

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 4(d) de l'ordre du jour

CX/FFV 05/12/10

CX/FFV 05/12/10-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

F

*Douzième Session
Mexico (Mexique), 16 - 20 Mai 2005*

Avant-projet de norme Codex pour le ramboutan

Observations à l'étape 3

OBSERVATIONS DE (Argentine, Costa Rica, Guatemala, Venezuela)

ARGENTINE

À la Section 2.1 : **Caractéristiques minimales**, les modifications apportées ont trait à la correction de fautes d'orthographe en espagnol.

Sous la Section 4 : **DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**, au point : **Tolérances de qualité**, Catégories « Extra » et « 1 », nous suggérons de supprimer du premier paragraphe l'expression : « ...ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie », y étant considéré comme exception ce qui est affirmé plus haut.

Section 5.2 **CONDITIONNEMENT**. Il convient de tenir compte de l'ordre logique suivant et de sa correcte rédaction en langue espagnole.

« Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les ramboutans doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais »

5.2.1 Description des récipients (Idem EMBALLAGE)

Les récipients doivent assurer une protection convenable du produit. Les emballages destinés au consommateur final doivent être suffisamment résistants pour garantir cette protection.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations internes ou externes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant 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 toxiques.

Les étiquettes adhésives apposées directement sur le produit ne doivent pas laisser de traces visibles d'adhésif après avoir été retirées.

Les emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

- Au point **6- DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**, sous la section **6.1.1 NATURE DU PRODUIT**, nous considérons que, quoique visibles sur le produit, il est tout de même important d'indiquer :

- le nom de l'espèce
- le nom de la variété
- dans le cas des emballages destinés au consommateur final et contenant un mélange de ramboutans de différentes variétés, il faudra indiquer le nom de chacune d'elles.

Ces mesures aideraient à faire connaître les produits aux endroits où ceux-ci ne sont pas connus, et éviteraient également de possibles malentendus et des pratiques commerciales déloyales.

Commentaires: - Au point **2.1 Caractéristiques minimales** : Il serait approprié d'inclure le mot « être » « estar » (dans le texte espagnol) de la façon indiquée et d'observer l'ordre suivant :

« Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les ramboutans doivent **être** :

- entiers ;
- sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation par l'homme ;
- propres, et pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs ;
- pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception fait de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- d'aspect frais ».

Au point **4 DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**, section **Tolérances de qualité**, Catégories « Extra » et « I », nous recommandons de supprimer l'expression, premier paragraphe : « ...ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie ».

- Au point **5.2 CONDITIONNEMENT** il faudrait tenir compte de l'ordre et de la rédaction ci-après en espagnol:

« Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les ramboutans doivent être placés dans des récipients conformes au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais »

5.2.2 Description des emballages

Les emballages doivent assurer une protection convenable du produit. Les emballages destinés au consommateur final doivent être suffisamment résistants pour garantir cette protection.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations internes ou externes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant 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 toxiques.

Les étiquettes adhésives apposées directement sur le produit ne doivent pas laisser de traces visibles d'adhésif après avoir été retirées.

Les emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

- Au point **6- MARQUAGE OU 'ÉTIQUETAGE**, sous la section **6.2 NATURE DU PRODUIT**, nous considérons approprié d'indiquer :

- le nom de l'espèce ;
- le nom de la variété.
- Dans le cas des emballages destinés au consommateur final et contenant un mélange de ramboutans de différentes variétés, il faudra indiquer le nom de chacune d'elles.

COSTA RICA

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Cette norme s'applique aux variétés **et/ou types** commerciaux de ramboutans obtenus de *Nephelium lappaceum* (L.), de la famille des *Sapindaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ramboutans destinés à la transformation industrielle.¹ D'autres corrections ne sont pertinentes que pour la version espagnole.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les ramboutans doivent être :

- sains ; ~~ont exclus les produits atteints de~~ (sans pourriture ou dommages le rendant impropres à la consommation) ;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par ces ravageurs, affectant l'aspect général du produit ; la modification proposée affecte seulement la rédaction de la version espagnole.
- ~~— pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs ;~~
- dans le cas des produits présentés en grappes, ces dernières devront être exemptes de feuilles et les tiges externes exemptes de ravageurs et de dommages causés par ces ravageurs.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les ramboutans, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

2.2 CLASSIFICATION

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les ramboutans de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et caractéristiques de la variété **et/ou du type commercial**. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les ramboutans de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et caractéristiques de la variété **et/ou du type commercial**. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ramboutans qui ne peuvent pas être classifiés....

- de légers défauts épidermiques ne dépassant pas [20%] de la surface totale.

Ces défauts ne devront en aucun cas affecter la pulpe du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

[Tableau 1

Spécifications de calibre pour les ramboutans présentés individuellement

Code de calibre	Poids par fruit (grammes)	Nombre de fruits par kilo
1	>50	<20
2	40-50	20-25
3	32-39	26-31
4	26-31	32-38
5	<26	>38

Code de calibre	Poids par fruit (g)	Nombre de fruits par kilo
<u>1</u>	<u>≥ 40</u>	<u><25</u>
<u>2</u>	<u>33-40</u>	<u>26-30</u>
<u>3</u>	<u>28-33</u>	<u>30-35</u>
<u>4</u>	<u>25-28</u>	<u>35-40</u>

Tableau 2

Spécifications de calibre pour les ramboutans présentés en grappe

Code de calibre	Nombre de fruits par Kg
1	<28
2	29-34
3	>35]

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage pour les fruits vendus individuellement [et 20% pour les fruits vendus en grappes]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des ramboutans de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, calibre et couleur.....

5.3 PRÉSENTATION

5.3.1 Fruits présentés individuellement

Dans ce cas, le pédoncule doit être détaché 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.] Dans chaque emballage, un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut se détacher de la grappe.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

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 (« ramboutans ») et, le cas échéant, celui de la variété, et/ou type commercial, précisant si le fruit est vendu individuellement ou en grappes.

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre; et
- nombre d'unités (facultatif).

GUATEMALA

Section 2 : Remplacer le mot *dispocisiones* par le mot disposiciones, à l'objet d'en rectifier l'orthographe.

Section 2.1 : Au huitième point, remplacer l'expression : *humedad externa anormal*, par humedad externa no admisible. Sur la même ligne, remplacer l'expression : *condensación consiguiente* par condensación derivada.

Section 2.1.1 À la deuxième ligne, ajouter le mot fisiológica après le mot *madurez*.

Section 5.2 Au deuxième paragraphe, remplacer le mot *disponerse* par acondicionarse. Cette modification concerne principalement une rédaction plus adéquate dans la version espagnole.

Note en bas de page N° 3 : Remplacer le mot *recuperado* par reciclado. Cette modification concerne principalement une rédaction plus adéquate dans la version espagnole.

Numeral 2: Sustituir la palabra *dispocisiones* por disposiciones. Por falta de ortografía

Numeral 2.1: Inciso octavo, sustituir la expresión: *humedad externa anormal* por humedad externa no admisible. En la misma línea sustituir la expresión: *condensación consiguiente* por condensación derivada.

Numeral 2.1.1 En la segunda línea agregar la palabra fisiológica después de la palabra *madurez*

Numeral 5.2 Segundo párrafo sustituir la palabra *disponerse* por acondicionarse

Pie de página No. 3: sustituir la palabra *recuperado* por reciclado

VENEZUELA

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, sous réserve que les dispositions particulières pour chacune d'entre elles et les tolérances admises en disposent autrement, les ramboutans devront :

- être entiers, **d'aspect frais et exempts de matières étrangères visibles** ;
- être **SAINS, sont exclus** les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation **par l'homme**;
- **être exempts de ravageurs et de dommages causés par ceux-ci et affectant l'aspect général du produit** ;
- être exempts de dommages causés par des conditions de haute et/ou basse température.....

NOTE : Le Venezuela, dans la Norme vénézuélienne Covenin, 1834-81, intitulée : « Fruits. Définitions générales » définit le fruit sain comme étant exempt de dommages causés par des agents biologiques (insectes, rongeurs, etc.) et/ou physiques (chaleur, froid, etc.) et/ou par des facteurs d'ordre physiologique (altérations intrinsèques du fruit).

2.2 CLASSIFICATION

Dans toutes les catégories, remplacer le mot *devront* par le mot **DOIVENT**.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Tableau 1

Calibre des ramboutans présentés individuellement

Code de calibre	Poids par fruit (grammes)	Nombre de fruits par kilo
1	>42	<24
2	34-42	24-30
3	33-27	31-37
4	26-23	≥ 38

Tableau 2

Calibre des ramboutans présentés par grappes

Code de calibre	Nombre de fruits par kilo
1	< 29
2	29-34
3	≥35

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.3 CATÉGORIE II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation **par l'homme**.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être **exempts de toxicité à l'objet d'éviter les migrations entre l'aliment et l'emballage** ; ils devront être neufs, propres, et de nature à garantir l'innocuité du produit.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

6.2.1 IDENTIFICATION

Remplacer le mot « facultatif » par « obligatoire », pour permettre de retracer le produit.

6.2.2 NATURE DU PRODUIT

Remplacer le mot « facultatif » par « obligatoire ».

6.2.3 ORIGINE DU PRODUIT

Remplacer le mot « facultatif » par « obligatoire », pour permettre de retracer le produit.

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les **résidus de pesticides** dans les ramboutans **ne doivent pas dépasser** les limites maximales de résidus fixés pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les **contaminants** dans les ramboutans **ne doivent pas dépasser** les limites maximales de contaminants fixés pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.