

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

F

Point 3 b) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/6
Février 2002

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 PITAHAYAS

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent soumettre des observations sur le *Projet de norme Codex pour les Pitahayas* (à l'étape 6), joint en annexe (voir ALINORM 01/35, par. 24-25), sont invités à les transmettre **au plus tard le 15 avril 2002** à M. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucapan de Juarez, Estado de México, Tel: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108; Directo: (52) (5) 7299480; Fax (52) (5) 7299484. Mél. : codexmex@economia.gob.mx, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, (Italie), (Télécopie N° 39.06.5705.4593 ou Mél codex@fao.org).

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. À sa septième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 8-12 septembre 1997) a accepté l'offre de la Colombie de préparer un avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes¹. À sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 3-5 juin 1998) a approuvé l'établissement de cette norme comme nouvelle activité étant entendu que des informations sur la production et le commerce seraient fournies². Cet avant-projet de norme a ensuite été envoyé pour observations à l'étape 3 et pour examen à la session suivante du Comité.

2. À sa huitième session, le CCFFV (Mexico, Mexique, 1^{er}-5 mars 1999), a avancé l'*avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes* pour adoption à l'étape 5/8, à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius³. Toutefois, la Commission a adopté le texte à l'étape 5 seulement, l'avancé à l'étape 6. Elle a noté que ce produit était relativement nouveau dans les pays des zones tempérées et qu'il fallait du temps pour examiner tous les aspects de cette norme. Par conséquent, il a été jugé préférable de suivre toutes les étapes de la procédure et d'examiner à nouveau cette norme à la session suivante du Comité.⁴

¹ ALINORM 99/35, par. 87.

² ALINORM 99/3, par. 26 et Annexe 3.

³ ALINORM 99/35A, par. 155 et Annexe VI.

⁴ ALINORM 99/37, par. 162.

3. En examinant *l'avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes*, à sa neuvième session, le CCFFV (Mexico, Mexique, 9-13 octobre 2000) a décidé de retenir le projet de norme à l'étape 6 pour diffusion, observations et examen ultérieur à la session suivante du Comité. En attendant, un groupe de rédaction présidé par la Colombie avec l'aide de la France et du Mexique rédigera à nouveau ce projet de norme pour englober les variétés de pitahayas d'une autre couleur commercialisées à l'échelle internationale en tenant compte des observations écrites soumises à cette session.⁵
4. L'Avant-projet de norme révisé est joint à l'annexe I au présent document. Les observations du groupe de rédaction relatives à la révision de ce projet de norme sont présentées à l'annexe II.
5. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre des observations à l'étape 6 sur le **Projet de norme Codex pour les pitahayas** joint en annexe, comme indiqué ci-dessus.

⁵ ALINORM 01/35, par. 24 et 25.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS (A l'étape 6 de la procédure)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pitahayas appartenant aux espèces *Selenicereus et Hylacereus*, famille des *Cactacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pitahayas destinées à la transformation industrielle.¹

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les pitahayas doivent être:

- entières;
- exemptes de rayures externes;
- fermes;
- d'apparence fraîche;
- d'aspect sain; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, à l'exception de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères²,
- dotées d'un pédoncule ou d'une tige mesurant entre 15 et 25 mm de longueur;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs,

La teneur en chair doit être d'au moins 31%.

2.1.1 Les pitahayas doivent avoir été cueillies avec soin et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant³, selon les critères propres à la variété **et/ou au type commercial** et à la région où elles sont cultivées.

Le stade de développement et l'état des pitahayas doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les pitahayas sont classées en trois catégories, comme suit:

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les pitahayas jaunes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la Norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

² Cette disposition autorise l'odeur résultant de l'emploi d'agents de conservation utilisés conformément à la réglementation correspondante.

³ La maturité des pitahayas peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

2.2.1 Catégorie Extra

Les pitahayas classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les pitahayas classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- défauts de forme;
- légers défauts sur l'écorce ne dépassant pas 1 cm² de la surface totale du fruit,

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pitahayas qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Les défauts ci-après peuvent être admis à condition que les pitahayas conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de l'écorce n'affectant pas plus de 2 cm² de la surface totale du fruit.

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

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit conformément aux indications des tableaux ci-dessous:

3.1 Pitahayas jaunes

Code de calibre	Poids unitaire (en grammes)
8 E	= 361
9 D	360 - 261
12 C	260 - 201
14 B	200 - 151
16 A	150 - 110

3.2 Pitahayas rouges et blanches

Code de calibre	Poids unitaire (en grammes)
I	≥ 701
H	700 – 601
G	600 – 501
F	500 – 401
E	400 -301

Code de calibre	Poids unitaire (en grammes)
D	300 – 251
C	250 – 201
B	200 – 151
A	150 - 110

4. TOLÉRANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas non conformes aux spécifications de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais satisfaisant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et ne comporter que des pitahayas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, couleur et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les pitahayas doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les pitahayas doivent être emballées conformément au Code d'usages pour l'Emballage et le Transport des Fruits et Légumes Frais (CAC/RCP 44-1995).

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, de taille, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pitahayas. Les récipients (ou les lots, si le produit est en vrac) 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 Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), 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 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.⁵

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballeur et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif).⁶

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Type commercial défini par la couleur de la pulpe (jaune, rouge ou blanche)

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (code de calibre ou poids minimal et maximal en grammes)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

⁵ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du Code.

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les pitahayas ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les pitahayas ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit couvert par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS

Le groupe de rédaction a révisé le projet de norme pour les pitahayas jaunes en tenant compte des observations soumises à la neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais¹ et il l'a modifié comme suit:

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. À l'issue de la recommandation de la neuvième session du CCFFV d'élargir la portée du projet de norme pour englober les variétés de pitahayas d'autres couleurs commercialisées à l'échelle internationale, le groupe de rédaction a décidé de parler des «pitahayas» et non plus des «pitahayas jaunes» dans tout le texte de la norme.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

Section 1 – Définitions du produit

2. Compte tenu de la décision susmentionnée, il a été convenu d'évoquer en général les groupes d'espèces *Selenicereus* et *Hylacereus*.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

3. Le groupe de rédaction a approuvé les révisions ci-après à la Section 2.1:

- a) Un nouvel alinéa «*exempt de craquelures sur la peau*» a été inséré, car cette caractéristique peut être relevée et doit être surveillée.
- b) L'alinéa «propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles, en particulier au niveau de l'ouverture terminale» a été ainsi modifié «propre et exempt de toute matière étrangère visible» car l'aspect propre est une caractéristique nécessaire pour tout le fruit.
- c) L'alinéa «exempt d'humidité extérieure anormale, résultant d'une mauvaise manutention après récolte» a été aligné sur le langage habituellement utilisé dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

4. À la Section 2.1.1, il a été ajouté une référence au «type commercial» pour assurer la cohérence tout au long du texte.

Section 2.2 – Catégorie I

5. Au premier alinéa, la référence à «une légère élongation de l'apex» a été supprimée car ce n'est pas le seul type de défaut de forme.

6. Au deuxième alinéa, le terme «égratignures» a été remplacé par «légers défauts de la peau» pour uniformiser cette norme avec les autres normes du Codex sur les fruits et légumes frais. La disposition correspondante à la Section 2.2.3 Catégorie II a donc été modifiée en conséquence.

Section 3 – Calibrage

7. La référence au poids minimum a été supprimée de l'introduction car elle figure déjà dans le calibrage pour les pitahayas jaunes et un nouveau calibrage pour les pitahayas rouges/jaunes a été introduit. Il a été noté que les calibres doivent être répartis en deux tableaux, selon la variété de pitahayas, car le producteur doit garantir

¹ CX/FFV 00/6 – Observations soumises par Cuba, la France, l'Allemagne et l'Espagne.

différents calibrages. Ces valeurs reposent sur l'expérience commerciale de ces fruits et elles représentent les calibres les plus représentatifs de la production.

Section 6.2.2 – Nature du produit

8. Une nouvelle phrase «type commercial défini par la couleur de la pulpe (jaune, rouge ou blanc)» a été ajoutée car le type de pitahayas dans le conteneur doit être identifié, étant donné que la norme porte sur trois types commerciaux.

Annexe

9. L'annexe a été supprimée car elle ne s'applique pas à tous les types commerciaux de pitahayas figurant dans le projet de norme.
