



Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/9  
juin 2012

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

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

Dix-septième session

Mexico (Mexique), 3 – 7 septembre 2012

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ)**

(à l'étape 3)

(Préparé par le Groupe de travail électronique sur le fruit de la passion doux (doré) présidé par la Colombie)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) telles que présentées dans l'annexe I avant le 31 juillet 2012 au Point de contact du Mexique, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Téléphone: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Numéro de poste: 43220, 43218; Télécopie: +52 (55) 55 20 97 15; Courriel: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx); [codexmex1@economia.gob.mx](mailto:codexmex1@economia.gob.mx)), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Télécopie: +39 (06) 5705 4593; courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

**Format de présentation des observations:** Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III du présent document.

**GÉNÉRALITÉS**

1. Lors de sa seizième session de travail, en mai 2011, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a convenu de recommander la réalisation de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'une norme Codex pour le fruit de la passion doux (doré), ainsi que de mettre sur pied un groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Colombie et responsable de la préparation d'un avant-projet de norme, lequel sera soumis pour considération en vue de son éventuelle approbation par la Commission du Codex Alimentarius à l'occasion de la dix-septième session du CCFFV.<sup>1</sup>

2. En juillet 2011, à l'occasion de sa trente-quatrième session de travail, la Commission du Codex Alimentarius a autorisé l'élaboration de la norme pour le fruit de la passion doux (doré).

**NOTES EXPLICATIVES SUR L'AVANT-PROJET DE NORME**

3. L'avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré) a été diffusé en vue de la tenue de trois séries d'observations au sein du groupe de travail électronique composé par l'Argentine, la Colombie, l'Inde, la Malaisie et le Mexique.

4. Concernant le premier projet, l'Argentine a fait allusion à la formulation des caractéristiques minimales (2.1) pour la version en langue espagnole du document et à la nécessité de supprimer la note de bas de page 2, à savoir, l'index de maturité pour lequel aucune valeur n'a été spécifiée dans le document. Par ailleurs, il a été considéré préférable de supprimer ledit index de maturité, ce dernier étant un paramètre utilisé par le producteur comme critère pour déterminer l'époque de la récolte du produit, et non une caractéristique minimale de qualité.

<sup>1</sup> REP11/FFV, par. 143 et REP11/CAC, Annexe VI.

5. L'avant-projet de norme a été modifié et diffusé à nouveau afin de recueillir des observations au sein du groupe de travail électronique. L'Australie a proposé de supprimer des caractéristiques minimales la condition exigeant la présence du pédoncule jusqu'au niveau du premier nœud. Or, conformément aux caractéristiques du fruit, cette dernière doit toutefois constituer une condition, du fait que l'absence ou la cassure du pédoncule exposerait la portion comestible du fruit, l'exposant de ce fait à une contamination. Le pédoncule doit donc être présent jusqu'au niveau du premier nœud.
6. Concernant le calibrage, l'Australie a proposé de réduire à trois seulement le nombre de codes de calibre, afin de faciliter le commerce des fruits. Par ailleurs, dans les cas où il existe un plus grand nombre de codes de calibre que prévus au départ, les différences entre les uns et les autres sont très réduites, ce qui en complique la classification. Il a donc été convenu, pour les raisons susmentionnées, de ne retenir que trois codes de calibre.
7. Un autre point soulevé par l'Australie a été la possibilité de supprimer les exigences d'homogénéité (5.1) pour permettre de présenter en un seul emballage des fruits de différents calibre, origine, variété, coloration et qualité. Sur ce point, la décision a été prise de maintenir inchangées les dispositions telles qu'énoncées dans la présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais. Par ailleurs, les mélanges de fruits ayant différentes caractéristiques dans un même emballage pourraient occasionner la détérioration du produit, en plus de faire obstacle au traçage des produits.
8. L'Australie a également proposé de supprimer de la section 5.2.1 (description des emballages) les dispositions spécifiant que les emballages devraient être exempts de toute matière et odeur étrangère, cette disposition étant déjà considérée sous la section 2.1. Il convient de préciser que les dispositions de la section 2.1 sont applicables aux fruits, tandis que celles de la section 5.2.1 font référence à l'emballage dont les conditions pourraient affecter la qualité des fruits, de sorte qu'il convient de retenir ces deux conditions, telles qu'énoncées dans l'avant-projet.
9. En conséquence de l'analyse des commentaires soumis par l'Australie, l'avant-projet de norme a été modifié et diffusé aux fins d'une troisième série d'observations au sein du groupe de travail électronique. Les seules observations relevées sont celles du Mexique confirmant la gestion des observations soumises concernant le second projet, et demandant le rajout, sous la note de bas de page 1, de noms courants donnés dans d'autres pays au fruit de la passion doux (doré). Concernant ces autres noms courants, il conviendrait d'étudier sérieusement cette question, en raison de la possibilité que certaines appellations alternatives soient données dans d'autres pays à des fruits appartenant à différentes familles botaniques, de sorte que cette suggestion n'a pas été retenue dans l'avant-projet.
10. En raison du risque inhérent à l'inclusion d'autres noms, le Point de contact du Codex en Colombie est en train de réaliser une consultation afin de vérifier si les autres appellations alternatives suggérées par le Mexique, ainsi que d'autres noms, correspondent vraiment au fruit considéré dans la norme. Cette consultation comprend des photographies destinées à déterminer avec certitude si le fruit ayant une appellation alternative est réellement le fruit de la passion doux (doré). L'information recueillie sera soumise avant la dix-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

## ANNEXE I

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ)<sup>1</sup>

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de fruit de la passion doux (doré) issues du *Passiflora ligularis* Juss, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion doux (dorés) destinés à la transformation industrielle.

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 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 nœud;
- exempts de dépressions superficielles et de craquelures.

2.1.1 Les fruits de la passion doux (dorés) doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>2</sup> satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des fruits de la passion doux (dorés) 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.

##### 2.2 CLASSIFICATION

Les fruits de la passion doux (dorés) sont classés en trois catégories, comme suit:

###### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les fruits de la passion doux (dorés) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

###### 2.2.2 Catégorie I

Les fruits de la passion doux (dorés) de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de l'épiderme, tels que défauts de coloration et éraflures ne recouvrant pas plus de 10 pour cent de la superficie totale du fruit

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

###### 2.2.3 Catégorie II

---

<sup>1</sup> Communément appelé dans certaines régions sous le nom de: golden passion fruit.

<sup>2</sup> La maturité des fruits de la passion doux (dorés) peut être appréciée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée en examinant le contenu total de solides solubles et l'acidité titrable.

Cette catégorie comprend les fruits de la passion doux (dorés) qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les fruits de la passion doux (dorés) conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de coloration, croûte liégeuse et lenticelles cicatrisées, la portion affectée ne devant pas dépasser 20 pour cent de la superficie totale du fruit.
- des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule;

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

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé en mesurant le diamètre maximal sur la section équatoriale du fruit, conformément au tableau suivant :

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	≥ 78
B	77 – 67
C	66 – 56

### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de la passion doux (dorés) de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les fruits de la passion doux (dorés) doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les fruits de la passion doux (dorés) doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Description des emballages

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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). Les emballages 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), 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.

### 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.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code de calibre);
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

**ANNEXE II**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**

Pays	Délégué	Organisation	Titre	Adresse	Ville	Téléphone	Courriel
Argentine		Codex Alimentarius - Argentina	Punto focal	Dirección de relaciones Agtropalimentarias Internacionales Ministerio de agricultura, Ganadería y Pesca Paseo Colon 922 Planta Baja Oficina 29	Buenos Aires	+54 11 43 492 549/ 2747	<a href="mailto:codex@minagri.gob.ar">codex@minagri.gob.ar</a>
Australie	Angela O'Sullivan		Manager International Food Standards	Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry		+61 2 62 724 542	<a href="mailto:angela.osullivan@daff.gov.au">angela.osullivan@daff.gov.au</a> <a href="mailto:sherryl.greathead@daff.gov.au">sherryl.greathead@daff.gov.au</a>  copia: <a href="mailto:codex.contact@daff.gov.au">codex.contact@daff.gov.au</a>
Colombie		Codex Alimentarius - Colombia Président du groupe de travail	Punto Focal	Area de Alimentos, Grupo Promoción y Prevención, Ministerio de la Protección Social, Carrera 13, No. 32-76, Piso 14, Santafé de Bogotá D.C.	Bogotá	+57 1 3365066	<a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a>
Inde	Dr. S C Khurana	Ministry of Agriculture	Deputy Agriculture Marketing Advisor		New Delhi	+91 129 2 415 316	<a href="mailto:khurana183@gmail.com">khurana183@gmail.com</a>
Malaysie	Ms. Siti Saudah Hassim	Department of Agriculture Malaysia	Deputy Director Crop Quality Control Division		Putrajaya	+60 3 88 703 454 +60 178 790 460	<a href="mailto:ccc_malaysia@moh.gov.my">ccc_malaysia@moh.gov.my</a>
Mexique	MVZ Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez	Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación - SAGARPA		Dirección de cultivos agroindustriales Dirección General de Fomento Agrícola Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación Municipio Libre 377 Piso 2 ala B Col. Santa Cruz Atoyac 03100 Delegación Benito Juárez	México D.F.	+52 5 538 711 000 ext. 28313	<a href="mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx">gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx</a>

## ANNEXE III

### ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

(i) Observations générales

(ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.