

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 d) de l'ordre du jour

CX/FFV 03/10
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

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS à l'étape 3

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les ramboutans* ci-joint (à l'étape 3) 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) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108 Directo: (52) (5) 72 99 480; Fax: (52) (5) 55 20 97 15; E-mail: 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. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, lors de sa dixième session (Mexico, Juin 2002) est convenu que la Thaïlande rédigerait un Avant-projet de norme Codex pour les ramboutans pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session, sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius. Suite à cette décision, les ramboutans ont été éliminés de la Liste de priorité¹. La Commission du Codex Alimentarius, lors de sa vingt-sixième session (Rome, Juillet 2003) a approuvé l'élaboration de la norme Codex pour les ramboutans en tant que nouvelle activité du Comité.
2. *L'Avant-projet de norme Codex pour les ramboutans* est joint en Annexe au présent document. Le texte a été ajusté selon les textes normalisés qui s'appliquent pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais. Compte tenu du peu de temps à disposition entre le début de la onzième session du Comité et la présentation des observations, celles-ci resteront en langue originale.
3. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations sur *l'Avant-projet de norme Codex pour les ramboutans*, à l'étape 3, comme indiqué ci-dessus.

¹ ALINORM 03/35, par. 114

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS

(À l'étape 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de ramboutans appartenant à l'espèce *Nephelium Lappaceum* L. de la famille des Sapindaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les ananas destinés à la transformation industrielle.¹

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les ramboutans doivent être:

- entiers;
- frais;
- sains; sont exclus les fruits qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts de tâches prononcées;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs;
- exempts de dommages causés par de hautes et/ou basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

2.1.1 Les ramboutans doivent avoir été récoltés avec soin et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés.

Le développement et l'état des ramboutans doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les ramboutans sont classés en trois catégories comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les ramboutans classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les ramboutans, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

2.2.2 Catégorie I

Les ramboutans classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

De légers défauts peuvent cependant être admis, à condition qu'ils n'affectent pas plus de 5 pour cent de la surface totale du fruit et n'affectent pas la pulpe ni l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ramboutans qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

De légers défauts peuvent être admis à condition qu'ils n'affectent pas plus de 20 pour cent de la surface totale du fruit et n'affectent pas la pulpe ni leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme. Le fruit se présente seul ou en grappes. Les calibres sont indiqués ci-après:

Tableau 1

Calibre des ramboutans vendus individuellement

Calibre	Nombre de fruits par kilogramme
1	<25
2	25 – 27
3	28 – 30
4	31 – 33
5	>33

Tableau 2

Calibre des ramboutans vendus en grappes

Calibre	Nombre de fruits par kilogramme
1	≤ 28
2	29 – 32

4. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLERANCES DE QUALITE

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans non conformes aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, vingt pour cent en nombre ou en poids de ramboutans d'un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage, pour les fruits vendus en grappes et dix pour cent pour les fruits vendus individuellement.

5. PRESENTATION

5.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ramboutans de mêmes origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie Extra, la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

5.2.1 Description des colis

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des ramboutans. Les récipients doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRESENTATION

Les ramboutans peuvent être vendus sous l'une ou l'autre des formes indiquées ci-après:

5.3.1 Individuellement

Dans ce cas, le pédoncule doit être coupé au premier nœud et la tige ne doit pas dépasser de plus de 5 millimètres le sommet du fruit.

5.3.2 En grappes

Dans ce cas, chaque grappe doit comporter au moins trois ramboutans et les grappes ne doivent pas dépasser 20 centimètres en longueur. Pendant le transport, dans chaque emballage, un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut se détacher de la grappe.

6 MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev.1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ramboutan ») et, le cas échéant, celui de la variété, et précisant si le fruit est vendu individuellement ou en grappes.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.³

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit (« ramboutan »), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- 1) catégorie;
- 2) calibre;
- 3) poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les ramboutans ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les ramboutans doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents du Codex pertinents, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis selon les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

³ En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.