

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 (c) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/07

CX/FFV 02/07 Add.1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*Dixième session*

*Mexico (Mexique), 10 -14 Juin 2002*

*Projet DE Norme Codex pour les Oranges, y Compris le Guide pour le Classement des Dommages  
Provoqués par la Congélation*

*(Observations à l'étape 6)*

# F

#### INDE

Commentaires de l'Inde

Le pourcentage le plus élevé (38%), selon le suggère le Cuba, pourrait créer des problèmes de commercialisation pour plusieurs pays producteurs de citriques comme l'Inde. L'Inde voudrait affirmer que la couleur verte des oranges n'a rien à voir avec ses conditions de maturité. Le fruit est vert car au climat tropical chaud, les pigments du couleur ne se développent pas, même quand cela soit à l'intérieur et qu'il ait le pourcentage de jus et la relation de TSS : acide exigées. Cette information a été fournie par le Centre National de Recherche pour les Citriques en l'Inde, selon lequel le contenu minimal de jus ne devrait pas excéder le 35% tel qu'il est le cas pour les autres variétés d'oranges. Les autres paramètres de Brix et de l'index de maturité y sont présents pour accomplir les exigences de maturité. Lors de la dernière session de la CCFV, on a accordé d'inclure les variétés Nagpur, Coorg, Khasi et Garut à la catégorie de 33% de contenu minimal de jus. De la même manière, L'Inde appui la formulation suivant des sections 2.1.2 et 2.1.3.

#### **1. Section 2.1.2**

On permet que les Oranges produites aux zones tropicales, avec des températures d'air et des conditions d'humidité relative élevées lors de la période de développement, soient de couleur verte (excepté le vert foncé), pourvu qu'ils accomplissent les exigences de maturité minimale établies pour ces types de fruits dans la section 2.1.3.

Les oranges qui accomplissent les exigences établies dans la section 2.1.1. peuvent être «devertées». Ce traitement est permis seul si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il doit être réalisé de la manière prescrite par les autorités administratives de chaque pays et, si nécessaire, sous leur supervision.

La coloration doit être typique de la variété. Néanmoins, les fruits verts (excepté le vert foncé) sont permis pourvu qu'ils accomplissent les exigences de maturité minimale.

#### **2. Section 2.1.3**

Exigences de maturité – Le contenu minimal de jus est calculé en relation du poids total du fruit. L'extraction se réalise avec la pression de la main. Pour la détermination du total de solides solubles (TSS) en degrés Brix et du contenu acide il faut prendre un échantillon représentatif du jus du fruit. L'index de maturité se calcule comme la relation TSS : acide.

Le contenu minimal de jus sera de 33% pour le groupe des oranges Navel, Nagpur, Khasi, Coorg et Graut et 35% pour les autres variétés.

Pour le cultivateur vert aux zones tropicales qui est mentionné dans la section 2.1.2, on applique les exigences de maturité suivantes.

Contenu minimal de jus :	35%
TSS minimal :	7,50 Brix
Index de maturité :	8: 1

### **POLOGNE**

L'inspection de la Qualité de l'agriculture et des Aliments en fonction de contact du Codex National Polonais, présente les commentaires suivants:

- CX/FFV 02/07 – Avant-projet de Norme pour les Oranges,
- CX/FFV 02/09 – Avant-projet de Norme proposé pour les pommes.

En ce qui concerne le niveau maximal des métaux lourds de fruits et légumes nous nous permettons de vous informer qu'il y a des limites additionnelles pour le mercure, l'arsenic, et le zinc qui sont établies par les normes alimentaires polonaises de la manière suivante:

- Pour les fruits frais et congelés : Hg – Pas plus de 0,01 mg/kg ;  
As – Pas plus de 0,2 mg/kg ;  
Zn – Pas plus de 10 mg/kg,
- Pour les légumes frais et congelés : Hg – Pas plus de 0,02 mg/kg ;  
As – Pas plus de 0,2 mg/kg ;  
Zn – Pas plus de 10 mg/kg, avec quelques exceptions pour la laitue et le radis (*Raphanus sativus*).

Faveur de noter que selon ces réglementations le niveau maximal permis pour le cadmium est établie de la manière suivante:

- Pour les fruits pas plus de 0,02 mg/kg,
- Pour les légumes et les fruits à grain pas plus de 0,03 mg/kg.

Les mêmes limites appliquent pour les tomates et les raisins de table en Pologne (voir Avant-projet de Norme proposé pour les tomates – CX/FFV 02/11 et Avant-projet de Norme proposé pour les raisin de table – CX/FFV 02/10).

### **La Communauté européenne**

La Communauté européenne remercie le Secrétariat du Codex d'avoir ajouté l'annexe III au projet de norme Codex pour les oranges qui permet de repérer aisément les principales différences existant entre ce projet et la norme CEE/ONU en vigueur, ce qui facilitera grandement les travaux du CCFFV à sa prochaine session.

#### **2.1. Caractéristiques minimales**

- deuxième tiret : l'exigence de fermeté pour les oranges pourrait être supprimée, puisque des fruits mous ne pourraient être considérés comme sains (troisième tiret). Par contre, le deuxième tiret peut laisser entendre que les oranges doivent particulièrement fermes, alors que ce fruit ne l'est jamais complètement. La Communauté suggère donc la suppression du deuxième tiret.

- 6 et 7èmes tirets : la Communauté comprend les raisons qui ont amené le Comité à adopter ces deux tirets à la dernière réunion. Elle estime que la rédaction initiale était plus simple et préférerait que ces deux tirets soient remplacés par le tiret suivant :

"- exempts de signes de dessèchement interne"

Cette rédaction est à la fois plus simple et équivalente : des signes de dessèchement sont forcément externes, et, lorsque ces signes existent, le dessèchement interne a atteint un niveau inacceptable.

- au dernier tiret, la Communauté propose de supprimer la note de bas de page (2). L'utilisation de produits conformément aux recommandations du CCPR ou du CCFAC ne peut être considérée comme "une odeur étrangère". La note de bas de page ne question n'est donc pas nécessaire.

### 2.1.1

La Communauté propose d'ajouter l'alinéa suivant (actuellement situé en quatrième alinéa du 2.1.2.) :

"Les oranges satisfaisant aux dispositions du présent paragraphe pourront être déverdiées. Ce traitement n'est permis que si les caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés. Le traitement considéré devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle."

### 2.3. (ex-2.2) Classification

La Communauté propose d'aligner le texte Codex sur celui de la CEE/ONU, les différences n'étant pas substantielles entre les deux :

- au point 2.3.2. (ex 2.2.2), deuxième alinéa : les mots "en tenant compte de la période de récolte et de la zone de production" sont supprimés.

- au point 2.3.2, troisième tiret, lire :

"- légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, **tels que incrustations argentées, roussissement,...**"

- au point 2.3.2, troisième tiret, lire :

"- défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, **tels que incrustations argentées, roussissement,...**"

### 3. Calibrage

La Communauté européenne marque son accord pour les propositions de modifications figurant en annexe I du document CX/FFV 02/8 en ce qui concerne les oranges.

La Communauté européenne souhaite de plus aboutir à la plus grande harmonisation possible des normes Codex concernées avec la norme CEE/ONU pour les agrumes.

La Communauté propose en conséquence les modifications suivantes :

"Le calibre est déterminé par le diamètre de la section équatoriale du fruit, conformément au tableau ci-après:

#### Calibre Diamètre (mm)

<b>0</b>	<b>92-110</b>
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60

Les oranges peuvent être calibrées au nombre de fruit. Dans ce cas, sous réserve que les règles d'homogénéité de calibre prévues par la norme soient respectées, les fruits d'un même colis peuvent se situer à cheval sur deux calibres adjacents.

Les oranges d'un diamètre inférieur à 53 mm sont exclues.

**L'homogénéité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants :**

i) pour les fruits présentés en couches rangées **dans l'emballage, y compris les emballages unitaires destinés à la vente au consommateur**, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les limites ci-après, au sein d'un même code de calibre ou, dans le cas d'oranges calibrées au nombre de fruits, au sein de deux calibres consécutifs :

Calibres 0 à 2	11 mm
Calibres 3 à 6	9 mm
Calibres 7 à 13	7 mm

ii) pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches **rangées dans les colis et en emballages unitaires rigides destinés à la vente directe au consommateur**, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre, ou, dans le cas d'oranges calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés,

iii) pour des fruits présentés en vrac **dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc...) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre."**

#### 4. Tolérances

- au point 4., supprimer la référence aux produits transportés en vrac (les mots entre parenthèses). Les oranges ne nous semblent plus être transportées en vrac dans l'engin de transport lorsqu'elles sont destinées au marché du frais, mais plutôt dans des caisses de grande contenance.
- au point 4.2, supprimer les mots "dans le cas de lots transportés en vrac"

#### 5. Présentation

- au point 5.1, supprimer les parenthèses qui font référence au transport des produits en vrac.
- au point 5.2, l'alinéa présent dans la norme CEE/ONU en ce qui concerne l'utilisation de substance tendant à modifier les caractéristiques naturelles et notamment le goût et l'odeur des fruits, à l'exception des agents conservateurs, devrait être ajouté :

" Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des oranges, et notamment leur odeur<sup>A</sup> ou leur saveur.

A : L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé, dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur."

- au point 5.2.1, le second alinéa doit être complété par la phrase suivante :

" Toutefois, la présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise."

- au point 5.3, b), pour tenir compte des modifications ci-dessus, on propose de supprimer les mots "conformément aux échelles de calibre ou pour les produits en vrac..." et dans d) (à renommer c), les paragraphes i) et ii)

#### 6. Etiquetage

- au point 6.1.1, supprimer les parenthèses (produits en vrac) et remplacer le mot "peut" par le mot "doit". La Communauté estime que le nom de la variété pour les oranges est une information importante devant faire l'objet d'un marquage obligatoire.
- au point 6.2, supprimer le deuxième alinéa (produits en vrac)

- au point 6.2.2., supprimer le mot "facultatif" (voir ci-dessus)

- au point 6.2.4., troisième tiret, lire :

"- code de calibre (ou, lorsque des fruits calibrés au nombre de fruits sont à cheval sur deux calibres adjacents, codes de calibre ou diamètre minimal et diamètre maximal en mm) et nombre de fruits dans le cas de fruits présentés en couches rangées dans l'emballage."

### **Annexe**

La Communauté souhaite que le guide d'évaluation figurant en annexe soit supprimé. Aucune autre norme Codex ne contient de telles dispositions interprétatives. Par souci de cohérence, il semble donc opportun de ne pas inclure un tel guide.