

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 00153 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 08/24/5
mai 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-quatrième session

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

15 - 20 septembre 2008

AVANT-PROJET D'ANNEXES SPECIFIQUES A CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

(À l'étape 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 août 2008**. Les observations devront être adressées:

à :

Mme D. Chen-Moulec
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@fsis.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,
00153 Rome,
(Italie)
Télécopie : +39 (06) 5705 4593
Courrier électronique : codex@fao.org
- de préférence -

HISTORIQUE

1. La 23^{ème} session du Comité du Codex relatif aux fruits et légumes traités (WASHINGTON DC. USA. Septembre 2006), a accepté la proposition du groupe de travail¹ consistant à séparer les dispositions générales relatives aux conserves de légumes entrant dans le champ d'application de la norme relative à certains légumes en conserve, des dispositions spécifiques aux fruits et légumes qui figureront en annexe de la norme générale. Ce choix a pour objectif de simplifier la structure et les dispositions de la norme et de permettre à la norme générale et aux annexes de progresser en suivant les différentes étapes de la procédure. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas discuté les lignes directrices pour les milieux de couverture des conserves végétales.

¹ Le groupe de travail dirigé par la France avec l'aide Brésil, Canada, Costa Rica, Cuba, Equateur, Communauté Européenne, Italie, Malaisie, Maroc, Espagne, Suisse, Royaume-Uni, Etats Unies et Thaïlande

2. Le Comité a accepté d'avancer la norme générale relative aux conserves de légumes à l'étape 5 pour adoption par la Commission et de renvoyer les annexes et les lignes directrices pour les milieux de couverture à l'étape 3 pour commentaires, révision par le groupe de travail, et examen lors de la prochaine session du Comité.
3. Le Comité a proposé de terminer le travail sur la norme générale relative à certaines conserves de légumes en 2008 et les annexes de la norme ainsi que les lignes directrices relatives aux milieux de couverture en 2010.
4. La 30^{ème} session de la Commission (Rome, Italie, juillet 2007) a adopté la norme générale à l'étape 5 et l'a avancée à l'étape 6, pour commentaires et examen lors de la prochaine session du comité. Des commentaires sur les dispositions générales applicables aux conserves de légumes entrant dans le champ d'application de la norme générale ont été demandés en réponse à la circulaire CL 2007/22-PFV², la date limite de réponse étant fixée au 28 février 2007.
5. La France, pays rapporteur du groupe de travail sur les conserves végétales, a révisé les annexes et les lignes directrices, sur la base des discussions intervenues lors de la dernière session du Comité, les commentaires écrits fournis à l'étape 3 à cette session, et en réponse à la CL 2006/56-PFV-part B et a produit un document révisé transmis pour commentaires aux membres du groupe de travail.
6. Les membres du groupe de travail et les autres États membres ont été invités à adresser leurs commentaires au plus tard le 29 février 2008. Des commentaires ont été reçus du Canada, Costa Rica, EC, Équateur, Espagne, Pays Bas, États Unis et Thaïlande (veuillez vous reporter aux PJ).
7. Quatre plusieurs questions ont été posées au groupe de travail en plus de la demande de commentaires.

QUESTIONS (réponses sont indiquées en gras et en italique)

Question 1 : champ d'application

8. Conformément à la décision de la Commission du Codex Alimentarius de s'orienter vers des normes simplifiées et horizontales afin de faciliter leur acceptation par les gouvernements, le premier objectif du CCPFV est de réviser les normes individuelles actuelles relatives aux conserves de légumes afin d'identifier les normes produits ayant des dispositions communes afin d'élaborer plus de normes générales et b) remplacer les normes individuelles existantes afin de couvrir un plus grand nombre de produits. Dans le cadre de ce travail, le Comité exécutif a approuvé l'élaboration d'une norme générale pour certaines conserves de légumes couvrant plusieurs normes individuelles : carottes, haricots verts et beurre, asperges, petits pois, palmiers, pois secs trempés, maïs doux et petits épis de maïs / jeunes épis de maïs.
9. Le terme « certaines » vaut pour le champ d'application de la norme générale, qui couvre seulement les normes individuelles relatives aux conserves de légumes pour lesquelles il existe des normes codex en vigueur, à l'exception des petits épis de maïs. Ceci est également vrai dans le cas des normes récemment adoptées relatives aux conserves d'agrumes qui étaient en vigueur lors de l'élaboration de cette norme.
10. Compte tenu de cela, le groupe de travail voudra bien examiner l'addition de deux normes individuelles existantes relatives à des conserves de légumes, basée sur les points communs que présentent ces produits, en vue de leur incorporation en tant qu'annexes supplémentaires à la norme générale. Les deux normes sont jointes pour examen par le groupe de travail :
 - Pousses de bambous en conserve³ ; et
 - Conserves de champignons : compte tenu de l'existence d'une norme générale sur les champignons comestibles et les produits de champignons, le groupe de travail voudra bien examiner les deux options suivantes, selon lesquelles, ou bien (a) cette norme reste une norme individuelle indépendante ou bien b) elle est incluse dans la norme relative aux champignons comestibles et aux produits de champignons.

² Les lettres circulaires du Codex sont disponible en téléchargement : <http://www.codexalimentarius.net/> sous la rubrique «les réunion et événements / lettres circulaires».

³ Les normes du Codex et les textes sont disponibles pour téléchargement à : <http://www.codexalimentarius.net/> sous « Codex des normes ou des normes officielles du Codex ». Pour une utilisation rapide de trouver la commande "Rechercher".

11. *Le groupe considère que le premier objectif du CCPFV est de concentrer son travail sur la révision des normes existantes et, compte tenu de sa charge de travail, il ne paraît pas à ce stade souhaitable de proposer l'addition de nouveaux produits car le temps disponible pour la discussion au niveau du groupe de travail et lors de la session plénière du CCPFV ne permettent pas de progresser si le nombre de produits est trop important. Lorsque la norme et les annexes de la norme générale seront finalisées (2008-2010), des propositions de normalisation de nouveaux produits, qui seront inclus comme nouvelles annexes à la norme générale, pourront être proposées comme nouveau travail au comité. Le champ d'application actuel permet, afin d'avoir une plus grande flexibilité, de se référer aux « conserves de légumes telles que définies dans les annexes correspondantes » ; donc le champ d'application est aussi large que le nombre d'annexes attachées à la norme générale et peut de manière continue être élargi, dès lors que les annexes actuelles sont finalisées, et être proposées comme futur travail.*

12. *Concernant les conserves de champignons, le GT considère que cette norme devrait rester une norme individuelle, car les produits inclus dans le champ d'application de la norme relative aux champignons comestibles et aux produits de champignons est très varié, compte tenu de la spécificité de ces produits.*

Question 2 : Concernant l'inclusion des haricots secs dans une annexe spécifique.

13. *Il n'existe pas actuellement de norme codex pour ce produit. Il faut noter que les pois secs trempés ont des caractéristiques spécifiques, et qu'il existe d'autres légumes secs tels que les haricots secs (par exemple les lentilles, les pois chiches...) qui ont un process d'élaboration particulier.*

14. *Il existe une liste de produits, en plus des conserves de fruits et de légumes, que le CCPFV devrait examiner lors de ses futures sessions, ceci faisant partie du processus de révision des normes existantes relatives aux fruits et légumes transformés, ainsi que des fruits et légumes séchés, fruits et légumes surgelés, codes de pratiques, codes de bonnes pratiques d'hygiène, etc....Aussi, la proposition consistant à inclure les fruits et légumes secs, de même que la révision des normes individuelles existantes et la proposition de nouvelles normes, ne font pas partie du travail de révision dont est chargé le groupe de travail.*

Question 3 : Approche aux additifs alimentaires dans la norme générale pour certains légumes en conserve vis-à-vis des annexes et la NGAA

15. Actuellement, la liste complète des additifs est incluse dans la norme générale relative aux conserves de légumes.

- (1) la question est posée de savoir si la liste des additifs doit être ou non incluse dans la norme générale, en prenant en compte la norme générale relative aux additifs alimentaires. (NGAA) .. C'est à dire, est ce que les dispositions relatives aux additifs :
 - (a) doivent être confiées au Comité relatif aux additifs alimentaires en vue de leur inclusion dans la NGAA ou
 - (b) doivent être examinées/approuvées par le CCPFV puis incluses dans la NGAA, de sorte qu'aucune liste n'apparaîtra dans la norme générale relative aux additifs alimentaires.
- (2) Si la liste des additifs est conservée dans la norme générale relative aux conserves de certains légumes :
 - (a) Est ce que la norme générale relative à certaines conserves de légumes va inclure tous les additifs autorisés dans toutes les conserves de légumes couvertes par la norme générale, plus les additifs spécifiques concernant les conserves de légumes couvertes par les différentes annexes, de sorte qu'il n'y aurait qu'une seule liste d'additifs dans le corps de la norme générale ou
 - (b) La norme générale relative à certains légumes en conserve ne devrait inclure que les seuls additifs autorisés dans toutes les conserves de légumes couvertes par la norme générale, et une liste séparée d'additifs figurerait dans chaque annexe spécifique relative aux conserves de légumes, de sorte que la norme générale comprendrait une liste d'additifs autorisés pour toutes les conserves de légumes et les annexes ne comprendraient que les additifs autorisés spécifiquement pour certains légumes en particulier.

16. *Un commentaire a indiqué qu'il était en faveur de la solution 1-b).Cependant, il est nécessaire de prendre en considération les dispositions du manuel de procédure et les récents débats intervenus lors de la dernière session du comité relatif aux additifs alimentaires, en avril 2008 :*

1. *conformément au manuel de procédure le comité produits spécialisé doit donner un avis sur la nécessité d'utiliser certains additifs ;*
2. *en relation avec cette question, il est nécessaire de tenir compte du champ d'application de la norme. Le but poursuivi par la norme générale est d'établir une norme pour les conserves de légumes qui font l'objet d'un commerce international et non un commerce national ou régional. Les conserves de légumes concernées ici sont des produits simples avec un milieu de couverture simple (eau, sel, épices en général) conformément aux lignes directrices relatives aux milieux de couverture pour les conserves de légumes.*

17. *Mais, l'examen de la catégorie concernée de la NGAA (04.2.2.4.) montre que le champ d'application de cette catégorie est plus large que celui de la présente norme. Cette question a été débattue lors la dernière réunion du Comité relatif aux additifs alimentaires.*

18. *Aussi, il est proposé, dans l'attente des avis du Comité exécutif et de la Commission du Codex sur cette question, que le CCPFV débattre de la liste des additifs nécessaires pour toutes les conserves de légumes incluses dans la norme générale relative aux conserves de certains légumes, et au sujet des additifs nécessaires pour certains légumes en particulier lors de l'examen des annexes.*

19. *De plus il est suggéré au CCPFV d'ajouter les conserves végétales faisant l'objet de la présente norme à l'annexe de la table 3 de la NGAA.*

Question 4 : Défauts et tolérances – des modes de présentation (calibrage)

20. *L'un des objectifs de réunion du comité est de réviser et de simplifier les normes existantes relatives aux fruits et légumes en conserve. Aussi les dispositions doivent être basées sur des critères essentiels de qualité afin de permettre un maximum de flexibilité (défauts et tolérances, calibrage...), mais elles doivent aussi prendre en considération les besoins de producteurs, des vendeurs...qui utilisent régulièrement des calibrages pour certains légumes et des modes de présentation.*

21. *Deux commentaires considèrent qu'il n'est pas nécessaire d'établir des limites quantitatives pour les critères de qualité qui sont en général fixés par le marché. Ils considèrent que les dispositions sur les modes de présentation n'ont pas d'impact sur la sécurité alimentaire et devraient être supprimées et prises en considération au niveau de l'étiquetage, ce qui est suffisant pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur.*

22. *L'objectif du groupe est de réviser les annexes en les mettant à jour et en les simplifiant. Dans ce même sens il convient de retenir les facteurs essentiels de composition et de qualité en même temps que les pratiques de production qui constituent une bonne source d'information pour le consommateur, et, ce faisant, respecter les objectifs du codex alimentarius, à savoir : « protéger la santé des consommateurs et assurer la loyauté des transactions dans le commerce des denrées alimentaires ». :*

1. *les conserves de légumes sont des produits faisant l'objet d'un commerce international, dans lequel les producteurs, vendeurs utilisent régulièrement des modes de présentation et calibrages ; par exemple tel est le cas pour les asperges, les haricots verts et beurre, les petits pois...*
2. *les modes de présentation permettent de distinguer les produits entre eux ; Ils sont utiles aussi bien aux consommateurs qu'aux opérateurs, car entre un mode de présentation et un autre il peut y avoir des différences de coût : par exemple, entre deux types d'«asperges coupées avec pointes », l'une avec 15 % de pointes et l'autre avec 5 % de pointes (/au PNE) il y a une différence au plan de la matière première utilisée et une différence de coût. Aussi, si ces 2 modes de présentation sont dénommés «asperges coupées avec pointes », la loyauté des transactions n'est pas assurée, le consommateur n'est pas correctement informé et la qualité est plus basse.*
3. *Les tolérances de défauts permettent de garantir un niveau minimum de qualité. Comme indiqué précédemment, par exemple, l'absence de tolérances pour des haricots fibreux, pour les soies (maïs doux) conduisent à des pratiques de concurrence déloyale et à induire en erreur ou tromper le consommateur.*

LES PRINCIPAUX CHANGEMENTS DANS LES ANNEXES RELATIVES À CERTAINS LÉGUMES ⁴**a) asperges**

23. **Section 1.2.2 :** Afin d'avoir une norme correspondant aux pratiques des opérateurs le calibrage est maintenu et étendu aux asperges vertes ; le mot « violet » est mis entre crochets car le produit dénommé « asperges blanches » n'a pas de pointes violettes ; le produit « non pelé » a été enlevé du tableau de la section 3 car il est inutile.

24. **Section 2.1.2 :** la définition(6) « asperges endommagées » a été modifiée car elle est considérée trop large et source de confusion.

25. Une mention d'**étiquetage** supplémentaire est ajoutée à la section 4 : « calibres mélangés » lorsque plusieurs calibres sont mélangés.

b) carottes

26. **Section 1.2** modes de présentation : afin de simplifier les modes de présentation, il est suggéré que quelques dimensions soient supprimées de la section 1.2.(telles que longueur, diamètre, épaisseur) et reprises dans la section « étiquetage » afin de donner plus de flexibilité et d'informer les consommateurs et vendeurs. Cette disposition concernerait les modes de présentation 5, 6, 7, 9 et 11.

27. Par exemple, à l'annexe I, la définition pour « rondelles et tranches de carottes » deviendrait : « rondelles et tranches : carottes coupées d'une manière droite ou ondulée, perpendiculairement à l'axe longitudinal », et la section « étiquetage » inclurait l'indication du diamètre et de l'épaisseur sur l'étiquetage.

28. **Section 2.1** uniformité : au 2.1.1. la tolérance est jugée trop basse ; il est proposé 15 % au lieu de 10 %.

29. **Section 2.1.2** défauts et tolérances : pour le point 7 « matières étrangères » : il est demandé que la taille du morceau soit spécifiée.

30. Effectivement il semble aux producteurs que la tolérance est stricte. Celle-ci est la même que celle figurant dans la norme initiale. Il est proposé d'introduire une limite en cm² pour les matières étrangères.

31. La tolérance globale est fixée à 25 % car la limite de 35 % a été jugée trop élevée.

c) haricots verts et beurre :

32. **Section 1** définition : il est demandé l'introduction de « French beans » ; il est noté que ces termes ne sont pas utilisés dans les pays de langue française.

33. **Section 1.2** calibre : cette section est maintenue car le calibrage est une pratique courante de la part des opérateurs ; un calibrage pour les haricots plats est introduit.

34. Cette section nécessite une explication : les colonnes « calibre » et « critères de calibrage » sont étendus à d'autres systèmes de calibrage et aux diamètres correspondants utilisés par les producteurs et les vendeurs. Ainsi, par exemple, pour le calibre dénommé « très fins » ou « 1 » le diamètre maximum en mm pour les haricots ronds est choisi dans la fourchette 5.8 à 6.5, mais ne correspond pas à toutes les valeurs de la fourchette 5.8 à 6.5.

35. **Section 2.1.1** une définition est introduite pour les haricots filandreux.

36. **Section 2.1.2.** beaucoup de commentaires choisissent la proposition 2, et en plus, il est suggéré d'introduire les définitions des défauts (2.1.1.) dans le tableau.

37. **Section 4** étiquetage : il est proposé d'indiquer sur l'étiquetage les différents calibres, lorsque 2 ou plus de 2 calibres sont mélangés.

d) pois secs trempés :

38. Les additifs spécifiques à ce produit ont été introduits dans la section 2.

⁴ Les autres changements seront signalés lors de la session du CCPFV.

e) petits pois

39. **Section 1.2** modes de présentation : Il est suggéré d'introduire une tolérance par rapport au calibrage ; cependant, pour les pois le calibrage est réalisé sur la matière première dans l'usine de fabrication, en utilisant des perforations circulaires correspondant aux cribles correspondants, et non sur le produit en conserve. Aussi l'introduction de tolérances pour le calibrage n'est pas possible.

40. **Section 2.1.1** défauts et tolérances : Il est noté que quelques défauts ne sont pas courants pour les petits calibres (1) et (2), tels que les morceaux de pois et les pois jaunes ; aussi les tolérances prévues pour ces calibres sont larges.

41. **Section 4** étiquetage : quand les calibres sont mélangés, il est suggéré qu'une mention relative aux différents cribles figure sur l'étiquetage.

f) palmiers

42. A la suite de la dernière réunion du CCPFV d'importantes modifications ont été introduites dans le projet de norme :

1. il n'y a plus de différences entre le palmier sauvage et le palmier cultivé ; seule une mention optionnelle est possible et prévue à la section 4 ;
2. la partie comestible du palmier est toujours le bourgeon terminal (méristèmes inférieurs et supérieurs) ;
3. le nombre de modes de présentation est réduit afin d'inclure les modes de présentation présents sur le marché ;

43. **Section 1** définition : il est demandé que soit introduit « cœurs » de palmiers dans la définition ; en conséquence tous les modes de présentation prévus au 1.1.2. sont issus du cœur de palmier.

44. Sur l'insertion de coco et huile de palme, 2 commentaires sont défavorables à ces produits

45. **Section 1.2** modes de présentation : leur liste est réduite.

46. Concernant le mode de présentation (4) médaillons, l'épaisseur maximale (10 mm) est considérée comme trop faible. Des suggestions sont attendues.

47. **Section 1.2 – 2) calibrage** : Les dispositions sont entre crochets, car il a été indiqué que le calibrage n'est pas très utilisé sur le marché. L'opinion d'un pays producteur n'est prévue.

48. **Section 2.1.2** tolérances et défauts : Pour le défaut (2) il est suggéré que la tolérance pour les impuretés minérales soit de 0. De plus le défaut de couleur est supprimé dans le défaut (3) car il figure déjà dans le défaut (5) « couleur anormale ».

g) maïs doux

49. **Section 2.1.1. b)** le pourcentage de morceaux de poivrons verts et rouges ou d'autres végétaux est élevé : 10 % est proposé. De plus il est nécessaire d'indiquer cet ingrédient dans la dénomination du produit lorsque c'est le cas.

50. **Section 2.2.2** concernant le défaut (1) il est proposé de séparer les soies des autres défauts, car il y a beaucoup de brins de soie dans le poids d'un petit morceau d'épi.

51. En outre la définition de la tendreté est simplifiée.

52. **Section 4** additifs : La liste des additifs de la crème de maïs figure à la section 4 (GSFA-table 3).

h) petits épis de maïs

53. **Section 1** définition : Les conserves de petits épis de maïs sont introduites comme matière première car c'est une pratique usuelle de l'industrie.

54. **Section 2-b)** autres ingrédients autorisés : Les huiles et graisses sont entre crochets, dans l'attente d'informations concernant le volume que représentent les petits épis de maïs additionnés de ces ingrédients dans le commerce international.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

55. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur le *avant-projet d'annexes spécifiques à certains légumes en conserve (projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)* (voir Appendices). En faire des commentaires, une attention particulière devra être accordée à ceux dispositions entre crochets. L'avant-projet de directive ainsi que les observations soumises à l'étape 3 seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa 24^{ème} session.

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES ASPERGES
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « asperges » désigne le produit préparé à partir des portions comestibles et tendres de turions pelés ou non des variétés d'asperges conformes aux caractéristiques d'*Asparagus officinalis L.*

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

1.2.1 Les asperges sont présentées comme suit:

- (1) **Asperges entières ou [asperges] ou turions entiers:** pointe et portion attenante du turion mesurant au minimum 12 cm de longueur.
- (2) **Asperges courtes ou turions courts:** 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 7 cm et au minimum 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.
- (5) **Asperges coupées avec pointes:** le pourcentage des pointes doit être égal ou supérieur à 15% du poids égoutté.
- (6) **Asperges coupées sans pointes:** la présence occasionnelle de pointes est autorisée.

1.2.2 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 [violette], vertes, vert clair ou vert jaunâtre
- (2) **Asperges blanches à pointes violettes ou vertes:** les asperges blanches 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%] [25%] 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.

Calibre	Asperges blanches pelées (diamètre)	Asperges vertes (diamètre)
(1) Petites	Jusqu'à 8 mm	3 à 6 mm
(2) Moyennes	De 8 mm à 13 mm inclus	Plus de 6 mm à 8 mm
(3) Grosses	De 13 mm à 18 mm inclus	Plus de 8 mm à 10 mm
(4) Très grosses	Plus de 18 mm	Plus de 10 mm
(5) Géantes	Plus de 25,4 mm	-
(6) Mélanges de calibres ou calibres assortis – un mélange de deux ou plusieurs calibres		

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

- (1) **Longueur:** Les spécifications requises à la section 1.2 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:

- 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.

Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux désignations des calibres individuels de la section 1.2, 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.

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.

2.1.2 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 et fibreuses	unités creuses au point de nuire gravement à l'aspect du produit) et asperges présentant des parties dures ou fibreuses mais qui restent comestibles.	[10% ou 5% en nombre] ou [15% en nombre pour les asperges creuses et 15% 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, qui ne présentent pas de risque pour le consommateur.	[10%] [15%] en nombre
Cumul des défauts décrits sous (3), (4), (5), (6), pour les modes de présentation suivants:		

Défauts et tolérances	Maximum
(1) Asperges, asperges entières ou turions entiers	15% en nombre
(2) Asperges courtes ou turions courts	15% en nombre
(3) Pointes d'asperges	15% en nombre
(4) Asperges coupées avec pointes	20% en nombre
(5) Asperges coupées sans pointes	25% en nombre

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
	Asperges blanches et vertes
(1) Asperges blanches (entières, courtes)	59
(2) Asperges vertes	54
(3) Autres modes de présentation	58

4 ÉTIQUETAGE

4.1 Pour les asperges, la couleur doit figurer dans les modes de présentation définis à la section 1.2 Dans le cas des asperges blanches, la mention « non pelées » et/ou « non calibrées » doit être indiquée si tel est le cas.

[4.2 Lorsque les calibres sont mélangés, la mention « mélangés » doit être déclarée si tel est le cas.]

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES CAROTTES
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 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.

1.2 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 coupées en sections dont la forme ou le calibre peuvent être irréguliers

(11) **Bâtonnets:** morceaux de carottes entières, [d'au moins 40 mm de longueur et de diamètre inférieur ou égal à 23 mm.]

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

(1) **Longueur:** pour les carottes définies en 1.2 (1) et (2), 75% au moins [du poids net égoutté] [en nombre] ne doit pas s'écarter de plus de 5 mm de la longueur moyenne des carottes, et au moins 90% [du poids net égoutté] [en nombre] 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%] [15%].

- (3) Tout récipient ou unité d'échantillonnage qui excède les tolérances prévues aux alinéas (1) et (2) ci-dessus sera considéré comme défectueux.

2.1.2 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 tachées ou décolorées de diamètre supérieur à 5 mm	[20] [15]
(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] [15]
(4) Parties non pelées	[30%] de la surface ou plus est non pelée	[20] [15]
(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] [15]
(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 25% 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 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Entières	56,5 (diamètre moyen > 22mm) [62,5] [56,5] (diamètre moyen < 22mm)
(2) Moitiés, jeunes carottes entières	62,5
(3) Tronçons	52
(4) Dés, doubles dés	62,5
(5) Julienne	56,5
(6) Quartiers, tranches, rondelles	56,5
(7) Morceaux	56,5
(8) Bâtonnets	62,5

4. ÉTIQUETAGE¹

[4.1 Quant les carottes sont présentées selon les modes de présentation 5, 6, 7, 9, et 11 les dimensions des morceaux de carottes (selon le cas, la longueur, l'épaisseur, le diamètre...), sont indiquées sur l'étiquetage.]

¹ Si les dimensions des morceaux sont supprimées de la section 1.2. (épaisseur, diamètre, longueur...) ces informations devraient être indiquées sur l'étiquetage dans la section 4 « étiquetage »

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES HARICOTS VERTS OU BEURRE
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Les dénominations « haricots verts » ou « haricots beurre » ou « French beans ¹ » 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.

1.2 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, [de 20 mm minimum] ou [de 50 mm maximum et de 20 mm minimum].
- (3) **Petites coupes:** filets coupés transversalement par rapport à l'axe longitudinal, dont 75% en nombre 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 ronds et plats (haricots verts ou haricots beurre)

Calibre		Critère de calibrage (diamètre maximum en mm) ²		Pourcentage maximum (m/m de haricots hors calibre)	
		ronds	plats		
(1)	Extra fins	1	5.8 - 6,5	[10%] [8%]	
(2)	Très fins	2	7.3 - 8,0	5.8	[10%] [8%]
(3)	Fin	3	8.3 - 9,0	7.3	[15%] [8%]
(4)	Mi-fins	4	9.5 - 10,5	8.3	[25%] [8%]
(5)	Moyens	5	10.5 - 10.7	9.5	
(6)		6	Plus de 10.7	Plus de 9.5	
(7)	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.

¹ « French beans »: cette dénomination n'est pas utilisée dans les pays francophones.

² Le diamètre maximal indiqué dans la colonne "ronds" ne sont pas équivalentes à une gamme; qu'ils signifient par exemple pour une taille "très petit" ou "1" que le maximum diamètre serait 5,8 ou 5,9 ou 6,5.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Définitions des défauts

- (1) **Filets filandreux:** un haricot est reconnu filandreux si un des fils encadrant le filet résiste à la traction
- (2) **Filets non éboutés:** Haricots dont l'attache est encore présente (ne sont pas considérés comme filets non éboutés, les haricots dont reste seulement la protubérance où était fixé le pédoncule)
- (3) **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.
- (4) **Morceaux de haricots:** Morceaux de haricot dont la longueur est inférieure à 20 mm (pour les conserves de haricots entiers).
- (5) **Débris végétaux:** Sont considérés comme débris végétaux les parties de la plante (haricot) et les matières végétales étrangères inoffensives.

2.1.2 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), les haricots en conserve doivent être exempts des défauts dans les limites énoncées ci-après:

Proposition 1

Catégorie	Filets filandreux	Filets non éboutés	Filets endommagés	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] [4]
(2) Filets non éboutés	3
(3) Filets endommagés	[4] [10]
(4) Morceaux de haricots	4
(5) Débris végétaux	4
(6) CUMUL DES DÉFAUTS	15

3 POIDS ET MESURES**3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

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

4 ÉTIQUETAGE

[4.1 Lorsque 2 ou plusieurs calibres sont mélangés, les différents calibres doivent être indiqués sur l'étiquetage, à proximité de la dénomination du produit.]

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES PETITS POIS
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 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 ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, le nom est « petits pois doux ».

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

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

Calibres	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (ces perforations sont celles au travers desquelles les graines cruës 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 ou plus de 9.5
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 ridés ou petits pois doux ridés *	Non criblés

* Pour les petits pois doux (6) la mention « doux » est facultative.

* **Petits pois doux ridés ou pois ridés (6)** : 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 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 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	[5% m/m] pour les petits pois extra fins et très fins [10% m/m] pour les autres calibres
(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 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Extra fins	66%
(2) Très fins	
(3) Fins	
(4) Mi-fins	62,5%
(5) Moyens	
(6) Non calibrés	60%

4 ÉTIQUETAGE

4.1 Lorsque les petits pois ne sont pas calibrés la mention « non calibrés » accompagne la dénomination de vente ou est placée à proximité de celle-ci.

[Lorsque les calibres sont mélangés l'indication des différents calibres accompagne la dénomination de vente ou est placée à proximité de celle-ci. Par exemple « petits pois extra fins et fins »]

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES PALMIERS
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

[1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « cœur de palmiers » désigne le produit préparé à partir du bourgeon terminal du palmier (méristèmes inférieurs et supérieurs), où prennent naissance les jeunes palmes, exempt de parties fibreuses et non comestibles. Le produit a une structure hétérogène. Ces palmiers sont conformes aux caractéristiques de *Euterpe edulis* (une seule tige) ou *Euterpe oleracea* (plusieurs tiges dans une cépée), ou *Bactris gasipaes* (plusieurs tiges dans une cépée) ou à celles d'autres espèces de palmiers propres à la consommation humaine.]

1.2 MODES DE PRÉSENTATION

(1) Les palmiers sont présentés comme suit:

- (a) Les « **cœurs de palmiers** » correspondent au bourgeon terminal du palmier coupé perpendiculairement à l'axe en morceaux ayant une longueur minimale de 40 mm, et une longueur maximale qui dépend de la taille du récipient.
- (b) Les « **pointes ou morceaux de palmiers** » correspondent à des morceaux de cœurs de palmier et/ou de parties du méristème, de coupe régulière ou irrégulière ayant une longueur minimale de 10 mm et une longueur maximale de 39 mm..
- (c) Les « **rondelles** » ou « **tranches** » de « **de palmiers** »), correspondent au produit tel que défini en (1) coupé transversalement en tranches ayant une épaisseur minimale de 25 mm et une épaisseur maximale de 40 mm.
- (d) Les « **médailleurs de palmiers** » correspondent à des morceaux réguliers issus du méristème du palmier ayant un diamètre minimum de 20 mm et une épaisseur comprise entre 3 et [10 mm.]

(2) Calibrage des cœurs de palmiers:

[Les « cœurs de palmiers », 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 la plus épaisse de l'unité, perpendiculairement à l'axe longitudinal.]

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

- (1) Les spécifications requises à la section 1.2 en ce qui concerne les modes de présentation des palmiers sont satisfaites lorsque la longueur, le diamètre et/ou l'épaisseur des unités, selon le cas, 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 1.2,
 - a) que l'écart entre la longueur de toutes les unités et la longueur prédominante ne dépasse pas ± 10 mm
 - b) que l'écart entre l'épaisseur de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas ± 10 mm.

- c) que l'écart entre le diamètre de toutes les unités et l'épaisseur prédominante ne dépasse pas ± 10 mm.

[**Calibrage**: Lorsqu'un produit est déclaré, présenté ou vendu comme étant conforme aux dispositions des calibres individuels prévus à la section 1.2 (tableau), 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% en nombre des produits appartiennent au groupe (ou aux groupes) de calibres voisins.]

2.1.2 Définition des défauts et tolérances

Défauts	Définition	Pourcentage du poids égoutté m/m
(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 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
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les cœurs de palmiers		20
POURCENTAGE TOTAL des défauts pour les autres modes de présentation		25

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
Cœurs de palmiers	[55] [52]
Autres modes de présentation	[55] [52]

4 ÉTIQUETAGE

[La dénomination « cœurs de palmiers » peut être accompagnée de la mention « sauvages » si des palmiers non cultivés ont été mis en œuvre.]

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES POIS SECS TREMPÉS
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 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*.

1.2 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 ADDITIFS

2.1 COLORANTS

[Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg]

3 ÉTIQUETAGE

3.1 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 ».

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LE MAÏS DOUX
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 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 à la section 2.1.

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

(a) [Amidon natif pour maïs façon crème ;]

(b) Dans le maïs en grains : morceaux de poivrons verts ou rouges ou mélange des deux ou autres légumes en proportion totale n'excédant pas [10] [15 %] m/m du produit.

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.2.1 Saveur, texture et couleur

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.

2.2.2 Définition des défauts et tolérances

Les grains de maïs doux doivent avoir une texture raisonnablement tendre, offrant une certaine résistance à la mastication.

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 du maïs en grains /poids net égoutté	Tolérances de la crème de maïs/poids net égoutté
(1) Matières végétales étrangères	[Fragments de rafles, spathes, graines étrangères inoffensives ou variété de maïs différente] OU Rafle et Spathes	[0,2] [0,5] % m/m OU [1cm ³ /400g] [7 cm ² /400 g]	[0,1] % m/m OU [1cm ³ /600g] [7 cm ² /600 g]
	[Soies]	[180 mm / 400g]	[150 mm /600g]
(2) Grains tâchés	Grains atteints d'une lésion due aux insectes ou aux maladies, ou présentant une coloration anormale	1 % m/m	
(3) Grains arrachés	Grains qui conservent un morceau d'épi ou de matière dure adhérente	2 % m/m de MNE	
(4) Grains éclatés ou peaux vides	Grains entièrement ouverts	[5] [10] % m/m	

Toute unité où la proportion des défauts dépasse les tolérances ci-dessus sera considérée comme « défectueuse ».

3 POIDS ET MESURES

3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Mode de présentation	Poids égoutté minimal (%)
(1) Avec liquide de couverture	61
(2) Conditionné sous vide ou sans liquide de couverture	67

[4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Modified Starches [CREAM CORN

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
1401	Amidon traite aux acides	conformément au tableau 3 de la NGAA]
1402	Amidon traite aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxyde	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1420	Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy – propylique	

5 ÉTIQUETAGE

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

5.2 Dans le cas où le produit est additionné de poivrons vert ou rouge ou d'un autre légume (2.1.1b), il en est fait mention sur l'étiquetage à proximité de la dénomination de vente.

AVANT-PROJET DE ANNEXE POUR LES PETITS EPIS DE MAÏS OU JEUNES EPIS DE MAÏS
(Projet de norme Codex pour certains légumes en conserve)

1 DESCRIPTION

1.1 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, à l'état frais ou en conserve avant pollinisation, débarrassés des soies et spathes, issus de variétés conformes aux caractéristiques de *Zea mays L.*

1.2 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 – 2,5
(2) Gros	8 – 10	1 – 2
(3) Moyens	6 – 9	1 – 1,8
(4) Petits	4 – 7	< 1,5

2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

a) amidon natif

[b) huile ou graisse comestible]

2.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

2.2.1 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.

2.2.2 Définition des défauts et tolérances

2.2.2.1 Petits épis coupés

Défauts	Pourcentage maximal en nombre/ 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)	15%

2.2.2.2 *Petits épis entiers*

Défauts	Définition	Pourcentage maximal en nombre/ 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%

3 **POIDS ET MESURES**3.1 **POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL**

Le poids égoutté minimum pour les petits épis de maïs entiers et coupés ne doit pas être inférieur à [40 % pour les petits conditionnements (au dessous de 20 Oz ou 500 ml) et 50 % pour les autres].