



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt-et-unième session

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE GLOSSAIRE DES TERMES EMPLOYÉS DANS LA NORME-CADRE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS.

Glossaire préparé par les États-Unis

CONTEXTE

1. Lors de sa dix-neuvième session, organisée en octobre 2015 à Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (Mexique), le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais¹ (CCFFV), a constitué un Groupe de travail présidé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, chargé d'élaborer un projet de glossaire des termes associés à la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais, en vue de son examen lors de la session suivante.

2. Le CCFFV, réuni pour sa vingtième session² à Kampala (Ouganda) en octobre 2017, a examiné le glossaire (CX/FFV 17/20/11) et accepté l'offre des États-Unis d'Amérique qui proposaient de poursuivre le développement de ce glossaire dans le cadre d'un document de travail destiné à être présenté au CCFFV au cours de la session suivante. Le CCFFV a donc chargé les États-Unis de définir les termes associés à la norme-cadre pour les fruits et légumes frais et aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais, en tenant compte des termes employés dans la pratique et des termes définis aux glossaires d'autres organisations intergouvernementales de normalisation.

3. Objectif du glossaire :

- faciliter une compréhension uniforme de la terminologie et des dispositions des normes du CCFFV ;
- faciliter l'application/interprétation uniforme des normes du CCFFV.

RECOMMANDATION

4. Le CCFFV est invité à examiner, lors de sa vingt-et-unième session, l'avant-projet de glossaire des termes associés à la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais (voir annexe I).

¹ REP16/FFV, paragraphes 102 et 103

² REP18/FFV, paragraphe 95

Glossaire des termes associés à la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais

1. Champ d'application : Cette section indique le nom du fruit ou légume frais objet de la norme et le point d'application de la norme.

2. Définition du produit : Cette section identifie la partie du végétal objet de la norme, son espèce, sous-espèce, variété et/ou cultivar.

Espèce : population d'organismes étroitement liés et très semblables qui peuvent se reproduire entre eux et engendrer une descendance fertile. Classification biologique suivant immédiatement le genre et le sous-genre, regroupant des organismes ou populations apparentés.

Variété : Variation naturelle de plantes individuelles au sein d'une espèce capable de se reproduire.

Cultivar : Variétés cultivées.

Hybrides : Croisements entre deux espèces ou issus d'une série de croisements.

Type commercial : dénomination désignant des produits présentant des caractéristiques similaires, dont l'apparence, mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

Transformation industrielle : processus consistant à transformer les caractéristiques physiques ou la chair des fruits et légumes frais crus pour créer un nouveau produit par des moyens chimiques ou physiques. Les opérations de transformation comprennent l'extraction du jus, la transformation de la pulpe/chair en purée/coulis, la mise en conserve, la conservation, la congélation, le séchage et la déshydratation. Ces opérations modifient principalement la texture et la saveur des fruits et légumes frais.

Fruits : Partie de la plante contenant les graines, qui s'est développée à partir de l'ovaire fécondé d'une plante à fleurs. Pour certaines plantes, il s'agit de la partie comestible du mésocarpe (chair ou pulpe), située entre l'exocarpe/épicarpe (peau, écorce) et l'endocarpe (graine(s)).

Légumes : Partie comestible d'une plante : bulbe, fleurs, feuilles, tiges et racines.

3. Dispositions concernant la qualité

3.1 Caractéristiques minimales

Conditions organoleptiques idéales que les fruits et légumes frais doivent remplir afin de faciliter le commerce et de répondre aux exigences de sécurité alimentaire et aux autres critères de qualité des consommateurs. Ces exigences doivent être adaptées aux caractéristiques physiologiques de chaque fruit et légume frais. Les anomalies/exceptions à ces conditions préalables sont autorisées à titre individuel et désignées individuellement par le terme « tolérances » et collectivement par l'expression « tolérances admises ».

Entier/Entière : Le fruit ou légume est intact, tel qu'il a été récolté. Cependant, selon ses caractéristiques, et les pratiques commerciales, certains produits (ignames, taros, gombos) sont encore considérés comme entiers après parage.

Sain/saine : Le fruit ou le légume est exempt de défauts physiques et chimiques (meurtrissures et maladies) susceptibles d'en compromettre la consommation et/ou la conservation ; il est exempt de maladies, pourriture, blessures mécaniques ou de dommages causés par des insectes et/ou larves d'insectes, vivants ou morts.

Propre : Exempt de terre, poussière, matières étrangères visibles et matières étrangères indésirables, y compris résidus superficiels de traitements visibles à l'œil nu ou avec des verres correcteurs.

Matières étrangères végétales : Matières végétales associées aux fruits et légumes frais telles que feuilles, rameaux, racines, tiges/ pédoncules, écorce.

Matières étrangères : matières étrangères non végétales : pierres, métaux, papier, plastique et verre.

Ferme : degré de turgescence/fermeté de la chair des fruits ou des légumes. Pour certains fruits et légumes frais, la fermeté est mesurée à l'aide d'un test de pression (pénétrromètre) permettant de déterminer le degré de maturité. La fermeté est également un critère permettant de décrire les degrés de maturité :

Dur/vert : la chair/pulpe est tenace et résiste à une pression modérée.

Ferme : la chair/pulpe cède très légèrement à une pression modérée.

Ferme et mûr : la chair cède légèrement à une pression modérée.

Mûr : la chair cède facilement à une pression modérée.

Mou/Surmaturité : la chair se ramollit - et la détérioration est rapide. Ces produits sont inacceptables pour le commerce de gros.

Aspect frais : fruit ou légume ayant l'aspect d'un produit récemment récolté ou présentant la qualité d'origine, sans autre altération que le changement de couleur dû au processus de maturation.

Parasites/Ravageurs : Animaux, insectes ou acariens dont la présence ou l'action altèrent la qualité, la conservation, l'entreposage et/ou la sécurité des fruits et légumes frais.

Odeur et/ou saveur étrangères : odeur ou saveur non associée au produit naturel ou aux traitements et pratiques post-récoltes approuvés.

Dommages causés par de basses et/ou hautes températures : Dommages causés aux fruits et légumes après la récolte par une exposition à des températures autres qu'ambiantes et/ou extrêmes, tels que gerçures, chair gelée, brûlures du soleil, décoloration de la peau.

Humidité extérieure anormale : Humidité provenant de sources autres que la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ou du véhicule de transport.

Défaut : Imperfection résultant de la détérioration, de meurtrissures ou de facteurs physiologiques affectant l'aspect ou l'utilité commerciale du produit. Les défauts peuvent être évolutifs ou non.

Défauts évolutifs/État du fruit ou légume : Défauts qui s'aggravent avec le temps, tels que meurtrissures non cicatrisées, blessures cutanées fraîches, altérations de la chair, pourriture, moisissures et autres dommages physiques, entraînant éventuellement une perte de l'utilité commerciale. Ces facteurs varient en fonction des caractéristiques spécifiques de chaque fruit et légume frais.

Défauts non évolutifs/Défauts de qualité : Défauts qui ne s'aggravent avec le temps, tels que meurtrissures et éraflures cicatrisées, cicatrices, difformités, développement insuffisant, flétrissement de l'épiderme, résidus de cire. Ces facteurs varient en fonction des caractéristiques spécifiques de chaque fruit et légume.

Les défauts courants des fruits et légumes frais comprennent :

Dommages : désigne tout défaut spécifique ou défauts variés, ou tout autre défaut ou combinaison de défauts altérant sensiblement l'aspect du produit, son caractère comestible ou son aptitude à supporter le transport/expédition.

Dommages causés par les parasites : Blessure physique ou altération de l'apparence du produit causée par des parasites (insectes, mammifères, oiseaux, etc.) qui s'en nourrissent ou le rongent, vivent dans ou sur le produit. Présence de parasites morts à n'importe quel stade du développement.

Attaques de parasites : blessures causées par des insectes à n'importe quel stade de développement du fruit/légume ou par leur présence actuelle ou passée, y compris sous forme de nids, larves, fragments d'insectes morts ou déjections.

Meurtrissure : Blessure physique affectant la surface externe/épiderme du fruit/légume et les tissus sous-jacents.

Légère meurtrissure : Blessure physique affectant la surface externe/épiderme du fruit/légume sans atteindre les tissus sous-jacents.

Brûlure du soleil : Décoloration d'une partie de la surface du fruit due à une exposition excessive aux rayons du soleil. L'épiderme, écorce ou peau blanchit, jaunit, ou devient dorée ou bronzée. La pulpe/chair sous-jacente peut s'affermir et s'assécher.

Gerçure : Dommages causés par de basses températures non ambiantes avant la récolte se traduisant par les défauts suivants : décoloration de l'épiderme, fruit/légume mou ou flasque, assombrissement externe ou interne.

Frottement des rameaux : Dommages causés par le frottement des rameaux sur le fruit.

Dégradation : détérioration et/ou décomposition induite par des champignons ou des bactéries, provoquée par des blessures (dommages physiques), des attaques de parasites, des maladies et/ou la sénescence ; résultat de la décomposition aérobie sous l'action de bactéries dans le cadre d'un processus évolutif/sénescence naturel.

Pourriture : décomposition biologique.

Immature/insuffisamment développé : Le fruit/légume n'a pas atteint le stade de développement physiologique et biochimique lui permettant d'acquérir les caractéristiques voulues par le consommateur.

Aspect vitreux/translucide : causé par un excès d'eau.

Parage : enlèvement des feuilles, drageons, surgeons, tiges ou parties comestibles non désirées de la plante ou de la grappe.

Bien formé : Le fruit/légume présente la forme caractéristique de la variété

Déformé : La forme physique du fruit/légume n'est pas entièrement conforme aux caractéristiques établies/habituelles et son aspect en est donc affecté.

Malformation/Déformation : Le fruit/légume est si déformé que son aspect est sérieusement affecté.

3.1.1 Exigences minimum de maturité (maturité physiologique horticole ou point de maturité)

Maturité³ : Le fruit a atteint un stade de développement physiologique et biochimique lui ayant permis d'acquérir les caractéristiques voulues par le consommateur (goût, saveur et odeur normaux).

Fruits climatériques : Fruits dont le processus de maturation se poursuit après la récolte et s'accompagne d'une augmentation de la production d'éthylène due à une respiration accrue.

Fruits non climatériques : Fruits dont le processus de maturation après la récolte ne s'accompagne pas d'une augmentation de la production d'éthylène.

Tige/Pédoncule : partie de la plante qui porte les fleurs ou grappes de fleurs et rattache le fruit à la plante.

Les mesures de maturité comprennent : forme, teneur en sucre, ratio sucre/acide, teneur en jus, nombre de jours de floraison ou de nouaison, changements de couleur et test de pression.

Les mesures permettant d'estimer le développement peuvent inclure : couleur, saveur, texture des feuilles, forme, nombre de jours après la plantation et fermeté. Les termes ci-après sont généralement utilisés pour indiquer les différents stades de développement, la qualité ou l'état de maturité des fruits/légumes.

Termes qualifiant la maturité, la texture et le développement des légumes à racine/rhizomes et tubercules : fermes, tendres, mous, creux, spongieux, ratatinés, ligneux, vitreux, farineux et sur-mûris.

Surmaturité/Développement excessif – Termes qualifiant la texture des légumes à racine/rhizomes et tubercules: Le développement physiologique du légume est trop avancé par rapport aux caractéristiques organoleptiques souhaitées, ce qui le rend flasque, mou, flétri, rabougri, ligneux, vitreux.

Sénescence : vieillissement ou dégradation progressifs des fruits et légumes provoqués par des modifications biochimiques pouvant s'accompagner d'un ramollissement de la chair et d'autres changements dans la structure, la couleur et autres caractéristiques organoleptiques, et finissant par rendre le fruit/légume impropre à la consommation.

Description de la fraîcheur

Frais : Jutosité, brillance et fermeté normales au moment de la récolte. Toute altération de la qualité d'origine réduit la valeur du produit.

Ferme : Compact, solide, consistant, et résistant au toucher. Indicatif d'un développement normal et d'un bon état. Très important pour les racines, les cucurbitacées, les aubergines, etc.

Craquant/croquant : Turgescence, cassant, qui se brise facilement. État frais souhaitable pour le céleri, la rhubarbe et les épinards, par exemple.

Tendre : Jutosité et texture délicate. État souhaitable pour les asperges, les artichauts, les épinards et les haricots, par exemple.

Mou : Doux, souple, malléable, flasque, manquant de fermeté. La mollesse est souvent le signe d'une déperdition d'éléments nutritifs et d'accumulation d'eau, ou encore de germination ou vieillissement, comme dans le cas des pommes de terre germées ou des carottes âgées.

³ Dans certaines langues, *maturity* et *ripe* se traduisent par « maturité » et ont le même sens. Maturité horticole ou point de maturité commerciale : signifie que le fruit/légume a atteint un niveau minimal de développement physiologique (caractéristiques organoleptiques) permettant sa commercialisation et/ou sa consommation. Maturité physiologique/ Pleinement développé : le fruit/légume a atteint un stade biologique de développement qui lui permet de poursuivre son développement (maturation) même séparé de la plante.

Creux, spongieux : espaces remplis d'air dans la partie centrale généralement dus à une croissance très rapide. Ce défaut se retrouve notamment chez les céleris, radis, navets et carottes.

Racorni : le fruit/légume est rabougri, flétri, ridé, ce qui modifie sa forme et souvent sa taille. Cet état extrême résulte d'une transpiration excessive ou du vieillissement.

Flétris : diminution de la jutosité et de la turgescence normales.

Spongieux : le fruit/légume peut facilement être compressé, sa texture est lâche et sans consistance. C'est généralement le résultat d'une croissance très rapide ou irrégulière que l'on retrouve chez des légumes comme le chou ou la laitue mal pommés, les oignons immatures ou germés.

Variation de couleur : Différences de couleur dans une même variété de fruits/légumes.

Surmaturité : ligneux, fibreux, racornis, coriace, résistant, montrant des tiges de semis excessives ou bouloignées. Le produit perd ou a perdu sa valeur marchande.

3.2 Classification : regroupement des fruits et légumes frais en catégories selon leurs caractéristiques physiques et physico-chimiques (calibre, forme, couleur, saveur, maturité et défauts admis)

3.2.1 Catégorie « Extra » : fruits ou légumes de qualité supérieure. Le produit doit présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et être conforme aux caractéristiques minimales. IL peut présenter des défauts superficiels seulement, sauf indication contraire dans la norme. Les défauts superficiels doivent altérer de très petites zones seulement du produit et trancher à peine avec la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique du produit. Le produit ne doit présenter aucun défaut affectant sa qualité intrinsèque.

3.2.2 Catégorie I : fruits ou légumes de bonne qualité. Le produit présente les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et est conforme aux caractéristiques minimales. Il peut présenter de légers défauts quant à la forme, au développement, à la coloration et à l'épiderme, sauf indication contraire dans la norme. Les légers défauts doivent altérer de petites zones seulement du produit et ne trancher que légèrement avec la coloration typique, la nature de l'épiderme et la forme typique du produit. Le produit ne doit présenter aucun défaut altérant sa qualité intrinsèque.

3.2.3 Catégorie II : fruits ou légumes de qualité marchande. Le produit peut présenter des défauts quant à la forme, au développement, à la coloration et à l'épiderme ainsi que par rapport aux caractéristiques minimales, sauf indication contraire dans la norme. Le produit ne présente aucun défaut grave altérant sa qualité intrinsèque.

4. Disposition concernant le calibrage

Calibrage : classement des fruits et légumes en fonction de leurs dimensions physiques ou de leur masse, exprimé en :

- Nombre - nombre de fruits ou légumes par emballage ou volume/lot défini.
- Longueur - axe longitudinal (sans compter le pédoncule)

Diamètre : diamètre mesuré longitudinalement, de la base du pédoncule à l'extrémité de fruit/légume. Ou mesuré perpendiculairement par rapport au diamètre polaire d'un fruit/légume à l'endroit de sa plus grande section. Le diamètre peut encore être déterminé à n'importe quelle section du fruit/légume. Le calibrage par diamètre peut être déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par une échelle de diamètres indiquée sur l'emballage.

Tige/Pédoncule : partie de la plante qui porte la ou les fleurs et unit ensuite le fruit à la plante.

Sommet : partie du fruit/légume opposée à l'emplacement du pédoncule.

- Poids : poids individuel de chaque fruit/légume ou fourchette de poids dans un emballage.
- Calibre minimal : plus petit calibre acceptable dans la norme.
- Homogénéité de calibre : fourchette de calibres définie pour garantir un aspect homogène du produit dans l'emballage. Elle peut être exprimée par des calibres minimum et maximum ou par un nombre minimum ou maximum d'unités dans l'emballage.

Homogénéité : terme indiquant que les fruits et légumes frais contenus dans un emballage sont similaires en termes de variété, forme, calibre et/ou fourchette de calibre, couleur et/ou gamme de couleurs.

Fruit légume sous-calibré : calibre inférieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus petit calibre de l'échelle de calibres.

Fruit/légume sur-calibré : calibre supérieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus gros calibre de l'échelle de calibres.

5. Dispositions concernant les tolérances

Ensemble de tolérances prévues pour permettre, dans un lot ou une catégorie de fruits et légumes frais, des écarts par rapport aux prescriptions de la norme. Elles sont évaluées sur des échantillons sélectionnés conformément à des méthodes d'échantillonnage préétablies et/ou acceptées sur le plan international (par exemple les règles de l'OCDE ou du Codex applicables aux contrôles de conformité).

5.1 Tolérances de qualité : écart maximum admis pour les produits qui ne satisfont pas aux prescriptions en matière de qualité, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

Tolérances admises : écart autorisé en matière de défauts (par exemple coloration) par rapport aux caractéristiques minimales dans un lot de produits.

5.2 Tolérances de calibre : écart maximum admis pour les produits qui ne satisfont pas aux prescriptions en matière de calibrage (plus grands ou plus petits), exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

Lot : Quantité de produit présenté pour inspection comme formant un tout et présentant des caractéristiques similaires en ce qui concerne :

- l'emballage, l'expéditeur et le pays d'origine
- la nature du produit
- La catégorie du produit
- Le calibre (en cas de calibrage)
- La variété ou le type commercial (conformément aux dispositions pertinentes de la norme)
- Le type d'emballage et la présentation

Point d'expédition : site physique où, après préparation et emballage et/ou entreposage, les fruits et légumes partent ou repartent dans la chaîne de distribution.

Contrôle de conformité : inspection effectuée par un inspecteur pour vérifier que les fruits et légumes frais sont conformes aux exigences d'une norme.