

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 3(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 11/16/5 ADD.1
avril 2011

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

16ème session
Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

Remarques offertes en réponse au Projet de norme pour l'avocat (révision de la norme (CODEX STAN 197-1995) pour le Costa Rica, l'Union Européenne, la Jamaïque, le Kenya, La Nouvelle Zélande et les États-Unis d'Amérique.

LE COSTA RICA

Le Costa Rica remercie l'opportunité d'offrir les remarques suivantes au projet de Norme pour l'Avocat (révision de la norme CODEX STAN 197-1995).

Le Costa Rica considère qu'il y a lieu de supprimer la dernière phrase de l'alinéa suivant:

"6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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.

~~Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.~~

Justification: Du fait que l'on puisse interpréter l'expression: « en vrac » comme faisant référence au transport de fruits en grandes quantités, sans en indiquer le poids, il pourrait s'ensuivre que la denrée souffre:

- Des dommages mécaniques (coups, meurtrissures, abrasions, etcétera), la compression des fruits placés au fond de l'emballage et la perte du pédoncule (possible voie d'entrée de pathogènes).

L'UNION EUROPÉENNE

Remarques générales

L'Union européenne et ses États membres (EUMS) souhaitent remercier Cuba de diriger l'équipe de travail électronique pour la révision de la présente norme Codex pour les avocats (CODEX STAN 197-1995, AMD 1-2005). Les EUMS approuvent cette révision visant à inclure de nouvelles variétés actuellement commercialisées à l'échelle mondiale. Dans ces travaux, la Norme pour les avocats de l'UNECE (FFV-42) récemment révisée, devrait, le cas échéant, être prise en compte.

Remarques spécifiques

Définition du produit

Supprimer l'expression: « (Syn. *Persea gratissima* Gaertn) ».

Explication: Il existe au moins 13 différents synonymes. L'appellation botanique courante devrait suffire. Référence: www.ars.grin.gov.

2.1.1

Supprimer le texte inscrit entre crochets: [soigneusement cueillis].

Explication: Cette exigence est un outil pour garantir que les fruits répondent aux critères de qualité établis ailleurs dans la norme. Elle ne correspond pas à une norme Codex du fait qu'il ne s'agit pas d'une caractéristique du produit et que sa conformité ne peut être vérifiée au point d'inspection.

Supprimer l'expression: « type commercial » inscrite entre crochets.

Explication: Cette expression est superflue si l'on considère que la norme n'inclut aucune disposition concernant les types commerciaux. L'utilisation de l'expression: « type commercial » autoriserait le mélange de variétés qui ne sont pas suffisamment différentes les unes des autres, ce qui n'est pas acceptable.

2.1.2 Critères de maturité

Les EUMS préfèrent transposer les dispositions en note de pied de page 2 concernant la méthode utilisée pour déterminer le contenu de matière sèche à une nouvelle section: « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage » tel que prévu dans le projet de norme. La méthode proposée devra être approuvée par le CCMAS conformément au manuel de procédure. Cette procédure ne devrait pas retarder l'adoption de la norme, d'autres sections de cette dernière pouvant être soumises à approbation finale lors de la 34^{ème} CAC. Seule l'adoption de la nouvelle section 11 demeurerait en attente de l'approbation du CCMAS.

Les variétés « Ettinger » et « Zutano » devraient être retirées du second alinéa (20% de matière sèche » et affichées sous le troisième alinéa (19% de matière sèche) conformément à ces caractéristiques.

Les EUMS approuvent le contenu de 18% de matière sèche pour les variétés antillaises.

2.2.1 Catégorie « Extra »

Dans la seconde phrase, supprimer les mots: « la forme et la coloration ».

Explication: Le produit doit être caractéristique de la variété dans tous ses aspect, et non seulement quant à la forme et à la coloration.

2.2.2 Catégorie I

Modifier la première phrase comme suit:

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent ~~présenter la couleur et la forme~~ **caractéristiques** de la variété.

Explication: Le produit doit être caractéristique de la variété dans tous ses aspect, et non seulement quant à la forme et à la coloration.

3. Dispositions concernant le calibrage

Concernant le tableau des calibres, les EUMS proposent qu'il soit identique à celui de la norme CEE-ONU, lequel inclut une légère superposition d'intervalles, à l'objet de couvrir la marge d'erreur des machines de calibrage (et de diminutions naturelles).

Quant au poids minimal de 80g inscrit entre crochets pour la variété Hass, les EUMS suggèrent de supprimer ces crochets, cette dérogation s'avérant nécessaire dans le cas de la variété Hass de début de saison.

4.2 Tolérances de calibre

Modifier la disposition comme suit:

«Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ~~correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage,~~ **ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée** ».

Explication: Dans sa version actuelle, le texte n'admet aucun fruit dont le calibre soit beaucoup plus haut ou beaucoup plus bas que ceux correspondant aux groupes de calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur dans la catégorie. Ceci signifie qu'un lot dont l'échantillon contiendrait un ou deux très petits ou très grands fruits devrait être rejeté, en dépit de ne pas dépasser la tolérance de dix pour cent.

5.1 Homogénéité

Conformément à la remarque concernant l'alinéa 2.1.1, l'expression: « type commercial » inscrite entre crochets devrait être supprimée.

6.1.1 et 6.2.2 Nature du produit

Conformément à la remarque concernant l'alinéa 2.1.1, l'expression: « type commercial » inscrite entre crochets devrait être supprimée. Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit. Il convient donc de remplacer « peut » par « doit » à l'alinéa 6.1.1, et de supprimer le mot: « facultatif », à l'alinéa 6.2.2.

LA JAMAÏQUE

Remarques générales

La Jamaïque souhaite remercier Cuba de diriger l'équipe de travail électronique pour la révision de la présente norme Codex pour les avocats (CODEX STAN 197-1995, AMD 1-2005).

La Jamaïque approuve la proposition de réviser la norme pour les avocats visant à ajuster certains points pour inclure de nouvelles variétés commerciales, notamment les dispositions concernant la qualité, en particulier, les exigences de maturité et de calibre, ainsi que d'importantes modifications à d'autres points de la norme à conséquence de l'inclusion de ces nouvelles variétés.

Remarques spécifiques

2.1.1 Dispositions concernant la qualité

- La Jamaïque recommande de supprimer de la norme « **soigneusement cueillis à un stade de développement physiologique tel que** »..., la disposition: « soigneusement cueillis » ne pouvant être vérifiée à l'inspection.

2.1.2

Critères de maturité

- La Jamaïque recommande de supprimer le **contenu de matière sèche** pour les variétés antillaises.

Les valeurs correspondantes à ces variétés ne sont pas scientifiquement démontrées ni leur contenu de matière sèche n'est non plus utilisé pour déterminer la maturité des avocats dans bonne part de la région des Antilles. Par ailleurs, le calcul du contenu de matière sèche pour des variétés « non définies » n'a rien de scientifique.

3. Dispositions concernant le calibrage

- La Jamaïque approuve l'adjonction du calibre minimum pour la **variété Hass (80g)**.

Des avocats du calibre admis pour la variété Hass étant déjà commercialisés, leur inclusion à la norme n'affectera pas adversement le commerce d'autres variétés d'avocats.

5.1 Homogénéité

- La Jamaïque

La Jamaïque suggère d'ajouter: « **Cette exigence ne s'applique pas aux emballages contenant des mélanges de calibres et de variétés** » à l'alinéa concernant l'homogénéité.

La Jamaïque distribue sur ses marchés internationaux des emballages contenant des mélanges de calibres et de variétés, les importateurs en vrac ayant l'habitude de mélanger les variétés lors de la vente.

LE KENYA

2.1.1 Les avocats doivent avoir [été soigneusement cueillis à un stade de développement] physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'au terme, selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial] et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche à la cueillette, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant, de:

- 21 % pour la variété Hass;
- 20 % pour les variétés Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18 %] Pour les autres variétés: Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, et autres non définies (y compris les hybrides entre variétés provenant de l'ouest du Guatemala et de la région antillaise)
- [16%] pour les variétés antillaises: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds et autre encore non définies.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les avocats peuvent être calibrés suivant l'une de méthodes ci-après:

a) par poids, conformément au Tableau 3:

Avocats Annexe IV

| | |
|----------|-------------|
| 28 | 136 to 145 |
| 30 | 125 to 135 |
| [32 (S)] | [124 to 80] |

Le poids minimal des avocats ne doit pas être inférieur à 125 g [à l'exclusion de la variété Hass, dont le poids minimal est de 80 g].

b) par nombre de fruits. Ces codes de calibre et d'échelle de poids sont établis sur la base de plateaux de 4 kg. En cas d'utilisation d'un autre système de comptage, d'autres codes de calibre et de tranches de poids devront être appliqués.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété [et/ou type commercial], qualité et calibre [à l'exclusion de mélanges de calibres et de variétés.] La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

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 et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou type commercial].

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif) ⁵.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété [ou du type commercial] (facultatif).

LA NOUVELLE ZÉLANDE

La Nouvelle Zélande apprécie l'opportunité d'offrir ses remarques concernant le projet de norme pour l'avocat. Voici notre opinion:

Section 2. Dispositions concernant la qualité

La Section 2.1.1 établit que "les avocats doivent [avoir été soigneusement cueillis]..."

Nous recommandons de supprimer le texte entre crochets. La Section 1 précise que la norme vise les avocats "après préparation et emballage". Cette définition exclut expressément de la norme la procédure de cueillette. Par ailleurs, toute mauvaise manutention à la cueillette est susceptible d'endommager l'écorce, une situation déjà considérée sous la Section 2.2 "Classification".

Section 2.1.2 Critères de maturité

Nous recommandons que les dispositions relatives au contenu de matière sèche soient mieux expliquées par le biais de deux notes en pied de page. Ces notes en pied de page seraient introduites comme suit dans le texte préliminaire:

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen² de matière sèche à la cueillette, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant³ de:

La note en pied de page 2 devrait être limitée à la phrase:

Cette condition concerne les lots d'avocats et non les avocats pris individuellement.

Le reste de cette note se réfère expressément à la méthode de mensuration, et devrait figurer sur une autre note en pied de page (3). Il conviendrait de remplacer: "...la tare de la boîte de Pétri" par: " le poids de la boîte de Pétri".

La nouvelle note en pied de page 3 dirait donc:

the **hang-up** of the Petri dish" with "...the **weight** of the Petri dish". The new footnote 3 would therefore read:

Le pourcentage de matière sèche (DM) est établi à 10 g de la masse de chaque échantillon de fruit, séchée dans un four à micro-ondes, avec une pesée toutes les 10 minutes jusqu'à poids constant. La relation entre le poids frais (FW) et le poids sec (DW) est déterminée par la formule: % DM = DW-T/FW – T x 100, où t est la tare de la boîte de Pétri dans laquelle est placée la masse du fruit dans le four à micro-ondes.

Section 3. Dispositions concernant le calibrage

Les avocats son calibrés moyennant deux méthodes: par le poids et le nombre ou code correspondant, ou par le diamètre. La phrase d'introduction devrait présenter ces deux options:

Les avocats peuvent être calibrés par poids et nombre, ou encore par diamètre.

L'alinéa (a) décrit le calibrage par poids, avec les codes de poids correspondant. Il conviendrait de signaler que le "code de calibre" fait allusion au nombre de fruits sur un plateau de 4kg (nominalement). (Sur chaque rangée du plateau, le code de calibre multiplié par le point moyen de l'échelle de poids devrait donner environ 4kg.) Nous suggérons donc de rédiger comme suit le texte préliminaire du tableau:

- a) Calibrage par poids et comptage des fruits conformément au tableau suivant:

Pour fins de précision, l'explication des codes de calibre devrait être précisée dans une note en pied de page attachée au titre de la colonne: "Code de calibre":

Ces codes de calibre et d'échelle de poids sont établis sur la base de plateaux de 4 kg.

L'alinéa (b) admet l'utilisation d'autres codes de calibre et d'échelles de poids sur la base d'un autre poids unitaire de plateau. Le calibrage peut également être effectué par poids et par comptage, un point traité sous l'alinéa (a). Nous suggérons donc d'ajouter à l'alinéa (a) la phrase suivante: "Différents codes de calibre et échelles de poids peuvent être appliqués"

Nous savons que certain pays préfèrent le calibrage par diamètre. Ceci devrait être indiqué comme suit sous l'alinéa (b):

- b) Calibrage par diamètre, mesuré au plus large axe équatorial du fruit

LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis apprécient l'opportunité d'offrir les commentaires ci-après au projet de Norme pour l'Avocat (révision de la norme CODEX STAN 197-1995). L'objet initial de cette révision étant de modifier le point relatif aux « Dispositions concernant le calibrage », les États-Unis voient là l'opportunité idéale d'introduire d'autres modifications nécessaires à la norme pour mieux y refléter les pratiques commerciales.

Remarques spécifiques

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) d'avocats issues du *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la famille des *Lauraceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

Remarque: La définition du produit ne devrait viser que les variétés commerciales d'avocats et non les cultivars – il ne serait pas pratique d'élargir la norme pour y inclure les cultivars du fait que tous les cultivars ne font pas l'objet d'échanges commerciaux. Les États-Unis recommandent donc de supprimer le terme « cultivars » où qu'il apparaisse dans ce projet de norme.

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

2.1.1 Les avocats doivent avoir [été soigneusement cueillis à un stade de développement] physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'au terme, selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial] et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

Remarque: Nous suggérons de supprimer le texte entre crochets: [été soigneusement cueillis à un stade de développement] de la norme pour les raisons suivantes:

- I. La Définition du produit indique clairement que la norme vise ceux qui sont "destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage", les pratiques de cueillette étant donc exclues de la norme;
- II. Il est impossible, à l'application de la norme, de différencier chaque cause possible de dommage physique aux fruits; et
- III. Les Normes Codex FFV ne considèrent pas de conditions de manutention, à la cueillette, après celle-ci, ou lors du transport.

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche à la cueillette¹, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant, de:

- 21 % pour la variété Hass;
- 20 % pour les variétés Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18 %] Pour les autres variétés: Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, et autres non définies (y compris les hybrides entre variétés provenant de l'ouest du Guatemala et de la région antillaise)
- [16%] pour les variétés antillaises: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds et autre encore non définies.

Remarque: Les États-Unis recommandent de supprimer le troisième et le quatrième alinéas, parce que:

- I. Le "contenu de matière sèche" pour les variétés d'avocats antillaises/guatémaltèques n'a pas encore été scientifiquement sanctionné dans les limites de leur principale région de production (l'Amérique Centrale, les Antilles et la Floride).
- II. Les caractéristiques physiques d'un grand nombre de variétés commerciales d'Amérique centrale / antillaises/guatémaltèques sont pratiquement identiques de là qu'elles ne soient commercialisées que comme une seule variété. L'imposition d'un critère de maturité pour d'« autres variétés non définies » serait donc arbitraire et anti-scientifique.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Remarque: Les États-Unis recommandent de reconstruire la première phrase pour refléter toutes les méthodes de calibrage utilisées dans le commerce des avocats:

¹ Cette condition concerne les lots d'avocats et non les avocats pris individuellement.

Les avocats peuvent être calibrés par poids, diamètre et compte.

- a) Le calibrage par poids, conformément au tableau suivant (à conserver). Cependant, la note en pied de page du tableau indiquant que: « Ne devra cependant pas être considéré un fruit montrant un écart de plus ou moins 2% para rapport au code de calibre indiqué sur l'emballage » - devrait être supprimée, du fait que l'alinéa 4.2 « Tolérances de calibre » spécifie déjà cette condition.
- b) Calibrage par diamètre – mesuré au plus large axe équatorial du fruit.
- c) Calibrage par compte (par ex., le nombre de fruits par colis). Les variétés d'Amérique Centrale/antillaises/guatémaltèques d'avocats sont surtout commercialisées par compte plutôt que par diamètre ou par poids.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Remarque: Du fait de la nature hautement périssable des avocats, les États-Unis souhaiteraient que le CCFFV établisse des tolérances pour la pourriture et la décomposition interne à la destination finale, tel qu'indiqué dans le texte en italiques:

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats 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. Dans les limites de cette tolérance, pas plus de 1% de fruits atteints de pourriture et décomposition interne.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats 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. Dans les limites de cette tolérance, pas plus de 3% de fruits atteints de pourriture et décomposition interne.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux conditions ni aux caractéristiques minimales de la catégorie, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de tout autre défaut les rendant impropres à la consommation. Dans les limites de cette tolérance à la destination finale, ne seront tolérés plus de 5% des fruits atteints de pourriture et décomposition interne.