

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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
février 2011

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

16^{ème} session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE

(à l'étape 3)

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par l'Iran

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 15^{ème} session du Comité sur les fruits et légumes a convenu de lancer de nouveaux travaux sur un Avant-projet de Norme Codex pour la Grenade et d'établir un groupe de travail électronique conduit par l'Iran à cette fin.¹ La 33^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une norme pour la Grenade comme nouveaux travaux pour le Comité.² L'Avant-projet de norme est présenté à l'annexe I. La liste des participants est contenue dans l'annexe II. Un bref résumé des principales discussions qui ont eu lieu dans le groupe de travail figure dans le paragraphe suivant.

2. Compte tenu des commentaires et suggestions provenant des pays membres du groupe de travail sur la section « Dispositions concernant le calibrage », il a été décidé de ne pas inclure une table de code et de classification des taille de fruits comme pays, des fournisseurs et leur grade de clients respectifs et classer les grenades par critères de taille différente. Généralement, ces codes de taille sont déterminés par le biais des accords commerciaux réciproques. Il n'est pas possible d'établir une classification de code de taille unique de grenade qui engloberait et satisferait toutes les variations et les pratiques commerciales à l'échelle mondiale; ni nécessaire ou particulièrement pertinent pour les fins du Codex. La taille des fruits en soi n'est ni un indicateur de qualité ni de la sécurité. Conformément aux normes similaires (comme celle des pommes), la taille des fruits ne doit pas être nécessairement incluse dans le contexte d'une norme Codex.

¹ ALINORM 10/33/35, para. 112-115.

² ALINORM 10/33/REP, para. 79 et Annexe VI.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales (cultivars) de grenades issues du *Punica granatum* L., de la famille des *Punicaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des grenades destinées 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 grenades doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et d'excréments de parasites visibles à l'œil nu;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages dus au gel et causés par de basses et/ou hautes températures;
- exemptes de fissures;
- exemptes de tout signe excessif de dessèchement externe et de flétrissement

2.1.1 Les grenades doivent avoir été cueillies à un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou du cultivar et à la région de production.

Le développement et l'état des grenades 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.

2.2 CLASSIFICATION

Conformément aux tolérances indiquées à l'Annexe - Défauts maximum tolérés, les grenades sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les grenades de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles 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 (voir l'Annexe).

2.2.2 Catégorie I

Les grenades de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du cultivar. Elles 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;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts de la peau et autres défauts (voir l'Annexe).

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

2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- les défauts de la peau ou autres défauts (voir l'Annexe).

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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.

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, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

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.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories de fruits soumis aux critères d'homogénéité, 10%, en nombre ou en poids, de grenades non conformes au calibre 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 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, 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.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les grenades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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 grenades doivent être conditionnées 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 grenades. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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 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.

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.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

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 cultivar (le cas échéant).

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 (en cas de calibrage);
- poids net (facultatif);
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs;
- tout autre marquage requis par l'acheteur.

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).

² 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.

ANNEXE

Défauts maximum tolérés

Catégorie	Fruits endommagés,, nombre maximum de fruits gâtés/100 fruits(%)	Fruits immatures, nombre maximum de fruits immatures /100 fruits (%)	Fruits fermentés, nombre maximum de fruits fermentés /100 fruits(%)	Matière étrangère,, la fraction de masse maximale (%)	Total des défauts (%)
Extra	5	1	1	0.5	6≤
I	7	2	2	1	9≤
II	10	3	3	1.5	13≤

Note: aux fins de ce document, « Fruits endommagés » comprend des grenades qui ont des ecchymoses, ont une couleur foncé, sont congelées ou brûlées par le soleil, ou sont affectées par des signes visibles de décomposition ou d'autres indications de la maladie.

ANNEXE II

LIST OF PARTICIPANTS
 LISTE DES PARTICIPANTS
 LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA
 ARGENTINE

Punto Focal
 Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 29 - Buenos Aires
 (C1063ACW)
 Tel: (+54 11) 4349-2549/2747
 Email: codex@minagri.gov.ar

AUSTRALIA
 AUSTRALIE

Dr Robert G Solomon
 Manager, International Food Standards
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 Edmund Barton Building ACT,
 GPO Box 858, Canberra ACT 2601, Australia
 Phone: +61 2 6272 5945
 Fax: +61 2 6272 3025
 Mobile: 0423 002 507
 Email: Rob.Solomon@daff.gov.au

IRAN
 IRÁN

Ms Nadia Ahmadi
 Expert on Fruits and Vegetables
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran
 P.O.Box: 31585-163 Karaj-Iran
 Tel: 0098-9121938143
 Fax: 0098-2612803889
 E-mail: n_ahmadi@isiri.org.ir

INDIA
 INDE

Ms Sanjay Dave
 Director
 Agricultural & Processed Food Products Export
 Development Authority (APEDA), Ministry of Commerce,
 Govt. of India New Delhi
 3rd Floor, NCU Building, 3 Institutional Area,
 August Kranti Marg
 New Delhi-110 016
 Tel: +91 11 2651 3162
 Fax: +91 11 2651 9259
 Email: director@apeda.com

JAPAN
 JAPON
 JAPÓN

Mr Shinichi UI
 Associate Director
 Agricultural Production and marketing Promotion Division,
 Agricultural Production Bureau,
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
 Phone: +81-3-3502-5958
 Fax: +81-3-3502-0889
 Email: shinichi_ui@nm.maff.go.jp

Ms Ayako YOSHIO
 Assistant Director
 Food Safety and Consumer Policy Division,
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of
 Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
 Phone: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232
 Email: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

THAILAND
 THAÏLANDE
 TAILANDIA

Ms Korwadee Phonklang
 Acting for Director of Office of Commodity and System
 Standard
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Phone.:
 Fax.:
 Email: korwadeep@hotmail.com, codex@acfs.go.th

UNITED STATES OF AMERICA
 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Dorian A Lafond
 International Standards Coordinator
 Office of the Deputy Administrator
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250
 Phone: (202)690-4944
 Fax: (202) 720-0016
 Email: dorian.lafond@usda.gov