

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(c) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/6
Juin 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Vingt-deuxième session,

Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1^{er} octobre 2004

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex révisée pour certains légumes en conserve (A L'ETAPE 3)* ci-joint sont invités à les faire parvenir AVANT le **30 AOUT 2004, de préférence par courrier électronique**, à Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, South Building, 14th Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie: +1.202.720.3157; courriel: uscodex@usda.gov), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou, **de préférence**, courriel : codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa vingt et unième session (septembre 2002), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de l'impossibilité à procéder à une étude détaillée des avant-projets de norme (y compris pour certains légumes en conserve et les milieux de couverture des légumes en conserve) inscrits à l'ordre du jour de sa présente session. En conséquence, il a décidé de renvoyer tous les avant-projets de norme (y compris pour certains légumes en conserve et les milieux de couverture des légumes en conserve) à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. L'Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve, y compris le Projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve a été révisé par un groupe de rédaction dirigé par la France¹.
2. L'*Avant-projet de Norme Codex pour certains légumes en conserve* (y compris les milieux de couverture des légumes en conserve) est annexé à ce document. Certaines parties du texte ont été alignées sur la terminologie normalisée utilisée dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités. En outre, l'annexe contient des observations sur certaines sections de la norme qui pourraient nécessiter une discussion plus approfondie.
3. Le Secrétariat du Codex voudrait faire remarquer les points suivants au Comité:

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 95-97.

Définition du produit

4. Le dernier paragraphe de la section 2.1 (1) « *Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre* » se réfère davantage au champ d'application étant donné qu'il énumère les produits qui ne sont pas visés par la norme. Le Comité est invité à examiner l'inclusion de ce paragraphe dans le champ d'application par souci de cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Milieux de couverture

Édulcorants

5. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des édulcorants (paragraphe 5-13).

Milieux de couverture

6. Il est noté que les dispositions pour les milieux de couvertures des légumes en conserve couverts auparavant par l'Avant-projet de directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve² sont à présent énoncées dans une section sur les milieux de couverture.

7. Le Comité peut avoir l'impression que les dispositions pour les milieux de couverture des légumes en conserve autres que ceux couverts par le présent avant-projet de norme peuvent être élaborées séparément étant donné qu'elles n'introduisent pas un grand nombre de détails dans la norme comme dans le cas des milieux de couverture des fruits en conserve. Toutefois, il est noté que le Projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve mentionne déjà dans sa section sur les milieux de couverture les « Directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration) », sous-entendant que les futures lignes directrices Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve couvriront les dispositions pour les milieux de couverture des légumes en conserve développées par le CCPFV. Ce principe va dans le sens de la simplification des normes Codex et du développement de textes horizontaux couvrant un large éventail de produits lorsque c'est possible et approprié.

8. Le Comité est invité à examiner:

- (a) la nécessité de séparer les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve couvrant les légumes en conserve en général, ou
- (b) l'arrêt de l'élaboration de Directives Codex séparées pour les milieux de couverture des légumes en conserve et l'introduction de dispositions spécifiques sur les milieux de couverture dans des normes individuelles couvrant des légumes en conserve autres que ceux repris dans le présent avant-projet de norme.

Si le Comité encourage cette décision:

- (i) la Commission du Codex Alimentarius ou son Comité exécutif doit être informé de l'arrêt des travaux sur les Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve, et
- (ii) le Projet de norme Codex pour les pousses de bambou doit être amendé pour introduire des dispositions sur les milieux de couverture convenant au produit³.

² CX/PFV 02/9.

³ Par ailleurs, voir document CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des milieux de couverture (paragraphe 14-17).

Facteurs essentiels de composition et de qualité

9. Le Comité est invité à examiner la nécessité d'élaborer des dispositions concernant la « classification des unités défectueuses » de la section 3.4.2 (Uniformité) qui s'appliquent en général aux normes Codex pour les fruits et légumes traités lors de l'examen des spécifications requises pour la « Définition des défauts », les « Défauts et tolérances » et l'« Acceptation des lots » (certaines de ces dispositions peuvent être omises ou condensées selon la nature du produit) et si tel est le cas, à appliquer la terminologie normalisée dans la mesure du possible par souci de cohérence c.-à-d. « *Tout récipient qui ne répond pas aux exigences de (qualité)/uniformité stipulées dans la section 3.4.2 doit être considéré comme "défectueux" ».*

Additifs alimentaires

10. Certaines des dispositions sur les additifs alimentaires ont été alignées sur les noms correspondants fixés dans les Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires⁴ (CAC/GL 36-1989, Rév. 6-2001)⁵.

Contaminants & Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

11. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes traités pour ce qui est des contaminants (paragraphe 23) et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (paragraphe 24).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

12. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de norme Codex pour certains légumes en conserve* (y compris les dispositions sur les milieux de couverture) ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

⁴ Les normes Codex peuvent être téléchargées sur le site:
<http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=fr>.

⁵ Par ailleurs, voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex et des normes Codex pour les fruits et légumes traités (paragraphe 18-22).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve, tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination « conserves de légumes » désigne le produit:

- (1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés (légumes en conserve) sains, tels que définis à la section 2.2, et présentant un état de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun des éléments essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, etc. en fonction du type de produit.

Ne sont pas visés par cette norme, les légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

- (2) conditionné avec un liquide de couverture approprié tel qu'indiqué à la section 3.2 (Milieux de couverture) ci-dessous.

Le produit peut être dit « conditionné sous vide » lorsqu'il est conditionné sans liquide de couverture, ou dans un liquide n'excédant pas 20% du poids net du produit, et que le récipient est fermé dans des conditions créant à l'intérieur de celui-ci une dépression interne minimale, mesurée à 20°C:

- (a) de 500 millibars pour les récipients d'une capacité inférieure ou égale à 2550 ml,
 - (b) de 300 millibars pour les récipients d'une capacité supérieure à 2550 ml.
- (3) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

2.2 DEFINITIONS SPECIFIQUES PAR PRODUIT

Carottes

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

Haricots verts ou beurre

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

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

Asperges

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

Petits pois

2.2.4 Le terme « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum L.*, des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées).

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

Palmiers

2.2.5 Le terme « cœurs de palmiers » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier sauvage (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses. Le produit a une structure hétérogène. Ces palmiers sauvages sont conformes aux caractéristiques de *Euterpe edulis* (une seule tige) ou *Euterpe oleracea* (plusieurs tiges dans une cépée), ou à celles d'autres espèces de palmiers sauvages propres à la consommation humaine. Le terme « pousses de palmiers » (ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture ») désigne le produit préparé à partir de la partie centrale de la tige de pousses jeunes et saines, exemptes de parties fibreuses, du palmier de culture des variétés issues de *Bactris gasipaes*, ou d'autres variétés de palmiers de culture propres à la consommation humaine.

Pois secs trempés

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

Maïs doux

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

Petits épis de maïs ou jeunes épis de maïs

2.2.8 Le terme « petits épis de maïs » ou « jeunes épis de maïs » désigne le produit préparé à partir de jeunes épis de maïs, avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea maïs L.*

2.3 MODES DE PRESENTATION

2.3.1 Carottes

- (1) **Entières:**
 - (a) Cultivars coniques ou cylindriques (par exemple, variétés *Chantenay* et *Amsterdam*) qui, après transformation, gardent approximativement leur forme initiale. Le diamètre le plus grand des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, ne doit pas dépasser 50 mm. Le rapport entre les diamètres de la plus grande carotte et de la plus petite ne doit pas être supérieur à 3/1.

- (b) Cultivars sphériques (carottes de Paris): carottes arrivées à pleine maturité, de forme arrondie, dont le diamètre le plus grand dans chaque direction ne doit pas dépasser 45 mm.
- (2) ***Jeunes carottes entières:***
- (a) Cultivars coniques ou cylindriques: carottes dont le diamètre ne dépasse pas 23 mm et la longueur n'est pas supérieure à 100 mm.
- (b) Cultivars sphériques: carottes entières dont le diamètre dans chaque direction ne dépasse pas 27 mm¹.
- (3) ***Moitiés***: carottes découpées suivant l'axe longitudinal en deux parties à peu près égales.
- (4) ***Quartiers***: carottes découpées en quatre tronçons à peu près égaux par tranchage en deux points perpendiculairement à l'axe longitudinal.
- (5) ***Tronçons dans le sens de la longueur***: carottes débitées longitudinalement sous une forme lisse ou ondulée en quatre morceaux ou plus de dimensions approximativement égales, de 20 mm de long et de 5 mm de large au minimum au point de plus grande largeur.
- (6) ***Tranches ou rondelles***: carottes découpées sous une forme lisse ou ondulée perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles, ayant une épaisseur maximale de 10 mm² et un diamètre maximal de 50 mm.
- (7) ***Dés***: carottes découpées en cubes d'environ 12 mm³ de côté au maximum.
- (8) ***Julienne; à la française***: carottes découpées longitudinalement, sous une forme lisse ou ondulée, en bâtonnets. La section des bâtonnets ne doit pas dépasser 5 mm (mesurés aux arêtes les plus longues de la section).
- (9) ***Double dés***: sections de carottes coupées 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 excéder 12,5 mm.
- (10) ***Morceaux***: carottes entières, coupées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou doubles dés.
- (11) ***Bâtonnets***: morceaux de carottes entières, d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.

2.3.2 Haricots verts et beurre

2.3.2.1 Les haricots verts et beurre sont présentés comme suit:

- (1) Entiers: filets entiers calibrés de n'importe quelle longueur.
- (2) Coupés: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, sensiblement uniformes de 20 mm de longueur.
- (3) Petites coupes: filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins ont une longueur inférieure à 20 mm.

¹ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 18 mm.

² CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 10 mm.

³ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIV: 12,5 mm.

- (4) Julienne; à la française; coupés en long: filets dont la majorité est coupée obliquement ou longitudinalement en lanières, d'épaisseur inférieure à 6,5 mm.
- (5) Coupés en diagonale: environ 45 degrés par rapport à l'axe longitudinal.

2.3.2.2 Les haricots verts et beurre définis en (1) peuvent être calibrés. Si tel est le cas, ils le sont conformément au tableau ci-après. Le calibre est mesuré à l'axe principal au point le plus large de suture à suture.

Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

Catégories	Critère de calibrage (mm)	Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)
(1) Extra fins	6,5	10%
(2) Très fins	8,0	10%
(3) Fin	9,0	15%
(4) Mi-fins	10,5	25%
(5) Moyens	Hors calibre	
(6) Non criblés	Non criblés (*)	Répartition naturelle de la taille des haricots (*)

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

2.3.3 Asperges:

2.3.3.1 Les asperges sont présentées comme suit:

- (1) Turions longs: pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm⁴ de longueur.
- (2) Turions: pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm⁵ de longueur.
- (3) Pointes d'asperges: extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum 10,5 cm⁶ et au minimum 4 cm de longueur.
- (4) Asperges coupées avec ou sans pointes: turions coupés transversalement en tronçons avec ou sans pointes, mesurant au maximum 6 cm⁷ et au minimum 2 cm de longueur. Ce type de présentation doit comprendre au moins 20% d'asperges avec pointes.
- (5) Asperges coupées: turions coupés transversalement en tronçons mesurant au maximum 6 cm de longueur. Des pointes peuvent être présentes.

⁴ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 15 cm.

⁵ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 15 cm et au minimum 10,5 cm de longueur.

⁶ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 10,5 cm.

⁷ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: 6 cm.

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

- (1) Asperges blanches: turions blancs, crème ou blanc jaunâtre; pas plus de 20% des turions peuvent présenter des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.
- (2) Asperges blanches à pointes violettes ou vertes: les asperges, les asperges « courtes » et les « pointes » d'asperges blanches, crème ou blanc jaunâtre peuvent avoir des pointes violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre, de même que la région adjacente, mais pas plus de 25% de ces unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de 20% de leur longueur.
- (3) Asperges vertes: les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre; pas plus de 20% de ces unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de 20% de leur longueur.
- (4) Mélanges: mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

2.3.3.3 Les asperges peuvent être désignées en fonction du calibre selon le tableau suivant. Ce calibre correspond au diamètre maximal de la partie la plus grosse de l'unité, mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité.

Mode de présentation	Asperges pelées	Asperges non pelées
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	Jusqu'à 10 mm
(2) Moyennes	De 8 mm à 13 mm inclus	De 10 mm à 15 mm inclus
(3) Grosses	De 13 mm à 18 mm inclus	De 15 mm à 20 mm inclus
(4) Très grosses	Plus de 18 mm	Plus de 20 mm
(5) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres		

2.3.4 Petits pois

Les petits pois peuvent être désignés en fonction du calibre comme suit:

Noms	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)
PETITS POIS	
(1) Petits pois extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois très fins	8,2 mm
(3) Petits pois fins	8,75 mm
(4) Petits pois mi-fins	9,3 mm
(5) Petits pois moyens	Hors calibre

Noms	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines crues doivent passer)
PETITS POIS DOUX	
(1) Petits pois doux extra fins	7,5 mm
(2) Petits pois doux très fins	8,2 mm
(3) Petits pois doux fins	9,3 mm
(4) Petits pois doux mi-fins	10,2 mm
(5) Petits pois doux moyens	Hors calibre
(6) Petits pois doux ridés*	Non criblés

La fabrication de conserves de petits pois obtenues avec des mélanges de cribles différents est possible sous réserve que le pourcentage de pois de différents calibres figure obligatoirement sur l'étiquette, conformément à la section 7.

* Petits pois doux ridés: petits pois de variétés ridées, dans la proportion naturelle des calibres après battage et nettoyage, sans enlèvement ni addition de pois soumis à un criblage.

2.3.5 Palmiers

2.3.5.1 Les palmiers sont présentés comme suit:

- (1) Les « cœurs de palmiers » correspondent au bourgeon terminal du palmier sauvage et à la partie supérieure de la tige, coupés transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient⁸.
- (2) Les « pousses de palmiers » ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » correspondent aux jeunes pousses de palmiers de culture, issues de la partie centrale de la tige, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient⁸.
- (3) Les « stipes de palmiers » correspondent à la partie conique de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, la plus proche de la racine, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient⁸.
- (4) Les « pointes de palmiers » correspondent à la partie supérieure de la tige de jeunes pousses de palmiers de culture, coupée transversalement en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (5) Les « rondelles » ou « tranches » de « cœurs de palmiers » ou de « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » ou de « stipes de palmiers » ou de « pointes de palmiers », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 25 mm et une épaisseur maximale de 40 mm⁹.

⁸ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 120 mm.

⁹ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au minimum 15 mm et au maximum 35 mm.

- (6) Les « morceaux » de « cœurs de palmiers » ou de « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » ou de « stipes de palmiers » ou de « pointes de palmiers », tels que définis en (1), (2), (3) et (4), correspondent aux dits produits coupés transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 3 mm et une épaisseur maximale de 25 mm¹⁰.

2.3.5.2 Les « pousses de palmiers », « pousses (ou cœurs de palmiers) », « stipes de palmiers », « pointes de palmiers » issues de palmiers de culture peuvent être calibrés comme suit en fonction de leur diamètre.

Désignation du calibre	Critères de calibrage
(1) Petits	De 10 mm ¹³ à 25 mm inclus
(2) Moyens	De 25 mm à 35 mm inclus
(3) Gros	De 35 mm à 50 mm inclus
(4) Très gros	Plus de 50 mm
(5) Calibres mélangés	Mélange d'unités de 2 ou plusieurs calibres

Le diamètre est mesuré à la partie la plus épaisse de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

2.3.6 Maïs doux

2.3.6.1 Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

2.3.6.2 Le maïs « façon crème » est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

2.3.7 Petits épis de maïs

2.3.7.1 Les petits épis de maïs sont présentés comme suit:

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

2.3.7.2 Les petits épis de maïs en conserve présentés entiers peuvent être calibrés conformément au tableau ci-après.

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

¹⁰ CL 1997/1-PFV - Annexe XXIII: au maximum 15 mm.

2.4 AUTRES MODES DE PRESENTATION

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

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

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

3.2 MILIEUX DE COUVERTURE

3.2.1 Les milieux de couverture suivants peuvent être utilisés. Le liquide couvre les légumes ou ne dépasse pas 20% du poids net total du produit lorsqu'il est conditionné de telle sorte qu'un vide poussé est créé dans les récipients.

3.2.1.1 Eau: éventuellement avec ajout de sel.

3.2.1.2 Eau avec ajout de sel et/ou de sucres et/ou d'autres édulcorants comme le miel, ou sans sucres ajoutés, avec ou sans plantes aromatiques, épices ou leurs essences, condiments, jus de fruit concentré ou non, huile ou vinaigre.

3.3 INGREDIENTS FACULTATIFS

- (1) Vinaigre;
- (2) garniture composée d'un ou plusieurs légumes dans la limite de 10% du poids net égoutté du produit;
- (3) Essence de menthe;
- (4) Huile¹¹.

3.4 CRITERES DE QUALITE

3.4.1 Saveur, texture et couleur

3.4.1.1 Les légumes en conserve doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur normales, correspondant au type de légume utilisé, posséder la texture caractéristique du produit et être exempts de parties dures et/ou fibreuses.

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

¹¹ Proposition de la Thaïlande.

3.4.2 Uniformité

3.4.2.1 Asperges

- (1) Longueur: Les spécifications requises à la section 2.3.3. en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:
 - (a) La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
 - (b) La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit:
 - (i) Asperges (ou asperges longues), asperges courtes et pointes d'asperges: au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.
 - (ii) Asperges coupées avec ou sans pointes: au moins 75% des unités ne s'écartent pas de plus de 1 cm de la longueur la plus fréquente et au moins 90% des unités ne s'écartent pas de plus de 2 cm de la longueur la plus fréquente.
- (2) Diamètre: Conformité par rapport à la désignation des calibres individuels.
 - (a) Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 2.3.3., l'unité d'échantillonnage doit être conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de 25% de toutes les unités contenues dans le récipient n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.
 - (b) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède la tolérance de 25% prévue à l'alinéa (a) ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

3.4.2.2 Carottes

- (1) Longueur: pour les carottes définies en 2.3.1. (1) et (2), 75% au moins du poids égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% du poids net égoutté ne doit pas s'écarter de plus de 10 mm de la longueur moyenne des carottes.
- (2) Diamètre et autres mesures: la tolérance par rapport à la dimension maximale est de 10%.
- (3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

3.4.2.3 Palmiers

- (1) Longueur: les spécifications requises à la section 2.3.5. en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque:
 - (a) La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation.

- (b) La longueur des unités est raisonnablement uniforme. L'expression « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons signifie, sous réserve du respect des dispositions de la section 2.3.5, que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas $\pm[5] \pm[10]$ mm et que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas [5] [10] mm.
- (2) **Diamètre:** Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux dispositions des calibres individuels prévus à la section 2.3.5.2, l'unité d'échantillonnage ou le récipient sera considéré comme conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de [30%] [20%] des produits issus de palmiers de culture n'appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.

3.4.2.4 *Petits épis de maïs*

- (1) Pour chacune des catégories de petits épis de maïs entiers, la longueur du plus grand épi ne doit pas s'écarter de plus de 3 cm de la longueur de la plus petite unité dans chaque récipient.
- (2) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

3.4.2.5 *Acceptation des lots*

Un lot devrait être jugé conforme aux critères de qualité relatifs aux calibres individuels, tels que définis à la section 3.4.2, lorsque le nombre des unités « défectueuses » ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

3.4.3 **Défauts et tolérances**

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées ci-après :

3.4.3.1 *Carottes*

Carottes entières et jeunes carottes entières, moitiés, quartiers, julienne et bâtonnets de carottes

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

Le total des défauts (1) à (6) ne doit pas dépasser 35% du poids égoutté.

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

3.4.3.2 Haricots verts et beurre

3.4.3.2.1 Définitions des défauts

(1) Fils résistants:

Un haricot est reconnu filandreux si l'un des fils encadrant le filet résiste à la traction.

(2) Filets endommagés:

Sont réputés endommagés les haricots qui comportent des filets rouillés, tâchés (tâche de diamètre supérieur à 5 mm), piqués, parcheminés (c'est-à-dire dont le parchemin présente un développement sensible à l'examen organoleptique) altérant la valeur de consommation.

(3) Débris végétaux:

Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.

(4) Morceaux de haricots:

Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).

(5) Filets non éboutés:

Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seule la protubérance où était fixé le pédoncule).

3.4.3.2.2 Tolérances de défauts

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

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après:

Proposition 1

CATEGORIE	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets défectueux	Morceaux de haricots	Débris végétaux	Cumul des défauts
(1) Haricots verts extra fins	2	3	3	3	1	8
(2) Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	10
(3) Haricots verts fins	3	3	3	3	3	10
(4) Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	10
(5) Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	15
(6) Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	15
(7) Haricots verts	3	3	5	5	5	20
(8) Haricots beurre	3	3	5	5	5	20

Proposition 2

Défauts	Tolérances % m/m
(1) Filets filandreux	3
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets défectueux	4
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
(6) CUMUL DES DEFAUTS	15

3.4.3.3 Asperges

Défauts et tolérances		Maximum
(1)	Pointes et autres parties d'asperges écrasées (morceaux cassés ou écrasés au point de nuire gravement à l'aspect du produit et comprenant des fragments de moins de 1 cm de longueur).	Le produit doit être relativement exempt de ces défauts
(2)	Matières étrangères (telles que sable, terre ou substances provenant de la terre).	Le produit doit être pratiquement exempt de ces défauts
(3)	Présence de peau (uniquement dans le cas des asperges présentées pelées) (unités comportant des zones non épiluchées qui nuisent gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10% en nombre
(4)	Asperges creuses (unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses.	10% en nombre
(5)	Asperges déformées (comprenant des turions ou des pointes très recourbées, ou toute unité sérieusement affectée par des dédoublements ou toute autre malformation) et pointes ouvertes.	10% en nombre
(6)	Asperges endommagées (par un défaut de coloration, une lésion mécanique, une maladie, ou endommagées par tout autre moyen au point de nuire gravement à l'aspect ou à la comestibilité du produit).	10% en nombre
Cumul des défauts décrits sous (1), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants:		
Asperges	15% en nombre	
Asperges courtes	15% en nombre	
Pointes d'asperges	15% en nombre	
Asperges coupées avec pointes	20% en nombre	
Asperges coupées	25% en nombre	

3.4.3.4 Petits pois et petits pois doux

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

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

3.4.3.5 Maïs doux

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces.

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

Défauts	Définitions des défauts	Tolérances m/m (%)
(1) Matières végétales étrangères	Fragments de rafles, spathes, soies, graines étrangères inoffensives ou variété de maïs différente	0,2
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	1
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	[5] [10]

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances imposées sera considérée comme défectueuse.

3.4.3.6 Palmiers(1) Définition des défauts

- (a) Texture défectueuse: texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit.
- (b) Impuretés minérales: telles que sable, terre ou substances provenant de la terre.
- (c) Unités endommagées: unités présentant des défauts de coloration, des cicatrices et des écorchures, des abrasions et d'autres imperfections du même ordre qui nuisent gravement à l'apparence du produit.
- (d) Dommmages mécaniques: unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit.
- (e) Couleur anormale: couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit.
- (f) Défauts physiologiques: pour les « cœurs de palmiers » et les « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier.

Défauts	Pourcentage du poids égoutté
(a) Texture défectueuse	10
(b) Impuretés minérales	0,1
(c) Unités endommagées	15
(d) Dommages mécaniques	10
(e) Couleur anormale	10
(f) Défauts physiologiques	10
TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers, les pousses de palmiers ou pousses de palmiers de culture, les stipes de palmiers et les pointes de palmiers	20
TOTAL pour d'autres présentations	25

3.4.3.7 Pois secs trempés

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

Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser [**15% m/m**] [20% m/m] en poids.

3.4.3.8 Petits épis de maïs(1) Petits épis entiers

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

(2) Petits épis coupés

Défauts	Pourcentage maximal du poids égoutté (échantillon de 1 kg)
(1) Taille non conforme	5%
(2) Décoloration	5%
(3) Peau	5%
(4) Soie	20 cm de morceaux de soie mis bout à bout
TOTAL DES DEFAUTS sauf (4)	[20%] [15%]

3.5 CLASSIFICATION DES UNITES « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs spécifications de qualité requises à la section 3.4. (à l'exception de celles basées sur des moyennes des échantillons) devrait être considéré comme « défectueux ».

3.6 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot devrait être jugé conforme aux critères de qualité définis à la section 3.4 lorsque:

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969); et
- (2) les spécifications de la section 3.4, qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 EXALTATEURS D'ARÔME**

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique	[Limitée par les BPF (pour les petits pois, les haricots verts et les haricots beurre)]

4.2 RAFFERMISSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF (pour les pois secs trempés)
578	Gluconate de calcium	

4.3 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	200 mg/kg (pour les pois secs trempés, seuls ou en combinaison)
133	Bleu brillant FCF	

4.4 AGENTS DE RETENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique (EDTA)	30 mg/kg (pour les petits épis de maïs)
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg (calculé en Sn, pour des légumes conditionnés dans des bocaux en verre ou dans des boîtes métalliques entièrement vernies)

4.5 REGULATEURS D'ACIDITE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF	
261(i)	Acétate de potassium		
262(i)	Acétate de sodium		
263	Acétate de calcium		
270	Acide lactique (L, D et DL)		
300	Acide ascorbique		
301	Ascorbate de sodium		
302	Ascorbate de calcium		
325	Lactate de sodium		
326	Lactate de potassium		
327	Lactate de calcium		
330	Acide citrique		
331(i)	Citrate biacide de sodium		
331(iii)	Citrate trisodique		
332(i)	Citrate biacide de potassium		
332(ii)	Citrate tripotassique		
333	Citrates de calcium		
334	Acide tartrique (L(+)-)		Un niveau numérique d'utilisation doit être développé pour les tartrates
335 (i)	Tartrate monosodique		
335 (ii)	Tartrate disodique		
336(i)	Tartrate monopotassique		
336(ii)	Tartrate dipotassique		
337	Tartrate double de sodium et de potassium		
575	Glucono-delta-lactone		
296	Acid malique (DL)	Limitée par les BPF (pour les asperges et les petits épis de maïs)	

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usage.

6.2 Les produits devraient être conformes aux à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)

6.3 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les légumes en conserve doivent être exempts de toute substance inadmissible.

6.4 Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage, les légumes en conserve:

- (1) doivent être exempts de micro-organismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage; et
- (2) ne doivent contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.5 Les légumes en conserve doivent avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium Botulinum*.

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) et ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles qu'elles sont définies à la section 7.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

7.2 POIDS EGOUTTE MINIMAL

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages ci-après, calculés sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir¹².

7.2.1 Carottes

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entières	56,5 (diamètre moyen > 22mm)
	62,5 (diamètre moyen < 22mm)
Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
Tronçons	52
Dés, doubles dés	62,5
Julienne	56,5
Quartiers, tranches, rondelles	56,5
Morceaux	56,5
Bâtonnets	62,5

7.2.2 Haricots verts et beurre

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entiers	50
Autres modes de présentation, sauf julienne	54
Julienne	50

7.2.3 Asperges

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)	
	Pelées	Non pelées
Asperges blanches	59	57
Asperges blanches courtes		
Asperges vertes	54	57
Autres modes de présentation	58	55

¹² Pour des récipients rigides non métalliques, tels que les bocaux en verre, le poids égoutté devrait être calculé sur la base du volume d'eau distillée à 20°C que le récipient scellé une fois complètement rempli, moins 20 ml, pourra contenir.

7.2.4 Maïs doux

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Avec milieu de couverture	66 [61]
Conditionné sous vide ou sans milieu de couverture	67

7.2.5 Petits pois ou pois secs trempés

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Extra fins	66%
Très fins	
Fins	
Mi-fins	62,5%
Moyens	
Non calibrés	

Lorsque les petits pois ne sont pas calibrés, le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 62,5%.

7.2.6 Palmiers

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Cœurs, pousses, stipes, pointes	[58]
Autres modes de présentation	59

7.2.7 Petits épis de maïs

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à 45%.

7.2.8 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.4 lorsqu'il respecte le contrôle de la moyenne (en moyenne, la quantité contenue dans tous les récipients du lot n'est pas inférieure à la quantité annoncée sur l'étiquette) et lorsque le nombre d'unités « défectueuses » (un récipient qui ne répond pas aux exigences en matière de poids égoutté telles que définies à la section 7.2 sera considéré comme « défectueux ») ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius FAO/OMS (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette Norme doivent être étiquetés selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). De plus, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des produits en conserve sont celles définies à la section 2.2.

8.2.2 Le mode de présentation et le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), si les légumes sont calibrés, tels que définis à la section 2.3, doivent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.3 Pour les asperges, la couleur doit figurer dans les modes de présentation définis à la section 2.2.3. Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » doit être indiquée si tel est le cas.

8.2.4 Lorsque la couleur des pois secs trempés n'est pas verte, elle doit être mentionnée (par exemple, pois bruns, pois jaunes). Les conserves de pois secs trempés peuvent être dénommées « pois secs trempés », ou « pois trempés » ou « pois secs cuits ».

8.2.5 Pour le maïs doux en grains, la mention « blanc » accompagne la dénomination lorsque la variété blanche est utilisée.

8.2.6 Autres modes de présentation: si le produit est fabriqué conformément à d'autres modes de présentation (section 2.4), l'étiquette mentionnera à proximité immédiate du nom du produit des mots ou phrases supplémentaires qui éviteront de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

8.2.7 Le mode de conditionnement (« sous vide ») doit faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate de celle-ci lorsque le produit est mis en conserve conformément à la section 2.1.(1)).

8.2.8 Si un ingrédient ajouté altère la saveur caractéristique du produit, le nom dudit ingrédient doit être apposé à la dénomination commerciale du produit ou être placé à proximité immédiate de celle-ci.

8.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur ou du distributeur, lesquels doivent figurer sur le récipient, tout comme les instructions de stockage. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir document de travail CX/PFV 04/22/11..

ANNEXE

CETTE ANNEXE REPREND DES OBSERVATIONS SOUMISES PAR DES PAYS SUR CERTAINES SECTIONS DE LA NORME QUI POURRAIENT NECESSITER UNE DISCUSSION PLUS APPROFONDIE.

2.1 DEFINITION DU PRODUIT**Point (1)**

Les États-Unis et la Thaïlande voudraient inclure les matières premières congelées dans l'avant-projet de norme. Il s'agit d'une pratique courante dans de nombreux pays. Nous pensons que les matières premières congelées permettent de reporter l'utilisation de légumes saisonniers (comme les asperges) ou de traiter des légumes mélangés en conserve après la période de récolte.

La Thaïlande voudrait ajouter les matières premières en conserve. Les fabricants n'utilisent pas cette pratique pour les légumes en conserve destinés à la consommation directe. Les légumes en conserve peuvent parfois être utilisés pour la transformation d'autres produits, par exemple, les petits épis de maïs peuvent être utilisés pour faire des achards au vinaigre.

Dans l'avant-projet de norme, nous pensons que l'utilisation de matières premières en conserve réduirait la qualité, en particulier à cause de l'effet de la deuxième cuisson. Par ailleurs, cette pratique coûte très chère la plupart du temps.

La Thaïlande est invitée à signaler les produits concernés et à envoyer des justifications pour cette pratique.

Point (2)

Les États-Unis veulent supprimer les mots « sans milieu de couverture ».

La France est d'accord avec cette proposition.

L'avant-projet de norme prévoit l'utilisation du terme « conditionné sous vide » lorsque le produit est conditionné sans liquide de couverture et lorsque le récipient est clos avec un vide poussé dans le récipient, de 300 ou 500 millibars selon la taille du récipient. Les États-Unis proposent de supprimer cette disposition et l'Égypte propose une pression négative minimale de 100 mm Hg dans tous les récipients, quelle que soit leur taille.

Afin d'identifier les différents produits (« conditionné sous vide » ou « avec milieu de couverture »), il faut appliquer une pression interne adéquate, déjà largement utilisée par les fabricants de maïs doux en conserve. Cette disposition est nécessaire afin de refléter la différence avec les légumes en conserve avec milieu de couverture (dans ce cas, la pression interne n'est pas supérieure à 200 mb).

Il serait utile d'avoir des justifications pour les différentes pratiques.

2.2 DEFINITIONS SPECIFIQUES PAR PRODUIT**Section 2.2.2**

Les États-Unis proposent d'utiliser, dans la version anglaise, le terme « green beans » au lieu de « French beans » et d'ajouter deux groupes variétaux différents: 1) Ronds et 2) Plats.

La France est d'accord avec cette proposition.

Les États-Unis souhaiteraient inclure un autre groupe variétal: « Phaseolus coccineas »; cette variété provient du Mexique et est communément connue, en anglais, sous le nom de « Scarlet runner bean ». La traduction française est « haricots d'Espagne ».

La France est d'accord avec cette proposition.

Section 2.2.5

L'Uruguay souligne que l'étiquetage et les modes de présentation (2.3.5) du produit ne sont pas les mêmes que dans la norme existante.

Les palmiers en conserve ont subi d'importantes évolution depuis 15 ans. Le palmier sauvage a été le seul produit vendu pendant quatre-vingt ans. Aujourd'hui, les palmiers de culture représentent 80% du commerce en Europe.

Le palmier sauvage et le palmier de culture sont très différents. Les cœurs de palmiers sont préparés à partir de l'apex végétatif du palmier sauvage; toutefois, en ce qui concerne les palmiers de culture, la partie centrale de la stipe des jeunes pousses est utilisée. Par ailleurs, des groupes variétaux différents sont utilisés (*Euterpe edulis* ou *Euterpe oleracea* pour les palmiers sauvages, *Bactris gasipaes* pour les palmiers de culture; la saveur, la texture (hétérogène pour le palmier sauvage, homogène pour le palmier de culture) et la couleur sont différentes.

Ces deux variétés de palmiers doivent être différenciées afin d'apporter une flexibilité et de permettre différents étiquetages entre les deux produits pour le consommateur:

- « cœurs de palmiers » pour les cœurs de palmiers sauvages
- « pousses de palmiers » ou « pousses (ou cœurs) de palmiers de culture » pour les palmiers de culture.

2.3 MODES DE PRESENTATION

CRD 5, Observations de l'Inde: Les sous-sections 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 et 2.3.7 peuvent être supprimées pour les raisons énoncées au point 1 de l'ordre du jour, à savoir:

- Les normes établies pour différents fruits et légumes en conserve sont trop descriptives et les pays sous-développés et en développement éprouvent des difficultés à les appliquer. Le mandat du Codex stipule qu'il doit se concentrer sur la sécurité alimentaire plutôt que sur des normes relatives à la qualité des aliments. Par conséquent, l'approche du Codex devrait s'orienter vers des normes horizontales (normes de sécurité) plutôt que sur des normes verticales (normes sur des produits).
- Les calibres des produits en conserve mentionnés aux sections « Modes de présentation » et « Défauts et tolérances » sont inutiles et peuvent constituer un obstacle au commerce international étant donné que les pays sous-développés/en développement ne disposent pas de ces machines/technologies sophistiquées pour appliquer de telles spécifications. Il n'existe aucune justification scientifique indiquant que la différence de calibre des morceaux peut affecter la sécurité du consommateur. La décision relative à ces paramètres doit être laissée au gouvernement national. Ainsi, les sections concernant les « Modes de présentation » et les « Défauts et tolérances », chaque fois qu'elles apparaissent dans les normes, doivent être supprimées et peuvent être remplacées par « Le produit doit avoir un calibre uniforme dans la mesure du possible ».
- En général, une norme Codex ne doit pas se limiter à certaines espèces comestibles. Toutes les espèces comestibles, y compris celles cultivées dans les pays en développement, doivent être reprises. Sinon, la décision concernant les espèces comestibles peut être laissée au gouvernements nationaux.

2.3.1 Carottes

Point (5) – Tronçons dans le sens de la longueur

La France est d'accord avec cette proposition.

2.3.2 Haricots verts et beurre

Point (2) Coupés

Les États-Unis proposent de supprimer « à 50 mm de longueur ». La France n'a aucune objection, mais il est nécessaire d'avoir une homogénéité adéquate pour le produit.

Point (3) – Petites coupes

Les États-Unis proposent d'écrire « dont 75% au moins ont une longueur inférieure à 20 mm » au lieu de « par rapport à l'axe longitudinal, les plus uniformes possibles, de 10 mm à 20 mm de longueur ».

La France n'est pas en faveur de cette modification, car 25% des morceaux peuvent avoir plus de 20 mm, sans un plafond; le produit sera ainsi hétérogène et il n'y a aucune limite pour les petits morceaux de haricots.

2.3.2.2 - Exigences en matière de calibrage pour les haricots (haricots verts ou haricots beurre)

Les États-Unis proposent de supprimer les exigences en matière de calibrage pour les haricots verts et beurre. La France n'est pas en faveur de cette modification. En effet, dans le commerce international, les haricots verts et les haricots beurre sont actuellement calibrés.

La France propose de modifier le paragraphe afin de spécifier que les exigences en matière de calibrage sont optionnelles et sont utilisées selon la volonté des fabricants.

Le Maroc souhaite inclure une tolérance de 8% pour les catégories (1), (2), (3) et (4) (La France est d'accord avec cette proposition) et propose de supprimer les catégories (5) et (6).

2.3.3 Asperges

2.3.3.1 Asperges – Formes/Calibres

La France est d'accord avec les différentes modifications des paragraphes (1), (2), (3) et (4).

2.3.3.2 Asperges - Couleur

Les États-Unis veulent augmenter, dans les sections 2.3.3.2 (2) et 2.3.3.2 (3), le pourcentage de morceaux des pointes colorées (violette, vertes, vert clair ou vert jaunâtre) de 25% à 50%.

La France pense que ce changement ne correspond pas aux pratiques des fabricants et a un effet négatif sur la qualité. Il vaut dès lors mieux conserver la disposition actuelle.

Il serait nécessaire de donner des justifications pour cette proposition.

2.3.3.3 Asperges - Calibres

La France est d'accord avec l'ajout du mélange de différents calibres.

2.3.4 Petits pois

L'observation de la France est identique à celle pour les haricots verts et beurre (2.3.2.2.).

Afin de clarifier le texte de la version anglaise, le terme « green peas » remplace « garden peas » (Observation des États-Unis).

2.3.5.2 Pousses de palmier - Diamètre

Les fabricants ont informé les autorités françaises qu'il convient davantage de mesurer le diamètre à la partie médiane de l'unité, du fait de la forme conique de nombreuses pousses de palmier.

2.3.7.2 Petits épis de maïs - Calibre

Les petits épis entiers peuvent être conditionnés en fonction de leur nombre, à condition qu'il y ait une uniformité de calibre (proposition supplémentaire de la Thaïlande).

La correction du diamètre proposée par la Thaïlande entraîne un chevauchement des calibres « extra gros » et « gros ». La France n'est pas tout à fait d'accord avec cette proposition.

3.2 Milieux de couverture

Les États-Unis remarquent que ces exigences sont trop restrictives en avançant que les sept normes existantes permettent d'autres ingrédients autorisés (peut également faire référence aux Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve).

Cette section introduit le Projet de lignes directrices pour les milieux de couverture proposé par la France.

Concernant les autres ingrédients autorisés, cette section ne reprend que les ingrédients ajoutés dans des légumes en conserve destinés au commerce international.

C'est pourquoi les ingrédients suivants, repris dans plusieurs normes existantes, n'ont pas été retenus dans l'avant-projet de norme:

- beurre, margarine ou autres huiles ou graisses comestibles d'origine animale ou végétale;
- sauce au fromage,
- amidons naturels (non modifiés) ou modifiés.

3.4.2 Uniformité

(CRD 5, Observations de l'Inde: L'ensemble de la section, y compris les sous-sections 3.4.2.1 à 3.4.3.8 peuvent être supprimées pour les raisons énoncées au point 1 de l'ordre du jour. Voir annexe, section 2.3, Modes de présentation

3.4.2.2 Carottes

Point (1) - Longueur

Les États-Unis proposent de supprimer ce paragraphe sur l'uniformité du calibrage pour les carottes.

Ce paragraphe ne concerne que les carottes entières et les jeunes carottes entières.

La France pense que les consommateurs attendent un produit homogène lorsqu'ils achètent une conserve. Comme pour d'autres légumes en conserve, il est justifié d'introduire des dispositions sur l'uniformité.

Point (3) - Tolérances

Les États-Unis proposent de supprimer ce paragraphe sur l'uniformité du calibrage pour les carottes.

La France pense que les consommateurs attendent un produit homogène lorsqu'ils achètent une conserve. Comme pour d'autres légumes en conserve, il est justifié d'introduire des dispositions sur l'uniformité.

3.4.2.3 Palmiers**Point (2) - Diamètre**

La France est d'accord avec cette proposition.

3.4.3.1 Défauts et tolérances des carottes

Les États-Unis auraient préféré conserver le texte original mais accepte de le conserver dans sa version actuelle.

3.4.3.2 Défauts et tolérances des haricots verts et beurre**Point (1) – Fils résistants**

Les États-Unis proposent de supprimer cette méthode et de la remplacer par la suivante: « Un fil résistant est un fil qui supportera un poids de 250 grammes pendant cinq secondes ou plus ».

Au cours de sa réunion, à San Antonio, le groupe de travail sur les méthodes d'analyse a décidé que les deux méthodes pouvaient coexister.

Point (4) – Morceaux de haricots

Le Maroc veut remplacer 20 mm par 40 mm.

Point (5) – Filets non éboutés

Le Maroc propose d'ajouter une autre catégorie de défaut: présence nette de graines.

La France pense que ce défaut concerne les plus grands calibres et qu'il est difficile de contrôler ce défaut en laboratoire.

3.4.3.2 Tolérances de défauts

Proposition 2

Les États-Unis proposent de supprimer le tableau sur les tolérances de défauts pour les haricots verts et beurre et de le remplacer par les normes existantes.

La France pense que ce tableau peut être modifié et que le nouveau tableau proposé ne contient pas des références de calibre.

Ainsi, deux tableaux sont soumis pour observations.

Malgré la remarque des États-Unis, il semble nécessaire de maintenir des critères de mesure. Par exemple, la référence à un poids égoutté de 340g (norme existante) est difficile à appliquer, du fait du grand nombre de calibres de capacité utilisés dans le commerce international.

Ainsi, la nouvelle proposition consiste en un tableau simplifié qui permet de déterminer des tolérances de défauts en pourcentage du poids égoutté (m/m), ce qui correspond aux pratiques commerciales.

Le Maroc propose de limiter les cumuls de défauts:

- haricots verts extra fins: 4 au lieu de 8
- haricots verts très fins: 6 au lieu de 10
- haricots verts fins: 8 au lieu de 10
- haricots verts mi-fins: 10 au lieu de 15.

3.4.3.4 Défauts et tolérances des petits pois et petits pois doux

Les États-Unis proposent de supprimer le tableau proposé et de le remplacer par le texte original. La France pense qu'il est utile de simplifier le tableau mais que les limites existantes sont trop élevées comparées aux pratiques actuelles des fabricants.

Les groupes variétaux ont changé depuis 15 ans, en particulier, les variétés hybrides sont plus homogènes. Par ailleurs, le procédé s'est amélioré et les petits pois défectueux sont plus facilement éliminés.

Pour les petits pois doux, les groupes variétaux sont moins homogènes et il est possible que le nombre d'unités défectueuses soit plus élevé.

Les dispositions proposées par la France se trouvent entre crochets en caractères normaux et celles proposées par les États-Unis sont en caractères gras.

3.4.3.5 Défauts et tolérances du maïs doux

La Thaïlande a proposé de supprimer les mots suivants: « offrant une certaine résistance à la mastication sans être pour autant durs ou coriaces ». Ce critère de qualité est évidemment difficile à évaluer; mais il est nécessaire d'avoir une disposition sur la texture.

Tableau sur les défauts/définition des défauts/tolérances

Les États-Unis proposent de supprimer le tableau et d'insérer les dispositions originales.

La France a proposé ce tableau de défauts et de tolérances car le tableau existant est trop complexe: taille de l'échantillon (400g ou 600g) alors que l'on utilise dans le commerce de nombreux calibres de conserve, morceaux de rafles mesurés en cm³, morceaux de spathe mesurés en cm², grains tachés représentant 28g du poids égoutté.

Afin de simplifier et d'harmoniser les exigences en matière de tolérance des défauts pour les légumes en conserve, il vaudrait mieux adopter des tolérances en % m/m.

La France apprécierait que le tableau proposé, qui correspond aux pratiques internationales, soit maintenu.

L'Union européenne est le plus gros importateur de maïs doux en conserve et tous les exportateurs, les États-Unis, la Thaïlande et la Hongrie, respectent les normes de l'UE sans problème.

- La Thaïlande propose de fixer les tolérances de défauts concernant les matières végétales étrangères à 0,5% m/m, au lieu de 0,2% m/m, vu qu'il est nécessaire d'adopter la même tolérance pour les petits pois.

La France pense que les conditions sont différentes. Lorsque les rafles arrivent à l'usine, différentes parties de la plante sont enlevées (spathe,...); les rafles sont presque propres. Par contre, la récolte mécanique des petits pois amène de nombreuses matières végétales étrangères à l'usine et il n'est pas facile de les éliminer totalement.

Ainsi, la France préfère maintenir la tolérance de 0,2% m/m, à moins que des preuves techniques démontrant que le niveau est trop bas soient fournies.

3.4.3.7 Défauts et tolérances des pois secs trempés

La Thaïlande propose de fixer le total des défauts à 20% m/m.

3.4.3.8 Défauts et tolérances des petits épis de maïs**Point (2) – Petits épis coupés**

La Thaïlande a corrigé le total des défauts à 20%

4. Additifs alimentaires

Les États-Unis proposent de renvoyer au tableau III et aux sections pertinentes des tableaux I et II de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

La France pense que tant que le CCFAC poursuit son travail actuel sur la NGAA, le groupe de travail doit se concentrer sur l'intérêt technologique des additifs alimentaires dans les légumes en conserve.

(Observations de l'Uruguay, CX/PFV 02/9-Add1: les additifs définis sont plus contraignants et les affermissants ne sont approuvés que pour les petits pois. Le SIN pour le chlorure stanneux ne correspond pas).

4.3 Colorants

Certaines observations des États-Unis sont reprises dans cette section.

Les additifs alimentaires sont regroupés par effet fonctionnel.

Concernant les **régulateurs d'acidité**: l'un d'entre eux a reçu une DJA « non limitée » par le JECFA comme l'indique la section 4.1. Les autres sont repris dans le tableau 3 du projet de NGAA.

Concernant les tartrates, qui ont reçu une DJA numérique, il est nécessaire de développer un niveau numérique d'utilisation dans le projet de norme de produit. Ces additifs seraient supprimés du projet de NGAA si un niveau numérique n'était pas fourni par la trente-cinquième session du CCFAC (ALINORM 03/12, paragraphe 60).

Gluco-delta-lactone (SIN 575): il est repris dans le tableau 3 du projet de NGAA et est autorisé pour les légumes en conserve; la même réglementation est applicable en Europe.

EDTA (SIN 386): le projet de NGAA actuel prévoit l'utilisation d'EDTA dans les légumes en conserve à un niveau maximal de 365 mg/kg; mais l'utilisation d'EDTA dans le maïs n'est pas indiqué. La réglementation européenne permet l'utilisation d'EDTA pour les légumineuses, les légumes, les artichauts et les champignons à un niveau maximal de 254 mg/kg.

Les États-Unis proposent d'introduire l'utilisation d'EDTA (SIN 386) comme agent de rétention de la couleur dans les haricots à œil noir, les pois chiches cuits et les haricots. La France considère que ces produits n'entrent pas dans le champ d'application de cette norme.

Acide malique: cet additif n'est pas utilisé en Europe pour les asperges. Il donne une saveur aux produits.

Affermissants: Les États-Unis proposent d'ajouter les citrates de calcium (SIN 333), le sulfate de calcium (SIN 516) et l'hydroxyde de calcium (SIN 526); ces additifs sont autorisés en Europe, mais il est nécessaire de limiter leur utilisation dans les pois secs trempés comme l'indique la norme existante.

Colorants : le vert solide FCF (SIN 142) est supprimé car il n'a pas reçu de DJA par le JECFA.

L'utilisation tartrazine (SIN 102) et de bleu brillant FCF (SIN 133) est limitée aux pois secs trempés, comme l'indique la norme existante; il est nécessaire de justifier l'extension de leur utilisation à d'autres légumes en conserve. Il n'est pas courant dans le commerce international d'ajouter des colorants dans des légumes en conserve.

Les États-Unis proposent d'introduire des **émulsifiants** et des **stabilisants**; la France pense que ces additifs ne peuvent présenter un intérêt qu'en cas d'ajout de beurre ou de margarine. Cette proposition ne couvre pas cette catégorie de produits parce qu'ils constituent des éléments importants du commerce international.

Concernant le glutamate monosodique (SIN 321) que la proposition a mis entre crochets; la France pense que cet additif devrait être supprimé car son intérêt technologique pour les légumes en conserve n'est pas prouvé. En général, cet additif est utilisé dans les aliments prêts à la consommation.

5. Contaminants

(Observations de la Pologne, CX/PFV 02/9-Add1, concernant les limites maximales de métaux lourds dans les fruits et légumes traités: des limites supplémentaires de mercure, arsenic, zinc sont établies dans les règlements alimentaires polonais comme suit:

- pour les fruits traités, à l'exception des jus et des concentrés de tomates: Hg inférieur à 0,02 mg/kg, As inférieur à 0,20 mg/kg, Zn inférieur à 15 mg/kg, Pb inférieur à 0,30 mg/kg, Cd inférieur à 0,03 mg/kg.)

7.2 Poids égoutté minimal

(Observations de l'Uruguay, CX/PFV 02/9-Add1: le poids égoutté minimal pour les légumes en conserve est trop strict et détaillé pour chacun des modes de présentation des légumes. En conséquence, certains produits pourraient être considérés comme ne respectant pas la norme, ce qui engendrera des difficultés au niveau du commerce. L'Uruguay propose que le poids égoutté minimal ne soit pas inférieur à 50% pour les légumes en conserve).

Les États-Unis proposent de supprimer tous les tableaux parce que les exigences telles qu'elles sont stipulées ne correspondent pas aux pratiques de fabrication. Il a par ailleurs été rappelé que le ministère de l'Agriculture américain a procédé à d'importantes recherches concernant les poids égouttés et qu'il a établi des poids égouttés minimaux recommandés pour les légumes en conserve. En général, les calibres plus petits de conserves (inférieurs à un n°303) ont une capacité inférieure et par conséquent un poids égoutté inférieur aux alentours de 45%. Les poids égouttés établis varient de 45% à 65% environ, en fonction du produit et du mode de présentation.

S'il faut inclure les poids égouttés, les États-Unis recommandent le texte original (les poids égouttés proposés ne doivent en aucun cas être plus stricts que la norme Codex existante).

Le poids égoutté minimal pour les légumes en conserve correspond à la pratique actuelle des fabricants et à une demande des consommateurs. Il faut bien sûr que le poids égoutté minimal tienne compte des différents éléments qui ont un effet sur le remplissage en fonction du calibre des conserves, du calibre des légumes, du type de conserve (métallique ou en verre), etc.

Ainsi, en Europe, le taux de remplissage et le poids égoutté sont souvent différents en fonction du calibre de la conserve et du mode de présentation des légumes.

L'objectif de la proposition est de tenir compte des éléments précédents et des pratiques du commerce international.

En ce qui concerne le poids égoutté des bocaux, les mêmes dispositions avaient déjà été adoptées à la vingt et unième session du Comité pour l'avant-projet de norme Codex pour les fruits à noyau en conserve; il s'agit d'une disposition utile qui correspond à la difficulté particulière de remplir des bocaux en verre.

7.2.1 Carottes

Le poids égoutté proposé dans la norme existante pour les différents modes de présentation est trop faible par rapport aux pratiques commerciales. En Europe, le poids égoutté des carottes est environ 10 points supérieur à la norme Codex. Il serait conseillé que le groupe de travail trouve un compromis.

La norme OEITFL pour le poids égoutté en Europe est indiquée dans le tableau ci-dessus.

7.2.2 Haricots verts et beurre

Il n'y a pas de grande différence entre la norme existante et la nouvelle proposition, il est donc possible de conserver le texte original.

7.2.3 Asperges

Ce tableau correspond à la norme existante, il est donc possible de le conserver.

7.2.4 Maïs doux

La Thaïlande propose de fixer le poids égoutté à 61% pour le maïs doux avec liquide de couverture. La France est d'accord avec cette proposition.

Concernant le maïs doux conditionné sous vide, il n'y avait aucune disposition dans la norme originale. Le poids égoutté proposé de 67% correspond à une pratique commerciale standard.

7.2.5 Petits pois et pois secs trempés

La France propose de modifier le tableau. Si les petits pois sont calibrés, le tableau devrait être conservé. Si les petits pois ne sont pas calibrés, le poids égoutté devrait être fixé à 62,5%, ce qui correspond aux pratiques des fabricants européens et ne pose aucune difficulté car il est très facile de conditionner des petits pois.

Il est peut-être plus difficile de conditionner les petits pois doux; il serait possible ici de fixer le poids égoutté à 60% (conformément à la norme originale).

7.2.6 Palmiers

Pour les autres modes de présentation, 59% correspond au poids égoutté de la norme existante.

8.1 Étiquetage

Les États-Unis proposent que les modes de présentation soient optionnels; mais la norme Codex sur l'étiquetage inclut les modes de présentation dans la dénomination.

La Thaïlande propose que cette section soit amendée en tenant compte de la formulation du texte original, qui est plus flexible.

8.2.2 Dénomination du produit

Les légumes ne sont pas toujours calibrés; mais lorsqu'ils le sont, il faut indiquer le calibre. Cette information sur l'étiquette est importante pour les fabricants et très importante pour les consommateurs.