

## 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 4(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 11/16/8 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 à l'avant-projet de norme pour la grenade  
par le Colombie, le Costa Rica, l'Inde l'Union européenne et la Thaïlande

LE COLOMBIE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

Réviser la famille de la classification taxonomique, "Punicaceae" correspondant à une sous-famille de la famille Lythraceae.

II. Titre 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Retirer la cinquième puce, son contenu étant déjà considéré sous la puce précédente: "exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs (...).

III. Titre 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Retirer de la huitième puce le mot: "gel", les dommages causés par le gel étant déjà considérés parmi ceux occasionnés par de basses températures.

Nous proposons la rédaction suivante: "exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures".

IV. Titre 2.1.1

Ajouter après "être cueillies", le mot "soigneusement", conformément au modèle de Codex; aussi, il faut signaler l'importance d'une cueillette soignée pour préserver la qualité et l'innocuité du produit.

V. Titre 2.1.1

Spécifier les exigences de maturité des grenades qui vont être commercialisées. La couleur extérieure de la grenade varie d'un vert clair à un rouge intense. Dans le cas contraire, il pourrait être suggéré d'appliquer un échantillonnage statistique et de déterminer les degrés Brix des fruits.

VI. Annexe

Ne doivent pas être considérés les fruits atteints d'un degré quelconque de pourriture, cette affectation étant causé par fungus et/ou bactéries, ce qui va à l'encontre des NIMF, en plus de représenter un foyer d'insalubrité et de transmission de la maladie/du ravageur aux autres fruits.

VII. Annexe

Ne doit être tolérée la présence de fruits immatures du fait qu'ils ne répondent pas aux exigences de la norme, en plus de transgresser l'exigence d'homogénéité.

VIII. Annexe

Ne doit être tolérée la présence de fruits fermentés. La fermentation est causée par l'action de bactéries susceptibles de se propager aux autres fruits, de sorte qu'il ne doit pas avoir de fruits fermentés susceptibles de propager ces bactéries à l'intérieur de l'emballage.

IX. Annexe

Retirer la possibilité de trouver matière étrangère, ceci allant à l'encontre des caractéristiques minimales établies dans la norme sous le titre 2.1.1.

## X. Annexe

Exprimer correctement le pourcentage de défauts présentement indiqué comme suit: "Total des défauts (%) ≤6; ≤9; ≤13" par règle mathématique et de lecture.

## XI. Chapitre 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Ajouter un tableau de classement par calibre. Il est possible, conformément à la caractérisation morpho-physiologique, de mettre au point un tableau de calibres.

## XII. Titre 5.1 HOMOGENÉITÉ

Il faut retirer le mot: "cultivar", celui-ci se référant à une culture comprenant des plantes d'une seule variété.

Le calibre est l'un des paramètres utilisés pour assurer l'homogénéité par poids ou par diamètre du produit des fruits commercialisés.

De plus, le texte considéré ne correspond pas au modèle du Codex, et il contredit le titre d'homogénéité établi dans l'avant-projet.

Nous suggérons la rédaction suivante: "Le contenu de chaque emballage devra être homogène et ne se composer que de grenades de la même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage devra être représentative de tout le contenu".

## XIII. Titre 5.2 CONDITIONNEMENT

À la note de pied de page numéro 1, remplacer qualité alimentaire par "degré alimentaire" ou "qualité sanitaire". La qualité alimentaire étant la condition ou les caractéristiques nécessaires à un aliment pour être considéré comme tel. Lorsqu'il est fait allusion à des éléments ajoutés dans les colis, ceux-ci se caractérisent par leur qualité sanitaire, de sorte qu'ils ne contaminent pas l'aliment. Ainsi, lorsque ces éléments ajoutés peuvent être consommés avec le produit, il est indiqué que ce dernier est élaboré avec un matériau de "degré alimentaire". Bien que le terme considéré à la note en pied de page appartienne au modèle du Codex, il ne convient pas de continuer de l'utiliser.

## LE COSTA RICA

Le Costa Rica remercie l'occasion qui lui est fournie d'exprimer son approbation de l'« Avant-projet de norme pour la grenade ».

## L'INDE

### SECTION 2: DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### ALINÉA 2.1: CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

5<sup>e</sup> puce: Nous proposons de supprimer la puce indiquant : « exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et d'excréments de parasites visibles à l'oeil nu »;

Explication: Le texte indique que les grenades doivent être exemptes de contaminants visibles à l'œil nu. Ce problème s'associe à la contamination par matières étrangères, traitée sous la Section 7 de la norme, laquelle renseigne sur la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (CODEX STAN 193-1995). Il n'est donc pas nécessaire d'en faire mention sous cet alinéa. Par ailleurs, cet alinéa n'est qu'une répétition du précédent (le quatrième).

9<sup>e</sup> puce : Le texte de la puce peut être modifié comme suit :

« exemptes de craquelures *de la peau, dommages mécaniques/abrasions, tavelures* »

*Explication : Dommages mécaniques et tavelures affectent l'aspect général du produit, voire même sa qualité interne suite à possibles infestations microbiennes.*

#### Alinéa 2.1.1

Un nouvel alinéa pourrait être ajouté:

*« - pour assurer la continuité du processus de maturation jusqu'à observer le degré approprié de maturité correspondant aux caractéristiques variétales avec une valeur SST minimale de 14 degrés brix »*

*Explication: Assurer une plus grande objectivité du paramètre de qualité des fruits.*

### Section 2.2 Classification

#### Alinéa 2.2.1 Catégorie "Extra"

La phrase suivante pourrait être ajoutée aux spécifications de la catégorie « Extra » :

*« le calice-couronne devrait être intact ou proprement coupé »*

*Explication: À l'objet de contrôler la contamination microbienne des fruits et en améliorer l'apparence.*

**Alinéa 2.2.2 Catégorie I**

La dernière phrase devrait être modifiée comme suit :

« Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter ~~la pulpe~~ l'arille du fruit ».

*Explication: L'« Arille » du fruit est le terme approprié pour la grenade et doit remplacer « pulpe ».*

**Alinéa 2.2.3 Catégorie II**

La dernière phrase devrait être modifiée comme suit :

« Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter ~~la pulpe~~ l'arille du fruit ».

*Explication: L'« Arille » du fruit est le terme approprié pour la grenade et doit remplacer « pulpe ».*

**Section 3: Dispositions concernant le calibrage**

L'Inde aimerait inclure à la norme le tableau de codes de calibre suivant :

Code de calibre	Poids en grammes (Minimum)	Diamètre en mm. (Minimum)
A	400	90
B	350	80
C	300	70
D	250	60

*Explication: Il est fait mention d'un code de calibre dans presque tous les textes du Codex portant sur fruits et légumes tels que l'avocat, le maïs, la groseille à maquereau, la carambole, les chayottes, le gingembre, les pamplemousses, goyaves, limettes, longans, mangues, mangoustans, limes mexicaines, nopalitas, oranges, papayes, ananas, pitahayas, figues de Barbarie, ramboutans, manioc, cocoyam, etcétera. Un code de calibre est très important pour fins de commercialisation, et doit être inclus à la norme.*

**SECTION 4: DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES****ALINÉA 4.1.3. CATÉGORIE II:**

Le texte peut être modifié comme suit:

« Dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades 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 » .

*Explication: La disposition de tolérance concernant la qualité et le calibre est fournie sous chaque catégorie, mais le produit doit répondre à l'exigence minimale spécifiée sous la Section 2.*

**SECTION 5: DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION****ALINEA 5.2: EMBALLAGE**

2<sup>e</sup> paragraphe : Nous proposons de modifier le 2<sup>e</sup> paragraphe comme suit :

“Les grenades doivent être emballés dans chaque contenant conformément au code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

*Explication: Pour inclure la version mise à jour du Code d'usages.*

**ALINEA 6: MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE****ALINEA 6.1: EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Le texte peut être modifié comme suit:

“Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), dans sa version modifiée, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:”

*Explication: Pour inclure la version mise à jour de la Norme générale Codex.*

**Alinéa 6.2.4 : Caractéristiques commerciales**

Calibre (en cas de calibrage) (code de calibre et poids ou diamètre minimaux en grammes ou millimètres, respectivement.

*Explication:* Les caractéristiques commerciales des produits devraient se fonder sur le code de calibre correspondant aux denrées en question. Ceci aide au commerçant ou au distributeur à identifier le calibre du produit et à se servir de cette information comme outil de marketing (comme pratique de commerce loyal).

## Section 8: Hygiène

Nous proposons de modifier le texte comme suit:

« 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), *dans sa version modifiée*, Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents.....»

*Explication:* Pour inclure la version mise à jour du Code d'usages.

## ANNEXE

Nous proposons que la quatrième colonne portant sur les fruits fermentés soit supprimée du tableau.

*Explication:* Il n'existe pas de méthode établie pour évaluer le niveau de fermentation à l'intérieur du fruit.

## L'UNION EUROPEENNE

L'Union européenne et ses États membres (EUMS) remercient l'Iran d'avoir dirigés les travaux sur la mise au point de la norme pour la grenade. Les EUMS souhaitent offrir les remarques suivantes concernant l'avant-projet de norme.

### 2.1 Caractéristiques minimales

Supprimer le cinquième alinéa: " exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et d'excréments de parasites visibles à l'oeil nu".

*Explication:* La disposition énoncée sous le cinquième alinéa est déjà considérée sous le troisième alinéa: " propres, exemptes de matières étrangères visibles"

Supprimer le neuvième alinéa: "exemptes de fissures".

*Explication:* La disposition énoncée sous le neuvième alinéa est déjà considérée sous le premier: "Entières".

Ajouter un nouvel alinéa: "exemptes de brûlures de soleil".

*Explication:* Il s'agit d'un défaut qui occasionne la décoloration des grains situés sous la surface affectée.

#### 2.1.1, 2.2.1 et 2.2.2

Supprimer les mots: "et/ou cultivar".

*Explication:* La Section 1 établit clairement que "cultivar" est utilisé comme synonyme de "variété".

### 3. Dispositions concernant le calibrage

Modifier le texte comme suit:

Le calibre est déterminé en mesurant le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, ou par le poids de chaque fruit. ~~La taille moyenne (poids ou diamètre) des fruits dans le lot doit être déclarée sur l'étiquette ou sur l'emballage non destiné à la vente au détail.~~

*Explication:* Les Sections 6.1.1 et 6.2.4 considèrent déjà l'étiquetage et le calibrage (le cas échéant) d'emballages destinés au consommateur final et de conteneurs non destinés à la vente au détail, la deuxième phrase étant superflue.

Il serait préférable d'ajouter des dispositions concernant les calibres minimaux et maximaux, et les tranches de calibre, de sorte à assurer l'homogénéité des calibres, peut-être sous la forme d'un tableau.

### 4. Dispositions concernant les tolérances

Modifier le premier paragraphe comme suit:

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

*Explication:* Il est plus approprié d'appliquer les dispositions concernant les tolérances à un lot qu'à un emballage.

Modifier les sections 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 comme suit:

#### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Une tolérance de Cinq pour cent au total, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II. ~~ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.~~

#### 4.1.2 Catégorie I

Une tolérance de Dix pour cent au total, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie est autorisée, ~~mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.~~ Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de pourriture.

#### 4.1.3 Catégorie II

Une tolérance de Dix pour cent au total, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée, ~~à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.~~ Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

Explication: Les nouveaux textes proposés définissent plus clairement les tolérances dans les différentes catégories.

### 5.1 Homogénéité

Modifier le texte comme suit:

"Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des grenades de même origine, variété ~~et/ou cultivar~~, qualité et calibre (en cas de calibrage). Les fruits préemballés vendus dans le commerce peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres nettement différents, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble".

Explication: Les mots: "ou cultivar" doivent être supprimés du fait que "cultivar" est utilisé comme synonyme de "variété". Ne peuvent être tolérés de mélanges de variétés qu'à condition que ces variétés soient nettement différentes.

### 5.2 Emballage

Ajouter un nouveau paragraphe suite au premier:

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Explication: Apposer individuellement des autocollants sur les fruits est une pratique habituelle, de là qu'il faut prévoir des dispositions pour assurer que les autocollants n'endommagent pas le produit.

#### 6.1.1 Nature du produit

Modifier le texte comme suit:

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 du cultivar~~, la catégorie, le code de calibre (s'il est utilisé), et le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

Explication: Les mots: ~~et/ou cultivars~~ doivent être supprimés du fait que "cultivar" est utilisé comme synonyme de "variété".

#### 6.2.1 Identification

Modifier le texte comme suit:

Nom et adresse par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine et le pays de l'exportateur, de l'emballer ~~et/ou~~ de l'expéditeur. Code d'identification reconnue officiellement par l'autorité nationale (facultatif).

Modifier la note en bas de page 1 comme suit:

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, et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

Explication: Les nouveaux textes proposés contribuent à éclaircir les dispositions.

#### 6.2.2 Nature du produit

Modifier le texte comme suit:

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ~~ou du cultivar (le cas échéant)~~ facultatif.

*Explication:* Les mots: "ou cultivar" doivent être supprimés du fait que "cultivar" est utilisé comme synonyme de "variété". Le mot: "facultatif" est normalement utilisé dans les normes Codex de préférence à l'expression: "le cas échéant".

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

Supprimer le deuxième alinéa: "calibre (en cas de calibrage)"

*Explication:* La norme n'inclut aucune dispositions concernant le calibre.

Supprimer le quatrième alinéa: "le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs"

*Explication:* Le mot: "conservateurs" fait allusion aux additifs alimentaires, dont l'utilisation sur fruits et légumes frais ne devrait pas être permise. Les substances chimiques utilisées dans les traitements superficiels visant à conserver les fruits frais sont considérées sous l'alinéa 7.2.

Supprimer le cinquième alinéa: " tout autre marquage requis par l'acheteur"

*Explication:* L'acheteur est libre de choisir quelque marquage qu'il/elle préfère et il n'est donc pas approprié d'inclure cette disposition dans la norme. Il n'existe d'ailleurs aucune telle disposition dans aucune norme Codex pour fruits et légumes frais.

#### Annexe

Supprimer les mots:"(voir Annexe)" sous les alinéas 2.2.1, 2.2.2, et 2.2.3.

*Explication:* Les alinéas 2.2.1, 2.2.2, et 2.2.3 précisent l'importance de divers défauts pour les grenades de différentes catégories. Les tolérances maximum pour les défauts indiqués sur le tableau de l'Annexe font allusion à des pourcentages de grenades endommagées dans un lot, et sont donc associées aux tolérances de qualité indiquées sous les alinéas 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3. Il n'est donc pas correct de renvoyer à l'Annexe sous les alinéas 2.2.1, 2.2.2, et 2.2.3.

Supprimer l'Annexe.

*Explication:* Le tableau de l'Annexe pose plusieurs problèmes:

- ✓ Les tolérances maximum pour les défauts mentionnés sous le tableau sont trop élevées; en particulier pour ce qui a trait aux fruits atteints de pourriture;
- ✓ La présence de matières étrangères ne doit pas dépendre de la classification.
- ✓ Les emballages contenant des matières étrangères affectant l'aspect général du produit ne sont tolérés dans aucune catégorie.
- ✓ Les tolérances maximales pour les défauts indiquées dans le tableau contredisent les tolérances de qualité prévues sous les alinéas 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3.

Il convient donc de supprimer l'Annexe et le tableau; la nouvelle rédaction proposée pour les alinéas 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3 expliquant clairement les tolérances, il serait superflu d'ajouter un tableau à cette fin.

## LA THAÏLANDE

La Thaïlande souhaite remercier l'Iran de diriger les travaux sur l'Avant-projet de norme Codex pour la grenade. Elle aimerait offrir les remarques suivantes sur le projet de norme.

#### Section 2.1 Caractéristiques minimales:

Nous aimerions supprimer le 5<sup>e</sup> alinéa : « exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et d'excréments de parasites visibles à l'oeil nu », le problème étant déjà traité sous l'alinéa 3: "propres, exemptes de matières étrangères visibles", et l'alinéa 4: " exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit".

Sous le 8<sup>e</sup> alinéa, nous aimerions reformuler la phrase pour dire: "exemptes de dommages dus au gel et causés par de basses et/ou hautes températures" parce que le "gel" est un dommage causé par de basses températures.

#### Section 3 Dispositions concernant le calibrage

Tout d'abord, nous proposons que le tableau de calibrage soit utilisé comme référence pour faciliter le commerce, suivant le format de la norme Codex.

La Thaïlande proposerait donc le tableau suivant:

Code de calibre	Poids (g)
1	>590-650
2	>530-590
3	>470-530
4	>380-470
5	>300-380
6	>260-300
7	>240-260
8	>200-240
9	175 - 200

Lorsque le calibrage se fait par diamètre, le calibre est déterminé comme suit:

Code de calibre	Diamètre (mm)
1	>114
2	>103-114
3	>92-103
4	>79-92
5	>69-79
6	59-69

#### Section 5.1 Homogénéité

Nous proposons de supprimer la phrase: "Les fruits préemballés vendus dans le commerce peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine". Une norme Codex ne doit pas tolérer les mélanges de variétés ou de calibre dans un seul emballage. Par ailleurs, les mélanges de calibre affecteraient la tolérance de calibres.

#### 7. Additifs alimentaires

Nous aimerions ajouter la Section: "Additifs alimentaires", conformément à l'alinéa 6.2.4:" le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs"

La Thaïlande recommande donc que le Comité observe le format recommandé dans les normes pour les denrées, tel qu'établi dans le Manuel de procédure: "Les agents conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.1.1 [fruits frais], ou mentionnés sous le Tableau 3 de la Norme générale pour additifs alimentaires sont acceptables pour les catégories d'aliments considérés dans cette norme".

#### Annexe

La Thaïlande demande de supprimer l'annexe parce que l'annexe et la note contredisent la caractéristique minimale.