

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
Février 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

*Douzième session,
Mexico (Mexique), 16 - 20 mai 2005*

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE RAMBOUTAN

(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 norme Codex pour le ramboutan (À L'ÉTAPE 3)** sont invités à le faire **au plus tard pour le 15 avril 2005** en les adressant au Président du Comité, C.P. Miguel Aguilar Romo, Directeur général, Dirección General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (No. de tél: + (52) (55) 57 29 94 80, + (52) (55) 57 29 91 00, poste 43220, 43218; Télécopie: + (52) (55) 55 20 97 15, + (52) (55) 57 29 91 00, poste 43299; courriel: codexmex@economia.gob.mx, et/ou jalopez@economia.gob.mx, *de préférence*, avec 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 courriel codex@fao.org – *de préférence*).

ANTÉCÉDENTS

1. À sa onzième session (Mexico, septembre 2003), le Comité a examiné l'avant-projet de norme Codex pour le ramboutan et est convenu d'un certain nombre de modifications. Cependant, en raison des difficultés pour atteindre un consensus sur certaines sections, le Comité est convenu de renvoyer le document à l'étape 3 pour distribution et observations. Il est convenu en outre qu'un groupe de rédaction dirigé par la Thaïlande réviserait le texte sur la base du débat tenu, des observations écrites présentées à cette session, ainsi que des observations supplémentaires demandées à l'étape 3. La proposition du groupe de rédaction serait ainsi distribuée pour observations supplémentaires à l'étape 3 et soumise pour examen par le Comité à sa prochaine session.¹

2. Le groupe de rédaction a révisé le document et apporté les modifications ci-après:

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

3. Le Groupe de rédaction a considéré que le caractère « sain » du fruit était un paramètre générique de qualité qui pouvait englober une série de problèmes comme fruit qui coule ou fruit aplati. En outre, la caractéristique relative à la « maturité » figurait déjà à la Section 2.1.1. Le groupe de rédaction a donc recommandé de ne pas modifier le texte.

¹ ALINORM 04/27/35, par. 67 à 80. Les rapports et les documents de travail des sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp.

Section 2.1.1

4. Le groupe de rédaction a examiné la question du niveau Brix minimum et estimé que la souplesse laissée par la Section 2.1.1 en ce qui concerne la maturité était préférable. Le groupe de rédaction a donc recommandé de ne pas modifier le texte.

Section 2.2.2 - Catégorie I

5. Le groupe de rédaction n'a pu trouver de consensus sur la modification de la disposition figurant à la ligne 4 pour lire « de légers défauts épidermiques n'excédant pas 5 cent pour de la surface total, **les défauts sur les épines étant exclus** ». Les États-Unis d'Amérique ont recommandé de ramener ce chiffre à 2 pour cent et d'inclure les défauts comme par exemple, marques de frottement et dommages mécaniques sur les épines dans les défauts de la surface totale.

6. Le groupe de rédaction a examiné la proposition visant à ajouter deux points, c'est-à-dire légère difformité et légère décoloration à la fin de la troisième phrase des Sections 2.2.2 - Catégorie I et 2.2.3 - Catégorie II et décidé que les défauts de forme et de coloration qui ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit étaient autorisés conformément aux dispositions énoncées à la dernière phrase de la Section 2.2.2 - Catégorie I. En conséquence, le groupe de rédaction a proposé de laisser le texte en l'état.

Section 2.2.3 - Catégorie II

7. La cinquième ligne est modifiée comme suit « défauts épidermiques n'excédant pas [**10 pour cent**] de la surface totale, **les défauts sur les épines étant exclus** ».

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

8. Le groupe de rédaction a recommandé les nouveaux Tableaux 1 et 2 suivants:

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 | 27 - 33 | 31 - 37 |
| 4 | 23 - 26 | 38 - 44 |

Tableau 2

Calibre des ramboutans présentés par grappes

| Code de calibre | Nombre de fruits par kilo |
|-----------------|---------------------------|
| 1 | < 29 |
| 2 | 29 - 34 |
| 3 | 35 - 40 |

Section 5.3.2 – En grappes

9. La dernière phrase de la Section 5.3.2 – En grappes a été transférée à la Section 4.2 - Tolérances de calibre qui se lit: « Section 4.2: Pour toutes les catégories de ramboutans présentés en grappes, **un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut se détacher de la grappe dans chaque emballage.**

DEMANDE D'OBSERVATIONS CONCERNANT L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS

10. Les gouvernements et les organisations internationales intéressés ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius sont invités à communiquer leurs observations à **L'ÉTAPE 3** sur **l'avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans** ci-joint qui devra être examiné par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa douzième session, comme mentionné ci-dessus.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS (À L'ÉTAPE 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de ramboutans issus du *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

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:

- entiers;
- d'aspect frais;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des 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 un transport et une manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les ramboutans sont classés en trois catégories comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les ramboutans de 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 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 bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- de légers défauts épidermiques n'excédant pas 5 cent pour de la surface total, **les défauts sur les épines étant exclus.**

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.

La chair doit être exempte de défauts.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ramboutans qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les ramboutans conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts épidermiques n'excédant pas [10 cent] pour de la surface total, **les défauts sur les épines étant exclus.**

La chair doit être exempte de défauts.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage 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 présentés individuellement

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

Nouveau tableau 1

Calibre des ramboutans présentés individuellement

| Code de calibre | Poids par fruit (grammes) | Nombre de fruits per kilo |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 | > 42 | < 24 |
| 2 | 34 - 42 | 24 - 30 |
| 3 | 27 - 33 | 31 - 37 |
| 4 | 23 - 26 | 38 - 44 |

[Tableau 2

Calibre des ramboutans présentés en grappes

| Code de calibre | Nombre de fruits par kilo |
|-----------------|---------------------------|
| 1 | ≤ 28 |
| 2 | 29-34 |
| 3 | ≥ 35] |

Nouveau tableau 2

Calibre des ramboutans présentés en grappes

| Code de calibre | Nombre de fruits par kilo |
|-----------------|---------------------------|
| 1 | < 29 |
| 2 | 29 - 34 |
| 3 | 35 - 40 |

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant ni 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.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories de ramboutans présentés en grappes, un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut se détacher de la grappe dans chaque emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

5.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des ramboutans de mêmes origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers 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 toxique.

Les ramboutans doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

5.2.1 Description des emballages

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 emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRESENTATION

Les ramboutans doivent être présentés sous l'une des formes suivantes :

5.3.1 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

[Chaque grappe est composée d'un nombre de grappillons, comportant un minimum de trois ramboutans. La longueur de la grappe ne doit pas dépasser vingt centimètres].

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

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ETIQUETAGE

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 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.

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'emballer 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 provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre; et
- poids net.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

5. CONTAMINANTS

5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

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

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

8. HYGIENE

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. 4-2003), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) 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 Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions 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.