



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.org

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/5

Juillet 2015

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dix-neuvième session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES AUBERGINES

(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde)

Les gouvernements et les observateurs qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur le document susmentionné 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) telles que présentées dans l'annexe I **avant le 15 septembre 2015** au Point de contact du Mexique (Courriels: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (Courriel: codex@fao.org)

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. Le CCFFV18 (février 2014) est convenu¹ de demander à la CAC² d'approuver le nouveau travail sur une norme pour les aubergines et de transmettre le document de projet au CCEXEC³ en vue de son analyse critique. Le CCFFV⁴ est également convenu¹ d'établir un EWG⁵, dirigé par l'Inde et travaillant en langue anglaise uniquement, dans le but de préparer, sous réserve d'approbation par la CAC, une proposition de norme qui devra être diffusée pour commentaires à l'étape 3 avant d'être examinée, lors de la prochaine session du Comité. La liste des participants figure en Annexe II.

2. La CAC37 (juillet 2014) a approuvé⁶ la proposition de nouveau travail tel que proposé par le CCFFV.

4. Le GTE a entamé ses délibérations en décembre 2014 ayant pour objet d'achever le nouveau travail afin qu'il soit examiné par le CCFFV19 (octobre 2015). La norme soumise au CCFFV18 faisant partie du document de projet a été diffusée aux membres du Groupe de travail électronique le 15 décembre 2014, accompagnée de l'invitation à soumettre des commentaires avant le 20 janvier 2015.

5. La norme révisée avait été diffusée aux membres du Groupe de travail électronique le 26 février 2015 ; les observations devant être soumises avant le 25 mars 2015. La norme a été révisée et conclue après réception des commentaires des deux séries d'observations et soumise pour commentaires aux membres et observateurs en Annexe I.

6. Les principales modifications apportées au projet soumis au CCFFV18 figurent ci-après;

- Dispositions relatives aux caractéristiques minimales requises, en précisant de façon plus détaillée les défauts nuisibles à l'aspect général et présentation en emballage.
- Dispositions relatives au calibrage en incluant deux différentes gammes de calibre, par diamètre et par poids.

¹ REP14/FFV, par 56, Annexe VII

² Commission du Codex Alimentarius

³ Comité Exécutif

⁴ Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

⁵ Groupe de travail électronique

⁶ REP14/CAC, Annexe VI

- Les dispositions relatives à la tolérance de qualité pour toutes les classes d'aubergines se précisent.
- Pour toutes les catégories d'aubergines, une modification a été soumise dans le but de quantifier les défauts superficiels légers.
- De nouvelles notes de bas de page ont été ajoutées pour donner plus de clarté au projet.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES AUBERGINES

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales des aubergines issues du *Solanum melongena* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aubergines 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 aubergines doivent être:

- entières, le calice et le pédoncule peuvent être légèrement endommagés;
- saines, ayant la forme caractéristique de la variété, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations¹ telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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 dommages² causés par de basses températures ou le gel ou de hautes températures
- fermes;
- d'aspect frais;
- exemptes de défauts de l'épiderme ou larges blessures cicatrisées;
- parvenues à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines.

2.1.1 Le développement et l'état des aubergines 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 Caractéristiques de maturité

Les aubergines doivent être suffisamment développées.

2.2 CLASSIFICATION

Les aubergines sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur, et le développement. Le pédoncule devra être intact et la chair parfaitement saine.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne dépassent pas 2 pour cent de la superficie totale et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

¹ Altérations dues aux maladies ou formation fibreuse de la chair.

² Des dommages causés par de basses températures ou le gel provoquant des taches légèrement épaves et de hautes températures provoquant le dessèchement ou la déshydratation des fruits peuvent se produire.

2.2.2 Catégorie I

Les aubergines de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur et le développement.

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 et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut dans la forme et le développement;
- de légers défauts de coloration selon la variété;
- de légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition que la surface totale ne dépasse pas 5 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.

2.2.3 Catégorie II

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

- défauts dans la forme et le développement;
- défaut de coloration selon la variété;
- légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrices et/ou légères brûlures par le soleil à condition que la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent;
- légers défauts de l'épiderme sec à condition que la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en cm) sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g).

a) Calibrage par diamètre: le diamètre minimal devra être:

- 15 mm pour les petites aubergines de forme globulaire;
- 30 mm pour les aubergines de forme allongée; et
- 70 mm pour les aubergines de forme globulaire.

Les différences entre les plus petites et le plus grandes aubergines dans un même emballage ne doivent pas dépasser:

- 5 mm pour les petites aubergines de forme globulaire;
- 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
- 25 mm pour les aubergines de forme globulaire.

b) Calibrage par poids: le poids minimal devra être:

- 10 g pour les aubergines entre 20-50 g;
- 20 g pour les aubergines entre 50-100 g;
- 75 g pour les aubergines entre 100-300 g;
- 100 g pour les aubergines entre 300-500 g;
- 250 g pour les aubergines de plus de 500 g.

La conformité avec l'échelle de calibrage est obligatoire pour les Catégorie Extra et Catégorie I. De plus, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, excluant pédoncule de 80mm.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot 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, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie « Extra », mais conformes à celles de la catégorie I est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus, 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus, 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus, 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les aubergines doivent être conditionnées 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 aubergines doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages 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 aubergines. 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 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 type commercial.

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.

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit « aubergines », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété et/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 (longueur en mm ou poids en g).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale 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 des *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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux 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 « emballleur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS****Président****Inde****Dr. Suresh Kumar Malhotra****Horticulture Commissioner****Ministry of Agriculture,****Krishi Bhawan, New Delhi – 110001****E-mail: hortcommissioner@gmail.com**

Pays/Organisation	Nom et -coordonnées des membres
Australie	Ms. Justine Gilbert Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: justine.gilbert@agriculture.gov.au ; intfoodstnds@agriculture.gov.au
Brésil	Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br .
Canada	Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca Ms. Danielle Walsh Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Danielle.Walsh@inspection.gc.ca
Chili	Marcela Faúndez Vidal National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: marcela.faufezv@sag.gob.cl
Union européenne	Ms. Bernadette Klink-Khachan European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: codex@ec.europa.eu
Égypte	Ms. Ehsan hegazi Agronomist Food Standards Senior Specialist (EOS) Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com
France	Mr. Samba Diao BA Control Quality Bureau/ Crop Protection Direction/CCFFV member Email: sambadio2001@yahoo.fr
Grèce	Ms. Ntsiaferis Vasileios Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +0-210-212-4273 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u169@minagric.gr Ms. Tzimas Constantine

	<p>Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +30-210-212-4285 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u042@minagric.gr</p>
Allemagne	<p>Ms. Ulrike Bickelmann Head of Division – Control procedures plant products, marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Email: Ulrike.bickelmann@ble.de</p>
Indonésie	<p>Dr. Darkam Musaddad Researcher of Ministry for Agriculture Email: dar_musaddad@yahoo.com; codex_kementan@yahoo.com</p>
Iran	<p>Dr Mahmoud Bagheri Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel: +98 9126453628 Email: bagh313@yahoo.com; bagherimoh@yahoo.com</p>
Japon	<p>Ms. Asako Kasai Section Chief Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Email: asako_kaksai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp</p>
Luxembourg	<p>Ms. François Kraus Head of the Horticulture Department - ASTA Luxembourg Email: francois.kraus@asta.etat.lu</p>
Maurice	<p>Mr. Mohamad Yusuf Cadarsa Research Scientist Email: mycadarsa@yahoo.com Mrs. Saraye Banumaty Research Scientist Food Agricultural Research and Extension Institute Email: nimishe@yahoo.com Mrs Nirmala Ramburn Principal Research Scientist Email: nirmala.ramburn@gmail.com</p>
Mexique	<p>Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Coordinadora del SC Nacional CCFFV Email: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx</p>
Nouvelle-Zélande	<p>Ms. Karen Sparrow Manager, Plant Exports Regulation & Assurance 25 The Terrace Wellington Email: karen.sparrow@mpi.govt.nz</p>
Espagne	<p>Ms. Jaime Camps Almiñana Head of Area Ministry of Economy and competitiveness (Spain) Email: JCamps@comercio.mineco.es</p>
Thaïlande	<p>Ms. Kulpipith Chanbuey Standards officer, Office of Standards Development</p>

	<p>National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: codex@acfs.go.th; kulpipith@acfs.go.th</p>
Royaume-Uni	<p>Mr. Ian Hewett Market Measures Trader Manager Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk</p>
États-Unis	<p>Mr. Dorian LaFond International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247</p> <p>Mr. Samir K. Assar, Ph.D. Director Produce Safety Staff Office of Food Safety Food and Drug Administration Tel: +1 (240) 402-1636 Email: Samir.Assar@fda.hhs.gov</p>
FoodDrinkEurope	<p>Mr. Patrick Fox Manager Food Policy, Science and R&D Email: p.fox@fooddrinkeurope.eu</p>

ANNEXE III

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.