

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

CODEX STAN 320-2015.

Adoptée en 2015.

Cette norme remplace les normes individuelles pour les/le:

Carottes surgelées (CODEX STAN 140-1983),
Maïs en épi surgelé (CODEX STAN 133-1981),
Poireaux surgelés (CODEX STAN 104-1981),
et le Maïs en grains entiers surgelé (CODEX STAN 132-1981)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à certains légumes surgelés tels qu'ils sont définis dans la section 2 ci-dessous aux annexes correspondantes, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est, sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage. Elle ne s'applique pas aux produits expressément destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à d'autres fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les légumes surgelés désignent des produits:

- (1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. Les légumes ne sont privés d'aucun de leurs éléments caractéristiques essentiels mais ils doivent être lavés et préparés de façon appropriée, en fonction du produit à fabriquer. Ils sont soumis à des opérations telles que lavage, épluchage, calibrage, coupe, blanchiment/désactivation de l'activité enzymatique etc. en fonction du type de produit.
- (2) des légumes qui ont été soumis à un procédé de surgélation¹, et maintenus à une température égale ou inférieure à -18°C à tous les points tout au long de la chaîne du froid, avec des tolérances permises de variations de température.

2.2 Définition du traitement

Par légumes surgelés, on entend le produit soumis à un procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après et dans les annexes correspondantes. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C après stabilisation thermique. La pratique reconnue du reconditionnement des produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est autorisée.

2.3 Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé conformément aux dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

2.4 Modes de présentation

En plus des modes de présentation définis dans les annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué dans la section 2.4.1.

Remarque: Les légumes surgelés peuvent être présentés « non agglomérés », à savoir que les morceaux surgelés séparément ne sont pas agglutinés les uns aux autres ou agglomérés en bloc d'une seule masse au point de ne pas se séparer facilement les uns des autres à l'état congelé.

2.4.1 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit que ceux décrits dans les différentes annexes doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- (1) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (2) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées pour les défauts et pour toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- (3) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

¹ Procédé effectué de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie le plus rapidement possible (CAC/RCP 8-1976).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis dans la section 2. Des dispositions spécifiques sont fournies dans les annexes correspondantes.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2 Critères de qualité (facteurs)

3.2.1 Spécifications générales

En plus des dispositions spécifiques fournies dans les annexes correspondantes, les légumes surgelés doivent:

- présenter une coloration relativement uniforme, caractéristique de la variété;
- être propres, sains, et pratiquement exempts de sable, de terre et de toute matière étrangère;
- être pratiquement exempts de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies; et
- avoir une saveur et une odeur/senteur normales, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés tel qu'indiqué dans la section 3.1.

3.2.1.1 Taille de l'échantillon

Voir les annexes de produit pour connaître les différentes tailles d'échantillon.

3.2.2 Caractéristiques analytiques

Les caractéristiques analytiques doivent être conformes aux dispositions fournies dans les annexes correspondantes.

3.2.3 Définition des défauts

Conformément aux dispositions pertinentes figurant dans les annexes correspondantes.

3.2.4 Défauts et tolérances

Les légumes surgelés doivent être substantiellement exempts de défauts. Certains défauts courants ne peuvent être présents en quantités supérieures aux limites fixées dans les annexes correspondantes.

3.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout réceptacle qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 et dans les annexes correspondantes (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 et dans les annexes correspondantes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

En ce qui concerne les critères évalués sur une moyenne d'échantillons, on doit juger que le produit est acceptable lorsque la moyenne répond aux spécifications, sous réserve qu'aucun échantillon individuel ne présente une valeur excessivement faible ou élevée.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées dans les annexes correspondantes sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés pour les produits couverts par la présente norme doivent se conformer aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

6. CONTAMINANTS

- 6.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).
- 6.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixés par la Commission du Codex Alimentarius.

7. HYGIÈNE

- 7.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 7.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

8. POIDS ET MESURES

8.1 Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être indiqué conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Quand les légumes sont revêtus d'une glaçure, conformément à l'Annexe pertinente, le contenu net déclaré des aliments n'inclut pas le givre.²

8.1.1 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne respecte pas le poids net déclaré sur l'étiquette doit être considéré comme « défectueux ».

8.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

9. ÉTIQUETAGE

- 9.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.2 Nom du produit

- 9.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans les annexes correspondantes.

- 9.2.2 Le mot « surgelé »³ doit également figurer sur l'étiquette, mis à part que le terme « surgelé » peut être employé dans des pays qui l'utilisent généralement pour décrire le produit traité conformément aux dispositions de la section 2.2 de la présente norme. La méthode de congélation peut être indiquée sur l'étiquette.

- 9.2.3 En cas d'adjonction d'un ingrédient donnant à l'aliment la saveur distinctive de cet ingrédient, le nom de l'aliment doit être accompagné de l'expression « avec X », selon le cas.

9.2.4 Modes de présentation

- 9.2.4.1 **Modes de présentation** – doivent aussi figurer sur l'étiquette, associés au nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, l'indication (coupe/description/présentation) telle que définie dans les annexes correspondantes.

² **Glaçurage** Application d'une fine couche de glace protectrice qui se forme à la surface d'un produit congelé, par pulvérisation ou par immersion, avec/par une eau potable à laquelle on a ajouté certains ingrédients et additifs autorisés.

Si le produit est givré, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la solution de givrage doit être potable. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles figurant dans les « Directives de l'OMS pour l'eau potable ».

³ Le terme « frozen » est utilisé au lieu de « quick frozen » dans certains pays anglophones.

9.2.4.2 Autres modes de présentation - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.4.1), l'étiquette doit contenir avec ou à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

9.2.5 Si les légumes sont calibrés, le calibre, tels que définis dans les annexes correspondantes, peut faire partie de la dénomination ou être placé à proximité immédiate du nom du produit.

9.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. CONDITIONNEMENT

L'emballage utilisé pour les légumes congelés doit être conforme aux dispositions pertinentes du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (à élaborer)

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Arbitrages, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)**

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB), MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

ANNEXE POUR LES CAROTTES

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

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

1.2.2 Modes de présentation

(a) **Entières:**

- (i) **Coniques et cylindriques:** carottes qui, après transformation, gardent approximativement leur conformation initiale de carottes entières. Le diamètre le plus grand 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) **Sphériques:** 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 9,5 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 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 carottes cylindriques	
(a) Petit	6 – 23 mm
(b) Moyen	23 – 27 mm
(c) Gros	Plus de 27 mm
Spécifications pour les carottes coniques	
(a) Petit	10 – 30 mm
(b) Moyen	30 – 36 mm
(c) Gros	Plus de 36 mm
Spécifications pour les carottes 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-gros	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 décrites dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (b) Les sucres tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (c) 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:

- (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)¹;
- (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 de carottes mûres.
(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 3 mm qui altèrent sensiblement l'apparence du produit (modes de présentation « entières », « doigts » et « bâtonnets »).
(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).

¹ À l'exception de celles visées dans la section 2.1.2.

Défaut	Définition
(i) Petits morceaux	<ul style="list-style-type: none"> – Unités d'une longueur inférieure à 25 mm pour les modes de présentation « entières, 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	Le cœur de la carotte n'est pas tendre et présente une texture dure, ligneuse; il se détache très facilement de la chair extérieure.

2.2.4 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum 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	25 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 l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront notés conformément aux tableaux appropriés de la présente section.

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	4	-
(c) Meurtrissures	10	-
(d) Lésions et fissures	4	-
(e) Petits morceaux	-	15
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités ou 1 g/1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	

Tolérance maximale TOTALE: 22 pour cent 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	4	5
(c) Meurtrissures	10	12
(d) Lésions et fissures	4	10
(e) Petits morceaux	15	20
(f) Unités présentant une coloration verte	12	-
(g) MVE: au maximum 2 unités / 1 000 g	-	-
(h) Structure ligneuse	1	1

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

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1 et 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 à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, 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 « carottes ».

4.1.2 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.

4.1.3 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.

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

ANNEXE POUR LE 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) **Variétés de maïs extra doux:** 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.
- (b) **Variétés de maïs doux:** 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.

1.2 Présentation

1.2.1 Modes de présentation

- (a) **Épis entiers:** épis entiers intacts auxquels peut rester attaché un fragment de tige.
- (b) **Épis entiers parés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés aux deux extrémités.
- (c) **Épis coupés:** produit obtenu à partir d'épis entiers parés puis coupés transversalement en morceaux.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Sucres tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sel (chlorure de sodium) tel que défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Épices, assaisonnements, beurre, huiles alimentaires, sauces, aromatisants tels que définis dans les normes Codex pertinentes;
- (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) ou d'un jaune plus foncé; sauf pour les variétés de couleurs mélangées
- (b) raisonnablement tendre et suffisamment 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 Définition de défauts d'apparence

- (a) **Couleur uniforme blanche, crème ou jaune (doré) 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 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 défaut ;
- (ii) Majeurs - si les deux dimensions dépassent de 5 mm ou plus la limite fixée = 2 défauts;
- (iii) Majeurs - si l'une des dimensions ou les deux dépassent de plus de 5 mm la limite fixée = 4 défauts.
- (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 défaut;
- (ii) Majeurs - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 2 défauts;
- (iii) Graves - si 15 pour cent ou plus (en nombre) des grains manquent ou sont mal développés = 4 défauts.
- (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 défaut;
- (ii) Majeurs - la longueur de la partie affectée est comprise entre 25 mm et 30 mm = 2 défauts;
- (iii) Graves - la longueur de la partie affectée dépasse 30 mm = 4 défauts.
- (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 pour cent au minimum et 10 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 0,5 pour cent au maximum (en nombre) sont gravement endommagés = 1 défaut;
 - Majeurs - si 10 pour cent au minimum et 15 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont légèrement endommagés, mais 1 pour cent au maximum (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 2 défauts;
 - Graves - si plus de 15 pour cent (en nombre) des grains sont légèrement endommagés ou si plus de 1 pour cent (en nombre) des grains sont gravement endommagés = 4 défauts.
- (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 moins de 6 mm = 1 défaut;
- Majeurs - si cette longueur est de 6 à 12 mm au maximum = 2 défauts;
- Graves - si cette longueur est de plus de 12 mm = 4 défauts.

(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 défaut;
 - (ii) Mineurs - si les fragments d'enveloppe ont une superficie totale ne dépassant pas $2 \text{ cm}^2 = 1$ défaut;
 - (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 $2 \text{ cm}^2 = 2$ défauts.

2.2.3 Échantillon unitaire minimum¹

L'échantillon unitaire minimum 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

2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 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 défauts admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » ou pour l'ensemble des défauts.

Tableau 1 - Tolérances pour tous les modes de présentation

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

¹ « Échantillon unitaire minimum »: ce terme ne doit pas être confondu avec les unités individuelles qui composent le produit (par exemple, épi, épi entier paré ou épi coupé).

Défaut	Unité de mesure	Catégorie des défauts			
		Mineur	Majeur	Grave	Total
(f) Épi mal paré	Chaque épi	1	2	4	-
(g) Matières végétales étrangères	Échantillon unitaire minimum	1	2	-	-
Total de défauts admissible		21	6	4	21

2.6 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4 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 à la section 2.6 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué aux sections 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1 et 2.2.4, 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 « maïs en épi ».

4.1.2 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 l'emballage.

ANNEXE POUR LES POIREAUX

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

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 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Poireaux tels qu'ils sont décrits dans la section 1.1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Le sel (chlorure de sodium) tel qu'il est défini dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985);
- (b) Les condiments comme les épices et les herbes telles qu'elles sont définies dans les normes Codex pertinentes pour les épices et les herbes culinaires.

2.2 Facteurs de qualité

2.2.1 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 ».

2.2.2 Spécifications analytiques

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

2.2.3 Définition de défauts d'apparence

(a) Défaut de coloration	- décoloration de tout type sur le produit, qui nuit considérablement à son aspect.
(i) <u>Mineur</u>	- tache claire. Chaque zone ou zone composée de 4 cm ² = 1 défaut; ou si la dimension la plus grande est inférieure à 20 mm.
(ii) <u>Majeur</u>	- tache sombre. Chaque zone ou zone composée de 4 cm ² = 1 défaut; 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).

2.2.4 Dimension minimum de l'échantillon

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

Mode de présentation	Dimension minimum de l'échantillon
(a) Poireaux entiers	20 unités
(b) Poireaux, poireaux coupés	500 g
(c) Rondelles de poireau	300 g
(d) Poireaux hachés	300 g

2.2.5 Méthode d'examen

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

2.2.6 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 l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.4, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément aux tableaux appropriés de la présente section. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au « total de défauts 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 défauts admissible	8	6	10

(Échantillon de 20 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 minimum de l'échantillon 500 g (poireaux et poireaux coupés)

Dimension minimum de l'échantillon 300 g (rondelles de poireaux et poireaux hachés)

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

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.6 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 à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, 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.

ANNEXE POUR LE 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.

Les modes de présentation du maïs en grains entiers sont les suivants:

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

1.2 Présentation

1.2.1 Couleur

- (a) Doré;
- (b) Blanc;
- (c) « Autre » – la couleur dépend des caractéristiques de la variété.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Composition

2.1.1 Ingrédients de base

Maïs tel qu'il est décrit dans la section 1.

2.1.2 Ingrédients facultatifs

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 et suffisamment développé;
- (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 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).

2.2.3 Échantillon unitaire minimum

L'échantillon unitaire minimum doit être de 250 g.

2.2.4 Défauts et tolérances

Pour ce qui est des tolérances fondées sur l'échantillon unitaire minimum indiquées dans la section 2.2.3, les défauts d'apparence seront notés conformément au tableau 1 de la présente section. Le pourcentage maximum de défauts autorisés correspond au « pourcentage total admissible » indiqué respectivement pour les catégories de défauts « mineurs », « majeurs » et « graves » et « grains arrachés » ou pour l'ensemble des défauts.

- | | |
|---|---------------------|
| (a) Morceaux d'épi - tolérance maximale | 0,6 cm ³ |
| (b) Enveloppe - tolérance maximale | 4,4 cm ² |
| (c) Soie - tolérance maximale | 160 cm |
| (d) Grains abîmés, écrasés ou brisés | (60 grains) |

Tableau 1

Défauts	% m/m
Lésions ou taches (mineur)	5
Lésions ou taches (majeur)	3
Lésions ou taches (grave)	1
MVE inoffensives	0,2
Grains arrachés	
- mineur	7
- majeur	2
Pourcentage total admissible	9

2.3 Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon unitaire minimum non conforme aux caractéristiques de qualités énoncées aux sections 2.1.1, 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 que définies à la section 2.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité « défectueuse » tel qu'indiqué à la section 2.3, 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 « maïs ».

4.1.2 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, par exemple, « jaune » ou « blanc », sauf si le mot « doré » est couramment employé à la place de « jaune » dans le pays où le produit est vendu.