



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-septième session
Philadelphie, États-Unis d'Amérique
8 - 12 septembre 2014

AVANT-PROJET D'ANNEXES SUR LES LÉGUMES SURGELÉS (Projet de norme pour certains légumes surgelés)

(À l'étape 3)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des commentaires sur cette proposition sont priés de le faire conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure du Codex Alimentarius), tel qu'il est expliqué dans les annexes, avant le **31 août 2014**. Les commentaires devraient être adressés:

À:

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
Courrier électronique: uscodex@fsis.usda.gov;
ccpfv2014@fsis.usda.gov

Avec copie:

Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/WHO sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
Italie
Courrier électronique: codex@fao.org

Plan de présentation de commentaires: Dans le but de faciliter la compilation des commentaires et d'en préparer un recueil plus utile, les membres et observateurs, qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs commentaires dans le format présenté à l'annexe V de ce document. À cause de la réception tardive de ce document, les commentaires seront maintenus dans leur langue d'origine.

GÉNÉRALITÉS

1. La vingt-cinquième session du Comité sur les fruits et légumes traités (octobre 2010), statuant sur le rapport du groupe de travail du CCPFV chargé des priorités, a amorcé la révision des dix normes Codex portant sur les légumes surgelés. Les travaux de révision ont été confiés à un groupe de travail électronique, dont la langue de travail est l'anglais, dirigé par les États-Unis et adoptant l'approche horizontale¹.
2. Sur la base des discussions de la vingt-sixième session (octobre 2012), le Comité est convenu de faire passer à l'étape 5 l'avant-projet de norme pour certains légumes surgelés pour adoption par la trente-sixième session de la Commission (juillet 2013), et de renvoyer les annexes aux étapes 2/3 pour remaniement, commentaires et examen au cours de la prochaine session. Le Comité a reconstitué le groupe de travail électronique sur les légumes surgelés dirigé par les États-Unis et travaillant uniquement en anglais, pour poursuivre la révision des annexes en tenant compte des discussions s'étant déroulées lors de la 26^e session (lors du groupe de travail physique avant la séance plénière, de la séance plénière, et les commentaires écrits parvenus) et les propositions présentées par le groupe de travail électronique sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage². La 36^e session de la CAC a adopté les dispositions générales applicables aux légumes surgelés proposées par le CCPFV.³
3. Les dispositions générales pour les légumes surgelés ont été transmises pour commentaires à l'étape 6 au moyen d'une lettre circulaire CL 2013/17-PFV (août 2013). Les commentaires présentés par les membres et observateurs du Codex ayant fait suite à la lettre circulaire sont compilés dans le document de travail CX/PFV 14/27/5 (point de l'ordre du jour 4a).

¹ REP11/PFV, paras 109-117.

² REP13/PFV, paras 81-86, Appendice V.

³ REP13/CAC, Appendice VI.

4. En ce qui concerne les annexes individuelles sur les légumes surgelés, le groupe de travail électronique a pris en considération les onze annexes renvoyées aux étapes 2/3 par la vingt-sixième session du CCPFV. Certaines propositions essentielles non résolues sont surlignées en **bleu** et seront soumises aux considérations et commentaires du Comité.

5. Afin d'accélérer l'évaluation des sections de la norme relatives aux additifs alimentaires, la liste des additifs alimentaires autorisés pour chacune des annexes individuelles sur les légumes surgelés a aussi été transmise pour commentaires, ainsi qu'une proposition concernant une méthode d'analyse rajoutée en appendice à la fin du standard. Cet Appendice est aussi transmis pour commentaires.

6. Les documents transmis pour commentaires sont:

1. Les onze annexes ci-dessous, aux étapes 2/3 (Appendice I)

Annexe I: Brocoli

Annexe II: Choux de Bruxelles

Annexe III: Carottes

Annexe IV: Chou-fleur

Annexe V: Maïs en épi

Annexe VI: Pommes de terre frites

Annexe VII: Haricots verts et haricots beurre

Annexe VIII: Poireaux

Annexe IX: Petits pois

Annexe X: Épinards

Annexe XI: Maïs en grains entiers

2. Proposition de méthode de détermination du poids égoutté déglacé (Appendice II)

3. Additifs alimentaires (Appendice III)

APPENDICE I**ANNEXE I: BROCOLI**

En plus des dispositions générales applicables aux légumes surgelés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

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

1.2 PRÉSENTATION**1.2.1 Modes de présentation**

- (a) **Pointes** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans petites feuilles tendres attachées, de plus de 7 cm à 16 cm de longueur. Les pointes peuvent être coupées longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de pointes ne faisant pas la longueur indiquée.
- (b) **Fleurons** - inflorescence et partie voisine du pédoncule, avec ou sans feuilles tendres attachées, de plus de 1,5 à 8 cm de longueur, la partie du pédoncule étant suffisante pour maintenir une tête compacte. Les fleurons peuvent être coupés longitudinalement. Dans chacune des unités échantillons, il ne doit pas y avoir plus de 20 pour cent en nombre de fleurons ne faisant pas la longueur indiquée.
- (c) **Pointes coupées** – pointes de brocoli qui ont été coupées en fragments et peuvent avoir une forme irrégulière, ayant entre 1,5 cm et 5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35 % m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15 % m/m.
- (d) **Brocolis hachés** - brocolis finement coupés en morceaux ayant moins de 1,5 cm dans leur plus grande dimension. Des fragments de feuilles peuvent être présents mais leur proportion ne doit pas dépasser 35 % m/m et l'inflorescence ne doit pas représenter moins de 15 % m/m.

1.2.2 Calibrage

Les fleurons de brocoli surgelés peuvent être présentés comme étant calibrés ou non calibrés.

En cas de calibrage, une désignation du calibre et la valeur en mm doivent être indiquées sur l'emballage. L'emballage ne doit pas contenir moins de 80 % en poids de la taille déclarée.

Tableau 1: Calibrage

Désignation du calibre	Taille du plus petit diamètre de la tête des fleurons (mm)
(a) Petits fleurons	45-[12] – 40 mm
(b) Fleurons	40 - 80 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**2.1 COMPOSITION****2.1.1 Ingrédients de base**

Les brocolis tels qu'ils sont définis au paragraphe 1.2.

2.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).
- (b) Le sel tel qu'il est défini dans la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
- (c) Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants
- (d) Autres légumes appropriés

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

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

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

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

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

(a) Matières végétales étrangères (MVE) - feuilles, tige, ou autre matière végétale inoffensive autre que la plante de brocoli.	
(b) Feuilles détachées (dans la présentation en pointes et en fleurons) - feuilles et morceaux de feuille de brocolis non attachés à la tige.	
(c) Fragments (dans la présentation en pointes et en fleurons) - morceaux dont la longueur est inférieure à 20 mm pour les pointes et dont le poids est inférieur à 5 g pour les fleurons.	
(d) Taches - décoloration ou lésions dues à des insectes ou à des maladies.	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Mineur</u> - lésions affectant légèrement l'aspect ou la comestibilité - <u>Majeur</u> - lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité - <u>Grave</u> - lésions affectant gravement l'aspect ou la comestibilité et d'une telle ampleur que l'unité serait ordinairement éliminée dans les conditions normales de préparations culinaire
(e) Lésions mécaniques (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité ayant l'apparence générale d'une pointe ou d'un fleuron mais dont plus de 50 % des bourgeons sont détachés ou présentent d'autres lésions mécaniques qui affectent sensiblement l'apparence du produit.	
(f) Parage défectueux (dans la présentation en pointes et en fleurons) - unité dont l'apparence est gravement affectée par la présence de feuilles ou de morceaux de feuilles épaisses attachées, de feuilles déchiquetées, ou de petits bourgeons latéraux ou par la coupe défectueuse de la tige.	
(g) Unités trop mûres ou insuffisamment développées - présence de bourgeons fleuris dans le cas de pointes et fleurons, présence de grappes de bourgeons rameux, y compris l'inflorescence, qui s'étendent au point de nuire gravement à l'apparence de l'unité, ou présence de grappes de bourgeons d'une maturité si avancée que chaque bourgeon et son pédoncule forment une grappe mal structurée.	
(h) Unités fibreuses - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités fibreuses sont dures mais encore comestibles.	
(i) Unités ligneuses - présence de fibres dures se développant normalement près de la partie externe de la tige de brocoli; les unités ligneuses sont extrêmement dures et à peu près immangeables.	

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

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

2.2.4 Défauts et tolérances

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

Tableau 2 - Effectif de l'échantillon

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

Tableau 3 - Classification des défauts selon leur nombre

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

Dans l'échantillon unitaire standard ayant la dimension standard mentionnée au paragraphe 2.1.3, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau approprié de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisé est le « total de points admissible » indiqué pour les catégories « mineur », « majeur », « grave » et « ensemble des défauts » respectivement.

Tableau 4 – Pointes et fleurons

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

[PROPOSITION Défauts d'apparence selon leur masse (%)]

Tableau - Modes de présentation coupés et hachés

Défauts d'apparence	Pourcentage en masse		
	Pointes, fleurons	Fleurons coupés	Hachés
(a) MVE - Matières végétales étrangères	1	2	2
(b) Feuilles détachées et pédoncules	10	-	-
(c) fragments (pour fleurons)	20	-	-
(d) taches	10	10	10
(e) lésions mécaniques	10	-	-
(f) Parage défectueux			
(g) unités trop mûres / développement défectueux	5	10	10
(h) unités fibreuses	5	5	5
(i) unités ligneuses			
Tolérances totales: 15 % pour les pointes et fleurons, 20 % pour les autres modes de présentation			

2.3 DÉFINITION DE « DÉFECTUEUX »

Tout échantillon unitaire doit être considéré comme « défectueux » du point de vue des caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 1.2.1, 2.1.1 et 2.1.4.

2.4 ACCEPTATION DU LOT

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

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque « unité défectueuse » (telle qu'elle est définie aux paragraphes 2.1.1 et 2.1.4) est examinée individuellement pour les catégories respectives.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

[4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES]

L'acide citrique (SIN 330) utilisé comme antioxydant lors du blanchiment.

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES

Outre les dispositions générales applicables aux légumes congelés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Calibrage

- Les choux de Bruxelles surgelés peuvent être présentés calibrés ou non calibrés.
- Que le produit soit calibré ou non, le nombre de choux congelés passant au travers de mailles carrées de 12 mm ne doit pas être supérieur à 5 % en nombre.
- Si le produit est présenté comme étant calibré, les désignations du calibre des choux mesurés à l'état congelé doivent être conformes à une désignation et à des paramètres de grosseur en mm, lesquels doivent figurer sur l'emballage. Le système de désignations de dimensions et de diamètres suivant est fourni comme guide. Les autres désignations, y compris les mélanges de calibre, sont permises.

Tableau 1 - Désignation du calibre

Désignation du calibre	Diamètre des choux en mm mesurés à l'aide d'un tamis à mailles carrées ou d'un vernier
(a) Très fin	-12 - 22 mm
(b) Petit	22 - 26 [30] mm
(c) Moyen	26 [30] - 36 mm
(d) Gros	Plus de 36 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Ingrédients de base

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

2.1.2 Autres ingrédients autorisés

- Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).
- Le sel tel qu'il est défini dans la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
- Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants,
- Autres légumes appropriés

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

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

- Matières végétales étrangères (MVE);
- bourgeons d'une structure lâche;
- parage défectueux ou lésions mécaniques;
- lésions causées par des insectes ou des maladies;
- feuilles détachées.

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- Matières végétales étrangères (MVE)** - matières ne provenant pas du chou de Bruxelles, notamment tiges et feuilles, mais à l'exclusion des feuilles de bourgeons et de leurs fragments; matières végétales inoffensives d'autres plantes.

- (b) **Choux jaunes** - Plus de 50 % de la surface externe du chou est de couleur jaune à la suite d'une perte de feuilles extérieures due à un parage excessif ou à une lésion mécanique.
- (c) **Structure lâche** - chou non compact avec feuilles peu serrées ou ouvertes. Chou dont les feuilles ont l'apparence d'une rosette.
- (d) **Feuilles perforées** (par des insectes) - chou présentant une ou plusieurs perforations (dus à des insectes etc.) d'un diamètre supérieur à 6 mm et un tissu cicatriciel au bord de la ou des perforations.
- (e) **Moisissures** -: chou portant des marques notables de décomposition interne ou externe.
- (f) **Meurtrissures graves** - chou tavelé, tacheté, décoloré, ou présentant d'autres meurtrissures graves couvrant une superficie totale supérieure à celle d'un cercle d'un diamètre de 15 mm, au point que son apparence et sa comestibilité s'en trouvent sérieusement altérées et dont l'ampleur est telle qu'il serait écarté lors d'une préparation culinaire normale.
- (g) **Meurtrissures**: chou tavelé, tacheté, décoloré, ou ayant subi d'autres altérations assez étendues pour que l'ensemble de la superficie touchée soit supérieure à celle d'un cercle de 6 mm, ou de façon telle que son apparence s'en trouve matériellement affectée, mais pas de façon grave. On peut négliger les choux présentant des meurtrissures légères.
- (h) **Mal paré ou mécaniquement endommagé** - Chou dont:
 - (i) le trognon est très mal paré et laisse dépasser une queue de plus de ~~5~~10 mm au-delà du point d'attache des feuilles extérieures;
 - (ii) 4 feuilles extérieures ou plus sont endommagées de telle sorte que seuls les pétioles restent attachés au trognon;
 - (iii) le trognon dépasse de plus de ~~5~~10 mm le point d'attache des feuilles extérieures;
 - (iv) l'aspect est altéré à un point tel que le chou est lacéré, peut se diviser aisément en deux ou que 25 % de son volume est manquant.
- (i) **Feuilles libres** - Feuilles et fragments de feuilles détachés du chou.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

2.2.3.1 Présentation (modes de présentation et calibrage)

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

2.2.3.2 Défauts d'apparence

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

2.2.4 Défauts et tolérances

2.2.4.1 Modes de présentation - « non aggloméré »

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

2.2.4.2 Calibrage

Si le produit est présenté comme étant calibré (diamètre de 12 mm ou plus), il ne doit pas contenir moins de 80 % en nombre d'unités du diamètre déclaré et, pour les autres calibres, les pourcentages maximum s'établissent comme suit:

Tableau 2 - Calibrage

Désignation du calibre	Extra-petit	Petit	Moyen	Gros
(a) % max 12 – 22 mm	-	-10	20	5
(b) % max 22 – 26 [30] mm	20	-	[20]	-
(c) % max. 26 [30] – 36 mm	5	20	-	20
(d) % max. plus de 36 mm	0	5	20 [10]	-
Total % Maximum	20	20	20	20

2.2.4.3 Défauts d'apparence

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

Tableau 3 - Tolérances de défauts

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

Pourcentage maximal en nombre de b) Choux jaunes: 25

[PROPOSITION]

Défaut	Tolérances en % mm
(a) Choux jaunes	7
(b) Structure lâche	5
(c) Feuilles perforées	8
(d) Brun / endommagé	2
(e) (f) Meurtrissures graves / Meurtrissures	5
(g) Mal paré ou mécaniquement endommagé	12
(h) Feuilles libres (i) MVE Défauts globaux	2 1 par nombre d'unités 20 ou si un défaut dépasse la tolérance dans une mesure de 1,5

2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire doit être considéré comme « défectueux » du point de vue des caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 2.2.1 and 2.2.4.

2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque « unité défectueuse » (telle qu'elle est définie aux paragraphes 2.2.1 et 2.2.4.3) est examinée individuellement pour les caractéristiques respectives.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé

[4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES]

L'acide citrique (SIN 330) utilisé comme antioxydant lors du blanchiment.

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

5.2 DÉSIGNATION EN FONCTION DU CALIBRE

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

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

ANNEXE III: CAROTTES

En plus des dispositions générales applicables aux légumes congelés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Types - uniquement pour les carottes entières:

- a) **Carottes longues** - toute variété appropriée de cultivars coniques (par exemple Chantenay) ou cylindriques (par exemple Amsterdam);
- b) **Carottes rondes** - toute variété appropriée d'apparence sphérique (par exemple type Paris).

1.2.2 Modes de présentation

(a) Entières

- (i) Cultivars coniques et cylindriques (par exemple types Chantenay et Amsterdam): carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale de carottes entières. Le diamètre des carottes, mesuré à angle droit par rapport à l'axe longitudinal, à la plus grande circonférence, ne doit pas dépasser 50 mm et le rapport entre le diamètre de la plus grande carotte et celui de la plus petite ne doit pas être supérieur à 4:1.
- (ii) Cultivars sphériques (par exemple type Paris): carottes de forme sphérique parvenues à pleine maturité, dont le diamètre le plus grand dans n'importe quel sens ne dépasse pas 45 mm

- (b) **Doigts**: carottes de type cylindrique, y compris les sections de ces dernières obtenues par tranchage transversal, d'une longueur minimale de 30 mm (exception faite des extrémités).
- (c) **Moitiés**: carottes coupées longitudinalement en deux moitiés à peu près égales.
- (d) **Quartiers**: carottes coupées longitudinalement en quatre sections à peu près égales.
- (e) **Bâtonnets**: carottes coupées à peu près longitudinalement en quatre morceaux ou plus de dimensions à peu près égales, à surface lisse ou ondulée. Leur longueur ne doit pas être inférieure à 20 mm et leur largeur à 5 mm, mesurée à l'endroit le plus large.
- (f) **Allumettes / julienne**: carottes coupées longitudinalement en lanières à surface lisse ou ondulée. La section transversale ne doit pas dépasser 6 mm (mesurée dans sa partie la plus longue).
- (g) **Rondelles**: carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches lisses ou ondulées, ayant une épaisseur minimale de 2 mm, maximale de 10 mm et un diamètre ne dépassant pas 50 mm.
- (h) **Morceaux**: carottes découpées transversalement en sections d'une épaisseur supérieure à 10 mm mais inférieure à 30 mm, ou carottes entières coupées en deux et débitées transversalement en sections, ou bien encore sections de carottes dont la forme et le calibre peuvent être irréguliers et qui sont de dimension supérieure à celle des rondelles ou des doubles dés.
- (i) **Dés**: carottes découpées en cubes de 12,5 mm de côté au maximum.
- (j) **Doubles dés**: carottes découpées en morceaux réguliers de section carrée et dont la dimension la plus longue est à peu près égale au double de la dimension la plus courte, laquelle ne doit pas dépasser 12,5 mm

1.2.3 Calibrage

- (a) Les carottes surgelées du type « entières » et « doigts », peuvent être présentées calibrées ou non calibrées.
- (b) Si les carottes sont calibrées, les modes de présentation indiqués au paragraphe 1.2.2 a) doivent, selon le cultivar utilisé, correspondre à l'un des trois systèmes ci-après de calibrage.
- (c) Le diamètre devra être mesuré au point de la section transversale le plus large de l'unité, conformément au tableau ci-après. Toutefois, lorsque d'autres calibres et désignations de calibre sont utilisés, ils doivent figurer sur l'emballage destiné à la vente.

Tableau 1 - Calibrage

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Ingrédients de base

Carottes telles qu'elles sont définies à la section 1.

2.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).
- (b) Herbes aromatiques et épices; bouillon ou jus de légumes et d'herbes aromatiques; garnitures composées d'un ou plusieurs légumes (par exemple laitue, oignons, morceaux de poivrons verts ou rouges, ou mélange des deux) jusqu'à un maximum de 10 % m/m de l'ingrédient légume égoutté total.

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

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

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

2.2.2 Spécifications analytiques

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

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

Défaut	Définition
(a) Matières végétales étrangères	Matières végétales inoffensives autres que les radicules étrangères (MVE) de carottes.
(b) Malformations	Unités ramifiées, tordues, ou autres malformations qui altèrent sérieusement l'apparence du produit (modes de présentation « entières » ou « doigts »). Unités (autres que les petits morceaux) ne présentant pas les caractéristiques de présentation indiquées.
(c) Meurtrissures majeures	Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, au point que l'apparence du produit s'en trouve fortement altérée.
(d) Meurtrissures	<ul style="list-style-type: none"> – Unités présentant une ou plusieurs zones noires ou brun foncé ou d'autres défauts de coloration graves dus à la maladie, aux insectes, au décolletage défectueux ou à des facteurs physiologiques, et couvrant une superficie partielle ou totale supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre mais inférieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre. – Autres défauts de coloration qui altèrent visiblement mais non de façon grave l'apparence du produit.
(e) Zones non pelées	Unités présentant des zones non pelées visibles d'une superficie supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.
(f) Lésions	Unités écrasées ou brisées.
(g) Fissures	Fissures de plus de 2 [3] mm qui altèrent sensiblement l'apparence du produit (modes de présentation « entières », « doigts » et « bâtonnets »). {L'IFFA suggère 3mm, 2 étant, à son avis, trop petit}
(h) Unités présentant une coloration verte	<ul style="list-style-type: none"> – Unités présentant une coloration verte à partir du collet ou de la ceinture verte du sommet (modes de présentation « entières » ou « doigts ») – Unités présentant une coloration verte (autres modes de présentation).
(i) Petits morceaux	<ul style="list-style-type: none"> – Unités d'une longueur inférieure à 25 mm pour les modes de présentation « entières », « cultivars coniques et cylindriques », « doigts », « moitiés », « quartiers » et « allumettes / julienne ». – Pour les autres modes de présentation, unités d'un volume inférieur au tiers de celui du produit normalisé.
(j) Structure ligneuse/fibreuse	Le cœur de la carotte n'est pas tendre et présente une texture dure, ligneuse ou fibreuse; se détache très facilement de la chair extérieure {proposition de l'IFFA}

2.2.4 Dimension standard de l'échantillon

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

(a) MVE et petits morceaux	1 000 g
(b) Entières, doigts, moitiés, quartiers	100 unités
(c) Dés, doubles dés, allumettes ou julienne Rondelles, bâtonnets, morceaux	400 g

2.2.5 Défauts et tolérances

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

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

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées au paragraphe 2.2.4, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément aux tableaux appropriés de la présente section. Le nombre maximum de points ne doit pas être supérieur au Total des points autorisés mentionné pour les catégories A et B ou au Total général.

Tableau 1 - Carottes entières, doigts, moitiés et quartiers

Défaut	Classification	Défaut	Catégories	Total général
		A	B	
(a) Malformations	Chaque unité	2		
(b) Meurtrissures majeures			2	
(c) Meurtrissures			1	
(d) Zones non pelées			1	
(e) Lésions		2		
(f) Fissures		1		
(g) Unités présentant une coloration verte				1
Total de points admissible		25	30	40
Petits morceaux: 15 % au maximum m/m				
MVE: Au maximum 2 unités ou 1 g/1 000 g				

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

Défaut	Classification	Défaut	Catégories	Total général
		A	B	
(a) Malformations	Par 4 g de produit défectueux	2		
(b) Meurtrissures majeures			2	
(c) Meurtrissures			1	
(d) Zones non pelées			1	
(e) Lésions		2		
(f) Fissures		1		
(g) Unités présentant une coloration verte				1
Total de points admissible	(a) Rondelles, bâtonnets et morceaux	26	8	26
	(b) Dés et doubles dés	13	4	13
	(c) Allumettes / Julienne	20	4	20
Lésions et Petits morceaux: 25 % au maximum m/m; 10 % au maximum m/m pour les lésions				
MVE: Au maximum 2 unités ou 1 g/1 000 g				

[PROPOSITION]

Tableau 1 - Carottes entières, doigts, moitiés et quartiers

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN NOMBRE	POURCENTAGE EN POIDS
(a) Malformations	3	
(b) Meurtrissures majeures et Zones non pelées	10	
(c) Meurtrissures	1	
(d) Lésions et Fissures	4	
(e) Petits morceaux		15
(f) Unités présentant une coloration verte	12	
(g) MVE: au maximum 2 unités / 1 000 g		

Tolérance maximale TOTALE: 22 % en nombre

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

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

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

2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

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

2.4 ACCEPTATION DU LOT

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

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Seuls les auxiliaires technologiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme et doivent se conformer aux Directives du Codex sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Tableau 3 – Auxiliaires technologiques

SIN	Auxiliaire technologique	Fonction
330	Acide citrique	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
524	Hydroxyde de sodium	
220-225, 277, 228, 539	Sulfites	Antioxydants

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

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

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

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

ANNEXE IV: CHOU-FLEUR

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

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Entiers** - têtes entières, intactes, parées à la base, avec ou sans petites feuilles tendres, modifiées, fixées à la tige.
- (b) **En quartiers** - têtes entières, coupées verticalement en deux sections ou plus.
- (c) **Fleurettes**⁴ - segments de tête dont la section transversale est comprise entre 12 mm et 30 mm dans la plus grande dimension et auxquels une petite portion de pédoncule secondaire peut être fixée. Une tolérance maximale de 20 % m/m est autorisée pour les unités dont la section transversale, dans la partie la plus large de la fleurette, est comprise entre 5 mm et 12 mm. De petites feuilles tendres modifiées peuvent être présentes ou fixées aux unités.

1.2.2 Calibrage

1.2.2.1 Les fleurettes de choux-fleurs surgelées peuvent être présentées comme étant calibrées ou non calibrées. Pour les fleurettes calibrées, le diamètre est mesuré perpendiculairement à l'axe à l'endroit le plus large.

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

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 FACTEURS DE QUALITÉ

2.1.1 Spécifications générales

Les choux-fleurs surgelés doivent être de couleur raisonnablement uniforme blanche à crème foncé sur le sommet des unités qui peuvent être légèrement ternes et présenter un soupçon de teinte verte, jaune ou rose. [Les inflorescences doivent être fermes, compactes et présenter un grain fin ou serré.]

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

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

⁴ Le terme « clusters » est utilisé indifféremment à la place de « florets » dans certains pays anglophones.

2.1.2 Définition de défauts d'apparence

- a) **Défauts de coloration** - zone grise, brune, verte ou d'une autre couleur anormale limitée essentiellement à la surface fleurie de l'unité et nuisant considérablement à l'aspect du produit. Une teinte bleuâtre ou verdâtre des tiges ou des pédoncules ne doit pas être considérée comme un défaut de coloration.
- b) **Tache** - Unité présentant une lésion due à une maladie ou à un insecte, pouvant pénétrer à l'intérieur du chou-fleur.

2.1.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon⁵ est de 500 g et doit compter au minimum 50 fleurettes.

2.1.4 Défauts et tolérances

Lorsque les choux-fleurs sont présentés comme étant calibrés, une tolérance de 20 pour cent en poids est admise en non-conformité avec le calibre indiqué sur l'emballage.

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées au paragraphe 2.1.3, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément aux tableaux de la section 2.1.6. Le nombre maximum de défauts autorisé est le total de points admissible indiqué pour les catégories « mineur », « majeur », « grave » et « ensemble des défauts » respectivement.

Tableau 1 – Définitions des défauts d'apparence

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

⁵

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

Tableau 2 - Choux-fleurs entiers

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

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

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

[PROPOSITION]

DÉFAUTS	FLEURETTES et QUARTIERS DE FLEURETTES		Fleurettes coupées
	POURCENTAGE EN NOMBRE	POURCENTAGE EN POIDS	POURCENTAGE EN POIDS
(a) Défaut de coloration (i) Léger (ii) Prononcé	8 7		15
(b) Taches (i) Mineur	4		6
(c) (e) Lésions mécaniques et Parage défectueux		4	4
(d) Unités fibreuses	-	-	-
(g) Fragments		10	
(h) Unité non compacte	5		
(f) (l) Pédoncules et feuilles détachés		3	

2.2 CLASSIFICATION D'UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 2.1.1 et 2.1.4 doit être considéré comme « défectueux ».

2.3 ACCEPTATION DU LOT

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

3. ÉTIQUETAGE

3.1 NOM DU PRODUIT

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Seuls les auxiliaires technologiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme et doivent se conformer aux Directives du Codex sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Tableau 4 – Auxiliaires technologiques

SIN	Auxiliaire technologique	Fonction
330	Acide citrique	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
296	Acide malique, DL-	

ANNEXE V: MAÏS EN ÉPI

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

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

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

- (a) **Option 1: Variétés de maïs sucré:** grains dont la teneur en sucre naturel est plus élevée et /ou dont la texture caractéristique est plus croquante (dorés, blancs, ou une combinaison des deux). Ces variétés peuvent présenter une couleur plus prononcée, et certaines variétés ont un péricarpe (enveloppe qui entoure le grain) légèrement plus dur que les variétés de maïs doux traditionnelles.

Option 2: Variétés de maïs doux

- (b) **Option 1: Variétés non sucrées:** grains de maïs doux qui transforment le glucose en amidon au long de différentes étapes de maturité - état laiteux, gélatineux, puis sous forme de pâte.

Option 2: Variétés normales

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épis entiers** - épis entiers intacts auxquels peut rester attaché un fragment de tige. La longueur minimale ne peut pas être inférieure à 120 mm
- (b) **Épis entiers parés** - produit obtenu à partir d'épis entiers parés aux deux extrémités. La longueur minimale ne peut pas être inférieure à 120 mm
- (c) **Épis coupés** - produit obtenu à partir d'épis entiers parés puis coupés transversalement en morceaux d'au moins 40 mm

1.2.1.2 Quel que soit le mode de présentation, le diamètre du produit, mesuré perpendiculairement à l'axe à l'endroit le plus large, ne devra pas être inférieur à 30 mm

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel que défini à la section 1.

2.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Les sucres tels que définis dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).
- (b) Le sel tel que défini dans la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
- (c) Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants,
- (d) Autres légumes appropriés

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

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

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

2.2.2 Spécifications analytiques

- (a) La teneur des grains entiers détachés de l'épi en matière sèche insoluble dans l'alcool ne doit pas dépasser 32 % m/m.
- (b) La teneur en matière sèche soluble du jus extrait des grains par réfractométrie à 20° C et calculée en degrés Brix d'après l'Échelle internationale du saccharose, ne doit pas être inférieure à 20 pour les variétés de maïs doux, alors qu'elle doit être inférieure à 20° Brix pour les variétés non sucrées.

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

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

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

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

- (f) **Unités mal parées** (i) épis entiers ou épis coupés auxquels est resté attaché un fragment de tige, (ii) extrémité supérieure de l'épi entier ou de l'épi coupé peut avoir été coupée trop haut et laisser apparaître des grains insuffisamment développés. Dans le mode de présentation « entiers », l'extrémité supérieure n'est pas parée et un fragment de tige de 15 mm maximum peut rester attaché, ce qui n'est pas considéré comme un défaut.
- Mineurs - si la coupe effectuée à l'une des extrémités de l'épi laisse une partie indésirable de 5 mm au maximum = 1 point;
 - Majeurs - si cette longueur est de 5 à 10 mm au maximum = 2 points.
 - Graves - si cette longueur est de plus de 10 mm = 4 points.
- (g) **MVE (matières végétales étrangères)**
- (i) **Enveloppe** - membrane extérieure qui constitue l'une des parties de l'épi de maïs et qui est enlevée au cours du traitement.
- (ii) **Soie** – filaments grossiers qui constituent l'une des parties de l'épi de maïs. La soie se trouve sous l'enveloppe et au contact immédiat des grains de maïs (en épi). La soie est normalement enlevée au cours du traitement. La présence de soies d'une longueur pouvant atteindre le double de celle de l'épi est considérée comme normale et ne constitue pas un défaut.
- (i) Mineurs - si les soies sont d'une longueur totale de deux à six fois supérieure à celle des épis = 1 point.
 - (ii) Mineurs - si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale ne dépassant pas 2 cm² = 1 point.
 - (iii) Majeurs - si les soies sont d'une longueur totale de six fois supérieure à celle des épis ou si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale supérieure à 2 cm² = 2 points.

2.2.4 Dimension standard de l'échantillon⁶

2.2.4.1 Présentation

L'échantillon unitaire standard doit être de quatre épis pour le maïs entier et paré et de huit morceaux pour les épis coupés.

2.2.4.2 Facteurs de qualité

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

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

2.2.5 Défauts et tolérances

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

Tableau 1 - Tolérances pour tous modes de présentation

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(a) Défaut de coloration (grains) [variétés unicolores]	Un épi	1	2		
(i) Léger					
(ii) Prononcé					
(b) Défaut de coloration (épis)	Standard Échantillon unitaire	1	2		
(i) Léger					
(ii) Prononcé					
(c) Écart de calibre supérieur à la norme (dans l'unité d'échantillonnage standard)		1	2 ou 4		
(d) Épi insuffisamment développé	Chaque épi	1	2	4	

⁶ « Dimension standard de l'échantillon » : Ce terme ne doit pas être confondu avec les unités individuelles qui composent le produit (par exemple, épi, épi entier paré ou épi coupé)

(e) Taché ou endommagé	Chaque épi	1	2	4	
(f) Épi mal paré	Chaque épi	1	2	4	
(g) Matières végétales étrangères	Échantillon unitaire standard	1	2		
Total de points admissible		21	6	4	21

2.6 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.5. doit être considéré comme « défectueux ».

2.7 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles que définies au paragraphe 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque « unité défectueuse » (telle qu'elle est définie aux paragraphes 2.1.1, 2.1.2. et 2.1.5) est examinée individuellement pour les catégories respectives.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Seuls les auxiliaires technologiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme et doivent se conformer aux Directives du Codex sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Tableau 2 – Auxiliaires technologiques

SIN	Auxiliaire technologique	Fonction
330	Acide citrique	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
296	Acide malique, DL-	

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

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

ANNEXE VI: POMMES DE TERRE FRITES

En plus des dispositions générales applicables aux légumes congelés,
les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Par pommes de terre frites surgelées, on entend le produit obtenu à partir de tubercules de pommes de terre propres, mûrs, sains, conformes aux caractéristiques des espèces *Solanum tuberosum* L et *Ipomoea batatas*. Ces tubercules doivent avoir été triés, lavés, épluchés, coupés en morceaux de forme oblongue, traités selon les besoins de manière à obtenir une coloration satisfaisante et frits dans de la graisse ou de l'huile de qualité alimentaire. Le traitement et la friture doivent être suffisants pour assurer une stabilité appropriée de la couleur et de la saveur durant les cycles normaux de commercialisation. Suite à l'opération de friture, le produit est rapidement refroidi puis congelé.

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Modes de présentation

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

1.2.1.1 Nature de la présentation

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

- (a) Coupe droite - morceaux de pommes de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles et planes;
- (b) Coupe ondulée - morceaux de pommes de terre de terre de forme oblongue à faces pratiquement parallèles, dont deux côtés ou plus sont ondulés;
- (c) Spirales;
- (d) Quartiers; ou
- (e) Autres formes

1.2.1.2 Dimensions de la section transversale

Les dimensions transversales des tranches de pommes de terre frites surgelées coupées sur les quatre côtés (présentations de a à c décrites ci-dessus) ne doivent pas être inférieures à 5 mm mesurées à l'état congelé. Dans un même emballage, les pommes de terre frites surgelées doivent avoir une section transversale semblable, sauf la présentation e); d'autres formes sont possibles, telles que la « coupe aléatoire », la « coupe julienne », la « coupe en treillis », etc.

Le produit peut être identifié par:

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

Désignation	Dimension en mm de la face coupée la plus grande
(a) Allumettes	5 – 8
(b) Moyennes	8 – 12
(c) Épaisses	12 – 16
(d) Très grosses	Plus de 16

- (b) Sur la base des longueurs exprimées en pourcentage:

Désignation	Dimension en mm de la face coupée la plus grande
(a) Longue	50 % des unités ont une longueur supérieure à 50 mm, et 6 % des unités en nombre sont représentées par des petits morceaux (tels qu'ils sont définis à la section 2.2.3.2 (b))
(b) Courte	15 % des unités ont une longueur supérieure à 50 mm, et 10 % des unités en nombre sont représentées par des petits morceaux (tels qu'ils sont définis à la section 2.2.3.2 (b))

Uniformité

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**2.1 COMPOSITION****2.1.1 Ingrédients de base**

- (a) Pommes de terre telles qu'elles sont définies à la section 1.2;
- (b) Graisses et huiles alimentaires, telles qu'elles sont définies par la Commission du Codex Alimentarius (Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique – CODEX STAN 210-1999)

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Le sel (chlorure de sodium); tel que défini dans la Norme sur le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
- (c) Les condiments, tels qu'épices et herbes aromatiques;
- (d) Les pâtes à frire.

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ**2.2.1 Spécifications générales**

Les pommes de terre frites surgelées doivent être:

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

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

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

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

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

2.2.2 Spécifications analytiques

2.2.2.1 La graisse ou l'huile extraite du produit doit avoir une teneur en acides gras libres ne dépassant pas ~~4.5%~~ 3.0 % m/m, exprimée en acide oléique ou en tout autre indice d'acidité équivalent, fondé sur l'acide gras prédominant dans la graisse ou dans l'huile. [ce changement a été requis à cause de l'utilisation croissante d'huiles ayant moins de gras trans et /ou saturés]

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

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

- (a) Défaut mineur - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre compris entre 3 et 7 mm; fragment de pelure brun pâle ou léger défaut de coloration sur une superficie ayant un diamètre supérieur à 3 mm
- (b) Défaut grave - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle ayant un diamètre de plus de 7 mm et moins de 12 mm
- (c) Défaut grave - toute unité présentant la marque d'une maladie, un défaut de coloration sombre ou prononcée, des germes ou un fragment de pelure sombre sur une superficie ou un cercle de 12 mm de diamètre ou plus.

Remarque: Les défauts externes « légers » qui sont trop insignifiants, en extension ou en intensité, pour entrer dans la catégorie des défauts mineurs, ne sont pas pris en considération.

2.2.3.2 Défauts de triage

- (a) Lamelle - unité très mince (provenant généralement de la partie extérieure du tubercule), qui peut passer à travers une ouverture dont la largeur représente 50 % de la dimension minimale du calibre nominal ou normal.
- (b) Petit morceau - unité de moins de 25 mm de longueur.
- (c) Déchet - fragment de pomme de terre de forme irrégulière ne correspondant pas à la conformation générale de la pomme de terre frite.

2.2.3.3 Défauts de friture

Fragments carbonisés - toute unité durcie et de couleur brun sombre par suite d'un excès de cuisson.

2.2.3.4 Dimension standard de l'échantillon

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

2.2.5 Tolérances de défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées au paragraphe 3.2.4, les défauts d'apparence sont classés en trois catégories: mineurs, majeurs et graves. Les tolérances concernant les défauts d'apparence dépendent de la section transversale des pommes de terre frites.

Pour être acceptables, les échantillons standard ne doivent pas renfermer un nombre d'unités supérieur à celui indiqué dans les différentes catégories figurant au tableau 1, y compris « Total ».

Tableau 1 - Tolérances de défauts d'apparence

Catégorie de défaut	Nombre des unités défectueuses - sections transversales des tranches	
	5 – 16 mm	Plus de 16 mm
(a) Grave	7	3
(b) Graves et majeurs	21	9
Total (graves + majeurs + mineurs)	60	27

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

Défauts de triage (grades)

- (a) Lamelles max. 12 % m/m
- (b) Petits morceaux et déchets max. 6 % m/m
- (c) Total Défauts de triage max. 12 % m/m
- (d) **Défauts de friture** max. 0,5 % m/m

2.3 DÉFINITION DE « DÉFECTUEUX »

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

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

2.4 ACCEPTATION DES LOTS EU ÉGARD AUX FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités défectueuses telles que définies au paragraphe 2.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque « unité défectueuse » (telle qu'elle est définie aux alinéas 2.3 a) à c)) est examinée individuellement pour les caractéristiques respectives.

2.5 DÉFINITION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES » POUR LES SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

2.6 ACCEPTATION DES LOTS POUR LES SPÉCIFICATIONS ANALYTIQUES

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans les catégories d'aliments 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès vera), algues marines, fruits à coque et graines, sont acceptables dans les aliments conformes à cette norme.

3.2 En outre, les additifs alimentaires suivants s'appliquent aux produits couverts par la norme:

No de SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
338; 339(i)-(iii); 340 (i) – (111)-	Phosphates	100 mg/kg seuls ou en combinaison
341(i)- (iii); 342(i),(ii); 343(i)- (iii); 450(i)-(iii).(v)-(vii):	Acide citrique	(phosphates exprimés* en P ₂ O ₅) BPF
451(i), (ii); 452(i)-(v);	Acide malique DL**	BPF BPF
330	Acide ascorbique L***	
296	Enzymes alimentaires - asparaginase	
300	Acide de sodium	
	Pyrophosphate	
	Agent séquestrant	
	Colorants	
	Émulsifiants	
	Agents gélifiants	
	Agents stabilisants	
	Épaississants	
	Édulcorants	
	Régulateurs de pH	
	Agents correcteurs de l'eau	
	Agents de conservation de catégories I, II et III	

[Deux phosphates sont mentionnés dans la Norme pour une utilisation à titre de séquestrants. D'après cela, on tient généralement pour acquis que tous les phosphates qui peuvent être utilisés comme séquestrants devraient être autorisés (sauf s'ils doivent être exclus pour une raison technique). Il existe une disposition pour les phosphates dans cette catégorie de la NGAA à l'étape 6 (pour un niveau d'utilisation accru). En outre, les niveaux d'utilisation de phosphates apparaissant dans la NGAA sont généralement exprimés en équivalent phosphore.]*

*** L'acide malique n'est pas répertorié comme un séquestrant dans la NGAA. Par conséquent, les utilisateurs devraient fournir au CCFA une justification technologique des effets de séquestrant de l'acide malique.*

****L'acide ascorbique n'est pas répertorié comme séquestrant dans la NGAA. Par conséquent, les utilisateurs devraient fournir au CCFA une justification technologique des effets de séquestrant de l'acide ascorbique.]*

4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Seuls les auxiliaires technologiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme et doivent se conformer aux Directives du Codex sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Tableau 2 – Auxiliaires technologiques

SIN	Auxiliaire technologique	Fonction
221	Sulfite de sodium	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
223	Bisulfite de sodium	
228	Bisulfite de potassium	
224	Métasulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium *	
330	Acide citrique	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
900a	Polydiméthylsiloxane **	

* La norme actuelle fournit une concentration maximale pour le sulfite. Il faut confirmer qu'il s'agit d'un auxiliaire technologique.

** La norme actuelle fournit une concentration maximale pour le polydiméthylsiloxane. Il faut confirmer qu'il s'agit d'un auxiliaire technologique.

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

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

5.1.3 Si le produit est présenté conformément au paragraphe 1.2.1.3, l'étiquette doit porter, à côté des mots « pommes de terre frites », une indication propre à éviter toute confusion ou méprise pour le consommateur.

5.1.4 Le mot « surgelé » doit figurer aussi sur l'étiquette; toutefois, le mot « frozen »⁷ peut être utilisé dans les pays où ce terme est couramment employé pour décrire le produit traité conformément aux dispositions du paragraphe 2.2 de la présente norme.

5.2 SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

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

5.3 EMBALLAGES EN VRAC

Dans le cas des pommes de terre frites surgelées conditionnées en grande quantité, les renseignements exigés ci-dessus doivent soit figurer sur le récipient, soit être fournis dans les documents accompagnant le produit; toutefois, le nom du produit, accompagné du terme « surgelé » (le mot « frozen » peut être utilisé dans les pays anglophones conformément au paragraphe 6.1.4 de la présente norme) ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

⁷ « Frozen »: Ce mot est utilisé au lieu de « quick frozen » dans certains pays anglophones

ANNEXE VII: HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

En plus des dispositions générales applicables aux légumes congelés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.2 Modes de présentation

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

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

1.2.3 Modes de présentation

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

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

1.2.4 Couleur

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

1.2.5 Calibrage

- (a) Les haricots verts et les haricots beurre surgelés entiers peuvent être présentés calibrés ou non.
- (b) Si des haricots du type « rond » sont calibrés selon le diamètre, les désignations du calibre, quand ils sont mesurés à l'état congelé doivent être conformes aux spécifications ci-après. Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées et indiquées sur l'emballage.

Tableau 1 Désignation du calibre

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

- (a) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

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

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

2.2.2 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Matières végétales étrangères (MVE):** matières végétales provenant de la plante de haricot, autres que la gousse, telles que feuilles ou sarments, mais à l'exclusion de pédoncules; autres matières végétales inoffensives non intentionnellement utilisées comme ingrédient. Aux fins d'évaluation, les MVE constituées de matériel foliaire de haricot seront distinguées des autres MVE.
- (b) **Pédoncules:** un morceau de pédoncule, adhérent ou non à l'unité.
- (c) **Meurtrissures graves:** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- (d) **Meurtrissures mineures:** chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre, mais de 2 mm à 4 mm pour le calibre extra-fin, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- (e) **Lésions mécaniques:** (pour les présentations « haricots entiers » et « en morceaux »): unité cassée ou fendue en deux morceaux, écrasée ou dont les extrémités sont déchiquetées à un point nuisant sérieusement à son apparence.
- (f) **Unité mal développée:** (uniquement pour la présentation « haricots entiers »): chaque unité mesurant moins de 3 mm dans sa plus grande largeur.
- (g) **Fils durs:** fibre résistante pouvant soutenir un poids de 250 g pendant cinq secondes ou plus lors d'essais conduits conformément à la procédure décrite dans CAC/RM 39-1970.
- (h) **Unité fibreuse:** chaque unité présentant une substance parchemineuse formée pendant la maturation de la gousse, en proportion nuisant gravement à la comestibilité de l'unité.
- (i) **Fragments:** (pour les présentations « en morceaux » et en « tranches »): tout morceau de haricot mesurant moins de 10 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés; (pour la présentation « haricots entiers »): tout morceau de haricot mesurant moins de 20 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés.

2.2.3 Dimension standard de l'échantillon

2.2.3.1 Présentation

- (a) La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg.

2.2.3.2 Défauts d'apparence

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

2.2.4 Défauts et tolérances

2.2.4.1 Présentation

- (a) Quand le produit est présenté « non aggloméré », une tolérance de 10 % m/m est admise pour les morceaux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé. Pour évaluer ce facteur, l'unité d'échantillonnage doit être le contenu total du paquet ou 1 kg.

- (b) Si le produit est présenté comme étant calibré il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent en nombre de gousses de haricots du calibre déclaré ou de calibre plus petit. Sur les 20 pour cent en nombre qui peuvent être d'un calibre plus gros, le quart au maximum pourront appartenir au plus gros des deux calibres immédiatement supérieurs et aucun ne pourra être plus gros que ce dernier.

2.2.4.2 Défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées au paragraphe 2.2.3, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément au tableau ci-dessous. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

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

Proposition: Dans le tableau ci-dessus, de c) à h): 20 %; si l'un des défauts dépasse 1,5 fois le seuil de tolérance.

DÉFAUTS	TOLÉRANCES (%m/m)	TOLÉRANCES (EN NOMBRE)
(a) MVE		3/ kg
(b) Pédoncule		6/ kg
(c) Meurtrissures graves	8	
(d) Meurtrissures mineures	12	
(e) Lésions mécaniques (haricots entiers ou en morceaux)	5	
(f) Unité mal développée (haricots entiers)	2	
(g) Fils durs et (h) Unité fibreuse	1	
(i) Fragments (entiers, morceaux et morceaux courts en diagonale)	20	

Tolérances totales: De b à h: 20 % si l'un des défauts dépasse 1,5 fois le seuil de tolérance indiqué dans le tableau.

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

2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque « unité défectueuse » (telle qu'elle est définie aux paragraphes 2.2.1 et 2.2.4.2,) est examinée individuellement pour les caractéristiques respectives.

3. ÉTIQUETAGE

3.1 NOM DU PRODUIT

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

(Autre possibilité: [type de procédure de congélation](#))

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

3.2 DÉSIGNATION EN FONCTION DU CALIBRE

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

- (a) de l'indication du calibre en mm, conformément au paragraphe 2.4.5.2; et/ou
- (b) des mots « très petits », « petits », « moyens » ou « gros », selon le cas; et/ou
- (c) d'une représentation graphique exacte sur l'étiquette, du calibre prédominant des gousses; et/ou
- (d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

ANNEXE VIII: POIREAUX

En plus des dispositions générales applicables aux légumes congelés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

1. DESCRIPTION**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

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

1.2 PRÉSENTATION**1.2.1 Modes de présentation**

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

1.2.3 Couleur

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

1.2.4 Calibrage

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

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**2.1 FACTEURS DE QUALITÉ****2.1.1 Spécifications générales**

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

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

2.1.2 Spécifications analytiques

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

2.1.3 Définition de défauts d'apparence

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

2.1.4 Dimension standard de l'échantillon

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

Mode de présentation;	Dimension standard de l'échantillon
(a) Poireaux entiers	500 g mais pas moins de deux unités (pour le calibrage de 10 unités)
(b) Poireaux et poireaux coupés	500 g
(c) Rondelles de poireau	250 g/ 300g
(d) Poireaux hachés	250 g/ 300g

2.1.5 Méthode d'examen

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

2.1.6 Défauts et tolérances

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

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées au paragraphe 2.1.4, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément aux tableaux appropriés de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de points admissible » indiqué pour les différentes catégories « mineur » et « majeur » ou pour l'ensemble de ces catégories.

Tableau 1 - Poireaux entiers

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

(Échantillon de 500 g (mais pas moins de deux unités))

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

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

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

Dimension standard de l'échantillon 250 g (rondelles de poireaux et poireaux hachés)

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

[PROPOSITION]

Dimension standard de l'échantillon 500 g et au moins 20 unités (poireaux et poireaux coupés)

Dimension standard de l'échantillon 250 g (rondelles de poireaux et poireaux hachés)

Défauts	Poireaux, poireaux coupés		Rondelles de poireaux et poireaux hachés
	En nombre	En poids	
Tolérances totales:	5 unités pour les poireaux et les poireaux coupés		15 unités pour les rondelles de poireaux et les poireaux hachés;
(a) Défaut de coloration			
(i) Mineur	3		4
(ii) Majeur	2		6
(b) Lésions	2		
(c) MVE	1		2
(d) Racines (barbes) et parties de racines	1		
(e) Mal parés	2		5
(f) Feuilles détachées		5	

2.2 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.6 doit être considéré comme « défectueux »

2.3 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé

4. ÉTIQUETAGE**4.1 NOM DU PRODUIT**

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

4.1.2 Calibrage

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

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

ANNEX IX: PETITS POIS

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

1. DESCRIPTION**1.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « petits pois surgelés » désigne le produit préparé à partir de graines de petits pois fraîches, propres, saines, entières, n'ayant pas encore atteint leur maturité, lavées, suffisamment blanchies pour assurer une stabilité adéquate de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation, et répondant aux caractéristiques de l'espèce *Pisum sativum* L.

1.1.1 Modes de présentation

- (a) Toute variété appropriée de petits pois peut être utilisée.
- (b) Le produit doit être présenté comme « petits pois » ou peut être présenté comme « petits pois doux » s'il présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques de ce type, par exemple « Merveille de Kelvedon », « Dark Skin Perfection », etc.
- (c) Lorsque les petits pois sont issus de variétés ridées ou hybrides ayant des caractéristiques similaires, leur nom est « petits pois doux ».

1.2 PRÉSENTATION**1.2.1 Calibrage**

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

1.2.1.2 Dans le cas des petits pois calibrés, il faut recourir à l'un des deux systèmes ci-après de spécifications pour la dénomination des calibres. Cependant, d'autres désignations de calibre peuvent être utilisées.

Tableau 1 – Spécifications de calibrage

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm
Spécifications de calibrage A	
(a) Petits	jusqu'à 8,75
(b) Moyens	jusqu'à 10,2
(c) Gros	plus de 10,2
Spécifications de calibrage B	
(a) Extra-fins	jusqu'à 7,5
(b) Très fins	jusqu'à 8,2
(c) Petits	jusqu'à 8,75
(d) Moyens	jusqu'à 10,2
(e) Gros	plus de 10,2

[PROPOSITION]

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm	
	Ne passent pas dans la perforation	Passent dans la perforation
Petits pois verts lisses		
(a) Extra-fins		7,5
(b) Très fins	7,5	8,2
(c) Fins	8,2	8,75
(d) Mi-fins	8,75	9,3
(e) Moyens	9,3	
Petits pois doux ridés		
(a) Extra-fins		7,5
(b) Très fins	7,5	8,2
(c) Fins	8,2	9,3
(d) Mi-fins	9,3	10,2
(e) Moyens	10,2	

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

Les sucres tels qu'ils sont définis dans la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Caractéristiques organoleptiques et autres

2.2.1.1 Le produit doit être d'une coloration verte raisonnablement uniforme selon le type, entier, propre, pratiquement exempt de matières étrangères, dépourvu de toute saveur ou odeur étrangère et pratiquement exempt de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies.

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

2.2.1 Spécifications analytiques

La teneur en solides insolubles dans l'alcool, déterminée selon la méthode décrite dans les textes pertinents du Codex Alimentarius, vol. 13 ne doit pas dépasser:

Petits pois 23 % m/m

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

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

2.2.4 Défauts et tolérances

2.2.4.1 Tolérances de défauts d'apparence

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

- (a) Petits pois jaunes 2 % m/m
- (b) Petits pois endommagés 5 % m/m
- (c) Petits pois tarés 1 % m/m
- (d) Fragments de petits pois 12 % m/m
- (e) MVE 0,5 % m/m mais dont la surface totale ne dépasse pas 12 mm²

2.2.4.2 Tolérances de calibrage

Si le produit est calibré, il ne doit pas contenir moins de 80 pour cent, en nombre ou en masse, de grains du calibre déclaré ou de calibres inférieurs. Il ne doit contenir aucun grain d'une grosseur dépassant le calibre déclaré de plus de deux cribles, ni plus de 20 pour cent, en nombre ou en masse, de petits pois des deux calibres supérieurs, le cas échéant. Sur ces 20 pour cent, pas plus du quart, en nombre ou en masse, ne doit appartenir au plus grand des deux calibres supérieurs.

2.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

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

En outre, toute unité échantillon doit être considérée comme « défectueuse » du point de vue des exigences de qualité si l'un quelconque des défauts mentionnés au paragraphe 2.2.3 est présent à une quantité double de la quantité prévue par les tolérances correspondantes mentionnées au paragraphe 2.2.4 ou si la proportion totale des défauts indiqués au paragraphe 2.2.4 de a) à d) dépasse 15 % m/m.

2.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

4. ÉTIQUETAGE

4.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit comprendre la désignation de « petits pois », sauf si les petits pois sont présentés conformément aux dispositions du paragraphe 1.1.1 types de petits pois et petits pois doux, auquel cas la désignation doit être « petits pois » ou l'expression équivalente utilisée dans le pays où le produit doit être vendu.

ANNEXE X: ÉPINARDS

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

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épinards entiers** - épinards intacts après enlèvement de la racine;
- (b) **Épinards en branches** - feuilles pour la plupart entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne et dont la longueur du pédoncule ne dépasse pas 10 cm;
- (c) **Feuilles coupées** - parties de feuilles d'épinards dont généralement la plus petite dimension est supérieure à 20 mm;
- (d) **Épinards hachés** - parties de feuilles d'épinards réduites en petits morceaux dont la plus grande dimension est généralement inférieure à 10 mm, mais non réduites en pulpe ou en purée, c'est-à-dire en morceaux dont la dimension est inférieure à 3 mm;
- (e) **Épinards hachés fins** - épinards finement coupés ou passés à travers un tamis, les particules de feuilles ayant une dimension inférieure à 3 mm.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 FACTEURS DE QUALITÉ

2.1.1 Uniformité

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

2.1.2 Spécifications générales

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

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

2.1.3 Spécifications analytiques

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

2.1.4 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Feuilles détachées (épinards entiers seulement)** - feuilles qui sont détachées de la couronne;
- (b) **Défaut de coloration** - décoloration de tout type sur les feuilles ou les portions de tiges, qui nuit considérablement à l'aspect du produit;
 - (i) Défaut mineur - tache claire;
 - (ii) Défaut majeur - tache sombre.

- (c) **Matière végétale étrangère** - matières végétales inoffensives, par exemple herbe, paille, etc.
- (i) Défauts mineurs - Les MVE sont vertes et tendres;
- (ii) Défaut majeur - les MVE ne sont pas vertes et/ou pas tendres.
- (d) **Hampes florales (groupes fleuris)** - portions de la plante portant les fleurs, ayant plus de 25 mm de long;
- (e) **Boutons de fleurs** - boutons de fleurs séparés, détachés des capitules.
- (f) **Couronnes (sauf pour les épinards entiers)** - partie solide de la plante d'épinard entre la racine et les feuilles qui y sont attachées;
- (g) **Morceaux de racines** - toute partie de la racine, qu'elle soit séparée ou attachée aux feuilles.

2.1.5 Dimension standard de l'échantillon

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

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

2.1.6 Méthode d'examen

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

2.1.7 Défauts et tolérances

Dans l'échantillon unitaire standard ayant la dimension standard mentionnée au paragraphe 2.1.4, des points seront attribués aux défauts d'apparence conformément au tableau approprié de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisé est le « total de points admissible » indiqué pour les catégories « mineur », « majeur », « grave » et « ensemble des défauts » respectivement.

Tableau 1 - Épinards entiers, épinards en branches et feuilles coupées

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

OPTION 2 (France): Tableau 1 - Épinards entiers, épinards en branches et feuilles coupées

Défaut	Tolérances en nombre	Tolérances en % mm
(a) Défaut de coloration		
(i) Mineur	5	
(ii) Majeur	20	
(b) MVE	2	
(c) Boutons de fleurs	5	
(d) Morceaux de couronne	3	
(e) Morceaux de racines	1	
(f) Matière minérale		0,1
Total de points admissible	25	

Tableau 2 - Épinards hachés fins

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

Option 2; (France) – Tableau 2 - Épinards hachés et épinards hachés fins

Dimension standard de l'échantillon: 100 g

Défaut	Tolérance
(a) Tout bouton ou particule de couleur sombre	Les défauts de ce type ne doivent pas nuire à l'aspect général du produit
(b) Matière minérale	0,1 %

Tableau 3 - Épinards hachés fin

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

2.2 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout échantillon unitaire non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux paragraphes 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.6 doit être considéré comme « défectueux »

2.3 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4. ÉTIQUETAGE

4.1 NOM DU PRODUIT

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

ANNEXE XI: MAÏS EN GRAINS ENTIERS

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

1. DESCRIPTION

1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

1.2 PRÉSENTATION

1.2.1 Couleur

- (a) Doré;
- (b) Blanc.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 COMPOSITION

2.1.1 Autres ingrédients autorisés

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

2.2 FACTEURS DE QUALITÉ

2.2.1 Spécifications générales

Le maïs en grains entiers surgelé doit:

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

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

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

2.2.2 Spécifications analytiques

- (a) La teneur des grains entiers en matière sèche insoluble dans l'alcool ne doit pas dépasser 32 % m/m.
- (b) La teneur en matière sèche soluble du jus extrait des grains par réfractométrie à 20° C, sans corrections pour l'acidité, et exprimée en degrés Brix d'après l'Échelle internationale du saccharose, ne doit pas être inférieure à 20.

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Lésion ou tache** - tout grain atteint d'une lésion due aux insectes ou présentant un défaut de coloration, une lésion due aux maladies, une lésion d'origine mécanique ou tout autre défaut nuisant à son apparence ou à sa comestibilité. Les défauts de cette catégorie peuvent être subdivisés en « mineurs », « majeurs » et « graves » selon leur importance.
 - (i) Défaut mineur - lésion ou tache n'altérant que légèrement le grain.
 - (ii) Défaut majeur - lésion ou tache visible et altérant sensiblement le grain.
- (b) **Défaut grave** - lésion ou tache très visible et d'une nature telle que le produit serait habituellement rejeté lors d'une préparation culinaire normale.

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

2.2.4 Dimension standard de l'échantillon

L'échantillon unitaire standard doit être de 250 g.

2.2.5 Défauts et tolérances

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

Tableau 1

Défauts	Unité d'évaluation	Catégorie des défauts			Total
		Mineur	Majeur	Grave	
(a) Lésion ou tache	Chaque grain				
(i) mineur		1 (5)			
(ii) majeur			2		
(iii) grave				4	
(b) MVE inoffensive	Chaque morceau				
(i) mineur		1			
(ii) majeur			2		
(iii) grave			4		
(c) Grains arrachés	Chaque grain				
(i) mineur		1	2		
(ii) majeur					
Total de points admissible		60	40	20	60

- (a) Morceaux d'épi - tolérance maximale 0,6 cm³
 (b) Enveloppe - tolérance maximale 4,4 cm²
 (c) Soie - tolérance maximale 160 cm
 (d) Grains abîmés, écrasés ou brisés (60 grains)

PROPOSITION

Défauts	% m/m
(a) Lésions ou taches (mineure, majeure, grave)	1
(b) EMV inoffensives (mineure, majeure, grave)	0,2
(c) Grains arrachés	5
(i) mineur	2
(ii) majeur	
(d) Total de points admissible	6

2.3 DÉFINITION DE « DÉFECTUEUX »

Tout échantillon unitaire non conforme aux caractéristiques de qualité énoncées aux paragraphes 2.1.1 (a), 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.5 doit être considéré comme « défectueux »

3.4 ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités « défectueuses » telles qu'elles sont définies au paragraphe 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Seuls les auxiliaires technologiques énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme et doivent se conformer aux Directives du Codex sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Tableau 2 – Auxiliaires technologiques

SIN	Auxiliaire technologique	Fonction
330	Acide citrique	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
296	Acide malique, DL-	

5. ÉTIQUETAGE

5.1 NOM DU PRODUIT

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

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

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

PROPOSITION SUR UNE MÉTHODE DE DÉTERMINATION DU POIDS EGOUTTE DEGLACE

(France)

Le vitrage ou glaçage est effectué avant la congélation afin de protéger les légumes particulièrement fragiles, comme les choux-fleurs et les brocolis. La méthode présentée ici est utilisée lors de la vérification du poids égoutté déglacé des denrées alimentaires préemballées pesant entre 5 g et 10 kg.

1. PRINCIPE

L'échantillon givré préalablement pesé est immergé à la main dans un bain d'eau jusqu'à ce que tout le givre ait disparu (sensation au toucher du doigt). Dès que la surface devient rugueuse, on sort l'échantillon encore congelé du bain d'eau et on le sèche à l'aide d'une serviette en papier avant de procéder à l'estimation de la teneur net du produit, en effectuant plusieurs pesées. Cette procédure permet d'éviter les pertes dues à l'égouttage et/ou à la recongélation de l'eau qui adhère à l'échantillon.

2. ÉQUIPEMENT

- 2.1 Une balance - sensible à 1 g
- 2.2 Un bain-marie, préférentiellement à température réglable
- 2.3 Un tamis circulaire de 20 cm de diamètre et [perforations de 1 à 3 mm (ISO R 565)] , [des mailles carrées de 2,5 mm d'épaisseur (épaisseur nominale du fil: 1,0 mm)] pour les préemballages dont le poids égoutté peut aller jusqu'à 450 g, et utiliser un tamis de 300 mm de diamètre pour les préemballages dont le poids égoutté dépasse 450 g.
- 2.4 Des serviettes en papier ou en tissu à surface lisse
- 2.5 Une armoire frigorifique devrait être disponible sur le lieu de travail.

3. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS ET DU BAIN-MARIE

3.1. POIDS À VIDE

- 3.1.1 Choisir un tamis répondant aux spécifications fournies à la section 1. Peser le tamis propre ou déterminer la tare (poids P_e).
- 3.1.2 Une deuxième pesée du tamis servira à confirmer qu'il est propre et exempt de résidus du produit. Il n'est pas indispensable que le tamis soit sec, pourvu qu'on le pèse avec précision avant de l'utiliser.

3.2. ÉCHANTILLON DU PRODUIT

- 3.2.1 Les échantillons doivent être conservés dans un congélateur maintenu à une température de $-18\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ avant le test.
- 3.2.2 Après avoir prélevé l'échantillon dans le compartiment à basse température, il faut retirer les éventuels cristaux de glace ou de neige de l'emballage du produit congelé.

3.3 EXTRACTION DU CONTENU - POIDS DÉGLACÉ

- 3.3.1 Le bain-marie doit contenir une quantité d'eau potable au moins égale à huit fois le poids de l'échantillon versé sur le tamis. La température du bain-marie doit être réglée à $27\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$
- 3.3.2 Après avoir sorti le produit de l'emballage, on détermine son poids P°
- 3.3.3 On ouvre l'emballage et on verse le contenu avec soin sur le(s) tamis, en le répartissant également sur le grillage et en évitant d'endommager le produit. On peut enlever les restants de matière solide qui collent à la surface interne du contenant avec une cuillère ou un autre ustensile, et on ajoute ces morceaux au contenu du tamis. Il ne faut pas secouer le produit placé sur le tamis.
- 3.3.4 On plonge le tamis et l'échantillon dans le récipient contenant la quantité spécifiée d'eau, jusqu'à ce qu'on ait atteint le point final de détermination de la quantité de givre: tout le givre ajouté a été éliminé, et la partie interne du produit est encore congelée. Il est important de ne pas laisser le produit dans l'eau chaude au-delà de ce point, pour éviter toute décongélation des parties internes, qui s'accompagnerait d'une perte d'eau.
- 3.3.5 Une fois que tout le givre visible ou ressenti au toucher a disparu (lorsque la surface externe de l'échantillon passe de lisse à glissante ou rugueuse) et que les morceaux se séparent facilement, on peut retirer l'échantillon du tamis.

Remarque: S'il reste d'importantes masses de produit agglutiné, cela peut indiquer que le produit n'a pas été convenablement entreposé, et qu'il a subi des écarts de température. Les variations de température peuvent provoquer la migration de l'eau à l'extérieur du produit ainsi que des changements dans la quantité apparente de givre. Les échantillons comportant des masses de produit « agglutiné » ne devraient pas servir au test.

3.4 EXTRACTION

Incliner le tamis à un angle de 17° à 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttement. Laisser égoutter pendant deux minutes à partir du moment où cesse le déglacage.

3.5 PESÉE

Après avoir épongé l'eau présente à la surface du produit à l'aide d'une serviette (sans exercer de pression), on pèse immédiatement l'échantillon déglacé. Le tamis et son contenu sont pesés à nouveau (poids Pe2). Calculer la quantité de produit dégivré (P) comme suit:

$$P = Pe2 - Pe1,$$

où P représente la quantité du produit)

Pe1 est le poids à vide du tamis propre

Pe2 représente le poids du tamis et du produit après égouttage.

La quantité de glaçage est $P_g = P^\circ - P$

(1) Normes du Codex qui tiennent compte de la détermination de la quantité de glaçage (section 7.3.2, dans chaque cas):

- Norme pour les crevettes surgelées - CODEX STAN 092-1981
- Norme pour les homards surgelés - CODEX STAN 95-1981
- Norme générale pour les filets de poisson surgelés - CODEX STAN 190 - 1995
- Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et les mélanges de filets et de chair de poisson hachée - CODEX STAN 165-1989

LÉGUMES SURGELÉS - ADDITIFS ALIMENTAIRES

Produit	Concentration maximale
----------------	-------------------------------

Petits pois

Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, sauf ceux dont on sait qu'ils représentent un risque de toxicité⁸⁴.

Limités par les BPF.

Épinards

Aucun n'est autorisé

Poireaux

Aucun n'est autorisé

Brocolis

Aucun n'est autorisé

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

Chou-fleur

Acide citrique ou acide malique, utilisés comme auxiliaires technologiques. Destinés à être utilisés dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.

Conformément aux BPF

Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

Carottes

4.1 Auxiliaires technologiques

Concentrations maximales

Acide citrique

Limité par les BPF

Hydroxyde de sodium

Limité par les BPF

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

Choux de Bruxelles

Aucun n'est autorisé

Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

Mais en grains entiers

4.1 Acide citrique ou acide malique, utilisés comme auxiliaires technologiques

Conformément aux BPF. auxiliaires

Destinés à être utilisés dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

⁸ Confirmation provisoire.

Haricots verts et haricots beurre

Aucun n'est autorisé.

4.1 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

Mais en épi

Acide citrique ou acide malique, utilisés comme auxiliaires technologiques.

Conformément aux BPF.

Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.

4.2 Principe du transfert

La Section 3⁹⁵ du « Principe relatif au transfert des additifs dans les produits alimentaires » est applicable, tel qu'il est établi au Volume 1 du Codex Alimentarius.

Pommes de terre frites**Séquestrants**

Dihydrogénopyrophosphate disodique

Pyrophosphate tétrasodique 100 mg/kg seuls ou en combinaison

Acide éthylènediamine tétracétique (les phosphates étant exprimés en P₂O₅)

(sel diNa de Ca))

Acide ascorbique)

Acide citrique)Limité par les BPF

Acide malique)

Auxiliaire technologique

Sulfite, bisulfite, metabisulfite) 50 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en tant que SO₂

Hydroxyde de sodium)

Hydroxyde de potassium Limité par les BPF

Acide citrique)

Diméthylpolysiloxane 10 mg/kg sur la base des lipides

4.3 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995)

CODEX STAN 192-1995 NGAA

4.1 CONDITIONS RÉGISSANT LE TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ISSUS DES INGRÉDIENTS ET DES MATIÈRES PREMIÈRES DANS L'ALIMENTATION

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:

- (a) L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;
- (b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;
- (c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

Plan de présentation des normes codex de produits pour les additifs alimentaires

Remarque: Sur la base des dispositions en vigueur sur les additifs alimentaires, et tenant compte des références aux tableaux 1/2 et/ou 3 de la norme NGAA, en incluant les auxiliaires technologiques, le plan de présentation ci-dessous devrait être suivi. Le texte concernant les aromatisants et le transfert reflètent les recommandations du CCFA et du CAC quant à leur inclusion dans les normes de produits. Il n'existe aucun plan de présentation convenu pour les auxiliaires technologiques, et celui qui est proposé correspond à l'approche adoptée dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. À l'intérieur de chaque catégorie, seuls les additifs alimentaires énumérés ou mentionnés ci-dessous ou dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés, et ce uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.2 [Les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires] utilisées conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)* à la *catégorie alimentaire 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès vera), algues marines, fruits à coques et graines*, sont admises pour les aliments conformément à cette norme.

4.3 En outre, les additifs alimentaires suivants s'appliquent aux produits couverts par la norme:

4.3.1 [Catégorie fonctionnelle]

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale

4.3.2 [Catégorie fonctionnelle]

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale

4.3.3 [Catégorie fonctionnelle]

No de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale

4.3.2 Aromatisants

Les aromatisants sont définis à la Section 2.2 des <i>Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)</i> .	Valeurs définies par les BPF
--	------------------------------

4.4 Principe du transfert

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, conformément à la section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)*

5 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – Concentrations maximales conformément aux BPF

Substance		Fonction
Acide citrique	pour choux-fleurs, maïs en grains entiers et maïs en épi surgelés.	Destiné à être utilisé dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement.
Acide malique		
Acide citrique	(uniquement pour les carottes surgelées)	
Hydroxyde de sodium		

APPENDICE IV**LISTE DES PARTICIPANTS****ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****Dorian A. LAFOND**

International Standards Coordinator AMS Fruit and Vegetable Programs
 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250
 Tel. 202-690-4944
 Cell. 202-577-5583
 Fax. 202-720-0016
 Courrier électronique: Dorian.lafond@ams.usda.gov

AFRIQUE DU SUD**Theo van RENSBURG**

Chief Food Safety & Quality Assurance Officer Department of
 Agriculture, Forestry and Fisheries Directorate: Food Safety and
 Quality Assurance Private Bag X343
 Pretoria
 South Africa. 0001
 Tel: +27 12 319 6020
 Fax: + 27 12 319 6055
 Courrier électronique: theo@daf.gov.za

ARGENTINE**Mme. María Paula FERNÁNDEZ**

Instituto Nacional De Tecnología Industrial
 INTI Frutas y Hortalizas Laboratorio y Gestión de la
 Calidad Tel. 0261-4960400/0702/1840
 Courrier électronique: paulaf@inti.gob.ar; codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIE**Mme. Angela O'SULLIVAN**

Director, International Food Standards DAFF
 18 Marcus Clarke Street, Canberra ACT 2601 Australia GPO Box 858 Canberra
 ACT 2601 Australia
 Tel: 61 2 6272 3871
 Fax: 61 2 6272 3025 |
 Courrier électronique: angela.osullivan@daff.gov.au

Surya DHARMA

Policy Officer
 International Food Standards Section
 Australian Government Department of Agriculture
 Tel: +61 2 6272 2266
 Courrier électronique: Surya.Dharma@agriculture.gov.au

BELGIQUE**M. Luc OGIERS**

Director
 Federal Public Service Economy, S.M.E.'s, Self employed and Energy
 Directorate - General Economic Potential Directorate Agrofood
 Industries Vooruitgangstraat 50
 1210 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 277 74 81
 Courrier électronique: luc.ogiers@economie.fgov.be

CANADA**Kevin SMITH**

National Manager, Processed Products 1400 Merivale Road,
 Tower 1
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9 Tel: 613-773-6225
 Fax: 613-773-6286
 Courrier électronique: Kevin.Smith@inspection.gc.ca

FRANCE**Mme. Brigitte POUYET**

Direction générale de la concurrence,
 de la consommation et de la repression des fraudes Ministère de
 l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi 59 boulevard Vincent Auriol –
 teledoc 251
 PARIS CEDEX 13, 75703 France
 Courrier électronique: brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme. Marion BESNARD

ADEPALE
 Corrier électronique: mbesnard@adepale.org

Mme. Sonia LITMAN

ADEPALE
 Courrier électronique: slitman@adepale.org

GHANA**Dr. Pearl ADU-AMANKWAH**

Cocoa Research Institute of Ghana Akim Tafo
 Tel: +233 208 179 381
 Courrier électronique:
paaduanankwa@yahoo.com

Mme. Faustina Atupra

Food and Drugs Board Accra. Ghana
 Tel: +233 244 773 895
 Courrier électronique:
faustinaatupra@yahoo.com

Dr. Firibu Kwesi SAALIA

Department of Nutrition and Food Sciences University of
 Ghana
 Accra. Ghana
 Tel: +233 243 125 566
 Courrier électronique: fsaalia@ug.edu.gh

Mme. Joyce OKOREE

Ghana Standards Board Tel:
0244381351
Courrier électronique: codex@gsb.gov.gh

INDE**Vinod KOTWAL**

Director
National Codex Contact Point
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health and Family Welfare
FDA Bhawan, Kotla Road,
New Delhi -110002
INDIA
Tel: +91-11-23237439
Courrier électronique: codex-india@nic.in

JAMAÏQUE

Mme. Dorothy Elaine **CAMPBELL**
Consumer Affairs Commission, Government of Jamaica Tel: 1-876-
978-4998 Ext.221
Courrier électronique: dcampbell@cac.gov.jm

INDONÉSIE**Mme. Enny RATNANINGTYAS**

Director of Beverage and Tobacco Industry
Ministry of Industry, Indonesia
Courrier électronique: codex_kemenperin@depperin.go.id

JAPON

M. Shinichi **UI**
Associate Director
Agricultural Production and Marketing Promotion Division Agricultural
Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
Tel: +81-3-3502-5958
Courrier électronique: shinichi_ui@nm.maff.go.jp, codex_maff@nm.maff.go.jp

MALAISIE**Mme. Faridah MALIK SHARI**

Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division,
Department of Public Health,
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E,
Federal Government Administration Centre,
62590 Putrajaya MALAYSIA.
Tel: + 603 8885 4052
Courrier électronique: faridahms@moh.gov.my

PAKISTAN**Dr. Syed Ijaz USSAIN**

Director Horticulture, Plant Sciences Division,
Pakistan Agricultural Research Council, Plot No.
20, G-5/1, Islamabad, Pakistan
Tel: +92-51-9207402
Fax: +92-51-9202968
Courrier électronique: ihussainsyed@yahoo.co.uk

PÉROU**Ing. Mirna Zuzunaga BEDÓN,**

Branch Specialist Agroalimentary,
Alternate Chair of the Technical Committee on Fresh Fruits and Vegetables,
SENASA, Ministry of Agriculture,
Courrier électronique: mzuzunaga@senasa.gob.pe

ROYAUME-UNI**Dr. Michelle McQUILLAN**

Food Composition & Standards Team Food Policy
Unit
Farming and Food Chain Programme (DEFRA)
Area 7E, Millbank
c/o 17 Smith Square. London. SW1P 3JR
Tel: +44 (0)20 7238 4352 |
Courrier électronique: michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk

SÉNÉGAL**Cheikh NGANE**

B.P 21 300 DAKAR PONTY DAKAR Tel: 77 6440441
Fax: 706536938
Courrier électronique: cheikhngane@yahoo.fr

Badji FALY

TEL: 00221776511366
Courrier électronique: badjifaly@yahoo.fr

SOUDAN

Mme. Gada Hashim Abdel Rahman Researcher
Assistant Scientist - Canning Department
Courrier électronique: ghadahashim@gmail.com

THAÏLANDE**Ms. Korwadee PHONKLIANG**

Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand
Tel: 662 561 227 ext. 1413
Fax: 662 561 7357
Courrier électronique: korwadeep@hotmail.com
codex@acfs.go.th.

Grocery Manufacturers Association (GMA)**Christie GRAY**

Manager of Science Policy, Labeling and Standards Grocery
Manufacturers Association

1350 I Street, NW Suite 300

Washington, DC 20005

Tel: (202) 637-8064,

Fax: (202) 639-5991

Courrier électronique: cgray@gmaonline.org

INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION**Maia M. JACK, Ph.D.**

Director of Regulatory and International Affairs
(IFFA Secretariat)

2000 Corporate Ridge, Suite 1000

McLean, VA 22102

Tel: 703-821-770

Fax: 703-821- 1350

Courrier électronique: mjack@affi.com

APPENDICE V

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION DE COMMENTAIRES

Dans le but de faciliter la compilation des observations et d'en préparer un recueil plus utile, les membres et observateurs qui ne le font pas déjà, sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou le paragraphe du document auxquels font référence les commentaires.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe spécifique, les membres et observateurs sont priés de soumettre leur proposition d'amendement accompagnée d'une justification. Le texte proposé devrait être présenté en souligné/gras alors qu'un passage supprimé devrait être présenté en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les commentaires, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleurs car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand les commentaires sont copiés/collés dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume des traductions et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement/amendement est proposé.