



Point 7c de l'ordre du jour

CX/PR 12/44/10-Add. 1

Avril 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Quarante-quatrième session

Shanghai, République populaire de Chine, 23 - 28 avril 2012

COMMENTAIRES sur l'avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale à l'étape 4: groupes de végétaux sélectionnés, soumis par le Brésil, le Canada, le Japon, la République de Corée et l'Union européenne.

BRÉSIL

Le Brésil n'a aucune objection à la révision proposée de la Classification Codex pour les Groupes de végétaux sélectionnés et appuie son avance à l'étape 4 pour examen par la 44^{ème} session du Comité Codex sur les résidus de pesticides.

CANADA

Commentaires généraux

Il est noté que pour un certain nombre de groupes (et sous-groupes), les révisions Codex sont différentes de celles de l'International Crop Grouping Consulting Committee (ICGCC). Afin de faciliter un usage futur des révisions des groupements de cultures par les initiatives de l'ICGCC et du Codex, le Canada appuie la cohérence entre les deux initiatives pour autant qu'elle soit possible, bien qu'il soit reconnu qu'il puisse y avoir des différences.

Commentaires spécifiques

Il a été demandé aux pays de réviser et de soumettre leurs commentaires sur l'avant-projet de document susmentionné qui propose les révision des groupes de produits végétaux suivants :

- **Groupe 010 Légumes du genre Brassica (rave et chou), choux cabus, chou à inflorescences**
- **Groupe 006 Légumes feuillus (y compris les légumes feuillus du genre Brassica)**
- **Group 017 Légumes tiges et à côtes**

Position du Canada sur les révision du groupe 010 légumes du genre Brassica (raves et choux), choux cabus, choux a inflorescences :

Le Canada appuie les révisions proposées pour ce groupe de produit mais recommande que le chou-rave soit déplacé au groupe des légumes-tiges et à côtes parce qu'il présente une tige bulbeuse et peut présenter des résidus plus élevés que les cultures du groupe 010 Groupe des Brassica.

Position du Canada pour le groupe 013 Légumes feuillus (y compris les légumes feuillus du genre Brassica) :

Le Canada recommande qu'un sous-groupe des feuilles de légumes-racines et tubercules (alimentation humaine) ne soit pas établi pour le groupe 013. Le Canada recommande que ce sous-groupe soit traité en même temps que la révision du groupe des légumes-racines et tubercules.

Le Canada appuie la proposition d'établissement d'un nouveau groupe de produit pour les légumes feuillus aquatiques vu les conditions de croissance unique de ces légumes et qu'un sous-groupe pour les légumes feuillus aquatique ne soit pas établi pour le groupe 013 des légumes feuillus.

Le Canada recommande que les feuilles d'arbres, d'arbrisseau et de rampants/grimpants ne soient pas incluses comme sous-groupe dans le groupe 006. Leur commerce international est limité et en raison des modes variés d'usage, les produits ne peuvent pas facilement être groupés et devraient dès lors rester des orphelins distincts.

Position du Canada sur les révisions du Groupe 017 légumes-tiges et à côtes :

Le Canada appuie en principe la révision du groupe 017, mais recommande de ne pas établir de sous-groupe 17C « autres ». Comme indiqué dans le document « certains produits n'ont pas pu être groupés dans les sous-groupes Tiges et pétioles ou Jeunes pousses, et sont placés dans un sous-groupe « autres ». S'il n'existe pas de justification scientifique pour regrouper ces produits, il est suggéré qu'ils restent des produits orphelins.

Il est également remarqué qu'il existe une différence entre les sous-groupes Codex et ICGCC pour ce groupe de produits. Codex propose 3 sous-groupes : « Tiges et pétioles », « jeunes pousses » et « autres » alors que les groupes ICGCC comptent deux sous-groupes « Légumes tiges et à côtes » et « légumes à pétiole feuillus ». Cette différence dans les sous-groupes vient du fait que certains produits ont été placés dans des groupes différents en fonction de la classification dans le sous-groupe.

UNION EUROPÉENNE

Par. 4: L'Union européenne approuve la proposition consistant à diviser le groupe 012 « Brassica » en trois sous-groupes, étant donné que des morphologies différentes étaient dans l'ancienne classification. Les sous-groupes permettront une meilleure vue d'ensemble de l'interception des résidus et sont plus en accord avec la classification de l'UE (réglementation (CE)600/2010).

Par. 6: L'Union européenne approuve la proposition de déplacer le brocoli chinois et le brocoli rave dans le groupe des fanes de brassica feuillus en raison de leur morphologie. Les deux produits sont plus proches des cultures feuillues en terme d'interception de résidu et de classification.

Par. 7: L'UE approuve la proposition de déplacer le Chou chinois (type Pe-tsay) dans le groupe des légumes du genre brassica, sous-groupe brassica cabus.

Par. 8: La proposition de maintenir le chou-rave comme groupe séparé est entièrement appuyée.

Dans le cas du chou-rave, il est noté que non seulement l'élargissement du tubercule de la tige est consommé par les humains, mais aussi les feuilles. Généralement on trouve des résidus plus élevés dans les feuilles que dans le tubercule. C'est pourquoi il est proposé d'ajouter les feuilles de chou-rave dans le groupe 013 légumes du genre brassica feuillus.

Par. 11: La proposition de créer un sous-groupe pour les feuilles d'arbres, arbrisseaux et rampants/grimpants est appuyée. La proposition de créer un sous-groupe pour les légumes feuillus aquatiques est aussi entièrement appuyée, en raison de leurs conditions très spécifiques et unique de propagation.

Par. 13: Si un sous-groupe de légumes feuillus aquatiques est créé, nous proposons aussi de transférer le cresson de fontaine du groupe des légumes feuillus du genre brassica (013B) à ce nouveau sous-groupe.

Par. 19 et 29:

Alors que le regroupement de Endive (pousse de chicorée) du groupe « légumes-tiges et à côtes » au groupe « légumes feuillus » est appuyé, il faudrait envisager de placer l'endive (witloof) dans un sous-groupe séparé. La pratique de croissance de la pousse est complètement différente de toute autre culture mentionnée.

Annexe I

Tenant compte du commentaire au paragraphe 8, la description de la portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée) devrait être amendé. La définition devrait être la suivante :

« Les choux-cabus et choux-raves » l'ensemble du produit tel que commercialisé après enlèvement des feuilles visiblement décomposées ou blanchies. Chou-fleur et brocoli : têtes (inflorescence immature uniquement). Choux de Bruxelles : « bourgeons » uniquement. Choux-raves : élargissement du tubercule uniquement »

Annexe II

Groupe 013A Sous-groupe des fanes feuillus

VL 0477 chénopode

L'UE tient à souligner le fait que certaines variétés des graines de chénopode (*Chenopodium*) comme les graines de Quinoa sont listées dans les groupes de céréales dans la Classification Codex.

Groupe 013B Légumes feuillus du genre Brassica

VL 0405 feuilles de choux-raves

Il est proposé d'ajouter les feuilles de choux-raves pour les raisons susmentionnées (consommation humaine)

Groupe 013C Feuilles de légumes racines et tubercules

VL 0469 Chicorée witloof (endive)

Pour les raisons susmentionnées il est proposé de supprimer endive ici et de le placer dans le sous-groupe 013F.

Légumes feuillus

Agretti (*salsola soda* Weinm.) devrait être inclus dans l'annexe II dans le groupe 13A.

Annexe III

Groupe 017C Légumes tiges et à côtes - Autres

VS 3030 Figue de barbarie

Il est proposé de contrôler le code VS 0356 semble être plus approprié

Page 6:

Les feuilles de Chayotte sont les feuilles d'un légume-fruit. La Chayotte est aussi un légume-racine VR 0423 et un légume-fruit VC 0423. Il faut examiner si les feuilles de chayotte seraient mieux dans un nouveau sous-groupe de feuilles de cucurbitacées avec VL 0421 feuilles de momordique. Le Code devrait être VL 0423 au lieu de VL 2792.

Dans la classification de l'UE, VL 0465 Cerfeuil est classé comme herbe fraîche. On pourrait envisager de déplacer le Cerfeuil des légumes-feuilles au groupe des Herbes aromatiques.

Dans l'UE, de nouveaux produits sont proposés pour inclusion dans l'Annexe I. On pourrait examiner si les produits non mentionnés dans ce groupe révisé pourraient être proposés pour inclusion. Ces produits sont : trèfle d'eau (*Marsilea crenata* L. Presl.) et Bitawiri (*Cestrum latifolium* Lam.).

Légumes-tiges et à côtes

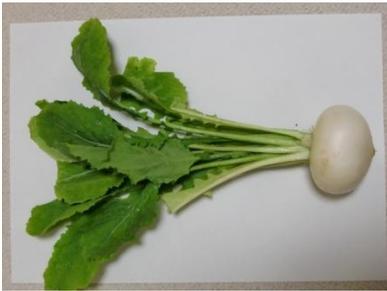
Dans l'UE de nouveaux produits sont proposés pour inclusion dans l'Annexe I. Il faudrait examiner si les produits qui ne sont pas mentionnés dans ce groupe révisé pourraient être proposés pour inclusion. Il s'agit des pousses d'acacia (*Acacia pennata* (L.) Willd).

JAPON

Groupe 013 Légumes feuillus (y compris légumes feuillus du genre Brassica)

VL 0479 Verts du Japon

- VL 0479 Les verts du Japon sont dans l'actuelle Classification Codex un groupe de produits comprenant plusieurs produits tels que *Chrysanthemum coronarium* L, Fanes de navet, Mizuna, Moutarde chinoise et Komatsuna (voir photos ci-dessous).

<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.	Fanes de navet	Mizuna
		
Moutarde chinoise	Komatsuna	
		

- Le Japon est en faveur de la suppression des verts du Japon et de ne lister que les produits individuels inclus à l'origine dans ce produit. Cependant, comme l'avant-projet comprend des descriptions qui ne reflètent pas exactement les informations correctes sur ces produits, le Japon aimerait proposer les amendements suivants :

Produit dans l'Annexe II de CX/PR 12/44/10	Proposition du Japon	
	Proposition d'amendement (indiqué en rouge)	Commentaires
VL 2747 Chrysanthème, feuilles comestibles <i>Glebionis</i> spp.		

<p>-Moutarde chinoise, voir verts de moutarde, VL 0485 <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. VL 0485 Verts de moutarde <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern</p>		
<p>- Kabuna, voir Mizuna, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p>	<p>-Kabuna, See Mizuna, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p>	<p>Kabuna, dont le nom est utilisé comme autre nom pour fanes de navet, est différent de Mizuna ne raison de différences dans les noms scientifiques, cependant Kabuna est considéré comme étant un autre nom pour Mizuna dans l'avant-projet. Le Japon propose que Kabuna soit supprimé parce qu'il est déjà inclus dans les fanes de navet.</p>
<p>- Komatsuna, voir Mizuna, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p> <p>- Feuille de navette, voir Komatsuna</p>	<p>VL****- KomatsunaKomatsuna, See Mizuna, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p> <p>- Feuille de navette, voir Komatsuna</p>	<p>Comme "Komatsuna" contient une faute d'orthographe dans l'avant projet, il doit être remplacé par « komatsuna » Ce produit est originaire du Japon. "Komatsu" est dérivé du nom du lieu d'origine au Japon et « na » signifie légume feuillu en japonais.</p> <p>Komatsuna et Mizuna sont deux produits séparés en raison de leur aspect différent et des différences de nom scientifiques, cependant Komatsuna est considéré comme étant un autre nom pour Mizuna dans l'avant-projet. C'est pourquoi le nom scientifique de Komatsuna devrait être amendé en conséquence.</p>
<p>VL 0481 Mizuna <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt; <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p>	<p>VL 0481 Mizuna <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt; <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey</p>	<p>Le nom scientifique de Mizuna devrait être amendé en fonction de la proposition susmentionnée sous Kabuna et Komatsuna.</p>
<p>VL 0506 Turnip greens <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i>;</p>		

RÉPUBLIQUE DE CORÉE

Nous proposons d'inclure '**Feuilles de Shiso** (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)' dans le **Groupe 013A Légumes feuillus**.

Dans le paragraphe 21, CX/PR 12/44/10, il était mentionné que les « feuilles de Shiso » étaient incluses dans le groupe révisé des herbes, comme suit.

21. La République de Corée a proposé quelques nouveaux produits : Cham-ssuk, Dang-gwi, Gom-chwi, feuilles de Shiso (inclus dans le groupe révisé des herbes), San-ma-neul (est un *Allium* et devrait être inclus dans le groupe des légumes bulbeux), feuille et Sun-Chea (*Brasenia schreberi*) and synonymes des nom scientifiques pour Cham-chwi et Cham-na-mul.

Mais, le Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*, HH 3215)' inclus dans Herbes n'est pas le même que « feuille de Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)' ue nous avons proposé.

Les détails sont les suivants :

1. Dans un document de travail pour l'ordre du jour 6c. L'avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, avant la quarante-deuxième session du CCPR, le nom scientifique de « Shiso » était « *Perilla frutescens* (L.) Britton.

Mais nous, (République de Corée) proposons de réviser le nom scientifique de '*Perilla frutescens* (L.) Britton' en « *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa* », le nom complet, à ne pas confondre avec « *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens* ».

Par ailleurs, dans nos commentaires, nous avons mentionné que nous proposerions « Feuille de Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*) » à inclure dans les travaux futurs sur la classification du groupe des légumes feuillus.

Au cours de la quarante-deuxième session du CCPR, notre commentaire sur « Shiso » inclus dans le groupe des herbes avait été adopté (voir illustration 1,2)

Nous aimerions rappeler que « **Perilla (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*)** » inclus dans le groupe des herbes est différent de **feuilles de shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)** que nous avons proposé.

2. Les feuilles de Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*) étaient utilisées comme légumes feuillus au Japon, en Corée etc, non pas comme herbes. Depuis longtemps les Coréens utilisent les feuilles de Shiso comme légume feuillus. Veuillez vous reporter au document d'appui dans ce fichier Word, en pages 6 à 10. Le légume est exporté vers d'autres pays comme légumes en conserve.

Donc, nous proposons que 'Feuilles de Shiso « **(*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)** » soit inclus dans le **Groupe 013A Légumes feuillus**.

3. Nous pensons que la confusion entre les deux produits ('Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*)' et « Feuilles de Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*) » provient des mêmes noms communs (Shiso). C'est pourquoi nous aimerions proposer que le nom commun '**Feuilles de Shiso (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)** » soit considéré comme « **Deul-ggaet-ip (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)** ».

Nous avons soumis les commentaires suivants lors de la quarante-deuxième session du CCPR

Avant-projet de révision de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale

Commentaires sur le point 6c de l'ordre du jour (quarante-deuxième session du CCPR), soumis par la Corée

HH 3214 Shiso (Perrilla)

Commentaires de la Corée :

1. "Perrilla", which is misspelled, is needed to revise to "Perilla".

2. Il est recommandé de réviser le nom de *Shiso frutescens* (L.) Britton en *Shiso frutescens* (L.) Britton var. *crispa*, le nom complet, à ne pas confondre avec *Shiso frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*. Les deux variétés sont utilisées en Corée. En Corée, *Shiso frutescens* var. *frutescens* est traitée comme un « légumes feuillus », et *Shiso frutescens* var. *crispa*, est traitée comme une herbe.

C'est pourquoi ce produit devrait changer comme suit :

HH 3214 Perilla

Perilla frutescens (L.) Britton var. *crispa*



La Corée proposera « Feuilles de Shiso » pour inclusion dans les travaux futurs sur la classification du groupe des légumes feuillus. C'est pourquoi nous demandons que Shiso soit classifié dans le groupe d'herbe.

Comme susmentionné, nous proposons le nouveau produit à inclure dans le groupe des légumes feuillus.

Groupe 013 Légumes feuillus (y compris les légumes du genre Brassica)

VL ____ Feuille de Shiso

Perilla frutescens (L.) Britton

ou *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*

HH 3214	Perilla
<hr/>	
<u>ALINORM 10/33/24, Appendix X</u>	
<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britton var. <i>crispa</i>	

Illustration 1. Un nom scientifique de « Shiso » inclus dans Herbes dans le rapport de la quarante-deuxième session du CCPR.

Dans le rapport de la quarante-troisième session du CCPR, le nom scientifique de « Shiso » inclus dans Herbes était *Perrilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa* comme suit :

HH 3214	Pennywort <i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
-	Peppermint, see Mints, HH 0738 <i>Mentha x piperita</i> L.
HH 3215	Perilla <i>Perrilla frutescens</i> (L.) Britton var. <i>crispa</i>
-	Phak ka yaeng, see Rice paddy herb, HH 3217
HH 3216	Phak paew <i>Trichodesma indicum</i> (L.) Sm.

Illustration 2. Le nom scientifique de Shiso était inclus dans Herbes dans le rapport final de la quarante-troisième session du CCPR final

Documents pour appuyer '[Feuilles de Shiso (<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britton var. <i>frutescens</i>)']

Groupe 013A Légumes feuillus

■ Profil de 'Feuilles de Shiso »

- Nom scientifique : ***Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens***
- Nom commun : feuille de Shiso
- Nom local : Deul-ggaet-ip(Corée), エゴマ (Japon)
- Caractéristiques : tiges fortement velues. Feuilles à ovale large, voire sphérique, 7-13 x 4,5 – 10 cm, vertes ou pourpres, velues adaxialement, abaxialement écrasées et velues, bords grossièrement dentelés. Calice du fruit jusqu'à 1,1 cm, base velue, glandulaire. Petites noix gris-brun, environ 1,5 cm de diamètre. Largement cultivée en Chine [Bhutan, Cambodge, Inde, Indonésie (Java), Japon, Corée, Laos, Vietnam]. Les graines sont une source d'huile de Shiso (Perilla) . Les feuilles sont utilisées pour aromatiser les mets en Inde et en Chine. En Corée, les feuilles sont utilisées comme un des principaux légumes Ssam.

- Utilisation : Salade, marinade, Ssam.
- Origine : Asie orientale
- Memo : La feuille de Shiso est utilisée comme épice, mais en Corée, les feuilles sont utilisées comme un des principaux légumes Ssam La Corée la propose comme légumes feuillus.



■ **Apport quotidien de feuille de Shiso en Corée**

g/jour

Groupe	Apport quotidien
Moyenne	2.3
20-29 ans	2.1
30-49 ans	3.1
50-64 ans	2.9
65+	2.4

■ **Culture de feuilles de Shiso en Corée**

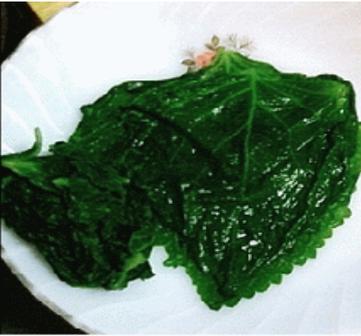


■ **Manières de consommer la feuille de Shiso selon sa cuisson ou transformation**

1. La feuille crue de shiso nettoyée à l'eau est consommée comme enveloppe de viandes cuites ou grillées telles que le bœuf et le porc. La feuille crue de shiso donne une bonne saveur.



2. Feuilles de shiso assaisonnées ou non après avoir été blanchies



3. Feuilles de shiso frite



3. Feuilles de shiso blanchies et conservées dans une sauce assaisonnée de soja. Peut se faire tant chez soi que provenir d'entreprises de conserves.



Nous avons proposé que « **San-ma-neul** (*Allium victorialis* L.) soit inclus dans le **Groupe 013A légumes feuillus**.

Dans le paragraphe 21, CX/PR 12/44/10, il était mentionné que « San-ma-neul » soit inclus dans le groupe des « légumes bulbeux » comme suit.

21. La République de Corée a proposé quelques nouveaux produits : Cham-ssuk, Dang-gwi, Gom-chwi, Feuilles de shiso (*Perilla*) : (inclus dans le groupe révisé des Herbes), feuille de San-ma-neul (est un allium et devrait être inclus dans le groupe des légumes bulbeux) et Sun-chea (*Brasenia schreberi*) et synonymes ou noms scientifiques pour Cham-chwi et Cham-na-mul.

Nous avons confirmé l'opinion du groupe de travail. Mais bien que le nom scientifique de « San-ma-neul soit *Allium victorialis* L., la partie de « San-ma-neul (*Allium victorialis* L.) utilisée par les gens est différente de l'ail repris dans le groupe des légumes bulbeux. En Corée, les feuilles de San-ma-neul sont utilisées comme légumes feuillus (voir pages 2-3 du présent document).

C'est pourquoi nous pensons qu'il est possible que « San-ma-neul » soit inclus dans les légumes feuillus, vu l'usage de « San-ma-neul » comme légume feuillus en Corée.

Documents d'appui

'San-ma-neul, feuilles (*Allium victorialis* L.)'

Groupe 013A Fanes feuillus

■ Profil de Feuilles de San-ma-neul

- Nom scientifique : *Allium victorialis* L.
- Nom commun : San-ma-neul, Ail de la Sainte victoire
- Nom local : San-ma-neul (Corée), Herbe aux sept chemises 七葱 ge cong (Chine), Gyoujaninniku (Japon)
- Aspect : Feuilles 2 ou 3; pétiole 2--10 cm; limbe lancéolé-elliptique à elliptique, 8--12 × 3--9.5 cm, base enroulée à largement cuneate, se rétrécissant progressivement en pétiole, décurrent, sommet pointu ou acuminante. *Allium* avec deux ou trois larges feuilles. Les feuilles sont utilisées comme légume.
- Usages : **Salade, Ssam, marinade, friture.**
- Origine : Hémisphère nord



■ Information d'appui I: A. culture de San-ma-neul B. Fleur de San-ma-neul



■ Information d'appui II: A. Feuilles de San-ma-neul récoltées B. San-ma-neul mariné dans de la sauce de soja

Nous avons proposé 'tige en fleur d'ail (*Allium sativum* L.) » à inclure dans le **Groupe 017A Légumes tiges et à côtes tiges et pétioles.**

Au paragraphe 32 du document CX/PR 12/44/10, il était mentionné que la « tige en fleur d'ail » était incluse dans le groupe des légumes-bulbeux comme suit :

32. La République de Corée a proposé d'inclure le persil japonais dans ce groupe. Il était aussi proposé d'inclure la tige en fleur de l'ail. Ce produit a sa place dans le groupe des légumes bulbeux.

Comme indiqué ci-dessus, nous avons aussi indiqué que l'ail est inclus dans le groupe des légumes bulbeux. Bien sûr le bulbe de l'ail a été utilisé et classifié comme légume bulbeux en Corée. Mais en Corée et dans d'autres pays, la tige en fleur de l'ail est aussi utilisée comme légumes.

Avant de récolter le bulbe de l'ail, les cultivateurs coupent la tige en fleur pour augmenter la récolte de bulbes. En Corée la tige en fleur de l'ail est commercialisée sur les marchés comme légumes tige et à côtes (veuillez vous référer aux pages 2-3 du présent document)

C'est pourquoi nous pensons qu'il est possible que « la tige en fleur de l'ail » puisse être reprise dans les « légumes tiges et `côtes – tiges et pétioles, vu son utilisation en Corée.

Documents d'appui pour

'Tige en fleur de l'ail (Ma-neul-jong) (*Allium sativum* L.)'

Groupe 017A Légumes tiges et à côtes - tiges et pétioles

■ Aspect de Tige en fleur de l'ail (Ma-neul-jong)

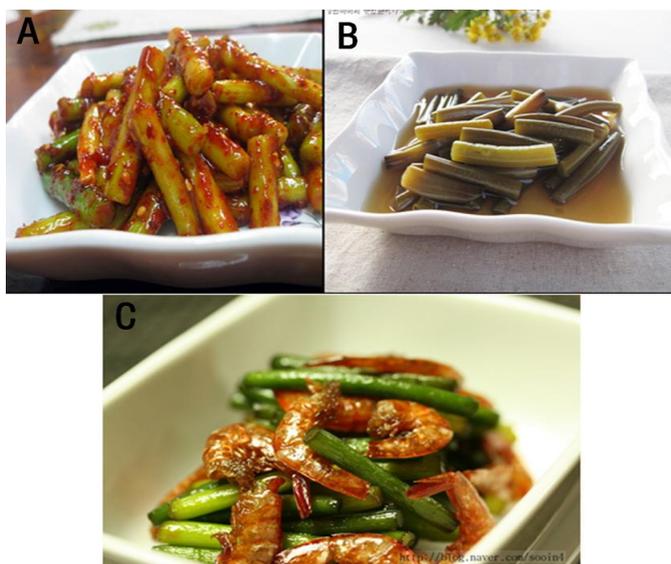
- Nom scientifique : *Allium sativum* L.
- Nom commun : tige en fleur de l'ail
- Nom local : Ma-neul-jong(Corée), jeune tige d'ail(U.S.), tige d'ail en fleur (U.S.), suànháo(Chine), suàntái(Chine), ニンニクの茎 (Japon)
- Caractéristiques : Ma-neul-jong, tige de l'ail est un légume comme le bulbe d'ail. Ma-neul-jong a un arôme doux d'ail et les verts frais sont croquants. Ce produit alimentaire est une bonne source de fibre végétale ..
- Usages : Salade, assaisonnement, mu-chim frit
- Origine : Asie centrale



■ Informations d'appui I: A. culture d'ail ; B. fleur et jeune tige florale d'ail



■ Informations d'appui II: Ma-neul-jong, jeune tige d'ail



■ Informations d'appui III: A. salade de Ma-neul-jong; B. Ma-neul-jong assaisonné en sauce de soja; C. Ma-neul-jong frit/crevettes mu-chim