

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 14/18/8

Janvier 2014

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Dix-huitième session

Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014

EXAMEN DES CRITÈRES DE MATURITÉ DE LA NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE

(Préparé par le groupe de travail électronique sur les raisins de table dirigé par l'États-Unis d'Amérique)

GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la 17^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, en septembre 2012, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) – une organisation observatrice accréditée de la Commission du Codex Alimentarius, a présenté un document de séance (CCFFV/CRD 15)¹ où il est fait mention d'incohérences quant aux caractéristiques minimales de maturité des normes Codex (CODEX STAN 255-2007) et de la CEE-ONU (CEE-ONU FFV-19, édition de 2010) pour les raisins de table. L'OIV a sollicité un réexamen de la section 2.1 de la norme sur les raisins de table portant sur les caractéristiques minimales de maturité. La OIV a signalé que sa demande se fonde sur des discussions et évaluations par des experts de l'OIV et, en particulier, par des membres de la sous-commission sur les raisins de table, les raisins secs et les non-fermentés de la vigne. De plus, l'OIV souligne dans sa requête que ses états membres ont adopté en 2008, la Résolution VITI 1-2008 portant sur les « caractéristiques minimales de maturité pour les raisins de table », laquelle inclut des exigences supplémentaires quant au degré minimal admissible de maturité pour les raisins de table.

2. Après avoir discuté sur la proposition de l'OIV, le Comité a constitué un groupe de travail électronique coordonné par les États-Unis d'Amérique afin d'évaluer cette proposition et de faire rapport lors de la prochaine session du Comité, de l'opportunité de réviser les exigences de maturité dans le cas de la Norme Codex pour les raisins de table.²

3. La proposition de l'OIV a été transmise aux membres du GTe et on leur a demandé d'évaluer ladite proposition conformément aux trois critères établis lors de la 17^e session du CCFFV:

- i. Déterminer si les exigences proposées par l'OIV répondent aux besoins nationaux ou intérieurs de l'industrie.
- ii. Faciliter la mise en œuvre des exigences proposées lors de la procédure d'inspection.
- iii. Signaler, le cas échéant, la nécessité de modifier la Section 2.1, sur les caractéristiques minimales de maturité de la Norme Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007).

4. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent document. Pour des raisons pratiques de référencement, le secrétariat du Codex a mis au point l'Annexe II où figurent les exigences de maturité pour les raisins de table, conformément à la Norme Codex, la norme de la CEE-ONU et la détermination de l'OIV.

Synthèse des réactions aux trois critères

- i. Déterminer si les exigences proposées par l'OIV répondent aux besoins nationaux ou intérieurs de l'industrie: ce critère a fait l'objet de réactions variées; toutefois, aucun pays membre n'a signalé que la proposition de l'OIV répondait aux besoins de son industrie nationale ou intérieure. Certains ont manifesté une préférence pour les caractéristiques minimales de maturité de la Norme Codex pour les raisins de table, soulignant l'absence d'objections ou de possibles infractions de cette exigence. En revanche, un autre membre a manifesté que la proposition de l'OIV était trop générale et que l'application d'une conception uniforme de la maturité des raisins de table ne saurait refléter les exigences de maturité correspondantes à toutes les variétés de raisins de table.
- ii. Faciliter la mise en œuvre des exigences proposées lors de la procédure d'inspection. Aucun commentaire particulier n'a été émis concernant la facilité d'application de la proposition de l'OIV. L'un des pays membres, toutefois, a fait allusion à une proposition fondée uniquement sur l'application de l'indice réfractométrique (°Brix). Un autre, par ailleurs, a dit craindre que le rapport sucre-acide comporte des coûts et des charges supplémentaires.

¹ Les documents de travail pour les réunions du CCFFV et les CRDs sont disponibles à l'adresse: <http://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/>

² REP13/FFV, par. 131. Les rapports des réunions du Codex sont disponibles à l'adresse: <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/>

Il est important d'observer que les exigences minimales de maturité dans la norme Codex et la proposition de l'OIV considèrent l'application des °Brix aussi bien que du rapport sucre-acide. Il s'avère donc nécessaire de retenir le rapport sucre-acide, cette méthode étant utilisée pour la validation de la maturité ainsi que comme indication de l'appétence des raisins de table.

- iii. Signaler, le cas échéant, la nécessité de modifier la Section 2.1, sur les caractéristiques minimales de maturité de la Norme Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007). Les réponses à cette question ont été partagées. Certains pays membres ne soutiennent aucune modification des exigences; d'autres ont manifesté soutenir les exigences courantes tout en admettant la possibilité d'y introduire des changements, tandis qu'un autre a présenté une toute nouvelle proposition. Des changements radicaux ont été proposés aux exigences minimales de maturité actuelles, tel que la suppression de l'exigence relative au rapport sucre-acide, ne subsistant qu'une seule exigence minimale exprimée en °Brix, et la modification des paramètres des exigences actuelles par des exemptions spécifiques dans le cas de variétés déterminées de raisins de table.

Recommandations/conclusions:

5. Il n'y a pas eu, au sein du groupe de travail électronique sur la proposition de l'OIV, de consensus quant à la modification des caractéristiques minimales de maturité dans la Norme Codex pour les raisins de table. Cette absence de consensus obéit en bonne part aux facteurs suivants: (i) il n'y a aucune preuve que les exigences actuelles nuisent au commerce international des raisins de table; (ii) des propositions très diversifiées ont été soumises au groupe de travail électronique, l'une d'entre elles formulées par des membres de l'OIV, et (iii) la mise au point de la section concernant les caractéristiques minimales de maturité dans la Norme Codex pour les raisins de table a été très difficile, controversée et coûteuse en temps pour le premier groupe de travail et les séances plénières correspondantes du CCFFV. À la lumière de cette analyse, il est permis de conclure que les caractéristiques minimales de maturité de la Norme Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007) devraient être maintenues.

6. Le Comité est invité à considérer les recommandations/conclusions du GTe et à prendre une décision concernant l'opportunité de réviser les caractéristiques minimales de maturité de la Norme Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007).

ANNEXE I
LISTE DES PARTICIPANTS

| PAYS / ORGANISATIONS | NOM | FONCTION / COORDONNÉES | COURRIEL |
|-----------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Argentine | | Codex Contact Point | codex@minagri.gob.ar |
| Australie | Angela O'Sullivan | Director – International Food Standards / Food Regulation Policy Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry | angela.osullivan@daff.gov.au |
| Brésil | Karina Fontes Coelho Leandro | MAPA | karina.leandro@agricultura.gov.br |
| Chili | Claudia Espinoza Cayulen | Coordinadora del sub Comité nacional del Codex sobre Frutas y Hortalizas frescas Servicio Agrícola y Ganadero División Asuntos Internacionales Subdepto. Negociaciones Internacionales Chile | Claudia.espinoza@sag.gob.cl |
| Cuba | Cira M. Sánchez García | President, Comité Técnico de Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas. Especialista Principal Calidad, Bioseguridad y Medio Ambiente. Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical | calidad@iift.cu |
| Union Européenne | Mr. Riots HOLMA | European Commission Health and Consumers Directorate-General Brussels – Belgium | Risto.Holma@ec.europa.eu |
| Inde | Dr. S.D. Sawant | Indian National Research Centre for Grapes, Pune | dirnrcg@gmail.com codex-india@nic.in |
| Iran | Mahmoud Hosseinnia | Head of Temperate Fruits Agri Jihad Ministry | shavakee@gmail.com |
| Italie | Ciro Impagnatiello | Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali PIUE II Via XX Settembre, 20 00187 Roma Tel. +0039/06/46654031 Fax. +0039/06/4880273 | c.impagnatiello@mpaaf.gov.it |
| Mexique | Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez | Subdirectora de Normas Dirección General de Fomento a la Agricultura Subsecretaría de Agricultura Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación Municipio Libre 377 Piso 2 ala B | gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx |
| Pérou | Mirna Zuzunaga Bedón | Specialist Sub Direction Food Branch National Agricultural Health Service | mzuzunaga@senasa.gob.pe |

| PAYS / ORGANISATIONS | NOM | FONCTION / COORDONNÉES | COURRIEL |
|--|------------------------|--|--|
| Espagne | Marta Caínzos García | Head of Area, Ministry of Agriculture, Food and Environment | mcainzos@magrama.es |
| | Jaime Camps Almiñana | Head of Area in the Subdirectorate general of Inspection, Certification and Technical Assistance of Foreign Trade Ministry of Economy | JCamps@comercio.mineco.es |
| Soudan | Dr. Afaf Elgozouli | Head of Quality Control and Export Development Unit-Ministry of Agriculture and Irrigation Khartoum, Sudan | bitelgozouli@gmail.com |
| Suisse | Manuel Boss | Switzerland, Federal Office for Agriculture FOAG | manuel.boss@blw.admin.ch |
| Thaïlande | Ms. Kulpipith Chanbuey | Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. | kulpipith@acfs.go.th codex@acfs.go.th |
| Pays-Bas | Fred Jacobs | The Netherlands, Quality Control Bureau (KCB) | f.jacobs@kcb.nl |
| Royaume-Uni | Ian Hewett | Regional Horticultural Marketing Inspector | ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk |
| États-Unis d'Amérique | Dorian A. LaFond | AMS Fruit and Vegetable Program Specialty Crops Inspection Division Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250-0247 | dorian.lafond@ams.usda.gov |
| | Kenneth Lowery | U.S. Codex Office Room 4861 South Building 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250 | Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov |
| Uruguay | Karina Gilles | Ministerio De Ganadería Agricultura y Pesca | kgilles@mgap.gub.uy |
| | Lujan Branchero | Ministerio De Ganadería Agricultura y Pesca | lbranchero@mgap.gub.uy |
| Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) | Dr. Jean-Claude RUF | Coordinator for the Scientific and Technical Department | jruf@oiv.int |
| | Mrs. Angeliki TSIOLI | Head of unit « viticulture » | viti@oiv.int |

ANNEXE II

NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (CODEX STAN 255-2007)³**2.1.2 Critères de maturité**

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et présenter une maturité satisfaisante.

Dans le but de satisfaire à cette prescription, le fruit doit atteindre un indice réfractométrique d'au moins 16°Brix.

Les fruits présentant un indice réfractométrique inférieur sont acceptés à condition que le rapport sucre/acide soit au moins égal à:

- (a) 20:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 12,5° et inférieure à 14°Brix,
- (b) 18:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 14° et inférieure à 16°Brix

NORME CEE-ONU POUR LES RAISINS DE TABLE (FFV-19, Édition de 2010)⁴**B. Caractéristiques relatives à la maturité (1)**

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante. Afin de satisfaire à cette exigence, le fruit doit avoir un indice réfractométrique d'au moins 16°Brix. Les fruits dont l'indice réfractométrique est moins élevé sont admis à condition que le ratio sucre/acide soit au moins égal à :

- 20:1 si le niveau Brix est supérieur ou égal à 12,5° et inférieur à 14°Brix;
- 18:1 si le niveau Brix est supérieur ou égal à 14° et inférieur à 16°Brix.

- (1) Réserve émise par la France (2010) et les États-Unis d'Amérique (2007): « L'approche uniforme appliquée aux caractéristiques minimales relatives à la maturité spécifiées dans la norme CEE-ONU pour les raisins de table ne reflète pas correctement les caractéristiques minimales de maturité de toutes les variétés de raisin de table de toutes les régions géographiques de production pas plus que les pratiques du secteur. »

³ Normes CODEX peuvent être téléchargés à partir de: <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>

⁴ Normes CEE-ONU peuvent être téléchargés à partir de: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

RÉSOLUTION VITI 1/2008⁵**NORME OIV SUR LES EXIGENCES MINIMALES DE MATURITÉ POUR LES RAISINS DE TABLE**

L'assemblée générale,

Vu l'article 2, paragraphe 1c de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

Sur la base des travaux de l'ancien Groupe d'Experts « Raisins de table et raisins secs » et sur proposition de la Commission I « Viticulture » et de la Sous-commission « Raisins de table, raisins secs et produits non fermentés de la vigne »,

CONSIDÉRANT les échanges techniques et scientifiques avec le Codex Alimentarius,

CONSIDÉRANT le besoin d'offrir au consommateur un produit de qualité, le raisin de table, qui présente un degré de maturité satisfaisant et des valeurs nutritionnelles optimales,

DÉCIDE d'établir les exigences minimales suivantes pour la maturité des raisins de table: Les raisins qui présentent un °Brix égal ou supérieur à 16 sont considérés comme mûrs.

Pour les variétés de raisin de table de couleur blanche/rose:

- Les raisins qui ont un °Brix inférieur à 16 doivent présenter un rapport minimal sucres*/acides** de 20/1 pour être considérés comme mûrs.

Pour les variétés de raisin de table de couleur rouge:

- Les raisins qui ont un °Brix égal ou supérieur à 12,5 et inférieur à 16 doivent présenter un rapport minimal sucres*/acides** 20/1 pour être considérés comme mûrs.
- Les raisins qui présentent un °Brix inférieur à 12,5 ne sont pas considérés comme mûrs.

Des exceptions au rapport sucres/acides sont possibles pour des variétés particulières. Ces exceptions devront être communiquées à l'OIV par les pays membres. Elles seront examinées par la Sous-commission « Raisins de table, raisins secs et produits non fermentés de la vigne » en vue de leur insertion dans la norme OIV sur les exigences minimales de maturité pour les raisins de table.

L'OIV recommande aux pays membres de développer des techniques culturales et de promouvoir des variétés permettant de respecter les valeurs et rapports définis ci-dessus.

* Sucres solubles exprimées en gramme par litre

** Acidité titrable exprimée en gramme par litre d'acide tartrique

⁵ Résolutions de l'OIV peuvent être téléchargées à partir de: <http://www.oiv.int/oiv/info/enresolution>