

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 de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/6

Décembre 2013 (Rév)

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Dix-huitième session

Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN

(Préparé par le groupe de travail électronique sur le durian dirigé par la Thaïlande)

(A L'ETAPE 4)

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 20 janvier 2014 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 (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, Courriels: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@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 3057; courriel: 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 au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. La 34^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2011) 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 exécutif (juin 2011)² avait proposé d'affecter ce travail au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV). 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 dix-septième session (septembre 2012).³

2. La 17^{ème} session du CCFFV a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour qu'il soit réexaminé par un groupe de travail électronique (GTE) coordonné par la Thaïlande (voir annexe II pour la liste des participants).⁴

3. En 2013, la Thaïlande a révisé la norme sur la base des observations formulées au cours de la 17^{ème} session du CCFFV en particulier la section 1 Définition du produit, section 2.1 Caractéristiques minimales, section 2.2 Classification, section 3 Calibrage et de la section 4 Tolérances. Le premier avant-projet a été distribué à le GTE le 31 août, 2013. La norme a été révisée lors de la première série de commentaires et a été distribuée à le GTE lors de la seconde série de commentaires. Cependant, aucun autre commentaire n'a été reçu lors de cette deuxième série.

4. Le texte mis au point par le GTE s'accorde avec la mise en page standard, avec les écarts et les raisons de ceux-ci:

Section 2.2.1 Catégorie « Extra »

5. Le GTE a décidé de supprimer le mot « superficielles » accolé à l'expression « très légères altérations » car il n'est pas adapté pour le durian qui est un fruit très gros possédant une peau épaisse et de fortes épines (> 1 cm d'épaisseur). Par conséquent, le mot « altération superficielle » peut créer des difficultés dans la pratique.

¹ REP11/ASIA, par. 142, Annexe V.

² REP11/EXEC, par. 33-34.

³ REP11/CAC, par. 132-134, Annexe VI.

⁴ REP13/FFV, par. 86-106.

Section 4 Dispositions concernant les tolérances

6. Le GTE a décidé d'utiliser le mot « lot » au lieu du mot « emballage » parce que les durians sont de très gros fruits. Il n'y a que six-sept fruits par emballage (20 kg). Par conséquent, il est difficile de calculer la tolérance sur la base de chaque emballage. En outre, les durians vendus dans le commerce ne sont parfois pas emballés dans des emballages, mais sont en vrac. Par conséquent, dans ce cas, le calcul de la tolérance fondée sur le lot est plus approprié.

Section 4.2 Tolérances de calibre

7. Le GTE a accepté de modifier le pourcentage de tolérance de 10 à 20 pour cent, pour son côté pratique. Normalement, certaines variétés de durian peuvent peser jusqu'à 3-5 kg par fruit. À cet égard, cet avant-projet porte sur les fruits ayant le code de calibre 1, 2 et 3. Par conséquent, il serait inapproprié et peu pratique si la tolérance de poids était fixée à 10 pour cent. Cela est dû au fait que la tolérance sera de 2 kg, ce qui conduit à des difficultés dans le mélange de durians de tailles différentes (3-5 kg) dans un emballage. Par conséquent, le GTE souhaite proposer la tolérance égale à 20 pour cent afin de le rendre pratique.

DEMANDE DE COMMENTAIRES

8. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs commentaires sur l'avant-projet de norme pour le durian tel que révisé par le groupe de travail électronique (Annexe I). En soumettant des commentaires, il faut tenir compte de la discussion, des recommandations et des décisions prises lors de l'examen de ce produit lors de la 17^{ème} session de la CCFV⁴ et les explications fournies dans les paragraphes ci-dessus.

ANNEXE 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.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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, avec ou sans le pédoncule;
- 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;
- exempts de craquelures.

2.1.1 Les durians doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production afin de permettre au fruit d'atteindre un degré de maturité approprié.

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 quatre cavités fertiles.⁵ Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et 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. Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

- Légers défauts de forme et doivent comporter au moins trois cavités fertiles;
- Légers défauts cicatrisés dus à des dégâts physiques tels que dommages causés par la grêle, dommages provenant de la pré-et post-récolte ou de la manutention, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du fruit.

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. Ils peuvent toutefois présenter de défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

⁵ **Cavité fertile:** la partie extérieure de la cavité du durian est visible et complètement pleine tout au long de la longueur du fruit.

- Défauts cicatrisés dus à des dégâts physiques tels que dommages causés par la grêle, dommages provenant de la pré-et post-récolte ou de la manutention, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 15 pour cent de la surface totale du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids conformément au tableau suivant:

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 ou en poids, de durians correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

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 neufs⁶, 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 pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

⁶ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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 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)⁷.

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 (en cas de calibrage);
- nombre d'unités (facultatif);
- 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 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. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *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).

⁷ 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

Définitions

- **Pulpe** est la partie comestible du fruit ou aryle.
- **Pulpe endurcie**⁸ est la 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 dûment développé pendant la phase d'évolution et de croissance.
- **Pulpe brûlée** est la caractéristique de la pulpe du durian, en particulier la partie terminale présentant une couleur châtaigne ou châtaigne foncé.
- Cœur vitreux ou cœur aqueux signifie que le centre (cœur) du fruit étant très humide ou aqueux, il peut toucher la pulpe du produit.

⁸

La 17^{ème} session du CCFV est convenu de conserver les définitions, mais de les inclure dans une annexe à la norme. Toutefois, le GTE a supprimé les dispositions sur la pulpe endurcie, la pulpe brûlée et le cœur vitreux ou cœur aqueux. Ces trois définitions pourraient être retirées de la présente annexe en conséquence.

ANNEXE II**LISTE DE PARTICIPANTS****Président du GTE:****PONGSAPITCH Pisan**

Director, Office of Standard Development

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards

Thailand

E-mail: codex@acfs.go.th

COSTA RICA**Ligia Lopez**

Codex Costa Rica

Ministry of Agriculture and Livestock

E-mail: lopez@inta.go.cr

Marcela Rojas

Codex Costa Rica

Ministry of Economy Trade and Industry

E-mail: infocodex@meic.go.cr; mrojas@meic.go.cr

INDONESIA / INDONÉSIE

Dr. Gardjita Budi

Director of Quality and Standardization,

Ministry of Agriculture

E-mail: gbudijkt@gmail.com, codex_kementan@yahoo.com

PERU / PÉROU / PERÚ**Ing Mirna Zuzunaga Bedon**

Branch Specialist Agroalimentary

Alternate Chair of the Technical Committee on Fresh Fruits and Vegetables, SENASA

National Codex Committee Peru

Ministry of Agriculture

E-mail: mzuzunaga@senasa.gob.pe

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**CHANBUEY Kulpipith**

Standards Officer,

Office of Standards Development,

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,

E-mail: kulpipith@acfs.go.th, jaae1199@yahoo.com

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.