

## 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 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/9-Add.1

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**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ) À L'ÉTAPE 4 – CX/FFV 12/17/9**

**Observations du Costa Rica, du Ghana, du Paraguay et des États-Unis d'Amérique à l'étape 3**

**COSTA RICA**

Le Costa Rica apprécie l'opportunité d'offrir ses commentaires sur le document CX/FFV 12/17/9 concernant l'avant-projet de norme Codex pour le fruit de la passion doux (doré).

(i) Observations générales:

Le Costa Rica considère qu'il est important de préciser qu'il n'est pas toujours exact que l'absence ou la rupture du pédoncule du fruit de la passion doux (doré) fasse que la portion comestible en reste exposée, occasionnant que le fruit soit atteint de pourriture, mais plutôt que le dommage encouru serait dans les cas où le pédoncule perforerait la surface de fruits voisins, causant le dit dommage.

Cela dit, couper le pédoncule jusqu'au niveau du troisième nœud distal garantirait une coupe dans une zone étanche qui difficilement pourrait être atteinte de pourriture.

(ii) Observations spécifiques:

Concernant la troisième partie, sur les dispositions concernant le calibrage, le Costa Rica approuve les trois calibres proposés.

À l'alinéa 5 sur les dispositions concernant la présentation; en particulier au point 5.1, sur l'homogénéité, le Costa Rica juge important de maintenir les critères d'homogénéité du fruit selon calibre, origine, variété, coloration et qualité; ceci, en raison de la tendance sur le marché de normaliser le produit pour en faciliter le commerce.

À l'alinéa 6 sur le marquage ou étiquetage, notamment au point 6.1.1: "Nom du produit", le Costa Rica juge important de faire mention du nom scientifique du produit, accompagné par son nom commun, le tout sujet aux résultats de l'enquête présentement menée par la Colombie.

**GHANA**

**Éditorial**

Le Ghana offre les observations suivantes:

**Au point 2.1.1 puce 1, "de supporter le transport et la manutention"**

**Au point 2.2.3 puce 1, "...défauts causés par cicatrisation..."**

**Observation spécifique**

**Section 3 Dispositions concernant le calibrage**

Le Ghana propose que le calibrage soit déterminé par poids maximal et diamètre de la section équatoriale de chaque fruit aussi bien que par le poids du fruit.

**Justification** : En raison de la nature du fruit, en limiter le calibre tout simplement au diamètre maximal peut induire à l'erreur, du fait que certains fruits de grande taille pourraient ne pas contenir nécessairement une chair de qualité satisfaisante, tandis que certains fruits de bas calibre peuvent la contenir, ce qui se traduit par leur poids. 4

## PARAGUAY

### 1°) Au point 2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fruits de la passion doux (dorés) doivent être:

- entiers, d'aspect frais et fermes;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- ~~pratiquement~~ exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- pourvus de leur pédoncule jusqu'au niveau du premier noeud;
- exempts de dépressions superficielles et de craquelures.

### 2°) Au point 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 fruits de la passion doux (dorés). **Nous demandons la suppression de ce paragraphe, qui est répété au point 5.2.**

~~5.2. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.~~

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis d'Amérique sont heureux d'offrir les observations ci-dessous concernant le point 5 de l'ordre du jour de la prochaine session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV).

### 2. Disposition concernant la qualité 2.1.1

**Question:** Note de bas de page 2 - "degré approprié de développement"

**Logique:** Le texte de la section 2.1.1 et la note de bas de page 2 qui l'accompagne est entièrement subjectif et ne fait mention d'aucun indicateur scientifique susceptible de mensuration et de donner ce résultat: i.e, "le degré approprié de développement".

**Proposition:** Éliminer la note de bas de page 2.

### 3. Disposition concernant le calibrage

**Question:** Les codes de calibre et la méthode de calibrage sont trop restrictifs et ne reflètent pas fidèlement les pratiques commerciales dans le commerce international du fruit de la passion.

**Proposition:** Inclure le texte ci-dessous dans le paragraphe d'introduction de la Section 3:

*Les fruits de la passion peuvent être calibrés par nombre ou par diamètre conformément aux pratiques commerciales préexistantes. L'emballage, dans ce cas, devra être étiqueté en conséquence.*

*Lorsque estimé par diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit. Le calibrage par diamètre peut être effectué conformément au tableau ci-dessous. D'autres gammes de calibres par diamètre sont néanmoins admises.*

**Justification:** Il n'existe pas de méthode de calibrage universellement accepté pour le fruit de la passion. Le fruit de la passion est commercialisé par nombre (nombre de fruits par livre/kilogramme, par boîte, par bac, etcétera) et par diamètre, étant alors utilisées différentes gammes de calibres. L'indication d'une seule méthode de calibrage et d'une seule gamme de calibres dans la norme proposée est donc contraire aux pratiques mondiales dans le commerce du fruit de la passion.