Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Légumes frais

1er avril 2018

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

SQA-11 - Légumes frais

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun.**

SQA-11-01 - Germes de luzerne

SQA-11-02 - Amarante

SQA-11-03 - Fenouil de Florence

SQA-11-04 - Artichaut

SQA-11-05 - Asperge

SQA-11-06 - Avocat

SQA-11-07 - Haricots mange-tout (verts ou jaunes)

SQA-11-08 - Germes de haricot

SQA-11-09 - Betteraves

SQA-11-10 - Pak-choï

SQA-11-11 - Brocoli

SQA-11-12 - Choux de Bruxelles

SQA-11-13 - Chou (vert ou rouge)

SQA-11-14 - Chou nappa

SQA-11-15 - Carottes

SQA-11-16 - Chou-fleur

SQA-11-17 - Céleri-rave

SQA-11-18 - Céleri

SQA-11-19 - Chayotte

SQA-11-20 - Maïs sucré

SQA-11-21 - Concombre

SQA-11-22 - Feuilles de pissenlit

SQA-11-23 - Aubergine

SQA-11-24 - Bulbe et frondes du fenouil

SQA-11-25 - Crosses de fougère

SQA-11-26 - Ail

SQA-11-27 - Dolique bulbeux

SQA-11-28 - Chou frisé

SQA-11-29 - Chou-rave

SQA-11-30 - Poireaux

SQA-11-31 - Laitue

SQA-11-32 - Champignons

SQA-11-33 - Feuilles de moutarde

SQA-11-34 - Gombo

SQA-11-35 - Oignon

SQA-11-36 - Cœurs de palmier

SQA-11-37 - Panais

SQA-11-38 - Pois verts

SQA-11-39 - Pois sucrés

SQA-11-40 - Pois mange-tout

SQA-11-41 - Poivrons

SQA-11-42 - Pommes de terre

SQA-11-43 - Patates douces

SQA-11-44 - Radis

SQA-11-45 - Rapini (/Brocoli italien)

SQA-11-46 - Rutabagas

SQA-11-47 - Épinards et bébés épinards

SQA-11-48 - Courges

SQA-11-49 - Bette à carde

SQA-11-50 - Tomates

SQA-11-51 - Navet

SQA-11-52 - Cresson de fontaine

Règlements applicables et références concernant les légumes frais

Description

1. Les légumes sont des végétaux dont les parties comestibles – généralement feuillues ou charnues – sont principalement utilisées comme ingrédients dans les soupes et les salades ou comme accompagnements dans les plats principaux.

2. Ces parties comestibles peuvent être des fruits au sens botanique, comme dans le cas de la tomate et du concombre, ou encore des graines, comme dans le cas des pois et des haricots. Par ailleurs, certaines plantes, comme la rhubarbe, sont considérées comme des fruits même si elles n'en sont pas au sens botanique. Au sens de l'usage populaire, les légumes se distinguent des fruits par le fait qu'ils sont intégrés à des mets salés, alors que les fruits sont intégrés à des mets sucrés.

3. Tous les légumes frais fournis doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais;

b. satisfaire au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et au Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);

d. être de catégorie Canada no 1, si une telle catégorie a été établie (c'est le cas pour les asperges, les betteraves, les choux de Bruxelles, les choux, les carottes, les choux-fleurs, le céleri, les concombres, la laitue pommée, les oignons, les panais, les rutabagas, les pommes de terre et les tomates), ou de la catégorie équivalente du pays d'origine;

e. être d'une catégorie équivalente à la catégorie U.S. No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique USDA Specifications & US Grading Standards), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été, ou de la catégorie équivalente du pays d'origine;

f. être propres;

g. être frais;

h. être emballés convenablement;

i. être exempts de défauts d'état (pourriture, blettissement, dommages causés par le gel, spécimens mous ou ridés, spécimens trop mûrs) ou d'autres dommages susceptibles de nuire à la qualité de la conservation;

j. être de la couleur caractéristique du légume;

k. être de grosseur uniforme;

l. être de la grosseur et de la variété indiquées;

m. être exempts de signes de falsification;

n. être exempts de signes de contamination;

o. être comestibles;

p. être dépourvus d'une couche visqueuse ou d'humidité excessive;

q. être exempts d'organismes vivants pouvant être dangereux pour la santé (insectes, scorpions, serpents, araignées, etc.);

r. être exempts de matières étrangères, d'altérations de la couleur ou de dommages causés par des insectes, des vers, une maladie, la pourriture, la surmaturité, la grêle ou un facteur mécanique ou autre; et

s. être conditionnés hygiéniquement de manière que :

(1) le lavage ou le déplacement des légumes ne soit pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée;

---

[1] Aux termes des articles B.01.046 et B.01.047 ainsi que du titre 15 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).*

[2] Sont contaminés les légumes qui contiennent un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)*, de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois, ou toute substance qui les rendrait non comestibles.

[3] Sont comestibles les légumes qui peuvent servir d'aliments.

(2) le dernier rinçage des légumes soit fait à l'eau potable afin que toute substance contaminante superficielle ait disparu avant l'emballage;

(3) la dernière eau de rinçage, si elle est réutilisée, ne serve alors qu'au premier lavage ou au déplacement initial d'autres légumes; et

(4) la manutention des légumes soit faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement.

4. Tous les légumes provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. satisfaire à toutes les exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique USDA Specifications & US Grading Standards;

c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

d. être d'une catégorie équivalente à la catégorie Canada no 1, si une telle catégorie a été établie pour un légume donné au Canada;

e. être d'une catégorie équivalente à la catégorie U.S. No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique USDA Specifications & US Grading Standards), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été;

f. provenir d'un établissement conforme aux critères ARMPC énoncés à l'appendice du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

g. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les légumes doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais [CODEX ALIMENTARIUS].

5. Tous les légumes frais fournis doivent satisfaire aux recommandations en matière de salubrité alimentaire énoncées dans l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments.

Emballage

6. Le contenant doit satisfaire aux exigences prévues dans Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

7. Le contenant ne doit pas être taché, souillé, gauchi, brisé ou autrement endommagé au point de nuire à son utilisation;

8. Le contenant doit être bien fermé, selon le genre de contenant utilisé;

9. L'étiquette apposée sur le contenant de légumes doit indiquer le nom usuel des légumes ainsi que leur variété;

10. Chaque contenant doit comporter une étiquette indiquant le nom de la catégorie des légumes;

11. Les sacs contenant du maïs sucré doivent être à mailles ouvertes, neufs, propres et exempts de taches;

12. Les sacs contenant des pommes de terre ou des oignons doivent être neufs, propres et exempts de taches;

13. Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des légumes de même origine, variété et qualité;

14. Les légumes doivent être emballés de manière à être protégés convenablement;

15. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux légumes;

16. La quantité nette doit être indiquée en nombre sur le contenant fermé renfermant des légumes;

17. la quantité nette doit être indiquée en unités métriques si les légumes sont préemballés;

18. tout contenant de légumes importés doit être étiqueté de manière que les mentions « Produit de », « Cultivé en/au » ou « Pays d'origine », suivies du nom du pays d'origine du produit, ou toute autre mention indiquant clairement le pays où les légumes ont été cultivés, figurent sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

SQA-11-01 - Germes de luzerne

Description

19. Les germes de luzerne sont de délicates pousses blanches couronnées de minuscules feuilles vertes. Ils ont une texture croustillante et une saveur noisetée.

20. Les germes de luzerne fournis doivent :

    a. avoir une couleur vive et un aspect frais;

    b. avoir une texture croustillante; et

    c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

21. Ne sont pas acceptables les germes de luzerne qui sont secs ou visqueux.

22. Pour de plus amples renseignements sur les risques sanitaires associés aux germes, consulter l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées.

SQA-11-02 - Amarante

Description

23. Les feuilles d'amarante ont une saveur légèrement sucrée. Les feuilles de l'inflorescence sont pourpres à rouges ou dorées. Cultivée et consommée comme légume-feuille dans de nombreux pays, l'amarante peut être utilisée dans les mets cuisinés et en salades. Ses graines sont employées comme céréale et peuvent être transformées en farine. L'amarante est parfois appelée « épinard chinois ». Plus les feuilles sont grandes, plus leur saveur est intense.

24. Les amarantes fournies doivent :

    a. être de couleur vive et d'aspect frais;

    b. avoir une texture croustillante;

    c. être exemptes d'imperfections et de rides; et

    d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-03 - Fenouil de Florence[1]

---

[4] Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant l'emballage de denrées alimentaires.

[1] **Note du traducteur :** Le fenouil de Florence peut s'appeler en anglais *fennel* (et être alors visé par la norme SQA-11-21) ou *anise* (et être alors visé par la norme SQA-11-03). Il s'agit en fait du même légume.

Description

25. Le fenouil de Florence se compose d'un bulbe blanc, aplati, assez gros, surmonté de tiges blanc nacré et de feuilles plumeuses vert clair. À maturité, il prend une couleur vert-gris ou brun verdâtre. Le fenouil de Florence est sucré et très aromatique, et sa saveur rappelle celle de la réglisse.

26. N'est pas acceptable le fenouil de Florence qui présente des signes de fendillement, de dessèchement ou de brunissement.

27. Le fenouil de Florence fourni doit :

a. être conforme aux exigences de la catégorie U.S No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Sweet Anise (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et

b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

28. Le fenouil de Florence provenant de pays autres que le Canada doit :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi qu'aux exigences enoncées dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Sweet Anise (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le fenouil de Florence doit toujours provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-04 - Artichaut

Description

29. L'artichaut est le bouton floral d'une espèce de la famille des chardons. Il mesure environ 8 à 15 cm de diamètre et compte de nombreuses écailles (bractées) triangulaires. Les fleurs de ce légume sont violettes. La portion comestible de l'artichaut se compose principalement de la partie inférieure charnue des écailles ainsi que de la base du bouton floral, appelée « cœur d'artichaut ».

30. Les artichauts fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Globe Artichokes (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être lourds et charnus;

c. être compacts et pourvus d'écailles pointues, d'une couleur foncée uniforme qui cassent franchement sous les doigts;

d. être lourds pour leur taille; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

31. Les artichauts ayant une teinte cuivrée ou brunâtre ont été exposés à un léger gel, ce qui rehausse leur saveur.

32. Ne sont pas acceptables les artichauts qui commencent à s'ouvrir, ce qui indique qu'ils ne sont pas frais.

33. Tous les artichauts provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Globe Artichokes (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les artichauts doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-05 - Asperge

Description

34. L'asperge appartient à la famille des liliacées. Elle croît en sol sablonneux, à partir d'une griffe enfouie à environ 1 pied (30 cm) de profondeur.

SQA-11-05-01 - Tableau 1 : Types d'asperges

Type	Exigences	Autres caractéristiques
Asperges vertes	Les pousses sont vert vif, fraîches et croustillantes et présentent au plus 15 % de coloration blanche. La pointe est verte, teintée de violet, arrondie, compacte comme une fleur fermée. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	
Asperges violettes	Les pousses sont fraîches et fermes et ont une pointe compacte. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	Lorsqu'elles sont crues, ces asperges sont de couleur violette; elles deviennent vertes à la cuisson et perdent ainsi leur attrait.
Asperges de mer	Les pousses sont fermes, croustillantes, vert émeraude, exemptes de signes de flétrissement ou de brunissement.	Ces plantes croissent en eau salée, ce qui leur donne une saveur salée et une texture à la fois croustillante et croquante.
Asperges blanches	Les pousses sont fraîches et fermes et ont une pointe compacte. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	Les asperges blanches, plus tendres que les asperges vertes, sont offertes en quantités limitées, ce qui explique leur coût plus élevé.

35. Les asperges fournies doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 ou Canada no 1 fines, moyennes ou grosses, si elles sont commercialisées selon le diamètre, énoncées dans l'ACIA – Manuel

d'inspection des légumes frais [Asperges], définissant des catégories visant uniquement les asperges vertes;

b. être fraîches et fermes et pourvue d'une pointe compacte;

c. être droites et cylindrique et casser facilement si on les plie;

d. être parées de façon que le pied de chaque tige soit coupé à angle droit, nettement et uniformément, et soit exempt de déchiquetures et de filaments;

e. avoir des tiges d'au moins 8 mm (5/16 po) de diamètre, sauf si des désignations de classement par diamètre sont utilisées;

f. être exemptes de tiges à pointe brisée, étalée ou d'aspect grenu;

g. être emballées convenablement;

h. si elles sont emballées dans un contenant de type pyramidal renfermant 9 kg (20 lb) d'asperges, avoir une longueur d'au plus 230 mm (9 po);

i. si elles sont emballées dans un contenant, avoir des tiges qui ne varient pas de plus de 38 mm (1 1/2 po) en longueur; et

j. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

36. Le diamètre des tiges n'est pas un indice de qualité.

37. Toutes les asperges provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Asperges] et/ou à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Fresh Asparagus (ou à celles d'une catégorie équivalente);

c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les asperges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

Entreposage et manutention

38. Les asperges doivent être entreposées à une température de 3 à 4 °C (36 à 38 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les asperges doivent être gardées à l'écart des fruits éthylénogènes et des mûrisseries. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-11-06 - Avocat

Description

39. L'avocat peut être rond ou oblong ou avoir la forme d'une poire. La texture et la couleur de sa peau peuvent varier. La peau est souple ou ligneuse, douce ou rugueuse, vert-jaune, pourpre rougeâtre, pourpre ou noire. La chair de l'avocat mûr est de couleur jaune-vert à jaune éclatant et sa consistance est crémeuse. La chair des variétés de moins bonne qualité peut être fibreuse. L'avocat a un seul noyau qui représente de 10 à 25 % du poids du fruit. Il existe plusieurs variétés d'avocats, mais la Hass, la plus commune, représente environ 80 % de l'offre mondiale et est disponible toute l'année. La peau de l'avocat mûr de type Haas est noire et son

poids varie de 150 à 360 grammes (5-12 onces). La Haas a un goût plus intense et sa texture est plus crémeuse que la Fuerte, qui est la variété la plus commune après la Haas.

40. Les avocats fournis doivent :

    a. être propres et bien formés;

    b. avoir une peau appropriée selon la variété, p. ex., rugueuse, épaisse et de couleur vert foncé à noire dans le cas de la Haas;

    c. être exempts de taches ou de croûtes;

    d. être fermes, mais céder sous une pression modérée;

    e. être pas tout à fait mûrs;

    f. être exempts de maladies et d'insectes; et

    g. être exempts de dommages.

41. Ne sont pas acceptables les avocats :

    a. trop mûrs;

    b. dont la peau comporte des taches ou des croûtes;

    c. décolorés ou déformés;

    d. infestés; et

    e. malades.

42. Tous les avocats provenant de pays autres que le Canada doivent :

    a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

    b. être conformes aux exigences de la catégorie U.S. No. 1 dans les USDA Grades and Standards for Florida Avocadoes;

    c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les avocats doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

    d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-07 - Haricots mange-tout (verts ou jaunes)

Description

43. Les haricots mange-tout sont de longues gousses droites ou légèrement courbées, vertes ou jaunes, de l'épaisseur d'un stylo. Ils sont parfois appelés « fèves jaunes » ou « fèves vertes », selon le cas. Contrairement à la plupart des haricots, on en consomme toute la gousse (à la fois les graines et la cosse). La gousse doit se casser facilement si on la plie.

44. Les haricots fournis doivent :

    a. être conformes aux exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Snap Beans (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

    b. avoir de longues gousses droites;

c. être brillants et croustillants;

d. être jeunes;

e. avoir une grosseur uniforme;

f. être exempts d'imperfections; et

g. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

45. Ne sont pas acceptables les haricots parvenus à maturité ayant une cosse renflée.

SQA-11-08 - Germes de haricot

Description

46. Les germes de haricot sont des pousses épaisses, de couleur ivoire, à texture croquante. Leurs extrémités sont arrondies, jaune doré.

47. Les germes de haricot fournis doivent :

a. avoir une couleur vive, un aspect frais et une texture croustillante;

b. être réfrigérés à une température d'au plus 4 °C ou entourés de glace en tout temps; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

48. Ne sont pas acceptables les germes de haricot :

a. de couleur foncée ou dégageant une odeur de moisi;

b. ayant dépassé leur date de péremption; et

c. dont la texture n'est plus croustillante.

49. Pour de plus amples renseignements sur les risques sanitaires associés aux germes, consulter l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées.

SQA-11-09 - Betteraves

Description

50. Les betteraves sont des racines rondes, rouge-violet foncé, surmontées de grandes feuilles (fanes) vert foncé à pétiole rouge-violet. Les betteraves nouvelles ou de début de saison sont généralement vendues avec les feuilles, contrairement à celles récoltées plus tard.

51. Les betteraves fournies doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Beets;

b. être fermes, uniformes et exemptes de fentes ou d'imperfections;

c. avoir des feuilles vert foncé, tendres, propres et d'aspect frais, le cas échéant;

d. être petites à moyennes;

e. avoir une peau lisse, rouge-violet; et

f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-10 - Pak-choï

Description

52. Le pak-choï est un légume crucifère qui ressemble au céleri, à la bette à carde et à l'épinard. Il présente une base en forme de bulbe, des côtes épaisses semblables à celles du céleri et de grandes feuilles vert foncé. Sa saveur douce rappelle celle de la bette à carde ou de l'épinard, et sa texture est à la fois tendre et croustillante. Les feuilles, piquantes lorsqu'elles sont crues, s'adoucissent et prennent une saveur légèrement sucrée à la cuisson. Il existe de nombreuses variétés de pak-choï, à tiges de différentes longueurs.

53. Les pak-choï fournis doivent :

a. être propres et compacts et avoir des côtes croustillantes et des feuilles d'aspect frais; et

b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

54. Ne sont pas acceptables les pak-choï flétris ou présentant une importante altération de la couleur.

SQA-11-11 - Brocoli

Description

55. Le brocoli est un légume crucifère, qui fait partie de la famille des choux et qui est un proche parent du chou-fleur. Il est composé de tiges vert clair surmontées de boutons floraux formant des bouquets vert foncé teintés de violet. Les différentes parties du brocoli offrent une panoplie de saveurs et de textures, allant des bouquets, tendres et à parfum floral, au pied de la tige, croquant et fibreux.

56. Les brocolis fournis doivent :

a. avoir une tige vert clair ferme, d'aspect frais et d'épaisseur uniforme (si on écarte certains bouquets de boutons floraux, on peut voir du jaune sur leurs bords; cela n'indique pas une altération de leur qualité, mais plutôt qu'ils n'ont pas été exposés au soleil durant leur croissance);

b. avoir des boutons floraux compacts, serrés, verts ou vert violacé; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

57. Ne sont pas acceptables les brocolis dont :

a. certains bouquets comportent des boutons floraux ouverts ou jaunis;

b. la tige a une texture ligneuse;

c. les fleurs commencent à se développer; et

d. la tige est en train de flétrir.

SQA-11-12 - Choux de Bruxelles

Description

58. Les choux de Bruxelles sont un légume crucifère qui ont un aspect et un goût semblables à ceux de petits choux; leur diamètre est d'au moins 1 po (2,5 cm) environ. La sélection des choux de Bruxelles se fait principalement selon leur taille et leur aspect.

59. Les choux de Bruxelles fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux de Bruxelles] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être constitués de petites pommes rondes et compactes, exemptes de trous (pouvant indiquer la présence d'insectes);

c. être de couleur vert vif;

d. avoir un aspect frais;

e. être fermes, à feuilles compactes et à extrémité coupée propre;

f. être de grosseur uniforme afin que la cuisson soit égale;

g. avoir été enlevés de la tige;

h. ne pas être fanés ni ouverts;

i. ne pas laisser voir distinctement la formation d'une tige florifère; et

j. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

60. Tous les choux de Bruxelles provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux de Bruxelles] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Brussels Sprouts;

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux de Bruxelles doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-13 - Chou (vert ou rouge)

Description

61. Le chou est un légume crucifère, proche parent des feuilles de moutarde et de la même famille que le navet. On distingue deux principaux types de choux, le chou hâtif et le chou tardif. Le chou hâtif arrive à maturité en un peu plus de 40 jours et donne une pomme petite et compacte, tandis que le chou tardif prend près de 90 jours pour arriver à maturité et donne une pomme beaucoup plus grosse.

62. Les choux fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux] ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être bien formés et d'une belle couleur assez uniforme et caractéristique de la variété;

c. être lourds pour leur grosseur;

d. avoir des feuilles assez lisses, réunies en une pomme compacte; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

63. Tous les choux provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Cabbage;

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais; et

e. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA-11-14 - Chou nappa

Description

64. Le chou nappa est un légume crucifère de couleur vert pâle, dont la tête est en forme de cœur ou de baril. Son goût est plus délicat que celui des choux rouges ou verts. On peut l'utiliser comme substitut plus doux et délicat que le chou vert dans une salade ou pour d'autres plats. On s'en sert souvent pour faire des roulés (wraps) ou dans une soupe.

65. Les choux nappa fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans le l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux] ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être bien formés et d'une couleur vert pâle assez uniforme et caractéristique de la variété;

c. être lourds pour leur grosseur;

d. avoir des feuilles assez lisses; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

66. Tous les choux nappa provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais; et/ou

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans le l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Cabbage;

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais; et

e. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux nappa doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA-11-15 - Carottes

Description

67. Les carottes sont des légumes-racines habituellement de couleur orange, bien qu'il en existe des variétés violettes, rouges, blanches et jaunes. Le diamètre des carottes varie de ½ à 2 pouces. De texture croquante, elles ont une saveur sucrée et légèrement aromatique.

68. Les carottes fournies doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Carottes] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être fermes et propres, à surface lisse;

c. être de couleur orange vif à rouge orangé (à moins d'indication contraire);

d. être de texture croustillante;

e. être bien formées, assez droites, non fourchues;

f. dans le cas de carottes avec fanes, avoir les fanes vert vif, d'aspect frais, parées de près, non flétries; et

g. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

69. Ne sont pas acceptables les carottes qui :

a. sont molles;

b. sont flasques ou caoutchouteuses;

c. sont ratatinées;

d. ont une texture ligneuse;

e. présentent beaucoup de fentes; et

f. ont le gros bout foncé (signe de vieillissement).

70. Toutes les carottes provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Carottes] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Carrots;

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais; et

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les carottes doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA-11-16 - Chou-fleur

Description

71. Le chou-fleur est un légume crucifère. Il est constitué d'une inflorescence compacte, appelée « pomme », dont le diamètre moyen est de 6 à 8 po. La pomme est enveloppée d'épaisses feuilles côtelées de couleur verte. La plupart des variétés de choux-fleurs ont des pommes blanc crème, mais il existe des variétés de couleur vert clair ou violette. La grosseur du chou-fleur n'est pas un indice de sa qualité. Le chou-fleur cru a une texture ferme mais spongieuse. Son odeur est légèrement sulfureuse et son goût est un peu amer.

72. Les choux-fleurs fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux-fleurs] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être lourds, fermes et pourvus de fleurons compacts;

c. être exempts de pourriture;

d. être de la couleur indiquée; les pommes d'une même boîte doivent être toutes de la même couleur;

e. avoir des feuilles enveloppantes fraîches et vertes; et

f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

73. Ne sont pas acceptables les choux-fleurs :

a. dont la pomme est de couleur anormale, par exemple de couleur irrégulière ou de toute couleur plus foncée que blanc crème. Un brunissement, une coloration aqueuse, une coloration crème foncée nuisant à l'aspect frais du légume ainsi que les colorations noires, violettes ou roses nuisant à l'aspect ne sont pas acceptables. Si on observe légère teinte violacée, cette teinte doit être présente sur toutes les pommes de chaque contenant. Une couleur uniformément blanche, blanc crème ou crème ne nuisant pas à l'aspect frais du légume demeure acceptable, de même que toute teinte violacée uniforme particulière à une certaine variété de chou-fleur;

b. qui présentent des signes de gelée tels qu'une coloration aqueuse ou brunâtre, répartie en petits points ou occupant entièrement certaines parties de la pomme. Les dommages causés par le gel peuvent parfois ressembler à des meurtrissures; et

c. dont la pomme présente des signes de blessures causées par les insectes, selon ce qui est indiqué dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux-fleurs].

74. Tous les choux-fleurs provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais ou à des exigences équivalentes;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux-fleurs] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Cauliflower;

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux-fleurs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-17 - Céleri-rave

Description

75. Le céleri-rave est une grosse racine bulbeuse dont la peau brune et rugueuse comporte des radicelles. Le céleri-rave a une texture croustillante et une saveur de noix et de céleri. Les céleris-raves de petite taille sont plus tendres et moins ligneux que les gros.

76. Les céleris-raves fournis doivent :

a. avoir un arôme de céleri frais;

b. être assez propres et fermes au toucher; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-18 - Céleri

Description

77. Le céleri est constitué de longues tiges (branches) droites comportant des feuilles à leur extrémité. Les branches sont reliées à une base commune et ainsi réunies en cône. Le céleri peut atteindre une longueur de 12 à 16 po. Les branches sont de couleur vert clair et ont une texture croquante et une saveur délicate, légèrement salée. Les tiges du centre sont les plus tendres et forment ce qu'on appelle « cœur de céleri ».

78. Les céleris fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Céleri] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être droits et avoir des branches rigides;

c. avoir des branches qui cassent franchement si on les plie;

d. avoir des branches dont la face intérieure est lisse et propre;

e. avoir des feuilles fraîches, sans taches jaunes ou brunes et sans signes de flétrissement; et

f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

79. Les cœurs de céleri doivent :

a. satisfaire aux normes de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Céleri], notamment celles concernant l'uniformité de la grosseur, le diamètre minimum et la longueur minimale du pied;

b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

80. Ne sont pas acceptables les céleris :

a. qui sont mous ou caoutchouteux; et

b. qui présentent des défauts (brûlures, dommages causés par le gel, céleri creux, zones meurtries, cœur noir, pourriture ou altération de la couleur) dont l'étendue dépasse les limites prescrites pour la catégorie Canada no 1 dans la section 7 de l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Céleri].

81. Tous les céleris provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes

frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Celery (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les céleris doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-19 - Chayotte

Description

82. La chayotte est une courge ferme, en forme de poire, à peau lisse, légèrement côtelée ou ridée, à chair blanche et lisse. La peau est habituellement de couleur crème à vert pomme, mais certaines variétés ont la peau blanche. La texture et la saveur de la chayotte s'apparentent à celles du concombre et de la courgette.

83. Les chayottes fournies doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-20 - Maïs sucré

Description

84. Le maïs sucré est un type de maïs (ou blé d'Inde) qui se présente sous forme d'épis couverts de grains disposés en rangs, surmontés de filaments appelés « soies » et protégés par des feuilles appelées « spathes ». Les épis sont récoltés avant que les grains ne soient parvenus à maturité. Le maïs sucré est habituellement vendu selon sa couleur. Le maïs jaune est le plus courant, mais on trouve aussi du maïs blanc et du maïs bicolore (comportant surtout des grains jaunes, avec quelques grains blancs). Les variétés de choix se caractérisent par leurs grains charnus jaunes ou blancs et leurs spathes à belle couleur verte.

85. Les épis de maïs fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Maïs sucré] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être frais (récoltés depuis au plus 2 jours);

c. être dans leur enveloppe ou non (selon les indications fournies);

d. être d'une longueur de 6 à 10 po (dans le cas des épis sans enveloppe);

e. avoir des spathes vertes d'aspect frais et des pédoncules humides;

f. avoir le sommet (extrémité où se trouvent les soies) exempt de pourriture et de vers;

g. être entièrement couverts de grains charnus de grosseur uniforme;

h. être dans des poches contenant 6 douzaines (72) épis, à moins d'indication contraire;

i. avoir des grains qui laissent échapper du jus si on les perce; et

j. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

86. Ne sont pas acceptables les épis qui présentent des défauts dont l'étendue dépasse les limites prescrites dans les sections 6 et 7 de l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Maïs sucré].

87. Tous les épis de maïs provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et au Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Maïs sucré] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Corn (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes;

e. tous les épis de maïs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale; et

f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-21 - Concombre

Description

88. Les concombres appartiennent à la même famille que les melons d'eau, les courgettes, les citrouilles et autres courges. Ils sont classés en trois grandes catégories : les concombres à trancher, les cornichons et les concombres anglais. Le concombre à trancher est généralement cultivé pour la consommation en frais. Il est de forme cylindrique et d'une longueur de 6 à 9 po. Il renferme beaucoup d'eau, ce qui lui donne son goût frais et sa texture juteuse caractéristiques. Selon la variété, la peau est verte à blanche, relativement lisse à côtelée. La chair est vert pâle, dense mais aqueuse et croquante, avec beaucoup de pépins. Les concombres anglais n'ont pas de pépins. Concombres anglais — également connus sous le nom concombre de serre chaude, concombre de serre, concombre sans pépins — sont généralement plus long que la variété régulière de jardin et ont une saveur plus douce. La peau est plus mince et les concombres anglais contiennent des graines plus petites, moins perceptibles.

89. Les concombres fournis :

a. doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 pour les concombres de serre et de grande culture énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Concombres] (ou à celles d'une catégorie équivalente);

b. doivent être fermes, bien formés, de couleur vert foncé et de calibre uniforme;

c. être du type et de la variété indiqués;

d. peuvent avoir été enduits d'une cire comestible servant à prévenir la perte d'humidité et à améliorer l'aspect du légume;

e. doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

90. Ne sont pas acceptables les concombres qui :

a. ont des stries jaunes;

b. sont mous, boursouflés ou trop mûrs;

c. présentent des zones enfoncées aqueuses, ou sont ridés aux extrémités; et

d. présentent des défauts dont l'étendue dépasse les limites prescrites dans les sections 6 et 7 dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Concombres].

91. Tous les concombres provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Concombres] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Cucumbers (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les concombres doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-22 - Feuilles de pissenlit

Description

92. Le pissenlit appartient à l'une des plus grandes familles de plantes, le tournesol. Aujourd'hui cultivé, le pissenlit a des feuilles au contour échancré ressemblant à des
flèches. Son goût est amer. Les jeunes feuilles, moins de 6 po de long, sont moins amères et s'apprêtent bien en salade. On peut les hacher à partir de la pointe jusqu'à l'intersection de la queue et de la feuille.

93. S'il ne s'agit pas de jeunes feuilles, vaut mieux enlever la plus grande partie possible de la tige qui est robuste en pliant la feuille en deux et en coupant le long de la tige. Ne coupez que la partie feuillue. On peut enlever le goût quelquefois âcre des feuilles en les trempant dans l'eau bouillante pendant 20 à 30 secondes avant de les ajouter aux salades ou aux sandwiches. On peut se servir des feuilles de pissenlit dans les soupes, ragoûts ou mets mijotés ou encore comme tisane ou café.

94. Les feuilles de pissenlit fournies doivent :

a. être croquantes et d'une couleur foncée;

b. être ni jaunies ni parsemées de taches brunes;

c. être propres et fraîches; et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

95. Ne sont pas acceptables les feuilles de pissenlit qui :

a. proviennent de plantes ayant déjà fleuri;

b. présentent des signes de dessèchement ou de flétrissement; et

c. sont gluantes ou trouées.

96. Toutes les feuilles de pissenlit provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les feuilles de pissenlit doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-23 - Aubergine

Description

97. Les aubergines appartiennent à la famille des solanacées. Elles poussent sur des plantes pouvant atteindre plusieurs pieds de hauteur. L'aubergine a généralement la forme d'un œuf ou d'une poire, mais il en existe des variétés rondes. Les variétés commerciales les plus communes ont la peau luisante violet foncé. Leur chair est de couleur crème, à texture spongieuse, et les pépins y forment un motif conique. La saveur est agréablement amère. L'aubergine est mûre si sa peau reprend sa forme après qu'on a légèrement appuyé dessus avec le plat du pouce. Si la peau reste marquée, l'aubergine n'est pas mûre.

98. Les aubergines fournies doivent :

a. être conformes aux exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Eggplant (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être fermes, lourdes pour leur taille, avec la peau lustrée, non brisée;

c. avoir la peau lisse, luisante, de couleur uniforme, exempte d'imperfections;

d. avoir un pédoncule et des sépales vert vif; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

99. Toutes les aubergines provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Eggplant (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les aubergines doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-24 - Bulbe et frondes du fenouil

Description

100. Le fenouil est une plante à fleurs de la famille du céleri. Il est constitué d'un bulbe blanc, assez gros et aplati, surmonté de tiges blanc nacré et de feuilles plumeuses vert clair. Le bulbe est blanc ou crème pâle et parsemé de lignes vertes. Les tiges sont vert pâle et les frondes sont d'un vert plus foncé. Le fenouil est sucré et très aromatique et a un goût qui rappelle un peu celui de la réglisse. Le fenouil est plus sucré et plus aromatique que l'anis.

101. Tous les bulbes et toutes les frondes du fenouil fournis doivent :

    a. être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Sweet Anise (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et

    b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

102. Ne sont pas acceptables les bulbes et les frondes du fenouil qui :

    a. qui montrent des signes de craquement, de dessèchement ou de brunissement;

    b. présentent des tiges qui sont molles;

    c. présentent des frondes qui sont flétries; et

    d. présentent un bulbe qui est endommagé ou qui porte des cicatrices.

103. Le fenouil frais provenant de pays autres que le Canada doit :

    a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais; et/ou

    b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les USDA Grades and Standards for Sweet Anise (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

    c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le fenouil doit toujours provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

    d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-25 - Crosses de fougère

Description

104. Les crosses de fougère sont les jeunes frondes enroulées de la fougère à l'autruche. On les appelle aussi « têtes de violon », ou « crosses de violon », à cause de leur forme spiralée qui rappelle l'extrémité de cet instrument de musique. Leur saveur ressemble à celle d'un mélange de haricots verts, d'asperges et de brocoli. Leur extrémité doit être enroulée en une volute serrée et produire un bruit sec lorsqu'on la casse. La volute des crosses de violon peut être recouverte d'écailles brunes. La plupart de ces écailles sont normalement déjà enlevées à l'achat, mais il peut en rester quelques-unes.

105. Les crosses de fougère fournies doivent :

    a. former une volute serrée, la partie non enroulée de la tige ayant une longueur maximale de 1 ou 2 po;

    b. porter un dense enchevêtrement de minuscules feuilles disposées le long des côtés de la volute;

    c. avoir une texture nettement croustillante;

d. présenter une volute de 1 à 1,5 po de diamètre (un diamètre supérieur est acceptable à condition que la volute soit serrée); et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

106. Ne sont pas acceptables les crosses de fougère :

a. dont les crosses sont jaunes ou ramollies.

107. Consulter les Mesures d'hygiène alimentaire concernant les crosses de fougère – Mise à jour de Santé Canada – 2009-05-27 pour obtenir de l'information additionnelle sur la salubrité et la consommation des crosses de fougère.

SQA-11-26 - Ail

Description

108. Utilisé pour son goût piquant comme assaisonnement ou condiment, l'ail appartient au genre allium (oignon). La peau parcheminée du bulbe peut être blanche, violacée ou teintée de rouge, selon la variété. Les bulbes d'ail ou têtes d'ail comme on les appelle parfois sont composés de plusieurs sections charnues appelées gousses. On utilise les gousses d'ail crues ou cuites. L'ail a un goût piquant et épicé, qui s'atténue considérablement à la cuisson et devient plus sucré.

109. Tous les bulbes d'ail fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

110. Les bulbes d'ail doivent :

a. être propres et blancs;

b. avoir des têtes fermes et charnues, enserrées fermement dans leur peau parcheminée; et

c. rester assez fermes sous la pression.

111. Ne sont pas acceptables, les bulbes qui :

a. germent;

b. ont des taches brunes;

c. sont mous ou spongieux; et

d. présentent des taches de moisissure.

SQA-11-27 - Dolique bulbeux

Description

112. Le dolique bulbeux, ou pois-patate, est un tubercule en forme de toupie qui a l'aspect d'un gros navet légèrement aplati. Le dolique bulbeux a la peau brun clair et la chair ivoire. Sa saveur est délicate et sucrée; sa texture est croquante et juteuse.

113. Les doliques bulbeux fournis doivent :

a. avoir une texture ferme et lisse;

b. avoir une peau exempte d'imperfections; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-28 - Chou frisé

Description

114. Le chou frisé, ou chou vert frisé, est un chou dont les feuilles demeurent séparées au lieu de former une pomme. Il se caractérise par ses longues feuilles très frisées et fibreuses qui peuvent être vert clair, vert bleu ou vert foncé.

115. Le chou frisé ornemental se distingue par ses grandes feuilles crème à violettes dont les marges sont gaufrées et dont les nervures sont vertes. Parmi les variétés de chou frisé où le vert prédomine, mentionnons le chou « Scotch », que l'on reconnaît à ses feuilles disposées en rosette contrastant joliment avec l'intérieur de couleur crème ainsi qu'à ses feuilles nervurées, à marge frisée et à partie centrale légèrement ridée.

116. Les choux frisés fournis doivent :

a. être conformes aux exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No. 1 énoncées à l'égard du chou frisé dans les USDA Grades and Standards for Kale (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. avoir les feuilles croustillantes, fraîches et bien colorées et présenter la texture caractéristique du chou; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-29 - Chou-rave

Description

117. Le chou-rave est un tubercule vert clair ou violet, de forme sphérique, auquel sont attachées des tiges vertes et des feuilles plates. Le bulbe a un goût légèrement sucré qui ressemble à celui de tiges croquantes de brocoli auxquelles on aurait ajouté un soupçon de radis et de concombre. La texture est croquante. Les feuilles ont un goût semblable à celui des feuilles de chou frisé.

118. Les choux-raves fournis doivent :

a. avoir un bulbe lisse sans fissures ou fibres visibles;

b. être pourvus de feuilles fraîches, fermes et vertes;

c. avoir de préférence un bulbe petit à moyen; et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-30 - Poireaux

Description

119. Les poireaux appartiennent à la famille de l'oignon vert et de la moutarde. Ils se caractérisent par leur longue tige épaisse, leur gros bulbe blanc allongé et leurs fanes retombantes vertes à vert-bleu. Les poireaux ont une légère saveur d'oignon. Les gros poireaux peuvent être coriaces.

120. Les poireaux fournis doivent :

a. avoir le bulbe blanc, propre et exempt d'imperfections et des fanes vertes et fraîches; et

b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-31 - Laitue

Description

121. La laitue est un légume-feuille qui préfère les températures relativement fraîches. La chaleur de l'été et la longueur des jours rendent la laitue amère. La meilleure laitue est une laitue pommée ou à couper qui est cueillie et vendue telle quelle (transformation minimale). La laitue doit être propre et avoir le bout coupé d'aspect frais.

122. Toutes les laitues fournies doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

123. Ne sont pas acceptables les laitues :

a. qui présentent des signes de rouilles; et

b. qui présentent des feuilles flétries ou desséchées.

SQA-11-31-01 - Tableau 1 : Types de laitues

Type de laitue	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
Laitue Boston	La laitue Boston ou laitue grasse se distingue par ses feuilles souples et pliables et une sensation huileuse au toucher des feuilles intérieures. La tête est moins ferme et un peu plus petite que celle de la laitue de type Iceberg. Comme la forme de sa tête est quelque peu plus ouverte que celle des laitues de type Iceberg, il est difficile de distinguer les feuilles de la tête des feuilles extérieures.	– des feuilles souples et pliables exemptes de taches brunes et de feuilles jaunes – propre et fraîche - Conforme aux exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No. 1 pour la laitue Iceberg ou Boston (ou la catégorie équivalente du pays d'origine) comme énoncé dans les United States Standards for Grades of Lettuce ou U.S. Fancy ou U.S. No. 1 Lettuce (ou aux exigences de la catégorie équivalente du pays d'origine) énoncées dans les United States Standards for Grades of Iceberg or Boston Lettuce	- Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou visqueux.
Laitue en feuilles, Feuilles de laitue en vrac	Botte lâche de longues feuilles frisées aux extrémités vert foncé ou rouge bronzé et à saveur moelleuse. Il existe de nombreuses variétés de feuilles en vrac de laitue, y compris les feuilles vertes, feuilles rouges et feuilles de chêne.	- Feuilles croustillantes, de couleur foncée, ni jaunies ni parsemées de taches brunes. - Propre et fraîche. - Être conforme aux exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No 1 énoncées à l'égard de la laitue en feuilles de serre dans les *USDA Grades and Standards for Greenhouse Leaf Lettuce*, ou aux exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No. 1 énoncées à l'égard de la laitue en feuilles de grande culture dans les	- Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou gluants.

Type de laitue	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
		USDA Grades and Standards for Field Grown Leaf Lettuce (ou aux exigences de la catégorie équivalente du pays d'origine).	
Laitue romaine	Laitue pommée à longues feuilles étroites en forme de miche de pain. Les feuilles externes sont vert foncé, et les feuilles internes, jaune verdâtre. La texture est très croustillante. On trouve sur le marché des cœurs et des filets de romaine verte et de romaine rouge.	- Feuilles externes vert foncé, croustillantes; feuilles internes jaune doré, exemptes de taches brunes. - Conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard de la laitue romaine dans les *USDA Grades and Standards for Romaine* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	- Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou gluants.
Laitue iceberg	Laitue caractérisée par sa tête sphérique et compacte, sa couleur vert pâle, sa texture croustillante et sa saveur délicate.	- Conforme aux exigences de la catégorie Canada nº 1 énoncées à l'égard de la laitue dans *l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Laitue pommée]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine). - Tête croustillante, à feuilles externes fraîches, exemptes de taches brunes, non jaunies. - Cède sous une pression délicate, mais reste ferme et souple.	- Laitue avec des taches brunes ou des feuilles jaunies. **Remarque :** un certain brunissement de la base n'a rien d'anormal; il est dû à l'oxydation survenant après la cueillette ou le parage de la laitue.
Laitue beurre	Petite tête non compacte dont les feuilles tendres et souples sont en forme de coupole. Les feuilles externes sont vert foncé. La laitue beurre rouge est une laitue Boston de couleur rouge vif.	- Propre et fraîche avec des feuilles bien colorées.	- Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou gluants.
Chicorée	Botte lâche de feuilles étroites à bords irréguliers et très frisés. Les feuilles externes sont vert foncé, tandis que les feuilles		

Type de laitue	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
	internes sont blanches ou jaunes. La partie centrale est douce, alors que les feuilles externes sont légèrement plus amères.		
Endive	Les feuilles centrales sont blanc crème et les feuilles externes sont vert-jaune. Les petites endives ont une saveur plus délicate que les grosses. On trouve sur le marché des endives rouges et des endives blanches.	- Pomme ferme et uniforme, avec feuilles compactes.	- Pommes avec des feuilles ouvertes ou vertes. - Feuilles externes flétries.
Tatsoï	Moutarde orientale à cœur ouvert avec des pétioles blancs saillants et des feuilles épaisses vert foncé en forme de spatule pourvues d'une nervure centrale blanche. Les tiges croustillantes sont vert pâle et les feuilles en forme de spatule sont beaucoup plus foncées. Le tatsoï a un goût semblable à celui d'un chou épicé.	- Propre et fraîche avec des feuilles bien colorées.	- Feuilles externes flétries.
Radicchio	Pomme compacte à feuilles rouge-marron vif contrastant avec leurs nervures blanches. La pomme est de forme semblable à celle d'un chou de Bruxelles. Les feuilles passent du vert vif au rouge-marron foncé à mesure que le légume vieillit et que la température extérieure baisse. Le radicchio se distingue par son goût acidulé et légèrement amer.	- Feuilles serrées.	- Signes de brunissement ou trous dans le cœur blanc. - Brunissement des feuilles.
Roquette	Feuilles vertes, plates, ovoïdes et lisses, à goût poivré caractéristique.	- Feuilles vert émeraude, longues de 5 à 10 cm (2 à 4 po.).	- Feuilles jaunissantes ou ramollies.
Laitues vertes mélangées	Mélange de feuilles de laitue frisée, de laitue iceberg, de	- Conforme aux exigences de la catégorie Canada nº 1 énoncées à l'égard	- Laitue avec des taches brunes ou des

Type de laitue	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
	laitue romaine, de laitue beurre, de radicchio ou de roquette.	de la laitue dans *l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Laitue pommée]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine). - Feuilles croustillantes, de couleur foncée, ni jaunies ni parsemées de taches brunes. - Feuilles propres et fraîches provenant d'une variété de laitues. - Produit utilisable à 100 %.	feuilles à bords brunis ou gluants. - Feuilles jaunissantes ou ramollies.
Mesclun, Jeunes pousses de laitue	Un mélange de jusqu'à 10 différents types de laitues et autres légumes verts qui est consommé comme une salade. Un bon mesclun a une variété de textures, de couleurs et de saveurs qui créent un équilibre entre les saveurs fortes comme la roquette et des saveurs plus douces comme les jeunes pousses de laitues.	Conforme aux exigences de la catégorie Canada nº 1 énoncées à l'égard de la laitue dans *l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Laitue pommée]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine). Feuilles croustillantes, de couleur foncée, ni jaunies ni parsemées de taches brunes. Feuilles propres et fraîches provenant d'une variété de laitues. Produit utilisable à 100 %.	Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou gluants. Feuilles jaunissantes ou ramollies.

124. Toutes les laitues provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Laitue pommée] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou

c. satisfaire à toutes les exigences des catégories U.S. Fancy ou U.S. No 1 énoncées à l'égard de la laitue dans les USDA Grades and Standards for Romaine, dans les USDA Grades and Standards for Greenhouse Leaf Lettuce ou dans toute autre norme pertinente des États-Unis, selon le type de laitue (ou aux exigences des catégories équivalentes du pays d'origine);

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais;

e. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes; et

f. Toutes les laitues doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA-11-32 - Champignons

Description

125. Le produit couramment appelé « champignon » est en fait l'organe sporifère charnu d'un organisme également appelé « champignon ». Les champignons se forment à la surface du sol ou du matériel dont l'organisme se nourrit, p. ex. du bois pourri.

126. Les champignons acceptables sont :

a. fermes au toucher;

b. de couleur uniforme; et

c. leur surface est légèrement luisante.

127. Les champignons inacceptables :

a. sont mous et humides;

b. ont des taches ou sont décolorés; et

c. sont ternes et lignifiés.

128. Les champignons fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-32-01 – Tableau 1 : Types de champignons

Type de Champignon	Description	Exigences
Cremini	Ressemble au champignon de Paris (agaric), mais son chapeau est naturellement plus foncé, allant du havane pâle au brun, et sa saveur est plus intense, plus prononcée et plus terreuse.	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. - Doivent être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des champignons dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Enoki	(collybie à pied de velours) Champignons fragiles, réunis en bouquets de longues tiges minces se terminant chacune par un minuscule chapeau blanc crème. Sa saveur est délicate et sa texture est légèrement croquante.	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. - La base des champignons doit être blanche ou beige crème. - Doivent être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No. 1 énoncées dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Pleurote	Champignon à pied court, à chapeau large en forme d'entonnoir, brun à gris. La	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité.

Type de Champignon	Description	Exigences
	saveur est douce après cuisson et la texture est délicate et veloutée.	- Doivent être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des champignons dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Portobello	Ressemble au champignon de Paris (agaric) et au crimini, mais en plus gros et plus charnu. La saveur rappelle celle de la viande, et la texture est consistante.	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. - Ils doivent être conformes aux exigences de la catégorie US. Nº 1 énoncées à l'égard des champignons dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Shiitake	Champignon à large chapeau en forme de parapluie. Le voile est ouvert, et les lamelles sont de couleur havane. La saveur est riche et boisée.	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. - Ils doivent avoir un chapeau pommelé, en forme de dôme, à bord recourbé vers l'intérieur, - La surface doit être sèche et la texture ferme et assez charnue. - Ils doivent être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des champignons dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Champignon de Paris	Champignon aussi connu sous le nom d'agaric. C'est le type de champignon le plus courant sur le marché. La grosseur et la couleur sont variables; le champignon peut être petit à très gros et blanc crème à brun pâle. La saveur est douce et boisée chez le champignon cru et s'intensifie à la cuisson. Les champignons ayant la saveur la plus riche sont ceux qui sont à maturité (voile ouvert et chapeau plus foncé).	- Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. - Doivent être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des champignons dans les *USDA Grades and Standards for Mushrooms* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).

129. Tous les champignons provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs

produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. être conforme aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des champignons dans les USDA Grades and Standards for Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais; et

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes; ettous les champignons doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA-11-33 - Feuilles de moutarde

Description

130. Il s'agit des feuilles du plant de moutarde, Brassica juncea. Il existe de nombreuses variétés de moutarde, chacune avec ses caractéristiques distinctes. La plupart des feuilles de moutarde sont de couleur vert émeraude, tandis que d'autres ne sont pas vertes, mais de différentes teintes de rouge foncé ou de mauve foncé. Les feuilles de moutarde peuvent être froissées ou plates. Elles sont dentées, découpées, frisées ou dentelées. Le mizuna est un des types de moutarde qu'on retrouve fréquemment sur le marché.

131. Les feuilles de moutarde donnent un goût piquant et poivré de moutarde. Elles sont habituellement cuites avec d'autres légumes feuillus. Les jeunes pousses de moutarde sont excellentes dans les salades.

132. Les feuilles de moutarde fournies doivent :

a. être croustillantes, de couleur foncée;

b. être exemptes de taches brunes et non jaunies;

c. être propres et fraîches; et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

133. Les feuilles de moutarde inacceptables :

a. sont flétries ou desséchées; et

b. sont gluantes ou trouées.

134. Toutes les feuilles de moutarde provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais;

b. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes; toutes les feuilles de moutarde doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-34 – Gombo

Description

135. Le gombo, ou okra, est une capsule vert foncé, légèrement courbée, en forme de carotte, avec des crêtes. Le gombo peut avoir un duvet frais, même humide en surface. La taille des capsules varie de 2 à 7 pouces. La saveur du gombo ressemble à celle de l'aubergine.

136. Tous les gombos fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

137. Les gombos acceptables doivent :

a. être propres, frais, tendres, lisses et bien formés;

b. être tendres, mais fermes et exempts d'imperfections;

c. être exempts de signes de dessèchement ou de ramollissement; et

d. être conformes aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard du gombo dans les USDA Grades and Standards for Okra (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

138. Les gombos inacceptables :

a. ont des imperfections;

b. ont des taches brunes importantes; et

c. ont les extrémités sèches et des parties ramollies.

SQA-11-35 – Oignons

Description

139. Ils sont classés en deux grandes catégories : les oignons verts et les oignons secs, qui sont en fait des oignons verts parvenus à maturité et poussent sous terre. Les oignons sont offerts en une multitude de couleurs, de formes et de saveurs. Ils deviennent translucides à la cuisson. Les oignons offerts sur le marché entre août et mars se caractérisent par leurs tuniques multiples, épaisses et foncées, leur saveur intense et leur teneur élevée en matières sèches. Les oignons de printemps et d'été ont une peau mince et pâle et une saveur douce et sucrée en raison de leur forte teneur en eau et en sucres.

140. Tous les oignons fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-35-01 - Tableau 1 : Types d'oignons

Type d'oignon	Description	Exigences	Produit non acceptable Caractéristiques
Oignons jaunes	Oignons à peau parcheminée jaune doré à brune. Le diamètre est d'au moins quelques pouces et peut tripler sans que cela modifie le goût. Les oignons jaunes ont un goût légèrement sucré.	Doivent être fermes, à petit col, à feuilles externes cassantes et à peau sèche, parcheminée et exempte de zones molles. Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada nº 1 relatives aux oignons énoncées dans l'*ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Oignons]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. **Remarque :** les oignons de printemps et d'été sont particulièrement sensibles aux meurtrissures à cause de leur peau mince. Bulbes germés. Zones molles.
Oignons rouges	Oignons à peau parcheminée de couleur rouge-marron. Leur goût est sucré et un peu plus acidulé que celui des oignons jaunes.	Doivent être fermes, à feuilles externes cassantes. Doivent être secs et exempts de zones molles ou d'altérations de la couleur. Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada nº 1 relatives aux oignons énoncées dans l'*ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Oignons]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.
Oignons blancs	Peau blanche parcheminée Les oignons blancs sont plus petits que les oignons jaunes. Ils ont une saveur plus franche et piquante que les oignons jaunes. Il y a très peu d'autres différences entre les oignons blancs et les oignons jaunes.	Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada nº 1 relatives aux oignons énoncées dans l'*ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Oignons]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.
Oignons verts et ciboules	Les oignons verts sont des oignons récoltés alors que leur bulbe est encore blanc	Doivent être assez bien formées, fermes, jeunes et tendres.	Oignons verts qui présentent des dommages tels des tiges brisées, meurtries ou coupées.

Type d’oignon	Description	Exigences	Produit non acceptable Caractéristiques
	et petit et que leurs tiges sont encore vertes. La ciboule est une espèce différente, mais elle ressemble beaucoup à l’oignon vert et peut le remplacer. La ciboule ne possède aucune trace de bulbe à la base. Les deux sont droits et étroits avec une base blanche et de longues feuilles vertes. Les oignons verts et la ciboule ont une saveur délicate.	Doivent avoir des tiges croustillantes, fraîches et tendres dont la base blanche est légèrement renflée. Doivent être assez propres, exempts de pourriture, de matières étrangères et d’insectes. Le bulbe doit être bien paré.	Oignons avec des tiges gluantes ou molles.
Poireaux	Les poireaux se distinguent par leurs feuilles longues, vertes et plates à base blanche cylindrique dont l’extrémité racinaire est un peu bulbeuse. Les petits poireaux sont les plus tendres.	Doivent être fermes et lisses avec des feuilles vertes, luisantes et croustillantes. Les parties blanches ne doivent pas porter de marques.	Poireaux séchés, ratatinés, meurtris ou parsemés de taches brunes. Très gros poireaux, car ils sont moins tendres.
Mustots	Vus de l’extérieur, ils ressemblent à de petits oignons recouverts d’une peau parcheminée brun rougeâtre, mais ils se rapprochent davantage de l’ail par leur forme et le fait qu’ils renferment plusieurs bulbes. Leur chair est teintée de violet et ils ont des tuniques plus fines et une moins grande teneur en eau que la plupart des oignons. Les mustots ressemblent à des oignons blancs miniatures; leur saveur se situe à mi-chemin entre celles de l’oignon jaune et de la ciboule.	Doivent être assez bien formés, fermes, jeunes et tendres. Doivent être exempts de signes de pourriture et de dommages causés par des matières étrangères, une maladie, des insectes ou un facteur mécanique. Les feuilles doivent être fraîches et d’une belle couleur verte. À moins qu’il n’en soit spécifié autrement, la longueur totale (sans les racines) ne doit pas dépasser 5 cm (2 po), et le diamètre doit se situer entre 0,6 et 0 1,9 cm (¼ et ¾ de pouce).	Fanes exemptes de dommages tels que des feuilles cassées ou meurtries.

Type d'oignon	Description	Exigences	Produit non acceptable Caractéristiques
Ciboulette	Avec ses tiges creuses vert vif, la ciboulette est considérée comme le plus petit membre de la famille des oignons. Assimilée aux fines herbes plutôt qu'aux légumes. Elle a une saveur douce.	Elle doit être fraîche, ferme et lisse et ses tiges (feuilles) sont vert foncé et dégagent un léger parfum.	Feuilles fanées, jaunes ou sèches.
Oignons espagnols	Semblables aux oignons jaunes, sauf qu'ils sont plus gros et plus sucrés.	Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada nº 1 relative aux oignons énoncées dans l'*ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Oignons]* (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.
Échalotes	Les échalotes ont un goût plus riche et plus sucré que les oignons. Elles poussent en grappes avec plusieurs bulbes attachés à leur base. Elles ont une peau cuivrée et une chair blanchâtre teintée de magenta.	Elles doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada nº 1 relatives aux oignons énoncées dans le *Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Oignons* (ou aux exigences de la catégorie équivalente du pays d'origine)	Échalotes meurtries. Bulbes germés. Zones molles.

SQA-11-36 - Cœurs de palmier

Description

141. Les cœurs de palmier sont constitués de la portion interne comestible du palmier sabal, ou chou palmiste. Ils ont une forme allongée et comportent de nombreuses tuniques (semblables à celles des poireaux). Ils sont de couleur paille-ivoire pâle, de texture ferme et lisse et ont une légère saveur de noisette. Ils mesurent environ 10 cm (4 po) de longueur; ils peuvent être minces comme un crayon ou atteindre jusqu'à 3,8 cm (1,5 po) de diamètre.

142. Les cœurs de palmier fournis doivent :

a. être de couleur paille-ivoire pâle;

b. être tendres;

c. avoir une texture légèrement croustillante et croquante; et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-37 - Panais

Description

143. Le panais est un gros légume-racine ayant la forme d'une carotte, de couleur blanche à jaune. Il a une peau lisse et mesure 18 à 30 cm de longueur et 5 à 8 cm de diamètre. Sa texture est semblable à celle du rutabaga, et sa chair a une légère saveur de noisette. Il est plus sucré s'il est récolté après la première gelée automnale.

144. Les panais fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 relative aux panais énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Panais] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être fermes, croustillants, bien formés et à surface lisse;

c. être lourds pour leur taille et exempts de cicatrices ou d'imperfections; et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

145. Ne sont pas acceptables les panais :

a. crevassés;

b. de saveur amère (en raison de leur exposition à l'éthylène); et

c. coriaces, ligneux ou fades (panais trop gros).

SQA-11-38 - Pois verts

Description

146. Les pois verts, ou petits pois, viennent dans de grandes gousses vert vif présentant des renflements formés par les pois ronds et matures qu'elles renferment. Seuls les pois sont comestibles.

147. Les pois verts fournis doivent :

a. être gros et ronds et venir dans des gousses de bonne taille bien renflées;

b. être dans des gousses bien vertes, douces et veloutées au toucher; et

c. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des pois dans les USDA Grades and Standards for Fresh Peas (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

148. Ne sont pas acceptables les pois verts :

a. qui viennent dans des gousses dures, ternes, pâles ou ratatinées.

SQA-11-39 - Pois sucrés

Description

149. Les pois sucrés ressemblent aux pois verts, mais sont légèrement plus petits. Ils peuvent être de couleur un peu plus foncée et être doux comme le velours. Les gousses présentent des renflements de dimensions moyennes formés par les pois qu'elles renferment. Les gousses sont comestibles.

150. Les pois sucrés fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-40 - Pois mange-tout

Description

151. Les pois mange-tout sont des gousses vertes et plates qui contiennent des pois immatures. Les gousses sont comestibles.

152. Les pois mange-tout fournis doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des pois dans les USDA Grades and Standards for Fresh Peas (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et

b. être fermes et croustillants, constitués de gousses plates et vertes.

153. Ne sont pas acceptables les pois mange-tout dont les gousses sont jaunes ou desséchées.

a. Les pois mange-tout fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-41 - Poivrons

Description

154. Techniquement, les poivrons (ou piments doux) sont des fruits, mais on les considère généralement comme des légumes. Les poivrons sont des légumes charnus comportant trois ou quatre lobes. Ils peuvent être verts, rouges, orange ou, plus rarement, blancs, violets, bleus ou bruns, selon la variété ou le moment où ils sont cueillis. Le plus connu des poivrons est le poivron d'Amérique ou poivron carré doux, appelé ainsi en raison de sa forme. Les poivrons rouges sont des poivrons d'Amérique verts qui ont muri plus longtemps. Ils sont très sucrés. Il existe aussi des variétés rouges en forme de cœur (type pimiento) ou de banane.

155. Les poivrons ont une saveur légèrement sucrée qui peut varier selon les conditions de croissance et d'entreposage. En général, leur diamètre varie de 5 à 12,7 cm (2 à 5 po) et leur longueur, de 5 à 15 cm (2 à 6 po). Les poivrons ont une chair juteuse et croustillante et une texture croquante. Leur cavité interne contient des graines amères comestibles et un centre blanc et spongieux. La forme n'affecte généralement pas la qualité des poivrons doux, mais certaines formes causent des pertes excessives au moment du parage.

156. Les poivrons fournis doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des poivrons dans les USDA Grades and Standards for Sweet Peppers et/ou dans les United States Standards for Grades of Peppers (normes se rapportant d'autres types de piments) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être croustillants et bien formés;

c. avoir une peau lisse et tendue;

d. avoir des tiges fraîches et d'aspect frais;

e. être lourds pour leur taille;

f. être assez fermes, mais céder sous une légère pression;

g. être de la couleur spécifiée; et

h. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

157. Ne sont pas acceptables les poivrons qui présentent :

a. des taches ou des zones aqueuses;

b. des imperfections ou des zones foncées; et

c. des affaissements ou des coupures.

SQA-11-42 - Pommes de terre

Description

158. Les pommes de terre sont des tubercules. Les variétés de pommes de terre sont souvent décrites selon leur texture plus ou moins cireuse. Elles sont généralement classées en quelques groupes principaux – tels que les rousses, les rouges, les blanches, les jaunes (aussi appelées Yukon) et les violettes – selon leurs caractéristiques communes. Les pommes de terre riches en amidon, comme les rousses, sont idéales pour la cuisson au four et donnent une purée légère et floconneuse. Celles qui sont pauvres en amidon, comme les rouges, conservent leur forme après la cuisson et sont idéales pour la confection de salades et de gratins dauphinois. Les pommes de terre à teneur moyenne en amidon, aussi appelées pommes de terre tout usage, peuvent être apprêtées à peu près de toutes les manières. Les pommes de terre ont une peau blanche, brune, violette ou rouge et une chair blanche ou dorée.

159. Les pommes de terre fournies doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 relatives aux pommes de terre énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Pommes de terre] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être de la grosseur et de la variété indiquées. Les pommes de terre de cuisson doivent peser au moins 173 grammes (6 onces);

c. être propres, fermes, lisses, sans germes, zones vertes ou imperfections;

d. avoir une grosseur uniforme; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-42-01 – Tableau 1 : Variétés de pommes de terre

Type	Caractéristiques	Utilisation
Yukon Gold	Gros tubercule; chair dorée à texture cireuse et à goût rappelant le beurre. Bonne pomme de terre tout usage avec une chair jaune et une saveur riche.	Excellente bouillie, cuite au four, dans les soupes, les chaudrées, à la vapeur et en purée.
Rousse	Tubercule à haute teneur en amidon et à faible teneur en eau. Elles ne gardent pas leur forme après cuisson, mais sont excellentes pour la cuisson au four. Elles doivent être de taille moyenne (173 grammes ou 6 onces).	Excellente pour la cuisson au four et en purée.
À peau rouge	Tubercule sphérique moyen à gros. Peau rouge et lisse, chair blanc crème et texture ferme. Tubercule à la texture cireuse qui conserve sa forme après la cuisson.	Excellente dans les salades, les gratins, les soupes, les chaudrées, sautée et dans les gratins dauphinois.
Ronde à peau blanche	Tubercule de forme ronde à allongée; peau mince, blanc cassé; chair blanche; teneur moyenne en amidon.	Excellente dans les salades, les gratins, les soupes, les chaudrées, sautée et dans les gratins dauphinois. Bonne pomme de terre tout usage.
Violette		Excellente pour les salades, les gratins, en purée, dans les soupes, dans les chaudrées et dans les gratins dauphinois.
Nouvelle	L'expression « pommes de terre nouvelles » est parfois utilisée pour désigner de petites pommes de terre à la texture cireuse, mais ce sont en fait des pommes de terre non parvenues à maturité qui sont récoltées au printemps ou au début de l'été. Les pommes de terre nouvelles ont	Excellente pour les salades et les gratins, sautée, rôtie au four, cuite à la vapeur et dans les gratins dauphinois.

Type	Caractéristiques	Utilisation
	une forte teneur en eau et une texture crémeuse. Leur peau est mince et parcheminée.	
À cuire au four	Peau brune et réticulée; chair blanche, riche en amidon.	

SQA-11-43 - Patates douces

Description

160. La patate douce est un légume-racine de forme oblongue à allongée, à extrémités fuselées. Sa peau est lisse, jaune pâle à orange vif, selon la variété. La chair est jaune pâle à orange. La texture de la chair peut être ferme et relativement sèche chez les patates douces de couleur pâle, ou molle et humide chez les patates douces orangées. Ces dernières sont d'ordinaire plus sucrées que les patates douces de couleur pâle. L'igname est un type de patate douce à teneur en eau plus élevée et à peau plus foncée.

161. Les patates douces fournies doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences des catégories US Extra No 1 ou U.S. No 1 énoncées à l'égard de la patate douce dans les USDA Grades and Standards for Sweet Potatoes (ou à celles des catégories équivalentes du pays d'origine);

b. être fermes et bien formées, présenter une couleur vive et uniforme et avoir une peau exempte de fissures; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-44 - Radis

Description

162. Le radis est la racine d'une plante de la famille des crucifères, à laquelle appartient aussi la moutarde. Il est rouge, habituellement sphérique ou ovoïde et mesure de 2 à 3 cm de diamètre. Sa chair est d'ordinaire blanche, mais peut également être rouge. Sa texture est croquante, et sa saveur piquante est agréable.

163. Les radis fournis doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des radis dans les USDA Grades and Standards for Radishes (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être croustillants et présenter une peau lisse et ferme. Les feuilles, si elles sont encore présentes, doivent être non fanées et d'un vert vif; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

164. Ne sont pas acceptables les radis :

a. qui présentent des meurtrissures ou des imperfections; et

b. qui sont coriaces et/ou très acidulés (gros radis).

SQA-11-45 - Rapini (Brocoli italien)

Description

165. Un cousin éloigné du brocoli, le rapini ou brocoli italien est un légume crucifère vert. Le rapini présente plusieurs feuilles en pointe qui entourent des grappes de boutons verts qui ressemblent à de petites fleurettes de brocoli, mais qui ne forment pas de gros bouquets. De petites fleurs jaunes, comestibles, peuvent être ouvertes parmi les boutons. Les parties comestibles sont les feuilles, les boutons et les tiges, qui mesurent de 6 à 9 po.

166. La saveur du rapini est décrite comme noisetée, amère et piquante. Le rapini mature est habituellement cuit, tandis que les jeunes pousses, dont la texture et la saveur sont plus délicates, peuvent être mangées crues en salade.

167. Les rapinis fournis doivent :

a. avoir des tiges fraîches, fermes, d'épaisseur uniforme et d'un vert brillant;

b. avoir des pousses vertes compactes ou aucune pousse; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

168. Ne sont pas acceptables les rapinis dont :

a. certains bouquets comportent des boutons floraux ouverts ou jaunis;

b. la tige a une texture ligneuse;

c. les fleurs commencent à se développer; et/ou

d. la tige est en train de flétrir.

SQA-11-46 - Rutabagas

Description

169. Le rutabaga, souvent appelé « navet » au Canada, est un légume-racine de forme ronde à légèrement allongée. Les rutabagas présentent une partie supérieure rouge terne, une partie inférieure blanc crème et une chair variant du jaune au jaune rosâtre.

170. Les rutabagas fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 relative aux rutabagas énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Rutabagas] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être fermes et lourds pour leur taille;

c. être exempts d'imperfections;

d. être propres, bien formés et relativement lisses; et

e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

171. Ne sont pas acceptables les rutabagas :

a. qui présentent des signes de flétrissement ou de ramollissement, ou encore des crevasses de croissance.

SQA-11-47 - Épinards et bébés épinards

Description

172. **L'épinard** est un légume-feuille vert foncé. Les feuilles, plus ou moins en forme de spatule, peuvent être froissées ou plates. Les feuilles sont tendres et de saveur légèrement amère. L'épinard cru a une saveur douce, légèrement sucrée qui peut être rafraîchissante en salade. La saveur devient plus acide et robuste lorsque l'épinard est cuit.

173. Les **bébés épinards** sont les plus petites feuilles de la variété d'épinards à feuilles plates et sont habituellement récoltés durant les premiers stades de la croissance de la plante, habituellement de 15 à 35 jours après la plantation. En raison de leurs petites feuilles, de leur texture tendre et de leur goût sucré par rapport aux épinards matures, les bébés épinards sont souvent utilisés en salade tandis que les épinards matures sont utilisés dans les plats cuits.

174. Les épinards fournis doivent :

a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des épinards dans les USDA Grades and Standards for Spinach Leaves (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. avoir des feuilles propres, croustillantes et fraîches d'un vert foncé uniforme; et

c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

175. Ne sont pas acceptables les épinards :

a. flétris ou meurtris;

b. jaunis; et

c. gluants ou tachés.

SQA-11-48 - Courges

Description

176. La courge est un légume charnu protégé par une écorce. Les courges sont d'ordinaire regroupées en deux catégories : les courges d'été et les courges d'hiver.

177. Les courges d'été sont parfois appelées « courges à moelle ». Les courges d'été sont cueillies avant que la peau durcisse et que le fruit soit mûr. La peau de la courge d'été est mince et sa couleur varie du jaune au vert, selon la variété. Les courges d'hiver sont cueillies et consommées lorsque le fruit et les graines sont mûrs et que la peau a épaissi pour devenir une écorce dure non comestible. Elles peuvent être de forme ronde, allongée ou dentelée, ou même en forme de poire. La chair des courges d'hiver va du jaune doré à l'orange vif. Les légères variations de la couleur de la peau n'affectent pas leur saveur.

SQA-11-48-01 – Tableau 1 : Courges d'hiver

Variétés de courges d'hiver	Description
Courgeron ou courge poivrée	Il s'agit de l'une des plus petites courges d'hiver. Cette courge de forme sphérique, ornée de profonds sillons, est habituellement verte avec des teintes orangées ou jaunâtres. La chair est orangée et de texture quelque peu sèche. De saveur plus ou moins douce, cette courge est généralement considérée comme étant moyennement sucrée. On trouve sur le marché des courgerons dorés, verts ou orangés. Le courgeron pèse entre 450 g et 1,2 kg (1 et 3 lb).
Courge-banane	Grande courge cylindrique aux extrémités fuselées ressemblant à une banane. La courge-banane peut atteindre 60 cm (2 pi) de long et environ 15 cm (6 po) de diamètre. L'écorce est dure et varie du jaune crème à l'orange pâle. La chair est orange vif, de texture fine et de saveur sucrée.
Courge musquée	Grosse courge en forme de poire allongée. La courge musquée présente une écorce dure havane et une chair jaune-orange vif qui a une riche saveur de noisette, légèrement sucrée, semblable à celle de la patate douce ou de la citrouille. La courge musquée affiche une teneur en eau plus élevée que celle des autres courges. Plus la chair est orangée, plus la courge est mûre, sèche et sucrée. La courge musquée pèse entre 900 et 2,2 kg (2 et 5 lb).

Variétés de courges d’hiver	Description
Courge de Hubbard	Grande courge de forme arrondie aux extrémités fuselées. L’écorce bosselée, dure et verruqueuse peut varier de l’orange au doré en passant par le vert et le bleu-gris. La chair est orange, dense, humide et sucrée. En raison de sa peau extrêmement dure, cette courge d’hiver figure parmi celles qui se conservent le plus longtemps. La courge de Hubbard peut atteindre une taille volumineuse. Aussi appelé potiron vert de Hubbard.
Citrouille	Selon la variété, on trouve ainsi des citrouilles très petites et aplaties et d’autres qui sont grosses et rondes. Les citrouilles peuvent peser moins de 900 g (1 lb) ou jusqu’à 11 kg (25 lb) chacune. L’écorce est côtelée, lisse et orangée. En général, les citrouilles les plus petites sont également les plus savoureuses.
Courge spahetti	La courge spaghetti, également appelée « spaghetti végétal », est une grande courge oblongue possédant une écorce lisse moyennement dure de couleur jaune à ivoire. Une fois cuite, sa chair jaune et filandreuse se sépare en brins qui ressemblent à des spaghettis. Sa saveur douce rappelle celle de la noisette et absorbe les saveurs des aliments qui l’accompagnent. Il est recommandé de choisir une courge spaghetti dont la teinte va du crème au jaune foncé. Les courges spaghettis les plus jaunes sont les plus mûres et les plus savoureuses; celles qui sont presque blanches ne sont pas assez mûres. La courge spaghetti pèse entre 2,7 et 3,6 kg (6 et 8 lb). Sa longueur peut atteindre près de 23 cm (9 po), et son diamètre, environ 12,7 cm (5 po). Les grosses courges spaghettis sont plus savoureuses que les petites.

178. Les courges d’hiver fournies doivent :
    a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l’égard des courges d’automne et d’hiver ainsi que des citrouilles dans les USDA Grades and Standards for Fall and Winter Type Squash and Pumpkin (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d’origine);
    b. être fermes et bien formées;
    c. être lourdes pour leur taille;
    d. présenter une forme et une écorce de couleur conformes au type spécifié; et
    e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.
179. Ne sont pas acceptables les courges d’hiver :
    a. qui présentent des zones affaissées ou des taches de moisissure;
    b. dont la peau a été entaillée, fendue ou perforée;
    c. dont l’écorce est tendre, ce qui est un signe d’immaturité.

SQA-11-48-02 – Tableau 2 : Variétés de courges d’été

Variétés de courges d'été	Description
Courge Yellow-Crookneck	La courge Yellow-Crookneck est un type de courge d'été qui ressemble à un bulbe dont le sommet est habituellement replié en forme de crochet et dont la peau très verruqueuse arbore une riche couleur jaune. La chair, sucrée, varie du blanc au jaune pâle et peut être consommée crue ou cuite. Les petites courges sont les plus savoureuses. La saveur sucrée de cette courge, qui rappelle celle de la noisette, se rapproche davantage de celle des courges d'hiver que de celle des autres variétés de courges d'été. Les courges de taille moyenne (environ 15 cm ou 6 po de long) sont les meilleures au goût.
Courgette	La courgette, aussi appelée « zucchini », est de forme cylindrique et présente une peau vert foncé brillante, parfois marbrée de taches blanches et légèrement côtelée. Sa chair et ses graines sont blanches, et elle peut être consommée crue ou cuite. On trouve également sur le marché des courgettes jaunes. Les petites courgettes tendres (12,7 cm ou 5 po ou moins) sont les meilleures. La courgette a une saveur douce et une texture croustillante.

180. Les courges d'été fournies doivent :

    a. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des courges d'été dans les USDA Grades and Standards for Summer Squash (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

    b. être lourdes pour leur taille;

    c. être jeunes et avoir une peau tendre et brillante;

    d. présenter une forme et une écorce de couleur conformes au type spécifié; et

    e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

181. Ne sont pas acceptables les courges d'été :

    a. qui présentent des imperfections;

    b. qui sont spongieuses;

    c. qui sont trop grosses, ce qui peut les rendre fibreuses et sans saveur; et

    d. qui sont très petites, car elles manqueront alors de saveur.

182. Toutes les courges provenant de pays autres que le Canada doivent :

    a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

    b. satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des courges dans les USDA Grades and Standards for Fall and Winter Type Squash and Pumpkin et/ou dans les USDA Grades and Standards for Summer Squash (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

    c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais;

d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes; et

e. Toutes les courges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA-11-49 - Bette à carde

Description

183. Les feuilles de la bette à carde, en forme d'éventail, sont d'un vert vif clair ou foncé, légèrement froissées. Selon la variété, les tiges peuvent être d'un blanc éclatant ou colorées. Plus elles sont colorées, plus elles sont sucrées. Seules la tige et les feuilles de la plante sont comestibles. La bette à carde a une saveur salée légèrement amère. Ses feuilles peuvent atteindre 15 cm de largeur. Les longues tiges charnues sont tendres et croquantes.

184. Les bettes à carde fournies doivent avoir des tiges fermes et des feuilles croquantes, exemptes de taches. Elles doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-50 - Tomates

Description

185. La tomate est techniquement un fruit. Elle vient en plusieurs variétés, qui déterminent souvent son utilisation. De plus, la taille et la couleur peuvent varier à l'intérieur d'une même variété. Outre la tomate rouge habituelle, on trouve aussi sur le marché des tomates jaunes et vertes. La tomate a une riche saveur légèrement acidulée.

186. Les tomates fournies doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 fixées à l'égard des tomates de plein champ ou de serre énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Tomates] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être fermes et bien formées;

c. avoir une peau lisse;

d. être lourdes pour leur taille;

e. être de couleur vive et uniforme;

f. être de la taille, de la variété et de la couleur spécifiées; et

g. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

SQA-11-50-01 – Tableau 1 : Variétés de tomates

Type	Description
Tomate cerise	Moins de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Peut être jaune ou rouge. Très savoureuse. Les variétés jaunes sont les plus sucrées.
Tomate ronde	Inclut les tomates des types Beefsteak ou cœur de bœuf. Sont habituellement rouges et plutôt rondes. On trouve sur le marché des variétés jaunes, en général moins acides. Chair ferme et savoureuse.
Tomate Roma (incluant les tomates prunes)	De forme oblongue, ce type de tomate convient davantage à la cuisson. Inclut la tomate prune, qui a plus ou moins la forme d'un œuf; très savoureuse, elle contient beaucoup de chair, moins de graines et moins d'eau que les autres variétés. Ces tomates sont cultivées uniquement aux fins de cuisson et pour l'emballage.
Tomate en grappe	Cueillie lorsqu'elle commence à se détacher ou à rougir, ce qui lui permet de développer plus de saveur.

187. Toutes les tomates provenant de pays autres que le Canada doivent :

a. satisfaire aux exigences énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais, ou à des exigences équivalentes;

b. être conformes aux exigences de la catégorie Canada no 1 fixées à l'égard des tomates de plein champ ou de serre énoncées dans l'ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Tomates] (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

c. être conformes aux exigences de la catégorie U.S. No 1 énoncées à l'égard des tomates dans les USDA Grades and Standards for Tomatoes et/ou les USDA Grades and Standards for Greenhouse Tomatoes et/ou les USDA Grades and Standards for Tomatoes on the Vine (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais;

e. satisfaire à toutes les exigences de la règlementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes; et

f. Toutes les tomates doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA-11-51 - Navet

Description

188. Le navet véritable, ou rabiole, à ne pas confondre avec le rutabaga, appartient à la grande famille des crucifères, qui comprend aussi le chou, la moutarde et le radis. Le navet est une racine tubéreuse dont la partie supérieure présente une forme arrondie. Sa peau mince va du blanc crème au rouge rosâtre, et le collet est violet. La chair est blanche et ferme, et la saveur est subtile, mais parfumée. Le navet ressemble au rutabaga.

189. Les navets fournis doivent :

a. être conformes aux exigences de la catégorie US. No 1 énoncées à l'égard du navet et du rutabaga dans les USDA Grades and Standards for Turnip or Rutabagas (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

b. être petits (les gros navets risquent d'être coriaces et amers);

c. être fermes et lourds pour leur taille;

d. être exempts d'imperfections;

e. être propres, bien formés et relativement lisses; et

f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

190. Ne sont pas acceptables les navets qui présentent :

a. des signes de flétrissement;

b. des signes de ramollissement; et

c. des crevasses de croissance.

SQA-11-52 - Cresson de fontaine

Description

191. Le cresson de fontaine est constitué feuilles en forme de cœur, vert moyen à vert foncé, regroupées sur de longues tiges minces (de 10 à 12,7 cm [4 à 5 po] de longueur) dont on fait des bottes. Le cresson de fontaine a une saveur épicée et une texture tendre ou légèrement croquante.

192. Le cresson de fontaine fourni doit :

a. avoir un aspect frais;

b. être bien coloré;

c. avoir des feuilles vert foncé; et

193. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-11 concernant les légumes frais.

Règlements applicables et références concernant les légumes frais

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 11, Fruits, légumes, leurs produits et succédanés

Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)
Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285)
Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I, Partie II : Catégories et normes visant les Légumes Frais

Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)

Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)

Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)

Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)

Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais [CODEX ALIMENTARIUS]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Asperges]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux de Bruxelles]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Carottes]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Choux-fleurs]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Céleri]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Maïs sucré]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Concombres]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Laitue pommée]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Oignons]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Pommes de terre]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Tomates]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Panais]

ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais [Rutabagas]

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) [Légumes]

Tasty Vegetable List (List of Culinary Vegetables)

Fresh Fiddleheads

USDA Grades and Standards for Vegetables

USDA Specifications & US Grading Standards

USDA Grades and Standards for Sweet Anise

USDA Grades and Standards for Globe Artichokes

USDA Grades and Standards for Fresh Asparagus

USDA Grades and Standards for Florida Avocadoes

USDA Grades and Standards for Snap Beans

USDA Grades and Standards for Beets

USDA Grades and Standards for Brussels Sprouts

USDA Grades and Standards for Cabbage

USDA Grades and Standards for Carrots

USDA Grades and Standards for Cauliflower

USDA Grades and Standards for Celery

USDA Grades and Standards for Corn

USDA Grades and Standards for Cucumbers

USDA Grades and Standards for Eggplant

USDA Grades and Standards for Kale

USDA Grades and Standards for Greenhouse Leaf Lettuce

USDA Grades and Standards for Field Grown Leaf Lettuce

USDA Grades and Standards for Romaine

USDA Grades and Standards for Mushrooms

USDA Grades and Standards for Okra

USDA Grades and Standards for Fresh Peas

USDA Grades and Standards for Sweet Peppers

USDA Grades and Standards for Sweet Potatoes

USDA Grades and Standards for Radishes

USDA Grades and Standards for Turnip or Rutabagas

USDA Grades and Standards for Spinach Leaves

USDA Grades and Standards for Fall and Winter Type Squash and Pumpkin

USDA Grades and Standards for Summer Squash

USDA Grades and Standards for Tomatoes

USDA Grades and Standards for Greenhouse Tomatoes

USDA Grades and Standards for Tomatoes on the Vine