

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
mars 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

PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS
(révision de la norme CODEX STAN 197-1995)

(à l'étape 6)

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par Cuba

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) **avant le 15 avril 2011** au Président du Comité, Mr Christian Turégano Roldán, Directeur général, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique) (Tels.: +52(55) 57 29 94 80, +52(55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Télécopie: +52(55) 55 20 97 15; courriel: dni.mexico@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Télécopie: +39 (06) 5705 4593; courriel: codex@fao.org)

GÉNÉRALITÉS

1. La quinzième session du Comité sur les fruits et légumes frais a accepté de reprendre le travail électronique, dirigé par Cuba, de révision de la norme, en particulier les articles associés à l'introduction de nouvelles variétés d'avocats. Il s'agit des dispositions relatives à la qualité, notamment les exigences de maturité et les amendements dans d'autres sections de la norme résultant de l'introduction de ces variétés¹. La trente-troisième session de la Commission a adopté le projet de norme à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 pour des commentaires supplémentaires et examen à la session ultérieure du Comité. Le groupe de travail a révisé les dispositions susmentionnées telles que présentées à l'Annexe I. La liste des participants se trouve à l'Annexe II.

DEMANDE DE COMMENTAIRES

2. Les membres et observateurs du Codex sont invités à faire parvenir leurs commentaires sur le projet de norme pour les avocats. Les dispositions entre parenthèses qui pourraient faire l'objet d'un débat ultérieur au Comité, requièrent une attention particulière.

NOTES EXPLICATIVES SUR LE PROJET DE NORME

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

3. La norme révisée est basée sur le CODEX STAN 177-1995. Le groupe de travail a pris en compte les commentaires soumis à l'étape 3 de la quinzième session du Comité et les observations faites à la séance plénière, commentaires présentés à l'étape 5 de la trente-troisième session de la Commission et ceux soumis par les membres du groupe de travail au cours du débat interne de la norme. Les sections révisées ont été alignées sur le texte normalisé s'appliquant habituellement aux normes Codex pour les fruits et légumes frais, le cas échéant. La norme a également été harmonisée avec la norme CEE-ONU pour l'avocat, le cas échéant.

¹ ALINORM 10/33/35, par.69-70

CONSIDÉRATIONS PARTICULIÈRES

Section 2.1.1 Dispositions concernant la qualité

4. La disposition sur la «cueillette soignée» a été retenue étant donné qu'elle affecte la qualité du produit en raison de dommages résultant de la mauvaise manutention, qui est parfois observée lorsque le fruit atteint sa maturité. Le développement physiologique du fruit et le temps nécessaire pour arriver à maturité, dépendent de la variété, des conditions géoclimatiques et des technologies de manutention. Conformément à la proposition d'introduction des variétés antillaises, il est suggéré de maintenir la disposition sur la variété et/ou le type commercial. Le texte normalisé s'appliquant aux normes Codex pour les fruits et légumes frais a également été maintenu.

Section 2.1.2 Critères de maturité

5. La référence à la moyenne a été supprimée puisque la note de bas de page 2 se réfère au contenu minimum de matière sèche s'appliquant à un lot de fruits et non à des fruits individuels, par conséquent la valeur moyenne de l'échantillon est déjà considérée. À cet égard, le Comité a noté que la norme devrait inclure des méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin d'assurer une application uniforme, cela étant résumé dans la note de bas de page 2.

6. Conformément au Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius (Section II – Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales), les dispositions sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans une norme sur les produits devraient être soumises au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à l'étape 4, ce qui retarderait la finalisation de la norme. Le commerce mondial des avocats, avec les normes de la CEE, Colombie, Mexique, États-Unis d'Amérique, entre autres, impliquent que les services d'inspection à l'importation ou de points de contrôle des exportations connaissent la méthode pour déterminer la teneur en matière sèche comme méthode indirecte pour évaluer la teneur en huile.

7. Afin de proposer le contenu de matière sèche des avocats antillais, des études ont été effectuées à Cuba, dont les résultats ont révélé que la récolte peut démarrer avec un contenu de matière sèche de 18 %, qui augmente avec le développement des fruits, des cultivars ayant une teneur en huile de 7 à 10 %. Une teneur en matière sèche de 19 % est établie pour les autres variétés non définies, sauf les variétés antillaises énoncées dans la norme de la CEE pour l'avocat.

8. L'acceptation des variétés antillaises correspond au développement actif de nouvelles variétés de fruits motivé par de nouveaux attributs et des bénéfices pour la santé. Dans les décisions générales du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, il est mentionné que l'élaboration des normes devrait tenir compte de la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments.

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

9. La taille 32 (S) et la note de bas de page ont été supprimées du tableau de calibrage. Un poids minimum de 80 g a été convenu pour la variété Hass, et un poids minimum de 170 g est proposé pour les variétés antillaises. Cette section a également été harmonisée avec la norme CEE-ONU pour l'avocat.

Section 5.1 Homogénéité

10. Il a été convenu de conserver «variété et/ou type commercial» pour être compatible avec l'introduction d'une dénomination différente du nom de la variété utilisée dans le commerce des avocats. L'exception de calibres et variétés mixtes a été supprimée.

Section 6.1.1 Nature du produit

11. Il a été convenu de conserver «variété et/ou type commercial» comme facultatif pour être compatible avec l'introduction d'une dénomination différente du nom de la variété utilisée dans le commerce des avocats.

Section 6.2.2 Nature du produit

12. Il a été convenu de conserver «variété et/ou type commercial» comme facultatif être compatible avec l'introduction d'une dénomination différente du nom de la variété utilisée dans le commerce des avocats.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS
(révision de la norme CODEX STAN 197-1995)

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.

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 avocats doivent être:

- entiers;
- 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 et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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 étrangères¹;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pourvus d'un pédoncule d'une longueur inférieure à 10 mm et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte.

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.

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

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche à la cueillette², suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant:

- 21 % pour la variété Hass;
- 20 % pour les variétés: Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [19%] pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises;
- [18%] pour les variétés antillaises.

2.2 CLASSIFICATION

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

¹ Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation, ou toute autre substance chimique, utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

² Cette condition concerne les lots d'avocats et non les avocats pris individuellement. 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.

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme et la coloration 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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

2.2.2 Catégorie I

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la couleur et la forme caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers 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:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm².

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats 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 avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de coloration;
- défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 6 cm².

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des avocats doit être déterminé selon l'une des options suivantes:

- (a) par le poids du fruit; selon l'échelle suivante:

Code de calibre	Poids (en grammes)
2	> 1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	461 - 575
10	366 - 460
12	306 - 365
14	266 - 305
16	236 - 265
18	211 - 235
20	191 - 210
22	171 - 190
24	156 - 170
26	146 - 155
28	136 - 145
30	125 - 135

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]. Pour les variétés antillaises, le poids minimal est de 170 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.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage 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, 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.

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.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures graves ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, 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 avocats 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).

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 avocats. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), 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 et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou type commercial].

³ 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 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.

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

- Catégorie;
- calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes;
- numéro de code de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert 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), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

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 « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson:
Presidente:

MSc. Cira M. Sánchez García
President of Standardization National Committee on Fresh Fruits and Vegetables
Research Institute on Tropical Fruits
Ministry of Agriculture
7th Avenue No. 3005 b/ 30 and 32 street , Miramar
La Habana PB 16600
Phone : (53-7) 209-3401/209-3585
Fax : (53-7) 204-6794
Email : calidad@iift.cu

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Dr Robert Solomon
Manager (Acting)
International Food Standards
Product Integrity, Animal & Plant Health
Department of Agriculture Fisheries and Forestry
Tel: +61 2 6272 5945
Fax: +61 2 6272 4367
Mobile: 0423 002 507
robert.solomon@daff.gov.au

BRASIL/BRÉSIL

Mrs. Maria Aparecida Martinelli
Coordinator of Brazilian Codex Committee
National Institute for Metrology, Standardization and
Industrial Quality - INMETRO
Ministry of Development, Industry and Trade
Phone: +55 61 3340 2211
Email: codexbrasil@inmetro.gov.br

Mrs. Karina Fontes Coelho Leandro
Agropecuaria Federal Fiscal
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply – MAPA
Tel: 5561 32183251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

BURUNDI

Ir NZINAHORA Gervais
Burundi Bureau of Standards and Quality Control (BBN).
Permanent Technical Secretary on Fresh Fruits and
Vegetables Sector
Boulevard de la Tanzanie N° 500
P.O.Box: 3535 Bujumbura- Burundi
Tel.: +257 22 22 1577 (Office)
+257 22 24 7120 (Home)
Mobile phone: +257 79 435 756

COLOMBIA/COLOMBIE

Mr. Ricardo Enrique Munar León
Standardization Professional - ICONTEC
Phone (571) 607 88 88 ext.:1442
Attention line to the client : 01 8000 94 900
Bogotá: (571) 638 29 19
Carrera 37 No. 52 - 95
Bogotá - Colombia
www.icontec.org

COSTA RICA

Mrs. Gina Monteverde
Manager. Plan Protection Service.
Phone: (506) 2260-8300
Email: gmonteverde@sfe.go.cr

KENYA/KENIA

Mrs. Alice A.Okelo Onyango
Manager - National Codex Office
International Codex Food Standards
Kenya Bureau of Standards
P.O.BOX 54974 00200 POPO ROAD
OFF MOMBASA ROAD
Phone::254 20 605490/6948303
FAX:254 02 604031/609660
CELL:254 722268225
akothe@kebs.org/dereda.onyango1@gmail.co

NEW ZEALAND/NUEVA ZELANDIA/NOUVELLE-ZÉLANDE

Mr Phil Fawcet
New Zealand Food Safety Authority
Principal Adviser (International Standards)
Export Trade Standards
Level 6, South Tower
Telecom Network House
68-86 Jervois Quay
Ph: 04 894 2656
Fax: 04 894 2675
Cell: 029 894 2656
phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Wellington
New Zealand
PO Box 2835

UNECE/CEPE

Mr. Serguei Malanichev
Agricultural Quality Standards UNECE. Trade and Timber
Division Tel: +41 22 917-41-46
Fax: +41 22 917-06-29
serguei.malanichev@UNECE.ORG