

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 4(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/7

Août 2012

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

17<sup>ème</sup> Session  
Mexico (Mexique), 3 – 7 septembre 2012

**PROJET DE NORME POUR LA GRENADE À L'ÉTAPE 7 – REP11/FFV, Annexe V**

Observations de la Colombie et de l'Iran à l'étape 6

**COLOMBIE**

La Colombie est heureuse d'offrir ses observations sur l'AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LA GRENADE à l'étape 5 de la procédure, que le secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius a eu la bonté de lui faire parvenir:

À partir de ce point, le document CX/FFV 12/17/8 nous servira de référence.

I. Section 2.1 **CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

- exemptes de brûlures provoquées par le soleil et affectant [la pulpe/la partie comestible/les arilles] du fruit.

L'expression: "partie comestible" est mieux connue par les usagers de la norme que les termes techniques "arilles" ou "pulpe".

II. Section 2.1 **CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

- Exemptes de dommages physiques à l'exclusion de ceux qui sont tolérés, dépendant de la classification des fruits (2.2 Classification)

Inclure à l'alinéa 2.1 sur les caractéristiques minimales, le texte: "exemptes de dommages physiques..." du fait qu'il n'est pas fait mention de ces dommages dans les vignettes précédentes.

III. Section 2.2.2 **Catégorie I**

Ces défauts ne devront en aucun cas affecter [la pulpe/la partie comestible/les arilles] du fruit.

L'expression: "partie comestible" est mieux connue par les usagers de la norme que les termes techniques "arilles" ou "pulpe".

IV. Section 2.2.3 **Catégorie II**

Ces défauts ne devront en aucun cas affecter [la pulpe/la partie comestible/les arilles] du fruit.

L'expression: "partie comestible" est mieux connue par les usagers de la norme que les termes techniques "arilles" ou "pulpe".

V. Section 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 ramboutans~~ conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

**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:

Remplacer le mot: "ramboutans" par "grenades".

IX. Section 6.1.1 **Nature du produit**

[Si le produit n'est pas visible de l'extérieur,]...

Tout emballage doit être étiqueté, indépendamment de si le produit est visible ou non de l'extérieur.

• X. Section 6.2.2 **Nature du produit**

Nom du produit si le produit n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (s'il y a lieu).

Tout emballage doit être étiqueté, indépendamment de si le produit est visible ou non de l'extérieur.

XI: Section 6.2.4 **Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (si le produit est classifié par calibre);
- Poids net (~~facultatif~~).

Il doit être obligatoire d'indiquer le poids net du produit, ceci, conformément aux usages commerciaux actuels.

**IRAN**

L'Iran est heureux d'offrir les remarques suivantes en réponse à la circulaire CX/FFV 12/17/8 (JUIN 2012) concernant l'avant-projet de norme Codex pour la grenade sur la base des textes en caractères gras et en italique figurant dans les sections/paragraphes indiqués.

**Observations spécifiques:**

**Section 1 DÉFINITION DU PRODUIT**

1. Le nom : "grenade" provient du terme latin médiéval "pomus", signifiant: "pomme" et "granatum", signifiant "avec graines". Au départ, la grenade fut classifiée comme appartenant à la famille *Lythraceae*, mais plus tard, suite à la révision effectuée par deux hommes de science, Hooker et Benetham, elle fut assignée à la famille *Punicaceae*, pour les raisons suivantes:

- a. L'absence d'un système excrétoire interne dans les organes végétatifs;
- b. l'existence d'un ovaire unique muni d'un seul réceptacle;
- c. la présence de plusieurs étamines ressortant de l'intérieur du réceptacle.

Ladite famille se compose d'un genre et de deux espèces:

- a) L'espèce *Punica granatum L.*, avec deux ou trois rangées de styles, indigène de l'Iran et de la région méditerranéenne; et
- b) l'espèce *Punica protopunica Balf* avec une seule rangée de styles- indigène du Sumatra.

2. Le terme "cultivar" se réfère essentiellement à une variété de plante qui a été cultivée. L'expression est employée de préférence en agronomie.

Le comité a convenu d'éliminer la référence à des "**cultivars**" et faire de préférence allusion à des "variétés commerciales" du fait que tous les cultivars ne font pas l'objet de transactions commerciales. L'Iran recommande néanmoins de privilégier l'emploi du terme: "cultivars" considérant ce dernier plus approprié pour fins de référence.

Le terme "variété" n'a rien à voir avec la culture ou les conditions du sol. Il fait allusion à un génotype. Variété est donc un terme botanique. La présente norme vise les "variétés cultivées" disponibles, donc, les "cultivars".

"Variété commerciale" est un terme impliquant l'association d'un produit avec un marché et ses caractéristiques commerciales, tandis que "variété" ou "cultivar" sont liés à des caractéristiques morphologiques qui identifient non seulement le produit en soi, mais tout aussi bien plants, fruits, feuilles, pousses, etcétera.

Par ailleurs, tous les cultivars possèdent un potentiel commercial et de là certaines caractéristiques de marketing, soit au niveau local ou international.

À la lumière de ces faits, nous considérons que le terme: "cultivar" couvre adéquatement les caractéristiques de toutes les variétés cultivées de grenade présentes sur le marché.

## Section 2.1 Caractéristiques minimales

1. En botanique, le terme: "arille " est souvent employé en allusion à une membrane charnue et fréquemment de couleur vive recouvrant en partie ou entièrement des graines naissant de feuilles ovulaires. L'"arille " constitue la *partie comestible* de la grenade et doit donc être mentionné dans cette norme.

Par ailleurs, le terme "chair " est employé pour décrire une partie souvent humide d'un fruit. Compte tenu de ces définitions, le terme: "arille " nous semble plus précis et nous suggérons de l'inclure dans le texte de la norme.

En ce qui concerne la "partie comestible " (toute substance pouvant servir d'aliment), nous ne recommandons pas l'emploi de ce terme, qui implique que n'importe quelle substance pourrait remplir cette fonction.

2. Les dommages causés par le gel et par de basses températures peuvent obéir à différentes conditions :

En général, les dommages causés par le gel font référence à des conditions de basse température qui se présentent avant la récolte. Durant le gel, l'eau intercellulaire se congèle.

La congélation due à de basses températures comporte des conditions qui se présentent durant le stockage ou le transport des fruits – donc, après la récolte. Dans ce cas, l'eau intracellulaire se congèle, de sorte que les dommages subis peuvent différer de ceux résultant du gel.

Donc, suivant la définition, il faudrait admettre deux catégories :

- **exemptes de dommages causés par le gel; et**
- **exemptes de dommages causés par de basses températures.**

3. Les brûlures causées par le soleil et les dommages dus à de hautes températures indiquent de différentes conditions :

Les brûlures causées par le soleil sont le résultat d'intenses radiations focalisées affectant directement l'écorce, la coloration et la portion comestible du fruit.

L'exposition prolongée à de hautes températures occasionne décoloration, changement de la texture et le développement d'une saveur "cuite " dans les arilles.

Deux définitions indépendantes s'imposeraient donc :

- **exemptes de dommages causés par le soleil affectant l'écorce et la portion comestible du fruit;**
- **exemptes de dommages causés par de hautes températures.**

### Section 2.1.1

Les grenades doivent être cueillies soigneusement quand elles ont atteint un degré de développement et de maturité approprié, conformément aux critères propres aux cultivars et/ou au type commercial considérés ainsi qu'à la zone où elles sont cultivées.

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.**

## Section 2.2 Classification

Le comité a convenu d'éliminer le terme "craquelures" des caractéristiques minimales et de là modifier les catégories I et II où il est fait mention de "craquelures" comme un défaut d'épiderme.

Il est à observer que les craquelures sur les grenades font éclater la surface de l'épiderme tout en en laissant intacte la portion interne. Les fruits montrant des craquelures visibles ne sont pas acceptables dans la pratique commerciale et sont généralement destinés à traitement industriel. Par ailleurs, les craquelures encouragent la pénétration de microorganismes pathogènes qui conduisent à une rapide détérioration du produit.

Voilà pourquoi nous recommandons de maintenir l'absence de craquelures parmi les caractéristiques minimales et de l'éliminer de la section 2.2.

## Section 4.2 Tolérances de calibre

Dans le but d'harmoniser le langage employé dans cette section avec le langage utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais, nous proposons la formule ci-après:

**Pour toutes les catégories de fruits sujets à des critères d'homogénéité, 10 pour cent par nombre ou par poids de grenades ne répondant pas au calibre indiqué sur l'emballage.**

**Section 6.1.1 Nature du produit**

En général, les colis contenant des grenades sont découverts, en laissant le contenu parfaitement visible au consommateur. Cependant, dans les cas où l'emballage ne permettrait pas l'accès visuel aux fruits, il faudrait alors indiquer clairement les caractéristiques de son contenu – variété, calibre, nombre, catégorie, etcétera, - par une étiquette apposée sur le colis, pour orienter les acheteurs potentiels.

**Section 6.2.4: Caractéristiques commerciales**

D'après la NGAA (Norme générale Codex pour les additifs alimentaires), les fruits frais sont généralement exempts d'additifs. Cependant, si un fruit frais est tranché ou pelé aux fins de sa présentation aux consommateurs, il est possible qu'il contienne des additifs.

La grenade est recouverte d'une écorce épaisse, et un fruit sain est peu susceptible de montrer des fissures (craquelures) ou d'être percé, de sorte que la pénétration de fungus ou de moisissure par la peau est fort peu probable.

Le lustrage des grenades à la cire n'est pas une pratique commune et n'est généralement effectué que durant des manœuvres de triage et prévenir la dessiccation. À la différence du traitement superficiel des agrumes où des agents antimicrobiens sont parfois appliqués, dans le cas de grenades, on emploie des résines végétales dont la seule fonction est de conserver la fraîcheur de l'écorce du fruit.

Le commerce de la grenade ne requiert pas de certification phytosanitaire (par quarantaine). Ceci est dû à que l'on ne se sert pas de pesticides dans les vergers de grenadiers. L'emploi de préservatifs, sous n'importe quelle forme, exigerait l'indication de cette pratique sur l'étiquette du produit.