

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

juin 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

17^{ème} session

Mexico (Mexique), 3 – 7 septembre 2012

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN

(à l'étape 3)

(Préparé para la Thaïlande)

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 II au présent document.

ANTÉCÉDENTS

1. La Commission a rappelé que le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA)¹ avait proposé d'élaborer une norme régionale pour le durian mais, comme le descriptif du projet indiquait que ce produit faisait l'objet d'un commerce mondial, le Comité exécutif² avait proposé d'affecter ce travail au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV). À cet égard, la Commission a relevé que l'ordre du jour du Comité permettait d'assumer de nouveaux travaux sur ce produit.
2. La Commission a approuvé les nouveaux travaux sur une norme pour le durian et a demandé au Comité sur les fruits et légumes frais de donner son avis sur cette tâche à sa prochaine session. Toutefois, si le CCFFV (en septembre 2012) considère que l'élaboration d'une norme mondiale pour le durian n'est pas possible, les travaux pourraient se poursuivre en vue d'une norme régionale au niveau du CCASIA (novembre 2012).
3. La délégation thaïlandaise a informé la Commission qu'elle allait élaborer un avant-projet de norme pour le durian à étudier à la dix-septième session du CCFFV en 2012.³

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Conformément à la décision de la Commission, les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre des commentaires sur: 1) La possibilité de développer une norme mondiale pour le durian dans le CCFFV et 2) commentaires techniques sur l'avant projet de norme Codex pour Durian tel que présenté à l'annexe I, pour examen par le CCFFV ou le CCASIA basée sur la conclusion du CCFFV sur le point 1) avant le **31 Juillet 2012**.
5. Si le Comité décide que le travail sur la normalisation du durian devrait continuer au niveau régional, les observations techniques soumises à l'avant-projet de Norme Codex pour le Durian sera transmis au Comité de coordination pour l'Asie à s'examen. Par conséquent, les membres du Codex et les observateurs qui s'intéressent à la normalisation de ce produit soit au niveau mondial ou régional sont encouragés à soumettre leurs commentaires sur l'avant projet de norme, tel qu'il figure à l'annexe I du présent document.
6. Les commentaires doivent être soumis 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; 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).

¹ REP11/ASIA, par. 142, Annexe V.

² REP11/EXEC, par. 33-34.

³ REP11/CAC, par. 132-134, Annexe VI.

ANNEX I

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN

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** (cœur aqueux) le centre (cœur) 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.

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 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.

Lorsque le fruit a mûri, on ne permet pas que la pulpe ait les défauts suivants : pulpe endurcie, pointes brûlées et maladie vitreuse (cœur aqueux). Au cas où il y ait un ou plusieurs de ces défauts, la somme totale de ceux-ci ne peut pas être plus grand à 5% de la partie comestible du fruit.

2.1.1 Les durians doivent avoir atteint un degré de développement selon les critères propres à la variété et à la région de production. Le fruit peut mûrir après la récolte et présenter une qualité acceptable.

Le développement et l'état des durians 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 durians sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les durians de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Chaque fruit devra avoir au minimum 4 cavités fertiles. Pour les variétés « *Garnyao* » et « *Gradoomtong* », chaque fruit devra avoir au minimum 5 cavités fertiles. Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. 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 durians de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Chaque fruit devra avoir au minimum 3 cavités fertiles. Pour les variétés « *Garnyao* » et « *Gradoomtong* », chaque fruit devra avoir au minimum 4 cavités fertiles. Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils peuvent toutefois présenter de très légers défauts, 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.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les durians qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus avec des caractéristiques de la variété. Chaque fruit devra avoir au minimum 2 cavités fertiles. Pour les variétés « *Garnyao* » et « *Gradoomtong* », chaque fruit devra avoir au minimum 3 cavités fertiles. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts suivants, à condition que les durians conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Dispositions concernant le calibrage sont définis ci-dessous:

Code de calibre	Poids par fruit (kg)
1	> 4,0
2	> 3,0 – 4,0
3	> 2,0 – 3,0
4	> 1,0 – 2,0
5	0,5 – 1,0

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Dans chaque lot, cinq pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians 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, vingt pour cent, en nombre de durians dans chaque lot 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 durians de même variété et qualité. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les durians doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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 durians 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

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 durians. 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 A 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)².

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit « durian », 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;
- nombre d'unités (facultatif);
- poids net (en unités métriques).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les durians doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les durians doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² 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.

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).

ANNEXE III**ORIENTATIONS GENERALES 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.