

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 b) de l'ordre du jour

CX/FFV 03/5
juillet 2003

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

Onzième session

Mexico (Mexique), 08 – 12 septembre 2003

PROJET DE SECTION 2.1.3 – SPÉCIFICATIONS RELATIVES À LA MATURITÉ (PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES) (À L'ÉTAPE 6)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées, en leur qualité d'observateurs du Codex, qui souhaitent formuler des observations sur *le projet de section 2.1.3 – spécifications relatives à la maturité (projet de norme Codex pour les oranges) (A L'ÉTAPE 6)* ci-joint sont invités à les faire parvenir **avant le 22 août 2003** à C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México CONM: + (52) (55) 57 29 93 00 Ext. 4144 / 4137 Directo: + (52) (55) 57 29 94 80; Télécopie: + (52) (55) 55 20 97 15 / + (52) (55) 57 29-94 80; Mél: codexmex@economia.gob.mx y/o jorgez@economia.gob.mx, et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39.06.5705.4593 ou adresse électronique: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. En examinant les sections 2.1.2 (coloration) et 2.1.3 (spécifications relatives à la maturité) du projet de norme Codex pour les oranges, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a rappelé qu'à sa dixième session (Mexico, juin 2002), il avait décidé qu'un groupe de rédaction dirigé par Cuba, entreprendrait l'examen et la révision de ces sections dans leur intégralité, en particulier en ce qui concerne la distinction entre oranges vertes et mûres et oranges vertes et non mûres (teneur minimale en jus et autres spécifications relatives à la maturité pour les variétés oranges et vertes)¹.
2. Le Comité a eu un échange de vues approfondi au sujet de l'inclusion des oranges vertes et mûres dans la norme et il est convenu que dans tous les cas, la Norme Codex pour les oranges devrait refléter les besoins de tous les gouvernements membres du Codex qui incluraient la commercialisation des oranges vertes et mûres. Le Comité a accepté en principe que les oranges cultivées dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées puissent avoir un degré de maturité et une saveur acceptables, indépendamment de la couleur de la peau. Néanmoins, le Comité a noté que ceci exigerait l'élaboration de critères de maturité pour toutes les oranges, y compris les oranges vertes et mûres dans une section distincte de la norme.

¹ ALINORM 01/35, par. 57.

3. Compte tenu de la décision d'incorporer les oranges vertes dans la norme, le Comité a modifié la section 2.1.2 Coloration pour inclure les dispositions sur ces oranges et est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par le Royaume-Uni, préparerait une version révisée de la Section 2.1.3 à la lumière des observations écrites présentées et des débats ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité a noté que la proposition du Royaume-Uni à cet égard serait un point de départ utile, mais que les autres paramètres relatifs à la maturité devraient aussi être examinés.²
4. Le Royaume-Uni a rédigé une proposition sur la base des considérations ci-dessus, des débats de la section spécialisée CEE/ONU sur la normalisation des fruits et légumes frais à sa quarante-neuvième session (Genève, juin 2003) et des observations soumises par les membres du groupe de rédaction.
5. A cet égard, on notera que même si la proposition faite par le Royaume-Uni à propos des oranges à la dixième session du Comité a été généralement approuvée, aucune solution faisant l'unanimité n'a été trouvée à ce stade au problème des critères de maturité autres que la teneur en jus. Des études sont en cours sur cette question, mais elles ne sont pas encore achevées. Le mieux serait sans doute que le groupe de rédaction sur les critères de maturité pour les oranges poursuive ses travaux et étudie diverses combinaisons possibles de critères, parmi lesquels l'acidité minimale, une teneur en sucre minimale et le ratio sucre/acide, afin de pouvoir formuler de nouvelles propositions aux prochaines sessions du Comité. Certains membres du groupe de rédaction se sont demandé s'il était bien nécessaire de définir la zone de production pour les oranges vertes sur plus d'un cinquième de leur superficie. Le groupe de rédaction pourrait examiner cette question en même temps que les nouveaux critères de maturité. Dans l'intervalle, il est proposé que le Comité communique le projet de norme Codex pour les oranges, y compris les amendements aux sections 2.1.2 (Coloration) et 2.1.3. (Critères de maturité) proposés par le groupe de rédaction, à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8.
6. La proposition du groupe de rédaction est jointe en annexe au présent document. Pour les membres souhaitant formuler des observations, le texte actuel convenu lors de la dixième session du Comité se trouve dans le projet de norme Codex pour les oranges (Annexe V du document ALINORM 03/35). Compte tenu des délais très rapprochés entre la soumission des observations et la tenue de la onzième session du Comité, les observations reçues ne seront pas traduites.
7. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations à **l'étape 6** du *projet de section 2.1.3 – spécifications relatives à la maturité (projet de norme Codex pour les oranges)*, comme indiqué ci-dessus.

² ALINORM 03/35, par. 46-51 et Annexe V (projet de norme Codex pour les oranges).

ANNEXE

Proposition du groupe de rédaction concernant les critères de maturité des oranges

Il est proposé de modifier les sections 2.1.2. (Coloration) et 2.1.3. (Critères de maturité) du projet de norme Codex pour les oranges (Annexe V du document ALINORM 03/35) et de regrouper les critères de maturité comme suit :

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES

2.2. CRITERES DE MATURITE

La maturité des oranges est définie par les paramètres ci-après :

- coloration ;
- teneur minimale en jus, calculée par rapport au poids total du fruit et après extraction du jus par presse manuelle.

2.2.1. Coloration

La coloration doit être telle qu'après un développement normal, les oranges aient la couleur normale propre à leur variété à leur point de destination, compte tenu de la période de cueillette, de la zone de production et de la durée du transport.

La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur vert clair sont autorisés, à condition que la couleur verte ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit.

Les oranges produites dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées pendant la période de développement peuvent être d'une couleur vert clair sur plus d'un cinquième de leur superficie totale, pourvu qu'elles répondent aux critères mentionnés à la section 2.2.2, ci-après.

2.2.2. Teneur minimale en jus

- | | |
|---|------|
| - Oranges sanguines: | 30 % |
| - Groupe Navels, Nagpur, Khasi, Coorg, Garut: | 33 % |
| - Autres variétés: | 35 % |
| - Fruits de couleur verte sur plus d'un cinquième de leur superficie: | 45 % |