

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(b) de L'ordre du jour

**CX/PFV 08/24/5-ADD.1
Août 2008**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

24^e session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), États-Unis d'Amérique

15 au 20 Septembre 2008

PROPOSITION D'ÉBAUCHE CONCERNANT LES ANNEXES SPÉCIFIQUES À CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

(Norme du Projet Proposé Codex sur certains légumes en conserve)

Commentaires du Brésil, Costa Rica, Cuba et Kenya

Le BRESIL

Le Brésil est déçu par le fait que le Groupe de Travail n'ait pas pris en considération les commentaires brésiliens envoyés en réponse au CL 2007/22-PFV qui n'étaient que l'approbation de ses précédents commentaires acceptés de la Partie B du CL 2006/56-PFV.

L'annexe ci jointe concernant l'ébauche de la norme "cœurs de palmier" ("palmitos") ayant circulé pour commentaire dans le message CX 5/5.2 comportait tous les commentaires brésiliens acceptés – message transféré: CX 5/5.2 - /CCPFV/24: "Working Group Canned Vegetables" envoyé le Lundi 4 février 2008 12:00 PM.

Le Brésil souhaite exprimer qu'en outre sa frustration, cette procédure a également jeté le trouble au sein de son secteur privé qui a passé de longues heures pour élaborer un Codex Normatif Mondial comme mentionné dans la Partie 3 du Manuel Procédural - "Uniform Procedure for the elaboration of Codex Standards and related texts".

Néanmoins, le Brésil souhaite souligner qu'il compte [...] * à l'importante charge de travail du Groupe de Travail, qui s'occupe de huit produits complexes différents.

De plus, selon le Paragraphe 13 du CX/PFV 08/24/2, pour faire avancer les diverses annexes, le Brésil voudrait souligner que le Comité devrait prendre en compte l'adoption d'un mécanisme efficace d'e-travail, structuré et inter-sessionnel.

De ce fait, le Brésil souhaite apporter au Comité la possibilité de diviser le groupe de travail en deux ou davantage de groupes de travail sous-coordonnés afin de s'occuper des huit produits si différents entre eux.

Le Brésil souhaite rappeler que, non invité actuellement pour ébaucher l'annexe concernant les cœurs de palmier, l'actuelle NORME DU CODEX POUR LES COEURS DE PALMIER EN CONSERVE - CODEX STAN 144-1985 -, était le fruit de la collaboration brésilienne, étant donné que le Brésil en est le principal producteur et consommateur. Les exportations annuelles de 2007 se montent à environ U\$ 13, 765,135.00 et 2, 846,902 Kg, moins de 10% de la production nationale.

La circulation de l'annexe concernant les cœurs de palmier sans prendre en compte l'actuelle Norme du Codex, fonctionnelle, et sans évaluation justifiée est également un point qui devra être débattu lors des discussions.

Parmi les valeurs proposées pour le poids net minimum et l'étiquetage, et suite aux commentaires nécessaires sur les implications possibles de l'ébauche de la Norme d'intérêt économique proposée, comme mentionné dans la Partie 3 du Manuel Procédural, le Brésil vise à refaire avancer les commentaires proposés sur l'ébauche de Norme, partageant ainsi l'expérience d'un pays qui possède au moins cinq espèces différentes de cœurs de palmiers commercialisées.

Ébauche de Norme pour Certains Légumes en Conserve (dispositions générales).

Au vu de la PROPOSITION D'ÉBAUCHE D'ANNEXE CONCERNANT LE PALMIER (CX/PFV 08/24/5 ANNEXE V pages 18-19), le Brésil aimerait partager ses connaissances du produit, visant à donner plus de clarté et de véracité au document.

Commentaires:

Section et phrase/paragraphe	Type de modifications	Raisonnement	Modifications proposées
Ébauche de l'annexe concernant le Palmier (Annexe V)	Clarification	<p>La présente ébauche a été publiée sans qu'il y ait suffisamment d'informations pertinentes détaillées en particulier en ce qui concerne l'évaluation justifiée pour la différencier de la Norme actuelle.</p> <p>La Norme du Codex "CODEX STAN 144-1985" opère sans porter préjudice au commerce et n'a pas été prise en compte pour ébaucher l'Annexe actuelle.</p>	<p>Présenter une évaluation justifiée étayant la version actuelle de l'Annexe V, et montrant tous les bénéfices au regard de la norme "CODEX STAN 144-1985".</p> <p>Adopter la norme "CODEX STAN 144-1985" comme Annexe V, pour discussion entre les Pays Membres.</p>
Titre	Clarification	<p>Bien que la Norme "CODEX STAN 144-1985" se rapporte à la Norme du Codex pour les cœurs de palmier en conserve ("CODEX STANDARD FOR CANNED PALMITO") la proposition actuelle a changé le nom bien connu de "cœurs de palmier" ("palmite") en "palmier" ("palm") sans aucune justification.</p>	<p>Considérer le retour à la dénomination précédente de "cœurs de palmier" ("palmitos") accompagnée du commentaire original "(cœurs de palmier en conserve dans certains pays)" pour plus de clarté.</p>
3.1. Poids et Mesures	Technique	<p>Le Brésil insiste sur la nécessité de changer ce paramètre du fait que la largeur des palmiers du type <i>Euterpe oleraceae</i>, largement traités au Brésil, est supérieure à 25 mm, rendant impossible d'atteindre les valeurs de poids net proposées de 58 ou 59% au minimum.</p>	<p>cœurs de palmier – 50%</p> <p>Autres types - 52%</p>
		<p>Sinon un changement de référence basée sur le type à une référence basée sur le contenant serait plus appropriée.</p> <p>Par exemple, les contenants jusqu'à 600 ml (0.5 Kg) pourraient atteindre au moins 50% du poids net minimum pour tous les types.</p> <p>Les contenants de plus de 600 ml (0.5 Kg) pourraient atteindre au moins 60% du poids net minimum.</p>	<p>Considérer le changement d'une disposition basée sur le type à une disposition basée sur le contenant.</p>

Commentaires additionnels concernant l'étiquetage:

Comme mentionné durant la 23ème Session du CCPFV (ALINORM 07/30/27, Paragraphe 105), le Brésil voudrait insister sur le fait que la persistance du terme "sauvage" ("Wild") ne reflète pas un critère de qualité actuel du produit.

Le Brésil considère que la modification de terminologie "sauvage" ("Wild") de la définition du produit jusqu'à la disposition d'étiquetage dans la proposition d'ébauche pourrait être néfaste à l'avancement du document.

Le Brésil insiste sur le fait que la distinction entre "palmier sauvage" et "palmier cultivé" constitue une perte de sens qui pourrait constituer une barrière au commerce venant s'ajouter à d'autres problèmes signalés par d'autres Délégations.

Pour faire un parallèle, que se passerait-il si les fromages étaient standardisés comme étant uniquement issus de lait cru ou pasteurisé ?

Autre exemple, le Brésil a développé et adopté de plus en plus la technologie permettant d'obtenir des cœurs de palmier à partir des *Euterpe oleraceae* sauvages par des coupes multiples. Cependant, des cœurs de palmier peuvent également être obtenus à partir de coupes d'*Euterpe edulis* qui est également un palmier sauvage interdit au Brésil par la réglementation environnementale. Bien que les deux soient considérés comme sauvages, leur goût diffère. Dans ce cas, l'adoption de la terminologie "sauvage ("Wild") n'est pas une contribution efficace pour différencier les cœurs de palmier. Il existe également des palmiers sauvages avec un cœur amer.

Section et phrase/paragraphe	Type de modifications	Raisonnement	Modifications proposées
4 ÉTIQUETAGE	Technique	<p>Pour permettre au consommateur d'accéder au type de palmier qu'il préfère ou à un palmier de meilleure qualité, le Brésil propose que le nom commun des espèces utilisées soit mentionné sur l'étiquette.</p> <p>Par conséquent les consommateurs pourraient choisir et différencier les cœurs de palmier en fonction de leurs goûts, ce qui est de la plus haute importance avec les aliments, et ce qu'il n'est pas possible de faire à partir de l'origine de culture, de manipulation ou d'extraction.</p>	<p>Proposition:</p> <p>4 ÉTIQUETAGE</p> <p>[La désignation des palmiers devrait être composée du mot "cœur de palmier" ("Palmito") ou "Palmier" ("Palm") suivi du nom commun des espèces.</p>

COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant de l'opportunité de déposer ses observations sur cette proposition et voudrait exprimer ce qui suit :

À propos de l'annexe "annexe de projet propose pour les choux palmistes" (annexe v) le costa rica suggere l'élimination du tableau de calibrage des cœurs de palmiers selon leurs diamètres du a son manque d'usage concret au sein des pratiques commerciales.

Le costa rica suggere d'inclure la phrase suivante:

Le terme "cultivé" peut compléter la dénomination "cœurs de palmiers" lorsque les choux palmistes cultivés sont utilisés.

CUBA

Première question – CHAMP D'APPLICATION

Paragraphe 8. Il existe un accord pour élaborer une Norme Générale pour certains légumes en conserve englobant les normes individuelles concernant les légumes mentionnés.

Paragraphe 9. Nous considérons qu'il est correct et flexible d'utiliser le terme "certains" car cela offre la possibilité de l'ajouter au travail ultérieur du Comité incluant d'autres légumes similaires à cette Norme Générale.

Paragraphe 10. En raison d'un programme serré et d'une lourde charge de travail, nous suggérons de ne pas ajouter les normes individuelles relatives aux pousses de bambou en conserve ni celles concernant les champignons en boîte à l'ordre du jour. Cela pourrait, en effet, entraver le développement du travail actuel. Cette proposition pourrait faire partie d'un travail ultérieur étant donné la flexibilité existant déjà dans la terminologie actuelle du champ d'application.

2ème Question – Ajout d'une Annexe spécifique concernant les haricots secs

Paragraphe 13. Nous sommes d'accord avec la déclaration.

Paragraphe 14. Nous nous accordons sur le fait que le CCPFV devrait considérer, pour ses sessions ultérieures, de réviser les normes existantes au sujet des fruits et légumes transformés notamment les fruits et légumes secs, les fruits et légumes surgelés pour lesquels il existe des règles d'usage individuelles, etc.

3ème Question – Le sujet des additifs alimentaires dans la Norme Générale pour certains légumes en conserve vis-à-vis des Annexes et de la Norme Générale concernant les additifs alimentaires.

Il est nécessaire de revoir la liste des additifs alimentaires, et cela devrait faire l'objet d'une discussion du CCPFV pour qu'il puisse émettre ses commentaires basés sur sa fonction technologique ainsi que son raisonnement technique.

4ème Question – Concernant les dispositions relatives aux styles et calibrage des légumes en conserve, il est vrai que ces dispositions n'ont pas d'impact sur la sécurité sanitaire. Il est nécessaire, cependant, de respecter les objectifs du Codex Alimentarius et, par conséquent, d'assurer des pratiques loyales dans les échanges de ces produits afin qu'ils puissent être maintenus.

COMMENTAIRES CONCERNANT L'ÉBAUCHE PROPOSÉE D'ANNEXES SPÉCIFIQUES A CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

ANNEXE I – PROPOSITION D'ÉBAUCHE CONCERNANT L'ASPERGE

1.2.2 (1) Approuve l'ajout de la couleur violette

(2) 50 %

(3) 25 %

Concernant la table de classification par taille,

(2) De 6 à 8 mm

(2) De 8 à 10 mm

(4) Jusqu'à 10 mm

2.1.2 (4) 5 % en nombre

(6) 10 % en nombre

ANNEXE II – PROPOSITION D'UNE ÉBAUCHE D'ANNEXE CONCERNANT LES CAROTTES

1.2 (5) (6) (7) (8) - Nous approuvons les limites proposées.

2.1.2 (1) (3) (4) (6) – 15 %

(7) – 1 pièce pour 100 g du contenu total du contenant.

3.1 (1) 56.5 %

ANNEXE III – PROPOSITION D'UNE ÉBAUCHE D'ANNEXE CONCERNANT LES HARICOTS VERTS OU LES HARICOTS BEURRE

1.2 (2) Pas moins de 20 mm

Table des exigences de calibrage

(1) 10 %

(3) 8 %

(4) 8 %

2.1.2 Défauts et indemnités – Approuvons la Proposition 2.

3.1 (1) (2) (3) – 50 % minimum

ANNEXES IV, V, VI – PROPOSITION D'UNE ÉBAUCHE D'ANNEXE POUR LES PETITS POIS, PALMIER ET LES POIS MATURES TRANSFORMÉS.

Nous n'avons pas de commentaire à faire concernant les annexes énoncées ci-dessus.

ANNEXE VII – PROPOSITION D'UNE ÉBAUCHE CONCERNANT LE MAÏS DOUX

2.1.1 (a) Le terme "endémique" assigné à l'amidon devrait être éclairci afin de savoir s'il s'agit d'amidon naturel issu du maïs transformé ou d'une autre forme.

(b) - 10 %

ANNEXE VIII – PROPOSITION D'UNE ÉBAUCHE CONCERNANT LE MAÏS NAIN OU MAÏS JEUNE

3.1 Nous sommes d'accord avec cette proposition.

KENYA

DOCUMENT PROVISOIRE PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS CONSERVES DE LEGUMES

CAROTTES

Commentaire

1. On propose que les membres guides prennent en considération le champ d'application de cette norme lors de la formulation des Commentaires, qui doivent être cohérents avec le format standard du manuel de procédure de codex.

Définition de défectueux

Commentaires

Les tolérances représentant un pourcentage du poids du produit égoutté

1. On propose d'attribuer un numéro et un titre au tableau.

2. On propose de garder le numéro 7, ci-dessous, tel qu'il est et de lire ce qui suit entre les parenthèses :

(7) Toute substance végétale de carotte ou toute autre matière végétale inoffensive. La tolérance est d'1 morceau par 1000g sur la base du contenu total de tous les récipients.

3. Le Kenya désire introduire dans ce tableau deux qualités, l'une supérieure à l'autre: Une première qualité et une deuxième qualité. Par conséquent, le nombre total des défauts de (1) à (6) ne doit pas dépasser 35% et 15% dans ce cas.

Commentaire

Les défauts (3), (4) et (6) ne s'appliquent pas aux légumes coupés en dés, en rondelles, en lanières et en gros dés. Pour ces présentations, le nombre total des défauts (1), (2), et (5) ne doit pas dépasser ~~{25%}{10%}~~ 20% et 10% du poids égoutté, soit pour la première ou pour la deuxième qualité. La variance initialement proposée est jugée trop grande.

3.1 LE POIDS EGOUTTE MINIMAL

Commentaire

On propose l'attribution d'un nom et d'un numéro au tableau.

Modes de présentations	Le poids égoutté minimal(%)
(1) Carottes entières	56.5 (diamètre moyen > 22 mm) [62.5] [56.5] (diamètre moyen < 22 mm) <i>Le Kenya propose de maintenir le chiffre 62.5; le poids égoutté minimal étant plus facile à obtenir grâce à la densité des carottes.</i>
(2) Moitiés, carottes jeunes entières	62.5
3) Tronçons dans le sens de la longueur	52.0
(4) Dés, double-dés	62.5
(5) lanières	56.5
(6) Quartier, morceaux, rondelles	56.5
(7) Morceaux	56.5
(8) 'Finger cuts'	62.5

Annexe II**PROPOSITION PROVISoire DE LA NORME CODEX POUR CERTAINS HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE EN CONSERVE**

1.2 Modes de présentations

Les haricots verts et haricots beurre sont présentés dans ces formes et tailles :

(1) Entiers: filets entiers de n'importe quelle longueur.

Commentaire

Le Kenya propose de retenir la phrase ci-dessous sans alternations.

(2) Coupé/tranchés: des filets coupés en largeur selon un axe longitudinal [approximativement 20 morceaux uniformes]. [pas moins de 20mm] [50mm au plus et 10mm au minimum].

Les critères de classification de qualité des haricots (Les haricots verts ou les haricots beurre)**Commentaire**

1. On propose l'attribution d'un nom et d'un numéro.

2. On propose le pourcentage maximum comme indiqué sous 'Commentaires du Kenya'.

Les critères de classification

(mm)

Pourcentage maximum

(m/m d'haricots verts non-conformes) **Les Commentaires du Kenya**

(1) Extra petit 6.5 [~~10%~~] ---- [8]

(2) Très petit 8.0 [~~10%~~] ----- [8]

(3) Petit 9.0 [~~15%~~][~~8%~~] ----- [10]

(4) Medium 10.5 [~~25%~~][~~8%~~] -----[15]

(5) Grosse hors calibre

(6) Non testé Non testé (*) Décomposition naturelle des haricots (*)

(*) Non testé: taille de proportions naturelles après nettoyage, avec ou sans les haricots testés.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1.2 Défauts et tolérances

Les limites de défauts sont exprimées en pourcentages et sont liées au poids égoutté du produit.

Examinés conformément aux plans d'échantillonnage avec un AQL de 6.5, Les haricots en conserve doivent être exempts de défauts dans les limites suivantes:

1ère proposition

On propose les Commentaires comme suit :

Défauts	<u>Les Commentaires du Kenya</u>
(1) Haricots à la française 'Extra petite' 2, 3, 3, 3, 1,	[8] [4]
(2) Haricots à la française 'Très petite' 3, 3, 3, 3, 3,	[10] [6]
(3) Haricots à la française 'Petites' 3, 3, 3, 3, 3,	[10] [8]
(4) Haricots beurre 'Petite' 3, 3, 3, 3, 3,	[10] [8]
(5) Haricots à la française 'Medium' 3, 3, 4, 4, 4,	[15] [10]
(6) Haricots beurre 'Medium' 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	

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

On propose les Commentaires indiqués au numéro un et deux :

Les modes de présentations/ poids égoutté minimal (%)

(1) Entier [50] ~~{52}~~

(2) Autres présentations, sauf en lanières ~~{54}~~ [52]

Annexe III

3. PROPOSITION PROVISOIRE DE LA NORME CODEX POUR CERTAINS ASPERGES EN CONSERVE

1.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination "asperge" désigne le produit préparé à partir des portions comestibles de tiges, épluchées ou non, des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*asperagus officinalis* L. On propose les Commentaires suivants :

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 Les asperges sont disponibles dans ces différentes formes et tailles:

~~[Asperges longues ou turions langues]~~ ou ~~[asperges]~~ or ~~[turions entières]~~: pointe et portions attenante de la tige mesurant au maximum 18 cm et au minimum 12 cm de longueur.

~~[-pousses ou turions]~~ ou ~~[asperges courtes]~~ ou ~~[turions courtes et entières]~~: tête et partie attenante du turion mesurant au maximum 12cm et au minimum 7 cm en largeur.

Bouts d'asperges: Pointe et partie attenante de la tige (turion) mesurant au maximum [10.5 cm] ~~{7 cm}~~ et au minimum ~~{4 cm}~~ [3 cm] en longueur.

Asperges coupés: turions coupés transversalement en tronçons, mesurant au maximum 7 cm et au minimum 2 cm de longueur.

Asperges coupées avec pointes: Le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à [15%] ~~{20%}~~ du poids égoutté. Asperges coupées sans pointes : la présence occasionnelle des pointes est acceptée.

1.2.2 Les asperges sont conservées selon leurs couleurs :

Asperges blanches : Blanches, branches crème ou jaunâtre ; [pas plus que 20% en nombre de turions peuvent présenter des couleurs différentes: violet, vert, vert clair ou des pointes vert jaunâtre].

Asperges blanches à pointes violettes ou vertes: Les 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% en nombre des unités peuvent présenter ces couleurs sur plus de [20%] ~~{50%}~~ de leurs longueurs.

Asperges vertes: les unités sont vertes, vert clair ou vert jaunâtre ; pas plus de 20% en nombre des unités peuvent présenter une couleur blanche, crème ou blanc jaunâtre à la partie inférieure du turion sur plus de [20%] ~~{50%}~~ de leurs longueurs.

Commentaire

On a le plaisir de commenter sur le texte somme suit :

1. Les asperges creuses

Creuses au point de nuire gravement à l'aspect fibreux et résistent du produit.

~~[-10% ou 5 % en chiffre] pour le défaut (4) ou [15% en chiffre pour les asperges creuses, et 10% pour les asperges fibreux]~~

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 chiffre total, tous les défauts mentionnés dans (3), (4), (5), (6), pour ces types de présentations :

Annexe IV**DOCUMENT PROVISoire PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE****PETIT POIS****DEFINITION DU PRODUIT**

La dénomination "petits pois" désigne le produit préparé à partir de graines (vertes) dérivées du *Pisum sativum* L et n'ayant pas atteint leurs maturités.

Les petits pois peuvent appartenir à toute variété, lisses, ridés ou autres types (croisements ou hybrides de la variété des graines rondes et ridés).

Quand les petits pois appartiennent à la variété des pois ridés, verts avec un goût sucré, la dénomination est "petits pois doux".

Définition des défauts**On a le plaisir de commenter comme suit:**

Les limites maximales (basées sur le poids des pois égouttés)

(1) Pois marqués composés de pois légèrement souillés ou tachés. [5% m/m] ~~[3% m/m]~~, On propose d'ouvrir la parenthèse.

(3) Fragments de pois composés de portions de pois : cotylédons séparés ou distincts; cotylédons écrasés, en morceaux ou brisés, et peaux détachés ; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée.

~~[10% m/m]~~ [5% m/m], On propose d'ouvrir la parenthèse.

(5) Matières végétales étrangères : Tige, feuille ou gousse provenant de la plante de petit pois, ou autre substance végétale inoffensive qui n'a pas été ajoutée intentionnellement en tant qu'ingrédient.

0.5% m/m Total des défauts suscités (1), (2), (3), (4), (5) ~~[12% m/m]~~ [10% m/m], On propose d'ouvrir la parenthèse.

Annexe V**DOCUMENT PROVISoire PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE****LE CHOUX PALMISTE****1.2 Mode de présentation**

Les choux palmistes sont présentés dans le tableau suivant:

Critères de désignations en fonction du calibre**Commentaire**

Le diamètre est mesuré [la partie médiane, par exemple turion, pointes etc.) perpendiculairement à l'axe longitudinal de l'unité. **Cette procédure contrôle la maturité du produit.**

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**2.1 CRITERE DE QUALITE****2.1.1 Uniformité**

(1) Longueur : Les prescriptions définies a l'alinéa 1.2 pour les types de présentations seront satisfaites lorsque :

Commentaire

(b) La longueur de l'unité est régulièrement uniforme.

Selon la moyenne des échantillons et les prescriptions fixées a l'alinéa 1.2, l'expression "régulièrement uniforme" signifie que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas approximativement $\pm [5] \pm [10]$ mm et l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas [5mm] ~~[10mm]~~.

Commentaire

(2) Diamètre: Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou offert comme étant conforme aux désignations de classement individuel définies à l'alinéa 1.2 (tableau), l'unité d'échantillonnage ou le récipient est considérée comme étant conforme au diamètre spécifié pour chaque calibre individuel, sous réserve que pas plus de ~~{30%}~~ [20%] en nombre de produits de choux palmistes n'appartiennent au groupe (aux groupes) de calibres voisins.

3.1 LE POIDS EGOUTTE MINIMAL**Commentaire**

Les modes de présentation / poids égoutté minimal (%)

On propose de garder la figure tel qu'elle est, 58.

Cœurs, turions (ou choux palmistes), tiges, pointes [58]

Annexe VI**DOCUMENT PROVISoire PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE****POIS SECS TREMPES****1 DESCRIPTION****1.1 DEFINITION DU PRODUIT**

L'appellation " pois secs trempés en conserve " entend le produit préparé de graines propres, substantiellement saines, entières, battues et séchées de variétés *Pisum sativum L.*, ayant été trempées, à l'exclusion de la sous-variété *macrocarpum*.

Commentaire

(4) Substances végétales étrangères: Tout fragment de vrille, de pédoncule, de feuille, ou de cosse de pois et toute autre substance végétale étrangère. 0.5 m/m Le total des défauts (1), (2), (3) et (4) ne doit pas dépasser [15% m/m] ~~[20% m/m]~~ du poids.

DOCUMENT PROVISoire PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE**LE MAIS DOUX****1.1 DEFINITION DU PRODUIT**

L'appellation " maïs doux " désigne le produit préparé de graines propres et saines de maïs doux, de couleur blanche ou jaune, conforme aux caractéristiques de *Zea mays saccharata L.* Les graines entières sont conditionnées avec ou sans un liquide de couverture approprié.

Maïs façon crème : Constitué des graines de maïs entiers ou partiellement coupés, avec d'autres liquides ou ingrédients de manière à obtenir un produit de consistance crémeuse.

2 FACTEURS ESSENTIELLES DE COMPOSITION ET DE QUALITE**2.1.1****Commentaire****Autres ingrédients acceptables**

Il n'y a aucune objection contre l'usage de l'amidon naturel provenant des graines de maïs. Pour ceci, il est possible d'ouvrir la parenthèse.

(a)[Amidon naturel dans le maïs crémeux]

Définition des tolérances m/m (%)**Commentaire****On propose ce qui suit:**

(1) Substances végétales étrangères [Fragments de rafle, de soies, de spathes, de graines étrangères ou d'autres variétés de maïs doux]-~~{0.2}~~ [0.5] pour les deux [0.1] [Arêtes (ou soies)] [0.1]

(2) **Ceci est une substance végétale. Par conséquent, les arêtes, soies, spathe, etc. doivent être ajoutés**

Commentaire

(4) Grains fendus, peau vide et grains ouverts. [5] ~~[10]~~

3.1 POIDS EGOUTTE MINIMAL

Les modes de présentation/ poids égoutté minimal (%)

Commentaire

On propose l'usage de l'emballage 66 car l'emballage sous vide à la capacité d'adsorber plus de matière sèche.

Avec un liquide d'emballage 66 ~~[64]~~ sous vide ou sans un liquide d'emballage 67

Annexe VIII**DOCUMENT PROVISoire PROPOSE POUR LA NORME CODEX POUR CERTAINS LEGUMES EN CONSERVE****MAÏS NAIN****1.1****DEFINITION DU PRODUIT**

On propose l'appellation 'maïs nain en conserve'. Le titre de la norme précise que le produit est en conserve. Il est alors important de le réitérer et le préciser sur le nom du produit à fin d'éviter toute inconsistance avec les normes générales d'étiquetage de codex.

L'appellation "maïs nain" ou "maïs jeune" vise les épis sans pollinisation, débarrassés des variétés commerciales de maïs nain issues du *Zea mays L.*, dont les spathes et les anthères ont été enlevés.

[OU légumes en conserve pour maïs nain en conserve].

1.2**Modes de présentation**

Le maïs nain est présenté dans des styles différents :

- (1) La désignation du calibre du maïs nain et entier doit être conduite de cette manière.

Commentaire**On propose ce qui suit:**

Epi/ Calibre/ Longueur (cm) Diamètre (cm)

- (1) Extra large 10 – 13 >4.8 [1.8 - 2.5]

Ceci est pour contrôler la maturité du maïs nain.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**Définition des Défauts et Tolérances****2.1.2.1 Maïs nain coupé**

Le maximum de défauts tolérés par poids égoutté

(Échantillon calibre 1 kg)

- (1) Plus/moins size 5%
- (2) Décoloration 5%
- (3) Zeste 5%
- (4) Soie 20 cm soie décomposée et mixée

Commentaire

On propose que le nombre total de défauts ne dépasse pas 15% pour les produits de qualité et que ce pourcentage ne passe au-dessus du maximum des limites indiquées.

- (5) **TOTAL DES DEFAUTS sans (4) ~~[20%]~~ [15%]**