

## 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 6 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/10-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 DURIAN À L'ÉTAPE 4

Observations de la Colombie, du Costa Rica et du Japon

COLOMBIE

La Colombie se fait un plaisir de soumettre les observations ci-dessous à l'AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LE DURIAN à l'étape 3 de la procédure, que lui a fait parvenir le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius.

Le document CX/FFV 12/17/10 dans sa version en langue espagnole nous servira dès à présent de référence.

**I. Section: Titre**

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LE ~~DURIAN~~

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LE **DURIAN**

Il est nécessaire de corriger le nom du produit dans le titre ainsi que dans le reste du document, "durian" (et non "durion"), étant le vocable correct à employer en langue espagnole.

**II. Section 1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés de durians issues des espèces Durian, de la famille des *Bombacaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des durians destinés à la transformation industrielle.

Aux fins de la présente norme, les définitions suivantes s'appliquent :

- ~~Pulpe est la partie comestible du fruit ou aryle.~~
- ~~Pulpe endurcie~~ caractéristique de la pulpe présentant une partie dure ou des portions endurcies parce que le fruit n'a pas mûri d'une manière homogène, ou l'aryle n'a pas été développé dûment pendant la phase d'évolution et de croissance.
- ~~Pulpe brûlée~~ caractéristique de la pulpe, en particulier la partie terminale présentant une couleur châtaigne ou châtaigne foncé.
- ~~Maladie vitreuse~~ (coeur aqueux) le centre (coeur) du fruit étant très humide ou aqueux ce qui peut toucher la pulpe du produit.
- ~~Cavité fertile~~ la partie extérieure de la cavité du durian est visible et complètement pleine tout au long de la longueur du fruit.

Ces définitions doivent être éliminées du fait qu'elle ne font pas partie de la présentation uniforme du Codex pour l'élaboration de normes sur les fruits et légumes frais. Par ailleurs, dans les définitions de pulpe et de pulpe endurcie, il est indiqué qu'"aryle" et qu'"écorce" sont synonymes alors qu'il s'agit de structures différentes du fruit.

### III. Section 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les durians doivent être:

- entiers, au pédoncule sain et intact, avec ou sans la tige;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts 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;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exempts de défauts visibles affectant la qualité du produit.

Retirer du second alinéa les mots: "ou d'altérations", lesquels ne font pas partie de la présentation uniforme du Codex.

Il conviendrait d'ajouter un alinéa supplémentaire pour décrire les caractéristiques qui sont observées sur le fruit lorsque sujet à dommages physiques pouvant être causés, par exemple, lors des manœuvres de manutention post récolte.

#### COSTA RICA

Le Costa Rica remercie l'opportunité d'offrir ses commentaires sur le document concernant l'avant-projet de norme Codex pour le durian.

##### (i) Observations générales:

Concernant la possibilité d'élaborer une norme mondiale pour le durian au sein du CCFFV, le Costa Rica, après avoir analysé l'avant-projet de norme ainsi que le niveau de commercialisation du produit, recommande plutôt la mise au point d'une norme régionale, du fait que la majorité des consommateurs potentiels du dit produit habitent dans la région asiatique.

#### JAPON

Le Japon remercie la Thaïlande de son leadership dans les travaux effectués en vue de la mise au point d'une norme Codex pour le durian, ainsi que d'avoir préparé l'avant-projet de norme Codex pour le durian, présenté dans le document CX/FFV 12/17/10.

Le Japon aimerait offrir sur ce point les observations suivantes:

##### I. L'opportunité de mettre au point une norme universelle pour le durian dans le CCFFV

Le Japon soutient le développement d'une norme universelle pour le durian dans le CCFFV, tel que convenu lors de la soixante-cinquième session du Comité exécutif (CCEXEC) en juillet 2011.

Bien que lors de la dix-septième session du Comité de coordination de la FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) en novembre 2010, il a été convenu de proposer à la Commission de nouveaux travaux pour la mise au point d'une norme régionale pour le durian, le Japon considère toutefois qu'une norme universelle serait plus appropriée dans le cas du durian, ceci en raison du commerce interrégional et de sa croissante importance commerciale.

##### II. Observations d'ordre technique concernant l'avant-projet de norme Codex pour le durian

Le Japon souhaite offrir l'observation générale ci-dessous:

À l'objet de préserver la présentation uniforme des normes Codex, le plan de présentation des normes Codex de produits, du manuel de procédure du Codex, devrait également retenu pour cette norme. En ce sens, les ébauches de texte actuels pourraient être subdivisés en sections telles que: Champ d'application, Description, Composition essentielle, Facteurs de qualité, Additifs alimentaires, Contaminants, Hygiène, Poids et mesures, Étiquetage et Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, au besoin.