

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(a) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/8
Juillet 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Vingt-troisième session,
Arlington, VA, (zone métropolitaine de Washington, D.C.) (États-Unis d'Amérique),
16 - 21 octobre 2006

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 septembre 2006**. Les observations devront être adressées:

à :

Mme Ellen Y. Matten,
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
(États-Unis d'Amérique)
Télécopie : +1.202.720.3157;
Courrier électronique : uscodex@usda.gov
- *de préférence* -

avec copie au :

Secrétariat,
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
Courrier électronique : codex@fao.org
- *de préférence* -

HISTORIQUE

1. À sa dix-neuvième session (mars 1999), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a décidé que toutes les normes individuelles pour les légumes en conserve devront être combinées en une seule norme pour les légumes en conserve, et qu'il faudrait élaborer des directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve¹. À sa vingtième session (septembre 2000), le Comité a accepté la proposition de plusieurs délégations concernant la rédaction d'avant-projets de normes pour plusieurs fruits et légumes traités, y compris un avant-projet de norme Codex pour les légumes en conserves et un avant-projet de directives pour les milieux de couverture des légumes en conserve (France)².

¹ ALINORM 99/27, paragraphes 63 et 76.

² ALINORM 01/27, paragraphes 11 et 37.

2. À sa vingt et unième session (septembre 2002), du fait de contraintes de temps, le Comité a renvoyé plusieurs avant-projets de normes Codex – y compris celle sur les légumes en conserve et les milieux de couverture - à l'étape 2 pour remaniement sur la base des observations présentées lors de cette session. Le texte révisé serait alors distribué pour observations à l'étape 3 et examiné lors de la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a réaffirmé la position de la France à la tête du groupe de travail sur les légumes traités, y compris pour les directives sur les milieux de couverture des légumes en conserve³. Le groupe de travail a examiné la question et a produit une version révisée qui a été présentée au Comité à sa 22^e session (septembre 2004) en tant que document de travail CX/PFV 04/22/6.

3. Le groupe de travail sur les légumes en conserve s'est réuni au cours de la vingt-deuxième session du Comité pour discuter des observations reçues en réponse au document CX/PFV 04/22/6. Il a proposé d'autres changements signalés dans un document de séance (CRD 16) qui a été rédigé au cours de la réunion. Ce document a été examiné en session plénière et les changements proposés ont été brièvement débattus. Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé tel qu'il est repris dans le document de séance CRD 16 comme base pour des discussions ultérieures. À cette fin, le document révisé a été annexé au rapport de la session (ALINORM 05/28/27 – Annexe V) et distribué pour observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu que le groupe de travail dirigé par la France préparerait un texte révisé en fonction des observations écrites soumises lors de la session ainsi que des observations soumises à l'étape 3⁴ pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (octobre 2006)⁵.

GROUPE DE TRAVAIL SUR LES LEGUMES EN CONSERVE ET LES MILIEUX DE COUVERTURE DES LEGUMES EN CONSERVE

4. Le Groupe de travail a révisé les dispositions pour les légumes en conserve comprenant 7 normes Codex existantes pour (1) les haricots verts et les haricots beurre, (2) le maïs doux, (3) les asperges, (4) les petits pois, (5) les pois secs trempés, (6) les carottes, (7) les palmiers et les petits maïs en conserve (nouveau).

5. Le Groupe de travail a reconnu qu'une simple compilation desdites normes ne suffit pas. De fait, les normes initiales ont été adoptées il y a 25 ans et les progrès réalisés depuis doivent être dûment pris en compte, notamment la commercialisation de nouveaux produits (par exemple les palmiers de culture), les nouveaux modes de présentation, la production de nouveaux légumes (par exemple les petits maïs) et les nouvelles pratiques commerciales (à savoir le calibrage de certains légumes). La norme révisée se propose également de mettre à jour les normes qui ne se conforment plus aux exigences du marché.

6. En outre, certaines dispositions complexes qui s'avéraient difficiles à appliquer dans les laboratoires de contrôle ont été modifiées pour satisfaire aux objectifs de simplification. À cet égard, certaines propositions sont basées sur le Code d'usages de l'Organisation européenne des industries transformatrices de fruits et légumes.

7. La norme révisée couvre des légumes ayant des caractéristiques extrêmement variées. Par conséquent, les sections 2.2 à 2.8 énumèrent les diverses caractéristiques de chaque légume en conserve, tandis que les dispositions qui s'appliquent à tous les légumes couverts par le projet de norme sont résumées dans les Sections 1 (Champ d'application), 2 et 2.1 (Description), 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité), 4 (Additifs alimentaires), 5 (Contaminants), 6 (Hygiène), 7 (Poids et mesures) et 8 (Étiquetage).

8. Le Groupe de travail a noté les observations générales suivantes :

³ ALINORM 03/27, paragraphe 97.

⁴ Australie, Thaïlande.

⁵ ALINORM 05/28/27, paragraphes 77-80.

Section 2

9. Définition du produit : Un pays a proposé de supprimer les mots « légumes en conserve » et de les remplacer par « haricots secs » et d'ajouter le mot « trempage » à la ligne 5 de la Section 2.1 (1). Il convient de noter que les haricots secs, tout comme les lentilles, les fèves et les pois chiches sont des légumineux, et donc ces légumes sont exclus du champ d'application de cette norme. Si ces produits requièrent une nouvelle norme, la question devra être débattue par le Comité lors de sa prochaine Session.

10. À la Section 2.4.1 (définition de l'asperge), un pays a proposé de remplacer « comestible » par « tendre ». Les asperges utilisées pour être mises en conserve sont comestibles et la tendreté est une qualité essentielle de l'asperge. Il est donc justifié d'introduire le terme « tendre » au lieu de « comestible ».

11. À la Section 2.6.1 (définition du palmier), d'autres espèces de palmiers cultivés, par exemple les noix de coco (*Cocos nucifera* L.) et les palmiers à huile (*Elaeis guineensis* Jacq) ont été proposées.

12. **Modes de présentation et calibrage des légumes** : Certains pays ont déclaré que les modes de présentation ne devraient pas être normalisés car les pays en développement n'ont pas les moyens techniques de satisfaire à ces exigences. Ils ont également fait remarquer que les différences existantes en matière de calibre n'affectent pas la santé du consommateur. À cet égard, il convient de noter que plusieurs normes Codex existantes font déjà référence au calibre (par exemple les asperges, les cœurs de palmier, etc.) et que pratiquement toutes les normes existantes portant sur les légumes en conserve font référence à des modes de présentation spécifiques. Ceci est conforme aux pratiques commerciales internationales. Cependant, des critères de calibrage ont été ajoutés dans la Norme révisée pour les haricots verts, les haricots beurre et les petits pois, des critères qui ne figuraient pas dans le texte initial. L'absence de critères régissant les modes de présentation et le calibre peut mener à un étiquetage identique pour deux produits commercialisés différemment, ce qui pourrait à son tour créer une concurrence déloyale. En ce qui concerne les modes de présentation, la Norme révisée inclut la Section 3.5 – Autres modes de présentation qui permet l'introduction de tout autre mode de présentation du produit en plus de ceux décrits dans la Norme.

13. **Défauts et tolérances** : Plusieurs pays ont exprimé le souhait de conserver les tableaux de défauts et tolérances dans les normes individuelles alors que d'autres ont souligné leur complexité. Plusieurs tableaux de défauts et tolérances présents dans les normes individuelles ont été conservés. Cependant, ceux qui étaient trop complexes ont soit été supprimés ou simplifiés. Par exemple, le tableau très complexe de la Norme Codex pour les carottes en conserve a été simplifié en incluant une tolérance m/m sur le poids net égoutté, ce qui se traduit par des procédures plus simples pour les opérateurs de laboratoire.

14. À la Section 2.2.4 (défauts et tolérances pour certains modes de présentation de carottes), l'expression « inoffensive » a été placée entre crochets. Cette expression est utilisée dans d'autres normes. Elle couvre les feuilles, d'autres parties du légume ou toute autre partie comestible de la plante qui n'ont pas été ajoutées en tant qu'ingrédient.

15. À la Section 2.8.1 (défauts et tolérances pour le maïs doux), un pays a proposé de supprimer le premier paragraphe, car il était difficile d'obtenir un résultat conforme à cette description.

16. **Uniformité** : Plusieurs pays ont suggéré que les critères d'uniformité soient supprimés. Les arguments sont semblables à ceux déjà mentionnés dans les paragraphes précédents.

Section 4

17. **Additifs alimentaires** : Plusieurs pays ont suggéré qu'une référence au Tableau III de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) soit incluse, sans cependant fournir la liste de tous les additifs. La révision en cours des normes Codex individuelles offre une opportunité d'examiner les pratiques et nécessités technologiques actuelles sous tous ses aspects. Les légumes en conserve sont des produits directs, à peine traités, ayant subi un processus de stérilisation et qui par conséquent n'ont pas besoin d'une quantité importante d'additifs.

Section 6

18. **Hygiène** : Une révision minutieuse des Codes d'usages en matière d'hygiène mentionnés à la Section 6 a été recommandée pour s'assurer qu'ils sont adaptés à l'analyse de risques applicable aux légumes en conserve. Ceci est particulièrement utile pour les opérateurs désireux de développer leur propre système HACCP.

SECRETARIAT DU CODEX

19. Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur plusieurs points repris à l'annexe II de ce document. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à les prendre en considération lorsqu'ils soumettent des observations à l'étape 3. Voir également le document de travail CX/PFV 06/23/11 sur les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

20. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet de norme Codex révisé pour les milieux de couverture de certains légumes en conserve (voir Annexe I). L'avant-projet de norme ainsi que les observations soumises à l'étape 3 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa vingt-troisième session. Au moment de soumettre leurs observations, les membres et observateurs du Codex sont invités à prêter une attention toute particulière aux Sections entre crochets afin de faciliter la discussion sur le document lors de la session plénière.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX
POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE****(À 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 à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Cette norme ne s'applique pas aux légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

2. DESCRIPTION**2.1 DEFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « conserve de légumes » désigne le produit :

- (1) préparé à partir de légumes frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés [OU les légumes en conserve pour les petits épis de maïs] 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.
- (2) conditionné avec un liquide de couverture approprié conformément aux directives du Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).
- (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 CAROTTES**2.2.1 Définition du produit**

La dénomination « 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.

2.2.2 Modes de présentation

- (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 mm.
- (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 mm et un diamètre maximal de 50 mm.
- (7) **Dés** : carottes découpées en cubes d'environ 12 mm 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.

2.2.3 Uniformité

- (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.

2.2.4 Définition des défauts et tolérances

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

Défauts	Définition	Tolérances en pourcentage du poids égoutté
(1) Carottes tachées	zones tâchées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	20
(2) Dommages mécaniques	carottes écrasées, ou éraillées au cours de la mise en boîte	10
(3) Malformations	déformations ou crevasses provenant de la croissance	20
(4) Parties non pelées	30% de la surface ou plus est non pelée	20
(5) Carottes fibreuses	carottes dures ou ligneuses en raison de la fibrosité	10
(6) Collet noir ou vert foncé	anneau au niveau du collet de 1 mm d'épaisseur sur plus de la moitié de sa circonférence	20
(7) Matières végétales étrangères	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%] [15%] 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%] [10%] du poids égoutté.

2.3 HARICOTS VERTS OU BEURRE

2.3.1 Définition du produit

Les dénominations « 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.

2.3.2 Modes de présentation

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, [filets sensiblement uniformes de 20 mm] [de 20 mm minimum] [de 50 mm maximum et de 10 mm minimum].
- (3) **Petites coupes** : filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% au moins ont une longueur inférieure à 20 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.

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%] [8%]
(2) Très fins	8,0	[10%] [8%]
(3) Fin	9,0	[15%] [8%]
(4) Mi-fins	10,5	[25%] [8%]
(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 Définitions des défauts

- (1) **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.
- (2) **Débris végétaux** : Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.
- (3) **Morceaux de haricots** : Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).
- (4) **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).

2.3.4 Défauts et tolérances

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

Lorsqu'ils sont examinés conformément aux Plans d'échantillonnage (NQA - 6,5) (cf Annexe), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après :

Proposition 1

CATÉGORIE	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] [4]
(2) Haricots verts très fins	3	3	3	3	3	[10] [6]
(3) Haricots verts fins	3	3	3	3	3	[10] [8]
(4) Haricots beurre fins	3	3	3	3	3	[10] [8]
(5) Haricots verts mi-fins	3	3	4	4	4	[15] [10]
(6) Haricots beurre mi-fins	3	3	4	4	4	[15] [10]
(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 DÉFAUTS	15

2.4 ASPERGES**2.4.1 Définition du produit**

La dénomination « 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.*

2.4.2 Modes de présentation**2.4.2.1 Les asperges sont présentées comme suit :**

- (1) Turions longs ou asperges ou turions entiers : pointe et portion attenante du turion mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur.
- (2) Turions ou asperges courtes ou turions courts entiers : pointe et partie attenante du turion mesurant au maximum 12 cm et au minimum 7 cm de longueur.
- (3) Pointes d'asperges: extrémité supérieure (bourgeon) et partie attenante du turion mesurant au maximum [10,5 cm] [7 cm] et au minimum [4 cm] [3 cm] de longueur.
- (4) Asperges coupées : turions coupés transversalement en tronçons avec ou sans pointes, mesurant au maximum 7 cm et au minimum 2 cm de longueur.
 - (a) Asperges coupées avec pointes : le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à [15 %] [20 %] du poids égoutté.
 - (b) Asperges coupées sans pointes : la présence occasionnelle de pointes est autorisée.

2.4.2.2 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 %] [50 %] 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 %] [50 %] de leur longueur.
- (4) Mélanges : mélanges d'unités blanches, crème, blanc jaunâtre, violettes, vertes, vert clair ou vert jaunâtre.

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		

2.4.3 Uniformité

- 1) **Longueur** : Les spécifications requises à la section 2.3.3. en ce qui concerne les modes de présentation des asperges sont satisfaites lorsque:
- La longueur la plus fréquente des unités de l'échantillon demeure dans les limites fixées pour cette catégorie de mode de présentation; et
 - La longueur des unités est raisonnablement uniforme. Par « raisonnablement uniforme » sur la base de la moyenne des échantillons, on entend ce qui suit :
 - 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.
 - 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 ci-dessus, sera considéré comme « défectueux » pour ce qui est du calibrage.

2.4.4 Définition des défauts et tolérances

Défauts et tolérances	Définition	Maximum
(1) Pointes et autres parties d'asperges	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 épluchées 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% ou 5% en nombre] pour le défaut (4) <u>ou</u> [15% en nombre pour les asperges creuses et 10% pour les asperges fibreuses]
(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%] [15%] en nombre

Cumul des défauts décrits sous (3), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants :		
Défauts et tolérances	Maximum	
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	

2.5 PETITS POIS

2.5.1 Définition du produit

La dénomination « 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 ».

2.5.2 Modes de présentation

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
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.

2.5.3 Définition des défauts et tolérances

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	Définition	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]

2.6 PALMIERS

2.6.1 Définition du produit

La dénomination « 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. La dénomination « 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.

2.6.2 Modes de présentation

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 récipient.
- (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 récipient.
- (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 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 mm.

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 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 médiane] [à la partie la plus épaisse] de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.

2.6.3 Uniformité

- (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.

2.6.4 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage du poids égoutté
(1) Texture défectueuse	texture dure ou fibreuse et/ou excessivement molle qui nuit gravement à la comestibilité du produit	10
(2) Impuretés minérales	elles que sable, terre ou substances provenant de la terre	0,1
(3) 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	15
(4) Dommages mécaniques	unités brisées ou fendues, fragments ou morceaux détachés qui nuisent gravement à l'apparence du produit	10
(5) Couleur anormale	couleur qui s'écarte sensiblement de la couleur typique du produit	10
(6) Défauts physiologiques	pour les « cœurs de palmiers » et les « cœurs de palmiers en rondelles », unités portant des méristèmes apicaux du stipe du palmier	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

2.7 POIS SECS TREMPES**2.7.1 Définition du produit**

La dénomination « 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*.

2.7.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage maximal du poids égoutté
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués	10 m/m
(2) Pois très tachés	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) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées	10 m/m
(4) Matières végétales étrangères	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.

2.8 MAÏS DOUX**2.8.1 Définition du produit**

La dénomination « 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 mays saccharata L.*

Grains entiers conditionnés avec ou sans liquide de couverture.

Le **maïs « façon crème »** est élaboré à partir de grains entiers ou relativement entiers, conditionnés avec un liquide crémeux provenant des grains de maïs et tout autre liquide ou ingrédient, de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse, conformément aux Sections 3.2 et 3.3.

2.8.2 Définition des défauts et tolérances

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, arêtes (ou soies), graines étrangères inoffensives ou variété de maïs différente] <u>OU</u>	[0,2] [0,5]
	[Fragments de rafles, spathes, graines étrangères inoffensives ou variété de maïs différente]	[0,1]
	[Arêtes (ou soies)]	[0,1]
(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 ».

2.9 PETITS EPIS DE MAÏS OU JEUNES EPIS DE MAÏS

2.9.1 Définition du produit

La dénomination « 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 mays L.*

2.9.2 Modes de présentation

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.

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

2.9.3 **Uniformité**

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.

Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues à l'alinéa (1) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

2.9.4 **Définition des défauts et tolérances**

2.9.4.1 **Petits épis entiers**

Défauts	Définition	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%

2.9.4.2 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 DÉFAUTS sauf (4)	[20%] [15%]

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

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

3.1.2 Milieux de couverture

Les milieux de couverture peuvent être utilisés conformément aux Directives Codex pour les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration).

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

- (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) [Huile]
- (5) [Amidon natif pour maïs façon crème]
- (6) [Pâte de tomate]

3.2 CRITERES DE QUALITE

3.2.1 Saveur, texture et couleur

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

3.2.1.2 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.

3.2.2 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 aux sections 2.2.4, 2.3.3, 2.3.4, 2.4.4, 2.5.3, 2.6.4, 2.7.2, 2.8.2 et 2.9.4.

3.3 CLASSIFICATION DES UNITES « DEFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2. (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons) doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque :

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe); et
- (b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaisantes.

3.5 AUTRES MODES DE PRESENTATION

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

- 1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- 2) 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 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.

4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 **EXHAUSTEURS DE GOÛT**

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)] Ou [à utiliser dans les légumes en conserve]

4.2 **AGENTS 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) ou [tartrazine : 100 mg/kg et bleu brillant FCF 20 mg/kg]
133	Bleu brillant FCF	
142	Vert S	[10 mg/kg]

4.4 **AGENTS DE RÉTENTION 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 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

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)		
296	Acide malique (L-D) (à utiliser dans les asperges en conserve et les petits épis de maïs en conserve)		
300	Acide ascorbique (L-)		
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 monosodique		
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		
	amidon modifié	(pour utilisation dans le maïs « façon crème »)	

5. CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, 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. 1-1989), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.2 Les produits doivent être conformes 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 RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit; ce dernier (liquide de couverture compris) ne doit 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 contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé. 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) doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe).

7.1.4 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages suivants, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé¹.

7.1.4.1 Carottes

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entières	56,5 (diamètre moyen > 22mm) [62,5] [56,5] (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

7.1.4.2 Haricots verts et beurre

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Entiers	[50] [52]
Autres modes de présentation, sauf julienne	[54] [52]
Julienne	50

¹ Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

7.1.4.3 Asperges

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

7.1.4.4 Maïs doux

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

7.1.4.5 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	60%

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

7.1.4.6 Palmiers

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

7.1.4.7 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 ACCEPTATION DES LOTS

Conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 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 7.1.4 sera considéré comme « défectueux ») ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage appropriés en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Annexe).

8. ETIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la dernière édition de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.1 NOM DU PRODUIT

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

8.1.2 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.

8.1.3 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.

8.1.4 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 ».

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

8.1.6 **Autres modes de présentation:** si le produit est fabriqué conformément à d'autres modes de présentation (section 3.5), 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.

8.1.7 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.

8.2 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'emballleur, 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'emballleur, 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.

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

Pour les méthodes d'analyse, voir le document de travail CX/PFV 06/23/11.

APPENDICE

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24,000	13	2
24 001 – 48,000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)**

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

SECRETARIAT DU CODEX- SUGGESTIONS

Afin que le document reste simple, ciblé et conforme au format normalisé et à la terminologie généralement utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités, le Secrétariat du Codex voudrait attirer l'attention du Comité sur les points suivants :

Section 2.1 – Définition du produit : Le Comité est invité à considérer les définitions contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les descriptions des catégories alimentaires correspondantes (le cas échéant) afin d'assurer la cohérence à travers les définitions du Codex pour les aliments. Cela facilitera la correspondance entre les normes pour les produits individuels et le GSFA et donc l'approbation des dispositions pour les additifs alimentaires et leur incorporation dans la norme générale.

Section 3.4 – Acceptation des lots : Le Comité est invité à considérer si les critères pour l'acceptation des lots s'appliquent aux récipients non destinés à la vente au détail afin d'assurer la cohérence avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités en cours de discussion. À cet égard, le Comité pourrait considérer la discussion tenue lors de sa dernière session concernant l'acceptation des lots dans les projets de normes pour les concentrés de tomates traités et les tomates en conserve et formuler une proposition similaire (voir ALINORM 05/28/27¹, paras. 35-36, 43, 66 et 71).

Norme	Proposition
	[À la fin de la Section] Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas à tous les récipients non destinés à la vente au détail.

Section 3.5 – Autres modes de présentation : Les dispositions pour d'autres modes de présentation figurent généralement dans la section définition du produit/description du produit (Section 2). Le Comité est invité à déterminer le meilleur endroit où placer cette section dans la Norme.

Section 4 – Additifs alimentaires/Considérations générales :

Lorsqu'il y a un comité actif sur le produit, les propositions concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans toute norme de produit à l'examen doivent être préparées par le Comité concerné sur la base de la justification technologique et des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) concernant la sécurité de l'utilisation de l'additif alimentaire et être transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour approbation et insertion² dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA). En outre, les Noms de catégorie et le Système international de numérotation fournissent un système numérique international permettant d'identifier les additifs alimentaires par rapport à leur catégorie fonctionnelle et leur fonction technologique qui doivent également être prises en compte au moment de proposer l'insertion d'additifs alimentaires dans cette Section.

Afin de faciliter l'approbation et l'insertion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, en proposant des concentrations maximales d'additifs alimentaires dans des normes de produits Codex, les éléments suivants doivent être pris en considération :

¹ La documentation Codex, y compris les rapports des réunions des comités du Codex, sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

² Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Section II, Relations entre les comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales, les additifs alimentaires et les contaminants. La documentation Codex, y compris le Manuel de procédure, peut être téléchargée à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.net/web/>

- (a) seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA sont repris dans la NGAA. Les additifs alimentaires ayant une dose journalière acceptable (DJA) numérique³ doivent recevoir une valeur numérique ou une justification technologique pour pouvoir être utilisés au niveau des BPF. Les additifs alimentaires ayant une DJA « Non limitée/spécifiée (NL/S) » doivent être utilisés dans les limites des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ;
- (b) l'annexe du tableau 3 de la NGAA visant à déterminer si le produit ou la catégorie alimentaire correspondante est exempt du régime du tableau 3 de la NGAA (additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général conformément aux BPF, sauf indication contraire) ;
- (c) les tableaux 1 et 2 de la NGAA visant à éviter les contradictions entre les concentrations maximales dans la norme de produit et la NGAA. Il est remarqué que les concentrations maximales pour les additifs alimentaires doivent être fixées pour le produit final tel qu'il est consommé, sauf indication contraire.

Le Comité est invité à considérer les dispositions pour les additifs alimentaires sur la base des paragraphes susmentionnés et la décision de la dernière session du Comité d'établir « une liste des dispositions individuelles pour les additifs alimentaires soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et à l'insertion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires »⁴.

Section 6 – Hygiène : Le Comité est invité à considérer si le texte normalisé en matière d'hygiène s'appliquant aux normes des produits Codex est suffisant pour couvrir les aspects sanitaires liés aux légumes en conserve de façon à pouvoir supprimer les Sections 6.3 à 6.6.

Section 7.1.1 – Remplissage minimal : Le Comité est invité à considérer si les dispositions concernant des récipients flexibles/rigides s'appliquent également aux légumes en conserve afin d'assurer la cohérence avec d'autres normes du Codex pour les fruits et légumes traités à l'examen. À cet égard, le Comité pourrait souhaiter considérer la discussion tenue lors de la dernière session sur ce sujet dans les projets de norme pour les concentrés de tomates traités et les tomates en conserve et formuler une proposition similaire (ALINORM 05/28/27¹, paragraphes 41/2 et 71).

Section 7.2 – Acceptation des lots : Le Comité est invité à considérer si cette Section est nécessaire compte tenu des dispositions figurant à la Section 7.1.3. Les dispositions supplémentaires pour l'acceptation des lots avec des exigences de poids égoutté minimal se réfèrent normalement au texte indiqué ci-dessous qui est une formule normalisée s'appliquant généralement à travers les normes Codex pour les fruits et légumes traités (voir les Normes du Codex pour les poires, les fruits en conserve⁵, etc.). Les dispositions pour l'acceptation des lots par rapport au poids minimum égoutté s'appliquent également aux normes individuelles en vigueur pour les légumes en conserve (voir les Normes du Codex pour les haricots verts et les haricots beurre, le maïs doux en conserve, les asperges en conserve, les pois en conserve, les pois secs trempés en conserve, les carottes en conserve, les palmiers en conserve⁵, etc.).

³ Le résumé des évaluations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) peut être téléchargé (en anglais) sur le site: www.fao.org/es/ESN/jecfa/archive_fr.stm.

⁴ ALINORM 05/28/27, paragraphes 16-18.

⁵ La documentation Codex, y compris les normes Codex et les textes apparentés peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : <http://www.codexalimentarius.net/web/>

Norme	Proposition
	Les exigences pour le poids minimum égoutté devraient être considérées comme respectées lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients examinés n'est pas inférieur au poids minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas de pénurie déraisonnable dans les récipients individuels.

Section 9 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage : Voir le document de travail CX/PFV 06/23/11 pour les méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités à l'étude par la vingt-troisième Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités y compris certains légumes en conserve.