

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4 de l'ordre du jour

CX/PFV 16/28/4 Add.1

Août 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session

Washington D.C., États-Unis d'Amérique,

12-16 septembre 2016

Observations relatives à

Avant-projet d'annexes pour les légumes surgelés

Observations présentées par :

Canada, Équateur, Ghana, Kenya

CANADA

Observations générales

Le Canada félicite le groupe de travail électronique pour son travail d'élaboration du projet d'annexes, qui permet aux travaux du CCPFV d'aller de l'avant.

En ce qui concerne les additifs alimentaires, le Canada est favorable à ce que la NGAA soit l'unique référence faisant autorité en la matière et ceci devrait être clairement énoncé dans toutes les normes de produits.

Observations particulières

Le Canada souhaite formuler des observations particulières relatives à l'annexe IV sur les pommes de terre frites.

Le Canada est favorable à ce que les mots « cuites / cuisson » soient biffés de la définition du produit.

Afin de simplifier la norme, le Canada est favorable à ne retenir que les formes de présentation en coupe droite et coupe ondulée, et à regrouper les autres formes sous « autres formes de présentation ». Les autres formes de présentation peuvent comprendre toutes les autres coupes, à condition que ceci soit clairement indiqué sur l'étiquette.

Les colorants devraient être autorisés lors de la préparation des pommes de terre frites, conformément à la législation nationale du pays importateur. Les colorants sont un moyen efficace de réduire les risques liés à des pommes de terre frites foncées, qui peuvent être causés par un excès de cuisson.

ÉQUATEUR

L'Équateur remercie le secrétariat du Codex Alimentarius pour la possibilité qui lui est offerte d'exprimer des observations sur les Annexes à la Norme pour les légumes surgelés.

Justification :

Au cours de ces dernières années, 86 % de l'ensemble des exportations de légumes de l'Équateur sont constitués de brocoli, d'oignon et d'ail. Le taux de croissance annuel des exportations totales de légumes et de fruits (aussi bien frais que transformés) est relativement élevé, atteignant 11 % et 21 % respectivement. La production de légumes congelés ou surgelés représente 57 % de la production de légumes transformés.

Notre pays dispose des compétences et de la disposition permettant de développer et d'atteindre un niveau compétitif dans le domaine des fruits et légumes, qui pourrait encore s'améliorer si des normes aidaient à en conserver la qualité et l'uniformité.

1.1. Observations : Annexe I.- Brocoli

F

- 1.1.1. Nous suggérons d'exprimer les valeurs en unités du système international
- 1.1.2. Nous retenons la disposition contenue à la section 1.2.1 alinéa e.
- 1.1.3. En ce qui concerne le calibrage, nous proposons d'utiliser pour les valeurs du tableau 1 des fourchettes ou des intervalles.
- 1.1.4. Nous suggérons que la section 2.1.2 (Autres ingrédients autorisés) spécifie exactement la Norme du Codex à laquelle il est recommandé de se reporter pour chacun des ingrédients autorisés.
- 1.1.5. En ce qui concerne les sections 2.2.3 et 2.2.4, nous suggérons que l'échantillon soit exprimé en unités et non en grammes.
- 1.1.6. Nous retenons les tableaux 3 et 4 indiqués par le Codex pour cette annexe, ceux-ci étant plus flexibles en ce qui concerne les valeurs indiquées pour les défauts.

1.2. Observations : Annexe II.- Choux de Bruxelles

- 1.2.1. Nous suggérons d'exprimer les valeurs en unités du système international
- 1.2.2. En ce qui concerne le calibrage, nous proposons d'utiliser pour les valeurs du tableau 1 des fourchettes ou des intervalles.
- 1.2.3. Nous suggérons que la section 2.1.2 (Autres ingrédients autorisés) spécifie exactement la Norme du Codex à laquelle il est recommandé de se reporter pour chacun des ingrédients autorisés.
- 1.2.4. Nous retenons le tableau 3 indiqué par le Codex pour cette annexe, celui-ci étant plus flexible en ce qui concerne les tolérances de défauts.
- 1.2.5. Nous suggérons que la section 4 (auxiliaires technologiques) définisse une valeur maximale pour l'utilisation, ou que mention soit faite de la Norme Codex Stan 192-2015.

1.3. Observations : Annexe III.- Chou-fleur

- 1.3.1. Nous retenons la disposition contenue à la section 1.2.1 alinéa d.
- 1.3.2. Nous suggérons que la section 2.1.2 (Autres ingrédients autorisés) spécifie exactement la Norme du Codex à laquelle il est recommandé de se reporter pour chacun des ingrédients autorisés.
- 1.3.3. Nous retenons le tableau proposé par la France, les valeurs de défauts tolérées y figurant sont plus simples à respecter du point de vue du secteur productif.

1.4. Observations : Annexe IV.- Pommes de terre frites

- 1.4.1. Nous retenons la disposition contenue à la section 1.2.1.1 alinéa e.
- 1.4.2. Nous suggérons, à la section 3.2 (additifs s'appliquant au produit), d'expliquer l'inclusion des enzymes alimentaires, qui ne figurent pas parmi les additifs alimentaires contenus dans la norme Codex Stan 192-2015.

1.5. Observations : Annexe V.- Haricots verts et haricots beurre.

- 1.5.1. Nous retenons le tableau des défauts d'apparence proposé par la France pour cette annexe, car il contient des valeurs spécifiques et précises en % m/m et en kg.

1.6. Observations : Annexe VI.- Petits pois

- 1.6.1. Nous suggérons que, pour le tableau 1 (Désignation du calibre), les valeurs soient présentées en tant que fourchettes ou intervalles pour que la désignation du calibre soit plus claire.

1.7. Observations : Annexe VII.- Épinards

- 1.7.1. Nous retenons ce qui est indiqué à la section 1.2.1 alinéa f pour les autres modes de présentation des épinards.
- 1.7.2. Nous retenons la proposition avancée par la France pour les tableaux 1 et 2, car ils prévoient une plus grande tolérance aux défauts pour les épinards en feuilles.
- 1.7.3. Nous suggérons que la section 4 (auxiliaires technologiques) définisse des limites d'utilisation maximales, ou que mention soit faite de la Norme Codex Stan 192-2015.

1.8. Observations : Annexe III.- Légumes surgelés – Additifs alimentaires.

- 1.8.1. Nous suggérons d'inclure une explication portant sur les additifs alimentaires dans chacune des annexes, celles-ci indiquant qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé alors que le projet propose une liste d'additifs autorisés.
- 1.8.2. Nous suggérons que les informations contenues dans cette annexe soient incluses dans chacune des annexes selon le légume concerné ou, en alternative, que chacune des annexes reporte à la liste ici contenue.

GHANA

Annexe 1 : BROCOLI

Section 1.2.1 Modes de présentation (e)

Le Ghana souhaite retenir le texte proposé au point « e », « Autres modes de présentation – tels que définis à la section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales ».

Justification : Les autres modes de présentation sont définis dans la norme générale. L'Avant-projet d'annexe devant être consulté avec la norme principale, les annexes ne devraient contenir que des informations spécifiques aux produits respectifs. Lorsque des définitions générales ont déjà été formulées, les annexes devraient s'y reporter pour éviter les répétitions.

Section 2.2.4 - Défauts et tolérances

Le Ghana est favorable au texte proposé par la France pour les modes de présentation coupés et hachés.

Justification : La proposition de la France est plus spécifique et plus inclusive.

Annexe 2 : CHOUX DE BRUXELLES

Section 2.2.4.3 - Défauts et tolérances

Le Ghana appuie le tableau proposé par la France

Justification : Le tableau proposé par la France est plus clair, alors que le tableau actuel est trop subjectif.

Annexe 3 : CHOU-FLEUR

Section 1.2.1 Autres modes de présentation

Observation portant sur la rédaction : ...ensure stability of colour and 14lavour flavor...[Cette correction ne concerne que la version en langue anglaise, N.d.T.]

Observation spécifique : Le Ghana souhaite retenir le texte proposé au point « e », « Autres modes de présentation - tels que définis à la section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales »

Justification : Les autres modes de présentation étant définis dans la norme générale, il est inutile d'en répéter la définition dans la présente annexe. Il est préférable de se reporter à la définition figurant dans la norme générale.

2.2.4 Tolérances de défauts

Le Ghana retient le tableau proposé par la France

Justification : Le tableau proposé par la France est plus clair, et il est plus simple d'utiliser les pourcentages y figurant que la méthode subjective de classification apparaissant dans le tableau précédent.

.Annexe IV – POMMES DE TERRE FRITES SURGELEES

Section 1.2.1.1 Autres modes de présentation

Le Ghana souhaite retenir le texte proposé au point « e », « Autres modes de présentation - tels que définis à la section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales »

Justification : Les autres modes de présentation étant définis dans la norme générale, il est inutile d'en répéter la définition dans la présente annexe. Il est préférable de se reporter à la définition figurant dans la norme générale

Annexe V – HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

Section 1.2.2 Autres modes de présentation

Le Ghana souhaite retenir le texte proposé au point « e », « Autres modes de présentation - tels que définis à la section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales »

Justification : Les autres modes de présentation étant définis dans la norme générale, il est inutile d'en répéter la définition dans la présente annexe. Il est préférable de se reporter à la définition figurant dans la norme générale.

2.2.4.2 Défauts d'apparence

Le Ghana retient le tableau proposé par la France

Justification : Ce tableau est plus clair et plus facile à appliquer.

Annexe VI – PETITS POIS

Section 1.1 - Définition du produit et section 1.2.1.3

Observation portant sur la rédaction :

...sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and ~~30~~**33** ~~lavour~~ flavor during normal marketing cycles. [Cette correction ne concerne que la version en langue anglaise, N.d.T.]

...si le produit est calibré, il « **devra contenir** » au minimum 80 % en nombre ou en masse, de petits pois du calibre déclaré.

Observation spécifique : Le Ghana retient le tableau proposé par la France sur les tolérances pour défauts de calibrage.

Justification : Ce tableau est plus clair et plus facile à appliquer.

Section 2.1.2 - Autres ingrédients autorisés

Le Ghana retient l'inclusion des ingrédients autorisés pour les sauces (aromatisants, ingrédients et assaisonnements) à l'alinéa « a »

Justification : Ces ajouts donnent plus de précisions sur la composition des sauces.

Section 2.2.4 Tolérances de défauts d'apparence

Le Ghana retient le tableau sur les tolérances de défauts d'apparence

Justification : Ce tableau donne plus de précision sur les sauces et le tableau fait en sorte qu'il soit plus simple d'utiliser les pourcentages.

Annexe VII ÉPINARDS

Section 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Observation portant sur la rédaction : ...sufficiently blanched to ensure adequate stability of colour and ~~33~~**33** ~~lavour~~ flavor during normal marketing cycles. [Cette correction ne concerne que la version en langue anglaise, N.d.T.]

1.2.1 Autres modes de présentation

Le Ghana retient le texte concernant les « autres modes de présentation »

Justification : Les autres modes de présentation étant définis dans la norme générale, il est inutile d'en répéter la définition dans la présente annexe. Il est préférable de se reporter à la définition figurant dans la norme générale

Section 2.1.2 - Autres ingrédients autorisés

Le Ghana retient l'inclusion des ingrédients autorisés pour les sauces (aromatisants, ingrédients et assaisonnements).

Justification : Ces ajouts donnent plus de précisions sur la composition des sauces.

Section 2.2.7 Défauts et tolérances

Le Ghana retient le **Tableau 1** proposé par la France sur les défauts et tolérances pour les épinards entiers, épinards en branches et feuilles coupées.

Justification : Le tableau sur les épinards entiers et feuilles coupées est plus simple et plus facile à utiliser.

KENYA

ANNEXE I : BROCOLI ANNEXE 1**1.2 PRÉSENTATION****1.2.1 Modes de présentation**

(e) ~~[Autres modes de présentation- Tels que définis à la Section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales]~~

OBSERVATION

Nous proposons de supprimer les crochets pour le point « Autres modes de présentation » (e) ci-dessus, ce qui est stipulé par la clause 2.4 de la norme STAN 110 1981 nous paraissant apte à couvrir les modes de présentation non prévus, tel qu'indiqué ci-après.

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit :

- se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- remplir toutes les spécifications contenues dans la présente norme ;
- être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.2.4 Défauts et tolérances**[PROPOSITION DE LA FRANCE]****Tableau des défauts d'apparence selon leur masse (%)****- 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	5	10	10
(h) Unités fibreuses			
(i) Unités ligneuses	5	5	5
TOLERANCES TOTALES : 15 % POUR LES POINTES ET FLEURONS, 20 % POUR LES AUTRES MODES DE PRESENTATION			

OBSERVATIONS CONCERNANT LE TABLEAU CI-DESSUS

Nous acceptons les défauts d'apparence indiqués au tableau proposé par la France, sauf les points (g), (h) et (i), pour lesquels la norme actuelle indique qu'ils devraient en être pratiquement exempts. Nous proposons donc que le pourcentage admis d'unités défectueuses selon leur masse soit réduit de manière significative en ce qui concerne les catégories trop mûres, le développement défectueux et les unités fibreuses. Pour la catégorie « Unités ligneuses », aucune tolérance ne devrait être admise.

Pour mieux clarifier notre position concernant cette limite égale à zéro, nous nous reportons aux trois points ci-après, qui fournissent à eux seuls une explication satisfaisante.

Il s'agit des trois points ci-dessous :

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.

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.

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.

d) Taches : Nous proposons que le comité révise vers le bas le seuil de tolérance, les taches n'étant pas comestibles. Nous proposons que le seuil de 10 % indiqué dans le tableau se limite aux taches mineures

ANNEXE II: CHOUX DE BRUXELLES**[PROPOSITION DE LA FRANCE**

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

OBSERVATION

Nous acceptons la proposition présentée par la France dans le tableau ci-dessus, car elle est plus claire et plus facile à appliquer.

Nous souhaiterions également recommander que les « meurtrissures graves » soient pénalisées bien plus sévèrement que les meurtrissures.

ANNEXE III: CHOU-FLEUR**1.2 PRÉSENTATION****1.2.1 Modes de présentation**

(d) [Autres modes de présentation - tels que définis à la Section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales]

OBSERVATION

Nous proposons de supprimer les crochets pour les « Autres modes de présentation (e) » ci-dessus, reconnaissant que ceci est ce qui est stipulé à la clause 2.4 de STAN 111 : 1981, ce qui est correct et remplit les conditions posées par les modes de présentation indiqués ci-dessous (a - c).

« Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit :

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- b) remplir toutes les spécifications contenues dans la présente norme ;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur. »

[PROPOSITION DE LA FRANCE

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 (ii) Majeur	4 2		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 détachées		3	1

OBSERVATION

Nous préférierions retenir le tableau original plutôt que le tableau proposé par la France, car il n'existe aucune justification étayant chacun des pourcentages indiqués en nombre ou en poids dans le tableau de la France.

ANNEXE IV : POMMES DE TERRE FRITES SURGELÉES STAN 114:1981**1.2 PRÉSENTATION****1.2.1 Modes de présentation****1.2.1.1 Nature de la présentation**

(e) ~~{Autres modes de présentation- Tels que définis à la Section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales}~~

Observation

Nous proposons de supprimer les crochets pour le point (e), reconnaissant que ceci est ce qui est stipulé par la clause 2.4 de STAN 114 : 1981, et qu'il s'agit d'une mesure adéquate. Nous retenons les deux ajouts.

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit :

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- b) remplir toutes les spécifications contenues dans la présente norme ;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

No de SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
<u>338</u> ; <u>339 (i)-(iii)</u> ; <u>340 (i) – (111)-</u>	<u>Phosphates</u>	100 mg/k seuls ou en combinaison
<u>341(i)- (iii)</u> ; <u>342(i),(ii)</u> ; <u>343(i)-(iii)</u> ; <u>450(i)-(iii),(v)-(vii)</u> ;		(phosphates exprimés*en P ₂ O ₅) <u>BPF</u>
<u>451(i), (ii)</u> ; <u>452(i)-(v)</u> ;	<u>Acide citrique</u>	<u>BPF</u>
<u>330</u>	<u>Acide malique DL** ; acide ascorbique L***</u>	<u>BPF</u>
<u>296</u>		
<u>300</u>	<u>[Enzymes alimentaires – asparaginase</u>	
	<u>Acide de sodium</u>	
	<u>Pyrophosphate-</u>	
	<u>Agent Séquestrant</u>	
	<u>Colorants</u>	
	<u>(voir points de discussion)</u>	
	<u>Émulsifiants</u>	
	<u>Agents gélifiants</u>	
	<u>Agents stabilisants</u>	
	<u>Épaississants</u>	
	<u>Édulcorants]</u>	

OBSERVATION

Nous souhaiterions retenir la liste originale des additifs contenue dans la norme Codex 114-1981. Toutefois, nous ne pouvons accepter les deux ajouts proposés au tableau du paragraphe 3.2, à moins que ceux-ci ne puissent se justifier par un seuil de sécurité et une fonctionnalité technologique.

ANNEXE V : HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE--STAN 113:1981**1.2.2 Modes de présentation**

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

(f) **[Autres modes de présentation - tels que définis à la Section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales]**

OBSERVATION

Nous proposons de supprimer les crochets pour les « Autres modes de présentation (e) » ci-dessus, reconnaissant que ceci est ce qui est stipulé à la clause 2.4 de STAN 113 : 1981. Il s'agit d'une modification adéquate, tel que l'indiquent clairement les points ci-dessous.

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit :

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- b) remplir toutes les spécifications contenues dans la présente norme ;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.2.4.2 Défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées à l'alinéa 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.

[PROPOSITION par la France]

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	
(h) Fragments (entiers, 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]

OBSERVATIONS RELATIVE AU TABLEAU CI-DESSUS

De préférence, nous retiendrons le tableau original, aucune justification technologique n'étayant les « Tolérances % m/m » indiquées dans ledit tableau proposé par la France.

ANNEXE VI: PETITS POIS**1.2.1.3 Tolérances de calibrage**

Si le produit est calibré, il ne doit pas contenir moins de 80 %, en nombre ou en masse, de grains du calibre déclaré ou de calibres inférieurs. Il ne pourra contenir plus de 20 % de petits pois des deux calibres immédiatement supérieurs en poids ou en unités, le cas échéant.

[PROPOSITION PAR LA FRANCE]

Désignation du calibre	Dimensions des cribles ronds, en mm	
	Ne passent pas dans la perforation	Passent dans la perforation
Petits pois verts lisses		
1) Extra-fins		7,5
2) Très fins	7,5	8,2
3) Fins	8,2	8,75
4) Mi-fins	8,75	9,3
5) Moyens	9,3	
Petits pois doux ridés		
1) Extra-fins		7,5
2) Très fins	7,5	8,2
3) Fins	8,2	9,3
4) Mi-fins	9,3	10,2
5) Moyens	10,2	11

OBSERVATION

Nous acceptons la proposition avancée par la France, car elle est plus claire et d'une application plus aisée.

ANNEXE VII: ÉPINARDS STAN 77-1981**1.2 PRÉSENTATION****1.2.1 Modes de présentation**

(f) {Autres modes de présentation - tels que définis à la Section 2.4 Modes de présentation des dispositions générales}

OBSERVATION

Nous proposons de supprimer les crochets pour les « Autres modes de présentation (e) » ci-dessus, reconnaissant que ceci est ce qui est stipulé à la clause 2.4 de STAN 77 : 1981. Il s'agit d'une modification adéquate comme l'indiquent clairement les points ci-dessous.

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit :

- se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme ;
- remplir toutes les spécifications contenues dans la présente norme ;
- être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.2.7 Défauts et tolérances

Dans l'échantillon unitaire standard ayant la dimension standard mentionnée à l'alinéa 2.2.4, 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.

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

Défaut	Tolérances (en nombre)	Tolérances (% m/m)
a) Défaut de coloration		
Mineur	5	
Majeur	20	
b) MVE	2	
Boutons de fleurs	5	
Morceaux de couronne	3	
Morceaux de racines	1	
Matière minérale		0,1
Total de points admissible	25	

OPTION 2 : Tableau 1 – Épinards entiers et feuilles coupées (France)

OBSERVATION RELATIVE AU TABLEAU CI-DESSUS

De préférence, nous retiendrons le tableau original, aucune justification technologique n'étayant les « Tolérances % m/m » indiquées dans le tableau proposé par la France.

Option 2 ; (France) Tableau 2 – Dimensions standard de l'échantillon pour épinards hachés et hachés fins : 100 g

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

OBSERVATION

Nous acceptons l'ajout de matière minérale au tableau initial, et nous souhaitons proposer que le terme « matière minérale » soit remplacé par le terme « résidus organiques insolubles à l'eau. » Certaines matières minérales solubles pourraient ne pas être détectées par cette méthode d'analyse.