resté attaché un fragment de tige, (ii) extrémité supérieure de l'épi entier ou de l'épi coupé peut avoir été coupée trop haut et laisser apparaître des grains insuffisamment développés. Dans le mode de présentation « entiers », l'extrémité supérieure n'est pas parée et un fragment de tige de 15 mm maximum peut rester attaché, ce qui n'est pas considéré comme un défaut.
- **Mineurs** - si la coupe effectuée à l'une des extrémités de l'épi laisse une partie indésirable de moins de 6 mm = 1 défaut;
 - **Majeurs** - si cette longueur est de 6 à 12 mm au maximum = 2 défauts;
 - **Graves** - si cette longueur est de plus de 12 mm = 4 défauts.

(g) **MVE (matières végétales étrangères)**

- (i) **Enveloppe** - membrane extérieure qui constitue l'une des parties de l'épi de maïs et qui est enlevée au cours du traitement.
- (ii) **Soie** – filaments grossiers qui constituent l'une des parties de l'épi de maïs. La soie se trouve sous l'enveloppe et au contact immédiat des grains de maïs (en épi). La soie est normalement enlevée au cours du traitement. La présence de soies d'une longueur pouvant atteindre le double de celle de l'épi est considérée comme normale et ne constitue pas un défaut.
 - **Mineurs** - si les soies sont d'une longueur totale de deux à six fois supérieure à celle des épis = 1 défaut;
 - **Mineurs** - si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale ne dépassant pas 2 cm² = 1 défaut;
 - **Majeurs** - si les soies sont d'une longueur totale de six fois supérieure à celle des épis ou si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale supérieure à 2 cm² = 2 défauts.

2.2.3 Échantillon unitaire minimum¹

L'échantillon unitaire minimum s'établit comme suit pour les différents modes de présentation:

- (a) Épis entiers et entiers parés 4 épis
- (b) Épis coupés 8 morceaux d'épis

2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.4, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 1 de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » ou pour l'ensemble des défauts.

Tableau 1 - Tolérances pour tous les modes de présentation

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration (grains) [variétés unicolores]	Un épi	1	2	-	-
(i) Léger					
(ii) Prononcé					
(b) Défaut de coloration (épis)	Échantillon unitaire minimum	1	2	-	-
(i) Léger					
(ii) Prononcé					
(c) Écart de calibre supérieur à la norme (dans l'échantillon unitaire minimum)		1	2 ou 4	-	-
(d) Épi insuffisamment développé	Chaque épi	1	2	4	-
(e) Taché ou endommagé	Chaque épi	1	2	4	-
(f) Épi mal paré	Chaque épi	1	2	4	-
(g) Matières végétales étrangères	Échantillon unitaire minimum	1	2	-	-
Total de points admissible		21	6	4	21

¹ « Échantillon unitaire minimum »: ce terme ne doit pas être confondu avec les unités individuelles qui composent le produit (par exemple, épi, épi entier paré ou épi coupé).

2.6 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.7 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE**4.1 Nom du produit**

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « maïs en épi ».

4.1.2 Devra en outre figurer sur l'étiquette, à côté ou au voisinage des désignations « épis entiers » et « épis entiers parés », une indication précise du nombre d'unités contenues dans l'emballage.

ANNEXE POUR LES POIREAUX

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par poireaux surgelés, on entend le produit préparé à partir de parties fraîches, propres, saines et comestibles de poireaux conformes aux caractéristiques de l'espèce *Allium porrum* L., qui ont été parées, lavées et éventuellement blanchies pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Poireaux entiers** - poireaux après enlèvement des racines (barbes) et des feuilles coriaces;
- (b) **Poireaux** - parties de poireaux entiers, d'une longueur correspondant à la plus grande dimension de l'emballage, mais de 70 mm au moins.
- (c) **Poireaux coupés** - parties de poireaux entiers, découpés perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une longueur de 30 mm au minimum et de 70 mm au maximum.
- (d) **Rondelles de poireaux** - parties de poireaux entiers, découpés en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une épaisseur d'au moins 10 mm et de 30 mm au maximum.
- (e) **Poireaux hachés** - poireaux entiers hachés en morceaux de telle sorte que la structure originale n'existe pratiquement plus, l'« unité » ainsi obtenue ayant généralement une dimension inférieure à 15 mm.

1.2.3 Couleur

Les poireaux peuvent être décrits comme étant blancs; lorsqu'ils ne comportent pas plus de 10% m/m de feuilles ou de parties de feuilles de couleur verte.

1.2.4 Calibrage

- (a) les poireaux entiers et les poireaux peuvent être présentés comme étant calibrés ou non calibrés;
- (b) le diamètre minimal des poireaux entiers, mesuré perpendiculairement à l'axe immédiatement au-dessus du renflement du bulbe ne doit pas être inférieur à 10 mm;
- (c) lorsque les poireaux sont calibrés, la différence entre le plus gros poireau et le plus mince contenus dans le même emballage, mesurés perpendiculairement à l'axe immédiatement au-dessus du renflement du bulbe, ne doit pas dépasser 10 mm.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Poireaux tels qu'ils sont décrits dans la section 1.1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (b) Les condiments comme les épices et les herbes telles qu'elles sont définies dans les normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

Les poireaux surgelés doivent présenter des caractéristiques variétales analogues et être exempts de parties dures; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les poireaux surgelés doivent être:

- (a) exempts de feuilles jaunes et/ou jaunâtres;
- (b) raisonnablement exempts de dommages tels que taches, défauts de coloration, ou lésions provoquées par des insectes;
- (c) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE);
- (d) raisonnablement bien parés;
- (e) pratiquement exempts de feuilles détachées (dans le cas des poireaux entiers seulement);
- (f) pratiquement exempts de parties dures, comme des « groupes fleuris ».

2.2.2 Spécifications analytiques

Impuretés minérales - pas plus de 0,1% m/m mesurées sur la base du produit entier.

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

(a) Défaut de coloration	- décoloration de tout type sur le produit, qui nuit considérablement à son aspect.
(i) Mineur	- tache claire. Chaque zone ou zone composée de 4 cm ² = 1 défaut; ou si la dimension la plus grande est inférieure à 20 mm.
(ii) Majeur	- tache sombre. Chaque zone ou zone composée de 4 cm ² = 1 défaut; ou si la dimension la plus grande est supérieure à 20 mm.
(b) Lésions	- chaque feuille ou partie de feuille altérée, tachée ou endommagée par des insectes.
(c) Matières végétales étrangères (MVE)	- chaque cm ² de matière végétale inoffensive (MVE) ne provenant pas du poireau.
(d) Racines (barbes)	- tout disque radiculaire attaché au poireau ou détaché.
(e) Parties de racines	- parties de racines attachées au poireau ou détachées.
(f) Mal parés	- la partie blanche ou vert pâle constitue moins d'un tiers du produit total.
	- lorsque le produit est décrit comme « blanc » (section 1.2.3), un maximum de 10% m/m de feuilles vertes est toléré;
	- parties du groupe fleuri.
(g) Feuilles détachées	- feuilles ou parties de feuilles détachées (dans le cas des poireaux entiers seulement).

2.2.4 Dimension minimum de l'échantillon

La dimension minimum de l'échantillon prélevé aux fins de séparation et d'évaluation des défauts d'apparence doit être la suivante:

Mode de présentation	Dimension minimum de l'échantillon
(a) Poireaux entiers	20 unités
(b) Poireaux, poireaux coupés	500 g
(c) Rondelles de poireau	300 g
(d) Poireaux hachés	300 g

2.2.5 Méthode d'examen

Aux fins de la séparation et du dénombrement des défauts d'apparence, l'échantillon standard (se reporter à « dimension minimum de l'échantillon ») est placé dans l'eau dans un bac profond et les tiges ou portions de feuilles sont séparées une à une.

2.2.6 Défauts et tolérances

S'il est calibré, le produit ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre de poireaux entiers de la dimension déclarée.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.4, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément aux tableaux appropriés de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur » et « majeur » ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 1 - Poireaux entiers

Défaut	Catégorie des défauts		
	Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration			
(i) Mineur	2		
(ii) Majeur		2	
(b) Lésions		2	
(c) MVE	1		
(d) Racines (barbes)		2	
(e) Parties de racines	1		
(f) Mal parés		2	
(g) Feuilles détachées	1		
Total de points admissible	8	6	10

(Échantillon de 20 unités)

Tableau 2 - Poireaux, poireaux coupés, rondelles de poireaux et poireaux hachés

Défaut	Catégorie des défauts		
	Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration			
- Mineur	2		
- Majeur		2	
(b) Lésions		2	
(c) MVE	1		
(d) Racines (barbes)		2	
(e) Parties de racines	1		
(f) Mal parés		2	

Dimension minimum de l'échantillon 500 g (poireaux et poireaux coupés)

Dimension minimum de l'échantillon 300 g (rondelles de poireaux et poireaux hachés)

Total de points admissible	Mineur	Majeur	Total
(a) Poireaux et poireaux coupés	10	10	12
(b) Rondelles de poireaux et poireaux hachés	5	6	6

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.6 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « poireaux ».

4.1.2 Calibrage

Si on utilise un terme désignant le calibre des poireaux entiers, ce terme doit être:

- (a) étayé par l'indication du diamètre maximal prédominant des poireaux, exprimé en millimètres ou en fractions de pouce dans les pays où le système britannique est généralement employé; et/ou
- (b) conforme à la méthode usuelle de déclaration des calibres dans le pays où le produit est vendu.

ANNEXE POUR LE MAÏS EN GRAINS ENTIERS

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « maïs en grains entiers surgelé », on entend le produit préparé à partir de grains frais, propres, entiers, sains et succulents de maïs doux de la variété *Zea mays* L. convar. *saccharata* Koern, blanche ou dorée, qui ont été décortiqués et ébarbés, triés, parés, lavés et suffisamment blanchis avant ou après séparation de l'épi pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant le cycle normal de commercialisation.

Les modes de présentation du maïs en grains entiers sont les suivants:

- (a) **Variétés de maïs extra doux:** grains dont la teneur en sucre naturel est plus élevée et /ou dont la texture caractéristique est plus croquante (dorés, blancs, ou une combinaison des deux). Ces variétés peuvent présenter une couleur plus prononcée, et certaines variétés ont un péricarpe (enveloppe qui entoure le grain) légèrement plus dur que les variétés de maïs doux traditionnelles.
- (b) **Variétés de maïs doux:** grains de maïs doux qui transforment le glucose en amidon tout au long de différentes étapes de maturité - état laiteux, gélatineux, puis sous forme de pâte.

1.2 Présentation

1.2.1 Couleur

- (a) Doré;
- (b) Blanc;
- (c) « Autre » – la couleur dépend des caractéristiques de la variété.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

Garnitures telles que morceaux de poivrons verts ou rouges, ou mélange des deux variétés, l'une ou l'autre pouvant être douce ou piquante et séchée. D'autres légumes peuvent servir de garniture. La garniture ne devra pas dépasser 5% m/m du produit fini.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

Le maïs en grains entiers surgelé doit:

- (a) posséder des caractéristiques variétales uniformes;
- (b) être d'une couleur raisonnablement uniforme, éventuellement un peu mate;
- (c) être, avant et après la cuisson, exempt de toute saveur et odeur étrangères, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés;
- (d) être raisonnablement tendre et suffisamment développé;
- (e) être raisonnablement exempt de peaux vides;

et, pour ce qui concerne des défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, il doit être:

- (f) raisonnablement exempt de grains abîmés, écrasés ou brisés;
- (g) raisonnablement exempt de grains endommagés ou tachés;
- (h) raisonnablement exempt de morceaux d'épi, d'enveloppe ou de soie;
- (i) pratiquement exempt de matières végétales étrangères inoffensives; et
- (j) raisonnablement exempt de grains arrachés.

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Lésion ou tache** - tout grain atteint d'une lésion due aux insectes ou présentant un défaut de coloration, une lésion due aux maladies, une lésion d'origine mécanique ou tout autre défaut nuisant à son apparence ou à sa comestibilité. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs », « majeurs » et « graves » selon leur importance.
 - (i) **Défaut mineur** - lésion ou tache n'altérant que légèrement le grain.
 - (ii) **Défaut majeur** - lésion ou tache visible et altérant sensiblement le grain.
 - (iii) **Défaut grave** - lésion ou tache très visible et d'une nature telle que le produit serait habituellement rejeté lors d'une préparation culinaire normale.
- (b) **Épi** - matière cellulosique ferme ou dure à laquelle les grains de maïs sont attachés et dont ils sont détachés au cours du traitement.
- (c) **Enveloppe** - membrane extérieure qui constitue l'une des parties de l'épi de maïs et qui est enlevée au cours du traitement.
- (d) **Soie** - filaments grossiers qui constituent l'une des parties de l'épi de maïs. Cette soie se trouve sous l'enveloppe et au contact immédiat du grain de maïs. La soie est normalement enlevée au cours du traitement.
- (e) **Matières végétales étrangères inoffensives** - matière végétale étrangère autre que l'épi, l'enveloppe ou la soie qui est inoffensive: herbe, feuille, morceaux de tige, etc. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs », « majeurs » et « graves » selon leur importance.
 - (i) **Défaut mineur** - à peine visible et n'altérant que légèrement le produit.
 - (ii) **Défaut majeur** - visible et altérant sensiblement le produit.
 - (iii) **Défaut grave** - très visible et déplaisant, de nature à faire habituellement rejeter le produit dans une préparation culinaire normale.
- (f) **Grains arrachés** - grains de maïs qui ont été coupés ou enlevés de l'épi de maïs de façon telle que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs » ou « majeurs » selon la quantité de rafle adhérent aux grains.
 - (i) **Défaut mineur** - une légère quantité de rafle ou de matière dure subsiste à la base du grain.
 - (ii) **Défaut majeur** - petite quantité ou une quantité appréciable de rafle. (en cas de quantité excessive, appliquer la tolérance indiquée au tableau 1).

2.2.3 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum doit être de 250 g.

2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.3, les défauts d'apparence seront notés conformément au tableau 1 de la présente section. Le pourcentage maximum de défauts autorisés correspond au « pourcentage total admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » et « grains arrachés » ou pour l'ensemble des défauts.

- | | |
|---|---------------------|
| (a) Morceaux d'épi - tolérance maximale | 0,6 cm ³ |
| (b) Enveloppe - tolérance maximale | 4,4 cm ² |
| (c) Soie - tolérance maximale | 160 cm |
| (d) Grains abîmés, écrasés ou brisés | (60 grains) |

Tableau 1

Défauts	% m/m
Lésions ou taches (mineur)	5
Lésions ou taches (majeur)	3
Lésions ou taches (grave)	1
MVE inoffensives	0,2
Grains arrachés	
- mineur	7
- majeur	2
Pourcentage total admissible	9

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.1.1, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « maïs ».

4.1.2 En outre, il doit figurer sur l'étiquette, avec ou à proximité du mot « maïs »:

- (a) Les mots « grains entiers », sauf si une autre désignation telle que « maïs coupé », « maïs doux » ou « grains » est couramment employée dans le pays où le produit est vendu.
- (b) La mention, par exemple, « jaune » ou « blanc », sauf si le mot « doré » est couramment employé à la place de « jaune » dans le pays où le produit est vendu.

ANNEXE POUR LE BROCOLI

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « brocolis surgelés », on entend le produit préparé à partir de tiges ou bourgeons frais, propres et sains de brocolis conformes aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (brocolis en bourgeons) qui ont été triés, parés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Pointes** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans petites feuilles tendres attachées, de plus de 7 cm à 16 cm de longueur. Les pointes peuvent être coupées longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de pointes ne faisant pas la longueur indiquée.
- (b) **Fleurons** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans feuilles tendres attachées, de plus de 15 mm à 80 mm de longueur, la partie du pédoncule étant suffisante pour maintenir une tête compacte. Les fleurons peuvent être coupés longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de fleurons ne faisant pas la longueur indiquée.
- (c) **Pointes coupées** – pointes de brocoli qui ont été coupées en fragments et peuvent avoir une forme irrégulière, ayant entre 1,5 cm et 5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35% m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15% m/m.
- (d) **Brocolis hachés** - brocolis finement coupés en morceaux ayant moins de 1,5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35% m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15% m/m.

1.2.2 Calibrage

Les fleurons de brocoli 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 indiquées sur l'emballage. L'emballage ne doit pas contenir moins de 80% en poids de la taille déclarée.

Tableau 1: Calibrage

Désignation du calibre	Fourchette de diamètre de la tête des fleurons (mm)
(a) Petits fleurons	12 – 40 mm
(b) Fleurons	> 40 – 80 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Les brocolis tels qu'ils sont définis à la section 1.1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires¹;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

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

En ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts, les brocolis surgelés doivent être raisonnablement exempts de:

- (a) une proportion excessive de matières foliaires notamment de feuilles grandes et dures;
- (b) fragments et de feuilles détachées (seulement s'ils sont présentés en pointes et fleurons);
- (c) matières végétales étrangères;
- (d) fleurons jaunes ou bruns;
- (e) lésions mécaniques et de lésions dues aux maladies ou aux insectes;
- (f) morceaux mal parés (pointes et fleurons);
- (g) unités fleuries ou insuffisamment développées;
- (h) unités fibreuses ou ligneuses.

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE)** - feuilles, tige, ou autre matière végétale inoffensive autre que la plante de brocoli.
- (b) **Feuilles détachées** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - feuilles et morceaux de feuille de brocolis non attachés à la tige.
- (c) **Fragments** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - morceaux dont la longueur est inférieure à 20 mm pour les pointes et dont le poids est inférieur à 5 g pour les fleurons.
- (d) **Taches** - décoloration ou lésions dues à des insectes ou à des maladies.
 - (i) **Mineur** - lésions affectant légèrement l'aspect ou la comestibilité.
 - (ii) **Majeur** - lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité.
 - (iii) **Grave** - lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité et d'une telle ampleur que l'unité serait ordinairement éliminée dans les conditions normales de préparations culinaire.
- (e) **Lésions mécaniques** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité ayant l'apparence générale d'une pointe ou d'un fleuron mais dont plus de 50 pour cent des bourgeons sont détachés ou présentent d'autres lésions mécaniques qui affectent sensiblement l'apparence du produit.
- (f) **Parage défectueux** (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité dont l'apparence est gravement affectée par la présence de feuilles ou de morceaux de feuilles épaisses attachées, de feuilles déchiquetées, ou de petits bourgeons latéraux ou par la coupe défectueuse de la tige.
- (g) **Unités trop mûres ou insuffisamment développées** - présence de bourgeons fleuris dans le cas de pointes et fleurons, présence de grappes de bourgeons rameux, y compris l'inflorescence, qui s'étendent au point de nuire gravement à l'apparence de l'unité, ou présence de grappes de bourgeons d'une maturité si avancée que chaque bourgeon et son pédoncule forment une grappe mal structurée.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (h) **Unités fibreuses** - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités fibreuses sont dures mais encore comestibles.
- (i) **Unités ligneuses** - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités ligneuses sont extrêmement dures et à peu près immangeables.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon (pour ce qui est de la présentation) est de 300 g.

2.2.4 Défauts et tolérances

En outre, l'effectif de l'échantillon suivant est applicable pour les défauts d'apparence:

Tableau 2 - Effectif de l'échantillon

Modes de présentation	Effectif de l'échantillon pour défauts d'apparence
(a) Pointes, fleurons	300 g pour les fragments et les feuilles détachés, et les MVE; 25 unités pour les autres défauts
(b) Pointes coupées et autres modes de présentation	300 g
(c) Brocolis hachés	100 g

Tableau 3 - Classification des défauts selon leur nombre - Pointes et fleurons

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) MVE	Chaque morceau		2		
(b) Feuilles détachées	Chaque portion de 5 g	1			
(c) Fragments					
(i) Pointes	Chaque portion de 20 mm	1			
(ii) Fleurons	Chaque portion de 5 g	1			
(d) Taches	Chaque unité				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(iii) Grave				4	
(e) Lésions mécaniques	Chaque unité		1		
(f) Parage défectueux	Chaque unité	1			
(g) Unités trop mûres / développement défectueux	Chaque unité				
(h) Unités fibreuses	Chaque unité		2		
(i) Unités ligneuses	Chaque unité		2		
Total de points admissible		25	12	4	25

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 4. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 4 – Hachés

Défauts d'apparence	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) MVE	Chaque morceau		2		
(b) Taches	Chaque morceau				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(iii) Grave				4	
(c) Unités trop mûres / développement défectueux	Chaque unité de 10 g pour les brocolis coupés		2		
	Chaque unité de 2 g pour les brocolis hachés		2		
(d) Unités fibreuses	Chaque portion de 2 g		2		
(e) Unités ligneuses	Chaque portion de 2 g			4	
Total de points admissible		25	12	4	25

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 1.2.1, 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

Le nom du produit doit comprendre la désignation « brocoli » ainsi que le calibre et sa désignation lorsque le brocoli est calibré.

ANNEXE POUR LES CHOUX DE BRUXELLES

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « choux de Bruxelles surgelés », on entend le produit préparé à partir de bourgeons auxiliaires frais, propres, sains et entiers de la plante, conformes aux caractéristiques de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz, qui ont été parés, triés, lavés et suffisamment blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Calibrage

- (a) Les choux de Bruxelles surgelés peuvent être présentés calibrés ou non calibrés.
- (b) Que le produit soit calibré ou non, le nombre de choux congelés passant au travers de mailles carrées de 12 mm ne doit pas être supérieur à 5% en nombre.
- (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.

Tableau 1 - Désignation du calibre

Désignation du calibre	Diamètre des choux en mm mesurés à l'aide d'un tamis à mailles carrées ou d'un vernier
(a) Très fin	12 – 22 mm
(b) Petit	> 22 – 26 mm
(c) Moyen	> 26 – 36 mm
(d) Gros	Plus de 36 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Choux de Bruxelles tels qu'ils sont définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires¹;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les choux de Bruxelles surgelés doivent être raisonnablement exempts de:

- (a) Matières végétales étrangères (MVE);
- (b) Bourgeons d'une structure lâche;
- (c) Parage défectueux ou lésions mécaniques;
- (d) Lésions causées par des insectes ou des maladies;
- (e) Feuilles détachées.

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE)** - matières ne provenant pas du chou de Bruxelles, notamment tiges et feuilles, mais à l'exclusion des feuilles de bourgeons et de leurs fragments; matières végétales inoffensives d'autres plantes.
- (b) **Choux jaunes** - Plus de 50 pour cent de la surface externe du chou est de couleur jaune à la suite d'une perte de feuilles extérieures due à un parage excessif ou à une lésion mécanique.
- (c) **Structure lâche** - chou non compact avec feuilles peu serrées ou ouvertes. Chou dont les feuilles ont l'apparence d'une rosette.
- (d) **Feuilles perforées** (par des insectes) - chou présentant une ou plusieurs perforations (dus à des insectes etc.) d'un diamètre supérieur à 6 mm et un tissu cicatriciel au bord de la ou des perforations).
- (e) **Moisissures** - chou portant des marques notables de décomposition interne ou externe.
- (f) **Meurtrissures graves** - chou tavelé, tacheté, décoloré, ou présentant d'autres meurtrissures graves couvrant une superficie totale supérieure à celle d'un cercle d'un diamètre de 15 mm, au point que son apparence et sa comestibilité s'en trouvent sérieusement altérées et dont l'ampleur est telle qu'il serait écarté lors d'une préparation culinaire normale.
- (g) **Meurtrissures** - chou tavelé, tacheté, décoloré, ou ayant subi d'autres altérations assez étendues pour que l'ensemble de la superficie touchée soit supérieure à celle d'un cercle de 6 mm, ou de façon telle que son apparence s'en trouve matériellement affectée, mais pas de façon grave. On peut négliger les choux présentant des meurtrissures légères.
- (h) **Mal paré ou mécaniquement endommagé** - Chou dont: le trognon est très mal paré et laisse dépasser une queue de plus de 10 mm au-delà du point d'attache des feuilles extérieures;
 - (i) 4 feuilles extérieures ou plus sont endommagées de telle sorte que seuls les pétioles restent attachés au trognon;
 - (ii) le trognon dépasse de plus de 10 mm le point d'attache des feuilles extérieures;
 - (iii) l'aspect est altéré à un point tel que le chou est lacéré, peut se diviser aisément en deux ou que 25% de son volume est manquant.
- (i) **Feuilles libres** - Feuilles et fragments de feuilles détachés du chou.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

2.2.3.1 Présentation (modes de présentation et calibrage)

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

2.2.3.2 Défauts d'apparence

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg pour l'évaluation des MVE et des feuilles libres et de 100 choux pour l'évaluation des autres défauts d'apparence.

2.2.4 Défauts et tolérances

2.2.4.1 Modes de présentation – « non aggloméré »

Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les choux agglutinés à d'autres au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

2.2.4.2 Calibrage

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:

Tableau 2: Calibrage

Désignation du calibre	Extra-petit	Petit	Moyen	Grand
(a) % max 12 – 22 mm	-	20	20	5
(b) % max 22 – 26 mm	20	-	20	-
(c) % max 26 – 36 mm	5	20	-	20
(d) % max sup. à 36 mm	0		20	-
% max total	20	20	20	20

2.2.4.3 Défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3.2, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 3. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 3 - Tolérances de défauts

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			Total
		1	2	3	
(a) MVE	Chaque morceau	2			
(b) Structure lâche	Chaque chou		2		
(c) Feuilles perforées	Chaque chou		1		
(d) Moisissures	Chaque chou			4	
(e) Meurtrissures graves	Chaque chou			2	
(f) Meurtrissures	Chaque chou		2		
(g) Unités mal parées ou mécaniquement endommagées	Chaque chou		1		
(h) Feuilles libres	Chaque élément de 1% m/m	1			
Maximum de points autorisés au total		10	45	10	55

Pourcentage maximal en nombre de b) Choux jaunes: 25

2.3 Classification des « unités défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 e et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4.3, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

Le nom du produit doit comprendre la désignation « choux de Bruxelles ».

4.2 Désignation en fonction du calibre

4.2.1 Si un terme est utilisé pour désigner le calibre du chou de Bruxelles, il doit être accompagné:

- (a) de l'indication de la dimension des trous du crible en mm; et/ou
- (b) des mots « très petits », « petits », « moyens » ou « gros », selon le cas; et/ou
- (c) d'une représentation exacte, sur l'étiquette, des choux correspondant à la dimension dominante; et/ou
- (d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.

ANNEXE POUR LE CHOU-FLEUR

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « choux-fleurs surgelés », on entend le produit préparé à partir d'inflorescences fraîches, propres et saines de choux-fleurs répondant aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., qui peuvent avoir été parées, et divisées en morceaux et qui ont été lavées et suffisamment blanchies pour assurer une stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Entiers** - têtes entières, intactes, parées à la base, avec ou sans petites feuilles tendres, modifiées, fixées à la tige;
- (b) **En quartiers** - têtes entières, coupées verticalement en deux sections ou plus;
- (c) **Fleurettes**¹ - segments de tête dont la section transversale mesure au moins 12 mm dans la plus grande dimension et auxquels une petite portion de pédoncule secondaire peut être fixée. Une tolérance maximale de 20% m/m est autorisée pour les unités dont la section transversale, dans la partie la plus large de la fleurette, est comprise entre 5 mm et 12 mm. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.

1.2.2 Calibrage

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.

1.2.2.2 Si les fleurettes sont présentées calibrées, elles doivent satisfaire aux spécifications ci-après:

- (a) **Grandes fleurettes** - segments de tête dont la section transversale mesure au moins 30 mm dans la plus grande dimension et auxquels une portion de pédoncule secondaire peut être fixée. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.
- (b) **Petites fleurettes** - segments de tête dont la section transversale est comprise entre 12 mm et 30 mm dans la plus grande dimension et auxquels une petite portion de pédoncule secondaire peut être fixée. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Chou-fleur, tel que décrit à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires²;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

¹ Le terme « clusters » est utilisé indifféremment à la place de « florets » dans certains pays anglophones.

² Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 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.]

Les portions de tiges ou de pédoncules peuvent présenter une teinte vert clair ou un soupçon de bleu; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, ils doivent être raisonnablement:

- (a) exempts de zones présentant des défauts de coloration et limitées essentiellement à la surface;
- (b) exempts de grains endommagés ou tachés;
- (c) exempts de pédoncules fibreux;
- (d) exempts d'unités mal parées;
- (e) exempts de fragments;
- (f) compacts et raisonnablement bien développés;
- (g) exempts de feuilles vertes rêches;
- (h) exempt de pédoncules détachés (mode de présentation en fleurettes).

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

Tableau 1 – Définition de défauts d'apparence

(a) Défauts de coloration	(i) Léger - le défaut de coloration disparaît presque entièrement à la cuisson.
	(ii) Prononcé - le défaut de coloration ne disparaît pas à la cuisson.
(b) Taches	(i) Défaut mineur - l'apparence de l'unité n'est affectée que légèrement.
	(ii) Défaut majeur - l'apparence de l'unité est affectée sensiblement.
	(iii) Défaut grave - l'apparence de l'unité est affectée de façon admissible, au point qu'elle serait ordinairement éliminée dans les conditions normales de préparation culinaire.
(c) Lésions mécaniques	(i) Défaut majeur - unité dans laquelle plus de 50% de la couronne manquent ou présentent des lésions dues à une cause mécanique (pour les choux-fleurs entiers).
	(ii) Défaut majeur - unité dans laquelle plus de 25% de la couronne manquent ou présentent des lésions dues à une cause mécanique (pour les choux-fleurs entiers).
(d) Unités fibreuses	(i) Majeur - unité présentant des fibres dures notables qui affectent matériellement la comestibilité.
	(ii) Défaut grave - unité présentant des fibres dures qui sont inadmissibles et d'une nature telle que le produit serait normalement écarté.
(e) Unité mal parée - unité présentant des entailles profondes ou ayant un aspect déchiqueté.	
(f) Feuilles - feuilles ou parties de feuilles vertes épaisses attachées ou non à l'unité.	
(g) Fragments - fragments de fleurette mesurant 5 mm ou moins dans leur plus grande dimension.	
(h) Unité non compacte - unité dont les inflorescences sont écartées les unes des autres, ou dont le groupe fleuri présente un aspect « grumeleux » ou est très mou ou spongieux.	
(i) Pédoncules détachés - chaque morceau détaché du chou-fleur et mesurant plus de 2,5 cm dans le sens de la longueur.	

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon sera de 500 g (pour ce qui est de la présentation)³, et comportera 50 fleurettes au minimum.

2.2.4 Défauts et tolérances

Lorsque le chou-fleur est présenté calibré, une tolérance de 20 pour cent par unité de poids est admise pour les unités non conformes au calibre indiqué sur l'emballage.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément aux tableaux 2 et 3. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 2 - Choux-fleurs entiers

Défaut		Unité de mesure	Catégorie des défauts			
			Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration	(i) Léger	Chaque zone ou zone composée de 8 cm ²	1			
	(ii) Prononcé	Chaque zone ou zone composée de 4 cm ²		2		
(b) Taches	(i) Mineur	Chaque tête	1			
	(ii) Majeur			2		
	(iii) Grave				4	
(c) Lésions mécaniques	(i) Majeur	Chaque tête		2		
(d) Unité fibreuse	(i) Majeur	Chaque tête		2		
	(ii) Grave				4	
(e) Unité mal parée		Chaque tête		2		
		Chaque zone de 2 cm ²		2		
(f) Unité non compacte		Chaque zone ou zone composée de 12 cm ²		2		
Total de points admissible			10	6	4	10

³ Pour le mode de présentation « entiers », au moins 50 têtes pesant en tout au moins 500 g.

Tableau 3 - Choux-fleurs en quartiers, fleurettes et autres modes de présentation

Défaut		Unité de mesure	Catégorie des défauts			
			Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration	(i) Léger	Chaque zone ou zone composée de 8 cm ²	1			
	(ii) Prononcé	Chaque zone ou zone composée de 4 cm ²		2		
(b) Taches	(i) Mineur	Chaque unité	1			
	(ii) Majeur			2		
	(iii) Grave				4	
(c) Lésions mécaniques	(i) Majeur	Chaque unité		2		
(d) Unité fibreuse	(i) Majeur	Chaque unité		2		
	(ii) Grave				4	
(e) Unité mal parée		Chaque unité	1			
		Chaque zone de 2 cm ²		2		
(f) Fragments		Chaque élément de 3% m/m		2		
(g) Unité non compacte		Chaque zone ou zone composée de 12 cm ²		2		
(h) Pédoncules détachés		Chaque morceau	1			
Total de points admissible			25	16	4	25

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation « chou-fleur ».

4.1.2 Si un terme est utilisé pour désigner le calibre de la fleurette:

- (a) utiliser les mots « grandes fleurettes », « fleurettes moyennes », « petites fleurettes » ou « quartiers de fleurettes », selon le cas; et/ou
- (b) représenter correctement sur l'étiquette le calibre prédominant des fleurettes, et/ou;
- (c) utiliser le mot habituel de désignation du calibre qui est employé dans le pays où le produit est mis en vente.

ANNEXE POUR LES POMMES DE TERRE FRITES

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par pommes de terre frites surgelées, on entend le produit obtenu à partir de tubercules de pommes de terre propres, mûrs, sains, conformes aux caractéristiques des espèces *Solanum tuberosum* L, *Solanum Andigena* L et rhizomes de patates douce se conformant aux caractéristiques de l'espèce *Ipomoea batatas*. Ils doivent avoir été triés, lavés, épluchés, coupés en morceaux de forme oblongue, traités selon les besoins de manière à obtenir une coloration satisfaisante et frits dans de la graisse ou de l'huile de qualité alimentaire. Le traitement et la friture doivent être suffisants pour assurer une stabilité appropriée de la couleur et de la saveur durant les cycles normaux de commercialisation. Suite à l'opération de friture, le produit est rapidement refroidi puis congelé. Les produits n'ayant pas été frits ou précuits ne sont pas couverts par la présente annexe.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

Le mode de présentation du produit est déterminé par la nature de la surface et de la section transversale.

1.2.1.1 Nature de la surface

Le produit peut être présenté selon l'un des modes ci-après:

- (a) **Coupe droite** – morceaux de pommes de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles et planes;
- (b) **Coupe ondulée** – morceaux de pommes de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles, dont deux côtés ou plus sont ondulés.

1.2.1.2 Dimensions de la section transversale

Les dimensions transversales des tranches de pommes de terre frites surgelées coupées sur les quatre côtés (présentations de a) et b) décrites ci-dessus) ne doivent pas être inférieures à 4 mm mesurées à l'état congelé. Dans un même emballage, les pommes de terre frites surgelées doivent avoir une section transversale semblable.

Le produit peut être identifié par:

- (a) les dimensions approximatives de la section transversale ou par référence au système de désignation ci-après:

Tableau 1 – Désignation en fonction du calibre

Désignation	Dimension en mm de la face coupée la plus grande
(a) Allumettes	4 – 8
(b) Moyennes	> 8 – 12
(c) Épaisses	> 12 – 16
(d) Très grosses	> 16

Uniformité

Une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise lorsque des longueurs spécifiques ne sont pas indiquées.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

- (a) Pommes de terre telles qu'elles sont définies à la section 1.1;
- (b) Graisses et huiles alimentaires, telles qu'elles sont définies par la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999).

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Épices et herbes culinaires¹;
- (d) Les pâtes à frire.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

Les pommes de terre frites surgelées doivent être:

- (a) exemptes de saveurs et d'odeurs étrangères;
- (b) propres, saines et pratiquement exemptes de corps étrangers;
- (c) de couleur raisonnablement uniforme;

et, en ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, elles doivent être aussi:

- (a) dépourvues de défauts externes excessifs (taches, germes, décoloration, etc.);
- (b) dépourvues de défauts de triage excessifs (lamelles, petits morceaux et fragments);
- (c) raisonnablement exemptes de défauts de friture, tels que fragments carbonisés;

Quand elles sont frites conformément aux instructions du producteur, les pommes de terre frites surgelées doivent:

- (a) être de couleur raisonnablement uniforme;
- (b) avoir une consistance caractéristique du produit, sans être ni excessivement dures, ni excessivement molles ou pâteuses.

2.2.2 Spécifications analytiques

2.2.2.1 Teneur en eau: la teneur en eau du produit pour les modes de présentation allumettes, moyennes et épaisses ne dépassera pas 76% m/m; pour le mode de présentation très épaisses et autres, 78% m/m.

2.2.2.2 Définition de défauts d'apparence

On entend par défauts d'apparence: les taches ou les défauts de coloration (à l'intérieur ou en surface) provoqués par l'exposition à la lumière, par des agents mécaniques ou pathologiques ou par des parasites, les germes et les restes de pelure.

- (a) **Défaut mineur** - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre compris entre 3 et 7 mm; fragment de pelure brun pâle ou léger défaut de coloration sur une superficie ayant un diamètre supérieur à 3 mm.

- (b) **Défaut majeur** - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre de plus de 7 mm et moins de 12 mm.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

(c) Défaut grave - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle de 12 mm de diamètre ou plus.
Remarque: Les défauts externes « légers » qui sont trop insignifiants, en extension ou en intensité, pour entrer dans la catégorie des défauts mineurs, ne sont pas pris en considération.
Défauts de triage
(a) Lamelle - unité très mince (provenant généralement de la partie extérieure du tubercule), qui peut passer à travers une ouverture dont la largeur représente 50% de la dimension minimale du calibre nominal ou normal.
(b) Petit morceau - unité de moins de 25 mm de longueur.
(c) Déchets - fragment de pomme de terre de forme irrégulière ne correspondant pas à la conformation générale de la pomme de terre frite.
Défauts de friture
Fragments carbonisés - toute unité durcie et de couleur brun sombre par suite d'un excès de cuisson.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

2.2.4 Tolérances de défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées à la section 2.2.4, les défauts d'apparence sont classés en trois catégories: « mineurs », « majeurs » et « graves ». Les tolérances concernant les défauts d'apparence dépendent de la section transversale des pommes de terre frites.

Pour être acceptables, les échantillons standard ne doivent pas renfermer un nombre d'unités supérieur à celui indiqué dans les différentes catégories figurant au Tableau 2, y compris « Total ».

Tableau 2 - Tolérances de défauts d'apparence

Catégorie de défaut	Nombre des unités défectueuses - sections transversales des tranches	
	4 – 16 mm	Plus de 16 mm
(a) Grave	7	3
(b) Graves et majeurs	21	9
Total (graves + majeurs + mineurs)	60	27

Les tolérances pour les autres défauts (indépendamment de la section transversale) sont les suivantes:

Tableau 3 - Défauts de triage (grades)

Lamelles	Max. 12% m/m
Petits morceaux et déchets	Max. 6% m/m
Total défauts de triage	Max. 12% m/m
Défauts de friture	Max. 0,5% m/m

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire prélevé sera considéré comme « défectueux » en fonction des caractéristiques considérées:

- (a) s'il n'est pas conforme à l'une quelconque des spécifications générales énoncées à la section 2.1;
- (b) s'il n'est pas conforme à l'une quelconque des spécifications générales de la section 2.2.1;
- (c) s'il dépasse les tolérances pour défauts d'apparence dans une ou plusieurs des catégories respectives de défauts de la section 2.2.5.

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.3 a) à c), est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines, sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit être « pommes de terre frites » ou une dénomination équivalente employée dans le pays dans lequel le produit est destiné à être vendu. Lorsque des patates douces sont utilisées, le nom du produit doit être « patates douces frites ».

4.1.2 En outre, l'étiquette peut porter une mention indiquant le mode de présentation, par exemple « coupe droite » ou « coupe ondulée » ou les dimensions approximatives de la section transversale ou encore la désignation appropriée, selon le cas, « allumettes », « moyennes », « épaisses » ou « très grosses ».

4.2 Spécifications supplémentaires

Des instructions claires relatives à la conservation du produit entre le moment de son achat chez le détaillant et celui de son utilisation, ainsi que le mode d'emploi (cuisson), doivent figurer sur l'emballage.

ANNEXE POUR LES HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « haricots verts surgelés », on entend le produit préparé à partir de gousses fraîches, propres, saines et succulentes des plantes répondant aux caractéristiques des variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. ou *Phaseolus coccineus* L. Après le retrait des fils (s'il y en a), des tiges et des pédoncules, les gousses sont lavées et suffisamment blanchies pour assurer une bonne stabilité de la couleur et de la saveur au cours des cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Types

Les haricots verts ou les haricots beurre qui appartiennent à des groupes variétaux distincts quant à la forme peuvent être désignés comme suit:

- (a) **Ronds** - gousses dont la largeur ne dépasse pas 1,5 fois l'épaisseur;
- (b) **Plats** - gousses dont la largeur dépasse 1,5 fois l'épaisseur.

1.2.2 Modes de présentation

Les haricots verts surgelés et les haricots beurre surgelés peuvent être présentés sous les formes suivantes:

- (a) **Entiers**: gousses entières de n'importe quelle longueur.
- (b) **Morceaux**: gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 pour cent ou plus en nombre mesurent au moins 20 mm de long mais pas plus de 65 mm.
- (c) **Morceaux courts**: gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 pour cent ou plus en nombre ont une longueur comprise entre 10 mm et 20 mm.
- (d) **Morceaux en diagonale**: gousses coupées selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, 70 pour cent ou plus en nombre des morceaux ayant plus de 6 mm de long.
- (e) **Morceaux courts en diagonale**: gousses coupées dans le sens de la longueur ou selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, ayant au maximum 7 mm d'épaisseur.

1.2.3 Couleur (haricots beurre uniquement)

Les gousses des haricots beurre, à l'exclusion des graines et des tissus végétaux à proximité immédiate, doivent avoir une couleur prédominante jaune, ou jaune teinté de vert.

1.2.4 Calibrage

- (a) Les haricots verts et les haricots beurre surgelés entiers peuvent être présentés calibrés ou non.
- (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 et indiquées sur l'emballage.

Tableau 1 Désignation du calibre

Désignation du calibre	Diamètre en mm de la gousse mesuré à travers des barres parallèles
(a) Extra-fin	jusqu'à 6,5
(b) Très fin	jusqu'à 8
(c) Petit	jusqu'à 9,5
(d) Moyen	jusqu'à 11
(e) Gros	plus de 11

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Haricots verts et haricots beurre tels que définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires¹;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Spécifications générales

En ce qui concerne les défauts d'apparence faisant l'objet d'une tolérance, les haricots surgelés doivent être:

- (a) sans trop de fragments;
- (b) normalement développés (haricots entiers);
- (c) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE);
- (d) raisonnablement exempts de pédoncules;
- (e) raisonnablement exempts de lésions causées par des insectes ou des maladies;
- (f) raisonnablement exempts d'unités mécaniquement endommagées;
- (g) raisonnablement exempts de fils durs et d'unités fibreuses.

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE):** matières végétales provenant de la plante de haricot, autres que la gousse, telles que feuilles ou sarments, mais à l'exclusion de pédoncules; autres matières végétales inoffensives non intentionnellement utilisées comme ingrédient. Aux fins d'évaluation, les MVE constituées de matériel foliaire de haricot seront distinguées des autres MVE.
- (b) **Pédoncules:** un morceau de pédoncule, adhérent ou non à l'unité.
- (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 gravement à son apparence.
- (e) **Lésions mécaniques:** (pour les présentations « haricots entiers » et « en morceaux »): unité cassée ou fendue en deux morceaux, écrasée ou dont les extrémités sont déchiquetées à un point nuisant sérieusement à son apparence.
- (f) **Unité mal développée:** (uniquement pour la présentation « haricots entiers »): chaque unité mesurant moins de 3 mm dans sa plus grande largeur.
- (g) **Fils durs:** fibre résistante pouvant soutenir un poids de 250 g pendant cinq secondes ou plus lors d'essais conduits conformément à la procédure décrite dans CAC/RM 39-1970.
- (h) **Unité fibreuse:** chaque unité présentant une substance parchemineuse formée pendant la maturation de la gousse, en proportion nuisant gravement à la comestibilité de l'unité.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

- (i) **Fibre comestible:** matière fibreuse qui se forme sur les parois de la gousse qui, après la cuisson, est ressentie sous la dent mais peut être aisément consommée en même temps que le reste du haricot.
- (ii) **Fibre non comestible: matière** fibreuse qui se forme sur les parois de la gousse qui, après la cuisson, perturbe la mastication et tend à se séparer du reste du haricot.
- (iii) **Fragments:** (pour les présentations « en morceaux » et en « tranches »): tout morceau de haricot mesurant moins de 10 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés; (pour la présentation « haricots entiers »): tout morceau de haricot mesurant moins de 20 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

2.2.3.1 Présentation

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

2.2.3.2 Défauts d'apparence

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg pour les MVE et les pédoncules et de 300 g pour les autres catégories de défauts.

2.2.4 Défauts et tolérances

2.2.4.1 Présentation

- (a) Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10% m/m est admise pour les morceaux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé. Pour évaluer ce facteur, l'unité d'échantillonnage doit être le contenu total du paquet ou 1 kg.
- (b) Si le produit est présenté comme étant calibré il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre de gousses de haricots du calibre déclaré ou de calibre plus petit. Sur les 20 pour cent en nombre qui peuvent être d'un calibre plus gros, le quart au maximum pourront appartenir au plus gros des deux calibres immédiatement supérieurs et aucun ne pourra être plus gros que ce dernier.

2.2.4.2 Défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau 2. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 2. Tolérances de défauts par nombre

Défaut	Catégorie des défauts			Total
	1	2	3	
(a) MVE				
(i) feuille de haricot (chaque élément)	1			
(ii) autres MVE (Chaque élément)	2			
(b) Pédoncules	1			
(c) Meurtrissures graves		3		
(d) Meurtrissures mineures		1		
(e) Lésions mécaniques (haricots entiers ou en morceaux)		1		
(f) Unité mal développée (haricots entiers)		2		
(g) Fils durs			3	
(h) Unité fibreuse			1	
(A) Toute présentation sauf haricots entiers	15	50	10	60
(B) Haricots entiers seulement	15	30	6	40
(i) Fragments (mode de présentation « entiers », « morceaux » et « morceaux courts en diagonale » - maximum 20% m/m				

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.2.1 et 2.2.4.2, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre les désignations de « haricots verts » ou de « haricots beurre », selon le cas.

4.1.2 Le type (« rond » ou « plat ») peut être déclaré si cette indication est d'usage courant dans les pays où le produit est vendu.

4.2 Désignation en fonction du calibre

Si un terme est utilisé pour décrire le calibre des haricots, il doit être accompagné:

- (a) de l'indication du calibre en mm, conformément à la section 1.2.4; et/ou
- (b) des mots « très petits », « petits », « moyens » ou « gros », selon le cas; et/ou
- (c) d'une représentation graphique exacte sur l'étiquette, du calibre prédominant des gousses; et/ou
- (d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.

ANNEXE POUR LES PETITS POIS

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

1. DESCRIPTION

1.1 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.

1.1.1 Types

- (a) Toute variété appropriée de petits pois répondant aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L peut être utilisée.
- (b) Le produit doit être présenté comme « petits pois » ou comme « petits pois doux » s'il présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques de ce type.
- (c) Les petits pois doux issus de variétés ridées ou hybrides ayant des caractéristiques similaires peuvent être inclus.

1.2 Présentation

1.2.1 Calibrage

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

1.2.1.2 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. Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées.

Tableau 1 – Spécifications de calibrage

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm
Spécifications de calibrage A	
1) Petits	jusqu'à 8,75
2) Moyens	jusqu'à 10,2
3) Gros	plus de 10,2
Spécifications de calibrage B	
1) Extra-fins	jusqu'à 7,5
2) Très fins	jusqu'à 8,2
3) Petits	jusqu'à 8,75
4) Moyens	jusqu'à 10,2
5) Gros	plus de 10,2

1.2.1.3 Tolérances pour défauts de calibrage

Le produit présenté calibré devra contenir au minimum 80 pour cent de petits pois du calibre déclaré, ou du calibre inférieur en poids ou en unités. Il ne pourra contenir plus de 20 pour cent de petits pois des deux calibres immédiatement supérieurs en poids ou en unités, le cas échéant.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Petits pois, tels que définis à la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires¹;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Caractéristiques organoleptiques et autres

2.2.1.1 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.

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

2.2.2 Spécifications analytiques

La teneur en solides insolubles dans l'alcool, déterminée selon la méthode décrite dans la Norme CXS 234-1999 ne doit pas dépasser:

- (a) Petits pois 23% m/m;
- (b) Petits pois doux 19% m/m.

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Petits pois jaunes:** petits pois jaunes ou blancs mais comestibles (c'est-à-dire ni aigres ni pourris).
- (b) **Petits pois endommagés:** petits pois légèrement tachés ou piqués.
- (c) **Petits pois tarés:** petits pois durs, desséchés, tachés, décolorés ou présentant d'autres défauts d'une ampleur telle que leur apparence ou comestibilité s'en trouve sérieusement altérée. Cette dénomination englobe notamment les petits pois vermiculés.
- (d) **Fragments de petits pois:** petits pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés, à l'exclusion de petits pois entiers mais dépourvus de téguments.
- (e) **Matières végétales étrangères (MVE)** 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.

2.2.4 Dimensions standard de l'échantillon

L'échantillon standard pour toutes les présentations sera de 500 g.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

2.2.5 Tolérances de défauts d'apparence

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

Tableau 2 – Tolérances de défauts d'apparence

Petits pois jaunes	2% m/m
Petits pois endommagés	5% m/m
Petits pois tares	1% m/m
Fragments de petits pois	12% m/m
MVE	0,5% m/m mais dont la surface totale ne dépasse pas 12 cm ²

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 2.2.2 doit être considéré comme « défectueux ».

En outre, toute unité échantillon doit être considérée comme « défectueuse » du point de vue des exigences de qualité si l'un quelconque des défauts mentionnés à la section 2.2.3 est présent à une quantité double de la quantité prévue par les tolérances correspondantes mentionnées à la section 2.2.5 ou si la proportion totale des défauts indiqués à la section 2.2.3 de a) à d) dépasse 15% m/m.

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente annexe doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

4. ÉTIQUETAGE

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit comprendre la désignation de « petits pois », sauf si les petits pois sont présentés conformément aux dispositions de la section 1.1.1.

4.1.2 Types de petits pois et petits pois doux, auquel cas la désignation doit être « petits pois » ou l'expression équivalente utilisée dans le pays où le produit doit être vendu.

ANNEXE POUR LES ÉPINARDS

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

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Par « épinards surgelés », on entend le produit préparé à partir de parties fraîches, propres, saines et comestibles d'épinards conformes aux caractéristiques de l'espèce *Spinacia oleraceum* L., qui ont été triées, lavées, suffisamment blanchies et dûment égouttées pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épinards entiers** - épinards intacts après enlèvement de la racine;
- (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;
- (c) **Feuilles coupées** - parties de feuilles d'épinards dont généralement la plus petite dimension est supérieure à 20 mm;
- (d) **Épinards hachés** - parties de feuilles d'épinards réduites en petits morceaux dont la plus grande dimension est généralement inférieure à 10 mm, mais non réduites en pulpe ou en purée, c'est-à-dire en morceaux dont la dimension est inférieure à 3 mm;
- (e) **Épinards hachés fins** - épinards finement coupés ou passés à travers un tamis, les particules de feuilles ayant une dimension inférieure à 3 mm.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Les épinards, tels que définis à la Section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985);
- (c) Graisses et huiles alimentaires, telles que définies dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999);
- (d) Épices et herbes culinaires¹;
- (e) Sauces portant un nom spécifique.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 Uniformité

Une tolérance de 10 pour cent en poids d'unités ne satisfaisant pas aux normes est admise.

¹ Conformément aux normes pertinentes du Codex pour les épices et herbes culinaires, le cas échéant.

2.2.2 Spécifications générales

Les épinards surgelés doivent être pratiquement exempts de matières fibreuses et, pour les épinards entiers, les épinards en branches et les feuilles coupées, ne pas avoir subi d'écrasement sensible dû à des causes mécaniques; et, en ce qui concerne les défauts d'apparence et autres défauts pour lesquels une tolérance est admise, les épinards surgelés doivent être:

- (a) bien égouttés et exempts d'une quantité excessive d'eau;
- (b) pratiquement exempts de sable et de terre;
- (c) pratiquement exempts de feuilles détachées (dans le cas des épinards entiers seulement);
- (d) pratiquement exempts de morceaux de racines;
- (e) raisonnablement exempts de feuilles décolorées ou de parties de feuilles décolorées;
- (f) raisonnablement exempts de hampes florales (groupes fleuris);
- (g) raisonnablement exempts de boutons de fleurs;
- (h) raisonnablement exempts de couronnes et de parties de couronnes, sauf dans le cas d'épinards entiers;
- (i) raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE).

2.2.3 Spécifications analytiques

- (a) Les impuretés minérales - telles que sable, terre et vase - ne doivent pas dépasser 0,1% m/m du produit entier;
- (b) Résidu sec exempt de chlorure de sodium - pas moins de 5,5% m/m.

2.2.4 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Feuilles détachées (épinards entiers seulement)** - feuilles qui sont détachées de la couronne;
- (b) **Défaut de coloration** - décoloration de tout type sur les feuilles ou les portions de tiges, qui nuit considérablement à l'aspect du produit;
 - (i) **Défaut mineur** - tache claire;
 - (ii) **Défaut majeur** - tache sombre.
- (c) **Matière végétale étrangère** - matières végétales inoffensives, par exemple herbe, paille, etc.
 - (iii) **Défauts mineurs** - Les MVE sont vertes et tendres;
 - (iv) **Défaut majeur** - les MVE ne sont pas vertes et/ou pas tendres.
- (d) **Hampes florales (groupes fleuris)** - portions de la plante portant les fleurs, ayant plus de 25 mm de long;
- (e) **Boutons de fleurs** - boutons de fleurs séparés, détachés des capitules;
- (f) **Couronnes (sauf pour les épinards entiers)** - partie solide de la plante d'épinard entre la racine et les feuilles qui y sont attachées;
- (g) **Morceaux de racines** - toute partie de la racine, qu'elle soit séparée ou attachée aux feuilles.

2.2.5 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon prélevé aux fins de séparation et d'évaluation des défauts d'apparence doit être telle qu'indiquée au Tableau 1:

Tableau 1 – Dimensions de l'échantillon

Mode de présentation	Dimension standard de l'échantillon (en grammes)
(a) Épinards entiers et épinards en branches	300
(b) Feuilles coupées	300
(c) Épinards hachés	100
(d) Épinards hachés fins	100

2.2.6 Méthode d'examen

Aux fins de la séparation et du dénombrement des défauts d'apparence, la prise d'essai (échantillon de dimension standard) est placée dans l'eau dans un bac et les feuilles ou parties de feuilles sont séparées une à une.

2.2.7 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire standard indiquée dans la section 2.2.5, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au Tableau approprié de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur », « majeur » et « grave » ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 2 - Épinards entiers, épinards en branches et feuilles coupées

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Feuilles détachées (uniquement pour la présentation épinards entiers)	Chaque feuille	1			
(b) Défaut de coloration	Chaque zone de 4 cm ²				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(c) MVE	Chaque portion de 5 cm				
(i) Mineur		1			
(ii) Majeur			2		
(d) Groupes fleuris	Chaque tête entière		2		
	Chaque portion	1			
(e) Couronne (sauf pour les épinards entiers)	Chaque couronne entière.		2		
	Chaque partie				
(f) Morceaux de racines	Chaque morceau			4	
Total de points admissible		20	10	4	20

Tableau 3 - Épinards hachés fins

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts		
		Mineur	Majeur	Total
(a) Défaut de coloration	Chaque cm ²			
(i) Mineur		1		
(ii) Majeur			2	
(b) MVE	Chaque portion de 1 cm			
(i) Mineur		1		
(ii) Majeur			2	
(c) Boutons de fleurs	Tous les 50 boutons	1		
(d) Morceaux de couronne	Chaque morceau		2	
(e) Morceaux de racines	Chaque morceau		2	
Total de points admissible		20	10	20

Tableau 4 - Épinards hachés fin

Défaut	Tolérance
Tout bouton ou particule de couleur sombre	Les défauts de ce type ne doivent pas nuire à l'aspect général du produit

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire standard non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.1.1, 2.1.6 et 2.2.1 doit être considéré comme « défectueux ».

2.4 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies à la section 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.2, est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE**4.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit comprendre la désignation « épinards ».