

# commission du codex alimentarius

**F**

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 4(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 03/7  
juillet 2003

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*11ème Session,  
Mexico (Mexique), 8 - 12 septembre 2003*

#### AVANT-PROJET DE TEXTE DE LA SECTION 2.1.1 - SPÉCIFICATIONS RELATIVES À LA MATURITÉ ET AVANT-PROJET D'ANNEXE – TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE ET TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE POUR DÉTERMINER LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE

(PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE)

(À L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur *l'avant-projet de texte de la section 2.1.1* ci-joint – *Spécifications relatives à la maturité et avant-projet d'annexe - Teneur minimale en matière sèche soluble et teneur seuil en matière sèche soluble pour déterminer la maturité des raisins de table (Projet de norme Codex pour les raisins de table) (À L'ÉTAPE 3)* sont invités à le faire **au plus tard pour le 22 août 2003** en les adressant à C.P. Miguel Aguilar Romo, Directeur général 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 poste 4144 / 4137. Direct: + (52) (55) 57 29 94 80; Télécopie: + (52) (55) 55 20 97 15 / + (52) (55) 57 29 94 80; courriel: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx) et/ou [jorgez@economia.gob.mx](mailto:jorgez@economia.gob.mx), avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39 06 5705 4593 ou courriel [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

#### RAPPEL

#### 10ème Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

#### *Prescriptions relatives à la maturité pour les raisins de table*

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, à sa 10ème session tenue à Mexico en juin 2002, a eu des débats prolongés sur les prescriptions minimales relatives aux grappes de raisin et aux valeurs minimales du ratio sucre/acides. La relation de ce point avec l'annexe de la norme relative à la teneur minimale en matière sèche soluble et à la teneur seuil en matière sèche soluble pour déterminer la maturité des raisins de table a également été examinée. Le Comité a noté que la CEE-ONU examinait également la mesure de la maturité des raisins de table.

2. Compte tenu de cela, le Comité a placé la section 2.1.1 tout entière et son annexe entre crochets en attendant qu'une section 2.1.1/Annexe révisées soient élaborées et distribuées, que des observations aient été reçues et qu'un nouvel examen en soit fait à sa prochaine session. Ainsi le Comité a accepté de confier la révision de ces deux sections à un groupe de rédaction placé sous la direction du Chili.<sup>1</sup>

### ***Dimension des grains des raisins de table***

3. En examinant la question du poids minimal des grappes de raisins de table, le Comité a réorganisé le tableau de section 3.1 en faisant référence "à toutes les variétés excepté les variétés à petits grains énumérées à l'annexe" par opposition aux "variétés à gros grains" et aux "variétés à petits grains" et il est convenu que le groupe de rédaction constitué pour examiner les prescriptions relatives à la maturité élaborerait aussi une liste exhaustive des variétés à petits grains en tenant compte des travaux de la CEE-ONU et de l'OCDE à cet égard. Du fait de cette décision, le Comité a indiqué au tableau de la section 3.1 que la liste des variétés à petits grains était établie en tant qu'"Annexe en cours d'élaboration".<sup>2</sup>

### **Quarante-neuvième session de la section spécialisée de la CEE-ONU sur la normalisation des fruits et légumes frais**

4. La section spécialisée de la CEE-ONU sur la normalisation des fruits et légumes frais, à sa quarante-neuvième session (Genève, juin 2003), a examiné un document établi par l'Afrique du Sud dans lequel les prescriptions relatives à la maturité étaient répertoriées par variété. La section spécialisée a estimé que le document qui lui était soumis pour examen devait être affiné et il a été convenu de solliciter des observations à son sujet, de sorte qu'une nouvelle version puisse être établie pour examen à sa cinquantième session programmée du 10 au 14 mai 2004. À cet égard, la section spécialisée a pris note des travaux en cours sur la même question au sein du groupe de rédaction CCFFV sur les prescriptions relatives à la maturité pour les raisins de table, tout en notant que des avancées susceptibles de favoriser le débat à sa prochaine session sur cette question pourraient être accomplies lors de la 11ème session du Comité.

### **Proposition du groupe de rédaction au sujet des prescriptions relatives à la maturité et à la grosseur des grains des raisins de table**

5. La délégation du Chili a établi une proposition qui est jointe au présent document en tant qu'Annexe I. Une colonne additionnelle dans laquelle sont indiquées les dimensions des grains a été ajoutée au tableau. À titre d'information complémentaire, la proposition qu'examine la CEE-ONU est également jointe en tant qu'Annexe II. En raison de la brièveté du délai entre la date de soumission des observations et la 11ème session du Comité, les observations reçues seront communiquées dans la langue de l'original.

### **Sollicitation d'observations sur les prescriptions relatives à la maturité et à la grosseur des grains des raisins de table**

6. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius sont invités à communiquer leurs observations À **L'ÉTAPE 3 sur l'Annexe I** jointe contenant ***l'avant-projet révisé de section 2.1.1 - Spécifications relatives à la maturité et avant-projet d'annexe - Teneur minimale en matière sèche soluble et teneur seuil en matière sèche soluble pour déterminer la maturité des raisins de table (Projet de norme du Codex pour les raisins de table)*** comme indiqué ci-dessus, tout en tenant compte des travaux menés par la CEE-ONU tels que présentés à l'annexe II.

7. Il est rappelé aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius que les observations sur les prescriptions relatives à la maturité et à la dimension des grains pour les raisins de table doivent être faites dans le cadre du projet de norme du Codex pour les raisins de table (À L'ÉTAPE 6) pour lequel des observations ont été sollicitées (CL 2003/21-FFV) et dont il est prévu de débattre au titre du point 3 c) de l'ordre du jour.

---

<sup>1</sup> ALINORM 03/35, par. 81-82, 101-103 et Appendice VI (Projet de norme Codex pour les raisins de table).

<sup>2</sup> ALINORM 03/35 par. 92-93 et Appendice VI (projet de norme Codex pour les raisins de table).

**ANNEXE I****PRESCRIPTIONS MINIMALES RELATIVES À LA MATURITÉ ET AUX DIMENSIONS DES GRAINS POUR LES RAISINS DE TABLE**

<b>TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE ET TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE POUR LES RAISINS DE TABLE</b>			
<b>VARIÉTÉS</b>	<b>TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE (degrés Brix)</b>	<b>TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE (degrés Brix)<sup>3</sup></b>	<b>TAILLE DES GRAINS G= gros P= petits</b>
Almería	16,5	16,0	G
Beauty Seedless	15,5	15,0	P
Black Seedless	15,5	14,5	P
Calmería	16,5	16,0	G
Cardinal	15,0	14,5	G
Christmas Rose	16,5	16,0	P
Crimson Seedless	16,5	15,5	P
Dawn Seedless	15,5	15,0	P
Emperor	15,5	15,0	G
Exótica	14,5	14,0	G
Flame Seedless	16,0	15,0	P
Flame Tokay	16,0	15,5	G
Italia	16,0	14,0	G
Kyoho	15,5	-	P
Moscatel Rosada	17,0	16,0	P
Perlette	15,5	14,5	P
Queen	15,5	15,0	G
Red Globe	16,0	14,5	G
Red Seedless	14,5	-	P
Ribier	16,0	15,5	G
Ruby Seedless	16,0	15,0	P
Sugraone/Superior Seedless	16,0	15,0	P
Thompson Seedless	16,5	15,5	P

<sup>3</sup> La teneur seuil en matière sèche soluble correspond au minimum de degrés Brix que doit présenter le raisin analysé pour que le ratio sucre/acidité minimal soit de 20 à 1.

**ANNEXE II****GROUPE DE TRAVAIL CEE-ONU SUR LES INDICES DE MATURITÉ DU RAISIN DE TABLE <sup>4</sup>  
INDICES DE MATURITÉ MINIMALE**

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
Admirable de Courtiller	Admirable - Csiri Csuri		
Albillo	Acerba - Albuella - Blanco Ribera - Cagalon		
Aledo	New Cross - Real	14,0	-
Alphonse Lavallée	Garnacha roya - Ribier	12,0	-
Amasya Siyahi			
Angela	Angiola		
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2		
Annamaria	I. Ubizzoni 4		
Baidor		16,0	-
Baltali			
Baresana	Duraca - Golden Champion - Lattuario bianco - Latuario bianco - Littuario bianco - Turchesa - Turchesca - Uva di Bisceglie - Uva rosa - Uva Turca - Varesana		
Barlinka		15,0	-
Beauty Seedless		15,0	20:1
Bellevue	Péridot	12,0	20:1
Bicane	Napoleon - Perle Impériale - Weisser Damaszaner - Zanta	17,5	-
Bien Donné		13,5	20:1
Black Alicante	Granacke - Granaxa - Grandaxa		
Black Magic		13,0	-
Black Pearl		13,0	-
Black Seedless		14,5	20:1
Blanc d'Edessa	Edessis - Amasya		

<sup>4</sup> TRADE/WP.7/GE.1/2003/INF.14

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
Bonheur		15,0	-
Calmeria		16,0	20:1
Canon Hall	Cannon Hall Muscat		
Cardinal		12,0	-
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana		
Centennial Seedless		14	20:1
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fendant - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan		
Chasselas rouge			
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo - Villanueva		
Christmas Rose		16,0	20:1
Ciminnita	Cipro bianco		
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona		
Coarna noir			
Colombana bianca	Veredea - Colombana de Peccioli		
Crimson Seedless		15,0	-
Csabagyöngye	Perla di Csaba - Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba		
Dabouki	Barbaroui - Khalili - Salti	16.5	-
Dan Ben-Hannah	Black Emperor	14,0	-
Danam			
Danlas			
Danuta			
Datal		15,0	-
Dauphine		15,5	-
Dawn Seedless		15,0	-
Dehlo			
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A		

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
Diagalves	Dependura - Formosa - Pendura - Villanueva		
Dimiat	Damiat - Zoumiatico		
Dominga	Gloria - Murciana blanca - Uva verde de Alhama		
Doña Maria			
Eclipse Seedless		16,0	-
Emperor	Emperador - Genova - Red Emperador - Red Emperor	15,0	-
Erenköy Beyazi			
Erlihane		15,0	-
Exalta			
Exótica		14,0	20:1
Ferral			
Flame Seedless	Red Flame	15,0	-
Flame Tokay			
Frankenthal	cf.2a - Schiava Grossa	14,0	-
Gemre	Pembe Gemre		
Golden Champion	cf.2a - Baresana		
Golden Hill		14,5	-
Gradisca	Gradiska		
Gros Colman	Colman - Colman früher Wälscher - Gros Colmar - Triomphe	15,5	-
Gros Maroc			
Gros Vert	Abbondaza - St. Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme		
Hönüsü			
Ignea	I. Pirovano 185		
Imperial Napoleon	Doña Mariana, Mariana		
Isa			
Italia	Dona Sofia - Idéal - Italian Muscat - I. Pirovano 65 - Moscatel	14,0	20:1

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
	Italiano		
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques - Saint Jacques		
Kozak Beyazi			
Kyoho		15,5	-
Lady Ann		16,0	-
La Rochelle		15,0	-
Léopold III		15,0	-
Lival			
Madeleine	Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin - Républicain		
Majestic		15,0	-
Mathiasz Janosné muskotóly	Muscat Madame Mathiasz - Madame Jean Mathiaz		
Matilde			
Michele Palieri			
Mireille			
Molinera	Besgano - Castiza - Molinera gorda	15,5	-
Moscatel Rosada		16,0	20:1
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda		
Moscato d'Amburgo	Black Muscat - Hambro - Hamburg - Hamburski Misket - Muscat d'Hambourg - Musato Preto	15,5	-
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese		
Muscat d'Alexandrie	Moscatellone - Moscatel Romano - Muscat Gordo bianco - Muscat de Grano Gordo - Muscat d'Espagne - Muscat Romano - Muscat blanc d'Alexandrie - Muskaat van Alexandrië - Salamanna - Sermannna - White Hanepoot - Witte	15,0	18:1

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
	Muskaat - Zibibbo		
Muscat d'Hambourg	cf.2b Moscato d'Amburgo		
Muscat Seedless		15,0	-
Muscat Supreme		15,0	23:1
Muska		14,0	-
Œillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello - Sinso		
Ohanes	Almeria - Blanca Legitima - Ohanex - Uva de Almeria - Uva di Almeria - Uva de Embarque - Uva del Barco	15,5	-
Olivette blanche	Bridal - Olivette de Montpellier - Olivette de Vendemian	14,0	-
Olivette noire	Olivetta nera - Olivetta Vibonese - Cornichon - Preta - Purple Cornichon	14,0	-
Ora			
Pannonia	Pannonia Gold		
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien		
Peck			
Perlaut		15,5	-
Perlette		13,5	-
Perlona	I. Pirovano 54		
Phraoula	Fraoula - Praoula Kokkini - Phraoula radini		
Piobella		14,0	-
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca	15,5	-
Planta Nova	Coma - Tardana - Tortazon		



<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
Précoce de Malingre			
Prima			
Prime	Prime Seedless	14,0	22:1
Primus	I. Pirovano 7		
Prof. Aberson			
Prune de Cazouls		15,5	-
Prunesta	Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli		
Ragol	Ahmeur bou Ahmeur - Angelina - Argelina - Imperial roja - Uva de Ragol		
Rasaki			
Red Globe		14,5	23:1
Red Seedless		14,5	-
Regal Seedless		16,0	-
Regina	Afouz Ali - Afis Ali - Afuz Ali - Aleppo - Bolgar - Dattier de Beyrouth - Dattero di Negroponte - Galleta - Hafis Ali - Inzolia imperiale - Karaboumou - Kararubun - Mennavacca bianca - Parchitana - Pergolona - Regina di Puglia - Reine - Rasaki - Rosaki blanc - Rosetti - Uva Real - Waltham Cross	13,5	-
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten - Muskat Szőlőskertek Kizalyneja - Szőlőskertek Kizalyneh - Rasaki ourgarias - Regina Villos - Reina de las Viñas, Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards	15,0	20:1
Regina nera	Mennavacca nera - Lattuario nero - Olivettona - Regina negra		

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
	- Rosaki noir		
Ribol			
Ronelle	Black Gem	14,0	-
Royal		13,0	
Ruby Seedless		15,0	20:1
Salba		14,0	-
Schiava grossa	Black Hambourg - Frankenthal - Gross Vernatsch - Imperator - Lamper Schiavone – Trollinger		
Servant	Servan - Servant di Spagna		
Sharat Seedless	Kishmi Chorni	16,0	20:1
Sideritis	Sidiritis		
Sonita	Bonita	15,0	-
Sugrafive5		14,0	-
Sugraone6		14,0	-
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye	16,0	-
Thompson seedless et mutations		15,0	22:1
Sundance		14,0	-
Sunred Seedless		15,5	-
Tchaouch	Chaouch - Parc de Versailles - Tsaoussi		
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche		
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro		
Verico			

<sup>5</sup> La marque de commerce exclusive Early Superior Seedless™ ne peut être utilisée que pour commercialiser les fruits de cette variété avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

<sup>6</sup> La marque de commerce exclusive SUPERIOR SEEDLESS® ne peut être utilisée que pour commercialiser les fruits de cette variété avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

<b>CULTIVARS</b>	<b>SYNONYME(S)</b>	<b>INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE MINIMAL (degrés BRIX)</b>	<b>RATIO MINIMAL SUCRE : ACIDE *</b>
Victoria		12,0	25:1
Yapincak			

En outre, les modifications/propositions ci-après à la norme CEE-ONU relative aux raisins de table (voir CX/FFV 03/4) ont été faites:

1. Les méthodes d'échantillonnage, de détermination de l'indice réfractométrique et du ratio sucre/acide ne doivent pas être définies par la CEE-ONU. Ce sont les méthodes de l'OCDE qui doivent être appliquées et le cas échéant mises à jour.
2. Dans l'hypothèse où une proposition relative aux prescriptions en matière de maturité serait adoptée, l'annexe actuelle à la norme/recommandation CEE-ONU relative aux raisins de table devrait être renumérotée pour devenir l'Annexe I et la mention suivante devrait figurer en tête de la section II A en remplacement des prescriptions actuelles en matière de maturité:

*“Les variétés recensées à l'annexe II sont considérées comme ayant atteint la maturité quand le jus des grains atteint ou dépasse les valeurs minimales d'indice réfractométrique, ou dans le cas où le ratio sucre/acides est mentionné, il atteint ou dépasse aussi bien la valeur minimale d'indice réfractométrique que le ratio sucre/acides. Toutes les variétés qui ne sont pas portées sur la liste sont considérées comme ayant atteint la maturité lorsqu'elles satisfont à la valeur minimale de 20:1 du ratio sucre/acide.”*

3. Les variétés pour lesquelles il n'est pas mentionné de valeur sous la rubrique "maturité" doivent être supprimées du projet d'annexe II et doivent répondre au critère d'un ratio sucre/acide par défaut de 20:1.
4. Il est proposé que soient insérés dans la norme CEE-ONU relative aux raisins de table le tableau ci-après ainsi que la phrase citée au paragraphe 2 (les variétés non assorties d'un indice devront être supprimées de la liste).