

**NORME DU CODEX  
POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
(CODEX STAN 297-2009)**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à certains légumes en conserve tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous et aux annexes correspondantes, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Cette norme ne s'applique pas aux légumes traités par fermentation lactique ou par saumurage et les légumes conservés dans le vinaigre.

**2 DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les conserves de légumes désignent les produits:

- (1) préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés sains, 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 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, etc. en fonction du type de produit.
- (2)
  - (a) conditionnés avec un liquide de couverture approprié conformément à la section 3.1.3.
  - (b) conditionnés sous vide avec un milieu de couverture ne dépassant pas 20% du poids net du produit et lorsque le récipient est scellé de manière à produire une pression interne conformément aux bonnes pratiques de fabrication.<sup>1</sup>
- (3) traités par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration et d'assurer la stabilité du produit dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante.

**2.2 MODES DE PRÉSENTATION**

En plus des modes de présentation définis aux annexes correspondantes, tout autre mode de présentation doit être autorisé, tel qu'indiqué à la section 2.2.1.

**2.2.1 Autres modes de présentation**

Tout autre mode de présentation du produit 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, le poids égoutté, 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.

<sup>1</sup> Les produits conditionnés sous vide (forte dépression) présentent une pression interne voisine de 300 millibars ou plus en dessous de la pression atmosphérique (selon la grandeur du récipient et d'autres facteurs pertinents).

Cette Norme remplace les Normes individuelles pour les asperges en conserve (CODEX STAN 56-1981),  
les carottes en conserve (CODEX STAN 116-1981), les petits pois en conserve (CODEX STAN 58-1981),  
les haricots verts et les haricots beurre en conserve (CODEX STAN 16-1981),  
les pois secs trempés en conserve (CODEX STAN 81-1981),  
les choux palmistes en conserve (CODEX STAN 144-1985) et le maïs doux en conserve (CODEX STAN 18-1981).  
Amendement 2011.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Légumes tels que définis à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

##### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Conformément aux dispositions pertinentes énoncées dans les annexes correspondantes.

##### 3.1.3 Milieux de couverture

###### 3.1.3.1 Ingrédients de base

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

###### 3.1.3.2 Autres ingrédients autorisés

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les éléments suivants:

- (1) sucres et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel;
- (2) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- (3) vinaigre;
- (4) jus de fruit concentré ou non;
- (5) huile;
- (6) purée de tomate.

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 3.2.1 Saveur, texture et couleur

Les légumes en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de légume et au milieu de couverture utilisé, et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

##### 3.2.2 Défauts et tolérances

Les légumes en conserve doivent être raisonnablement exempts de défauts. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites indiquées dans les annexes correspondantes.

##### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (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 doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (1) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (2) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous et 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 ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

#### 4.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50.000 mg/kg

#### 4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	365 mg/kg (seul ou en combinaison)
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.

### 5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).<sup>1</sup>

## 7 POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé. Cette disposition n'est pas applicable aux légumes conditionnés sous vide.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

7.1.4.1 Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur aux pourcentages indiqués dans les annexes correspondantes, calculés sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.<sup>3</sup>

#### 7.1.4.2 Acceptation des lots

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 8 ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Les dénominations des produits en conserve sont celles définies dans les annexes correspondantes.

8.2.2 Si les légumes sont calibrés, le calibre (ou les calibres en cas de mélange de calibres), tels que définis dans les annexes correspondantes, peuvent faire partie de la dénomination ou être placés à proximité immédiate du nom du produit.

8.2.3 Le nom du produit doit comprendre une indication relative au milieu de couverture telle que décrit dans la section 2.1.2 (a). Dans le cas des légumes en conserve conditionnés conformément à la section 2.1.2 (b), les mots « emballé sous vide » doivent être joints à la désignation commerciale du produit ou figurer à proximité immédiate de celle-ci.

8.2.4 **Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.2.1), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

acides (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

<sup>3</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

8.2.5 Si un ingrédient ajouté, tel que défini aux sections 3.1.2 et 3.1.3, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « gout X » comme il convient.

### 8.3 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'emballer, 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'emballer, 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 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamassage Gravimétrie	I
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients en métal	ISO 90.1.1999	Pesage	I
Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) ISO 762:2003 (choux palmistes en conserve)	Gravimétrie	I
Échantillonnage	tel que décrit dans la norme		

### DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

#### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

#### 2 DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

#### 3 MODE OPÉRATEUR

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

#### 4 CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

## ANNEXE POUR LES PETITS POIS

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

## 1 DESCRIPTION

## 1.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La dénomination « petits pois » désigne le produit préparé à partir de graines incomplètement mûres de pois, *Pisum sativum* L., des variétés lisses, ridées ou autres (croisements ou hybrides des variétés à graines rondes ou ridées en excluant les sous-espèces *macrocarpum*).

Lorsque les pois sont de variétés ridées ou d'hybrides ayant les mêmes caractéristiques, leur nom est « petits pois doux ».

## 1.2 CALIBRAGE (optionnel)

Les petits pois peuvent être calibrés selon le tableau suivant.<sup>8</sup>

Désignation du calibre	Diamètre des perforations circulaires du crible correspondant (en millimètre)	
	Ne passent pas dans la perforation	Passent dans la perforation
<b>PETITS POIS</b>		
(1) Petits pois extra fins		7,5
(2) Petits pois très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois fins	8,2	8,75
(4) Petits pois mi-fins	8,75	9,3
(5) Petits pois moyens	9,3	
<b>PETITS POIS DOUX</b>		
(1) Petits pois doux extra fins		7,5
(2) Petits pois doux très fins	7,5	8,2
(3) Petits pois doux fins	8,2	9,3
(4) Petits pois doux mi-fins	9,3	10,2
(5) Petits pois doux moyens	10,2	

## 2 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

## 2.1 CRITÈRES DE QUALITÉ

## 2.1.1 Définition des défauts et tolérances

Les petits pois en conserve peuvent contenir une faible quantité de sédiment et doivent être relativement exempts de défauts dans les limites énoncées ci-après:

Défauts	Définition	Limites maximales (par rapport au poids égoutté)
(1) Pois tachés	pois légèrement tachés ou piqués.	5% m/m
(2) Pois très tachés	pois piqués, présentant des défauts de coloration, ou autrement tachés (y compris pois vermiculés) dans une mesure telle que leur aspect ou leur comestibilité en sont gravement affectés.	1% m/m
(3) Fragments de pois	morceaux de pois, cotylédons séparés ou détachés, cotylédons écrasés, partiellement ou entièrement brisés et peaux détachées; à l'exclusion des pois entiers intacts dont la peau est détachée.	10% m/m
(4) Pois jaunes	pois essentiellement jaunes, différents des pois « blonds », qui ont une couleur très claire.	2% m/m
(5) Matières végétales étrangères	tout fragment de cosse, feuille ou autre matière provenant de la plante et autre matière végétale inoffensive non ajoutée intentionnellement comme ingrédient.	0,5% m/m
CUMUL des défauts (1), (2), (3), (4) et (5)		12% m/m

## 3 POIDS ET MESURES

## 3.1 POIDS ÉGOUTTÉ MINIMAL

Calibre	Poids égoutté minimal (%)
(1) Extra fins	66
(2) Très fins	
(3) Fins	
(4) Mi-fins	62,5
(5) Moyens	
(6) Non calibrés	59

## 4 ÉTIQUETAGE

4.1 Quand les petits pois verts ne sont pas calibrés, l'étiquetage peut mentionner le mot « non calibré » à proximité du nom du produit.

4.2 La dénomination du produit peut être « pois », « pois verts », « garden peas »<sup>9</sup>, « green garden peas »<sup>10</sup>, « pois hâtif », « pois doux », « petits pois » ou l'équivalent selon la désignation utilisée dans le pays de vente en détail.

<sup>9</sup> Dénominations utilisées dans les pays anglophones.