



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 3 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/5-Add.1  
Septembre 2015

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**  
**Dix-neuvième session**  
**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES**

**(Observations à l'étape 3 présentées par la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, le Ghana, l'Inde, le Japon, le Kenya, les Philippines, la Thaïlande, et l'Union Européenne)**

**COLOMBIE**

La Colombie a le plaisir de présenter les observations suivantes au document d'Observations à l'**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'AUBERGINE** à l'étape 4.

Ci-suite nous prenons comme référence le document en Annexe au CX/FF 15/19/5 version en langue anglaise.

1. Définition du produit

La présente norme vise les variétés commerciales des aubergines issues du *Solanum melongena* L. **de la famille *Solanaceae***, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

Conformément au paragraphe habituellement utilisé dans les normes CODEX pour les fruits et légumes frais, la Colombie propose d'inclure la famille à laquelle appartient le produit considéré.

**2.1 Caractéristique minimales (premier tiret)**

- Entière, munies d'un calice et d'un pédoncule, qui peuvent être légèrement endommagés, **et avoir une longueur minimum de 1cm.**

Afin de garantir l'homogénéité, la Colombie considère qu'il est important d'inclure une longueur minimum du pédoncule.

b) Calibrage par poids, le poids minimal devra être

- 10 g pour les aubergines entre 20 – 50 g
- 20 g pour les aubergines entre 50 – 100 g
- 75 g pour les aubergines entre 300 – 500 g
- 250 g pour les aubergines au-dessus de 500 g

Il faut rédiger autrement les chiffres vue que son interprétation comme présenté au dessus n'est pas clair.

**4.1 Tolérances de qualité**

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conforme a celles de la catégorie I. ~~Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de pourriture,~~ **ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances indiquées au dessus.**

Il n'est pas approprié d'inclure dans le document le texte barré car commercialiser les produits avec pourriture a des implications du point de vue phytosanitaire, ni d'autres points de vue les produits doivent être pourris, si cela arrivait, il est dû à des pratiques de manipulation après récolte inadéquates.

D'un autre côté les caractéristiques minimales, comme son nom l'indique sont le moins qu'on puisse exiger du produit, c'est pourquoi elles doivent être respectées.

#### 4.1.2 Catégorie I

Une tolérance de 10%, en nombre ou en poids, d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. ~~Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% du total peuvent correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de pourriture.~~ **ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances indiquées au dessus.**

Il n'est pas approprié d'inclure dans le document le texte barré car commercialiser les produits avec pourriture a des implications du point de vue phytosanitaire, ni d'autres points de vue les produits doivent être pourris, si cela arrivait, il est dû à des pratiques de manipulation après récolte inadéquates.

D'un autre côté les caractéristiques minimales, comme son nom l'indique sont le moins qu'on puisse exiger du produit, c'est pourquoi elles doivent être respectées.

#### 4.1.3 Catégorie II

Une tolérance de 10%, en nombre ou en poids, d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. ~~Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2% du total peuvent être atteints de pourriture.~~ **Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.**

Il n'est pas approprié d'inclure dans le document le texte barré car commercialiser les produits avec pourriture a des implications du point de vue phytosanitaire, ni d'autres points de vue les produits doivent être pourris, si cela arrivait, il est dû à des pratiques de manipulation après récolte inadéquates.

### 5.2 Conditionnement

...

Les aubergines doivent être conditionnées conformément au Code d'usage pour l'emballage et le transport de fruits et légumes frais recommandé internationalement (CAC/RCP 44-1995 **Rev. 1-1991**).

Étant donné que en 2004 une modification a été faite à ce code, il est important d'inclure sa référence complète.

### 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- Rev. 1-1991)), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

La référence à la norme Codex pour l'étiquetage doit être mise à jour, c'est pourquoi il est nécessaire d'inclure la révision faite en 1991.

## 8. HYGIÈNE

~~Il est recommandé de préparer et manipuler~~ **Le** produit couvert par les dispositions de cette norme **doit être préparé et manipulé** 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*.

Étant donné l'incidence et l'importance d'appliquer les pratiques indiquées nous suggérons que le texte soit obligatoire et non pas une recommandation.

## COSTA RICA

Le Costa Rica tient à remercier l'Inde, le travail accompli et l'invitation à soumettre des observations cependant pour l'instant n'a pas d'observations à formuler.

**CUBA**

Cuba se remercie pour la possibilité de répondre aux commentaires de certains documents qui seront sur l'ordre du jour de la 19ème session des fruits et légumes du Comité du Codex.

Cuba, en principe, d'accord avec la proposition dans le document CX / FFV 15/19/5 PROJET DE NORME POUR EGGPLANT.

**ÉQUATEUR**

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableau/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)
2.1.2	4	,,,,,,suffisamment développée.	(i) Il est demandé d'inclure la définition et les caractéristiques de suffisamment développée pour avoir plus de précision sur la norme.
3	Titre	....CLASSIFICATION PAR CALIBRE	(i) Il est demandé d'inclure dans une note en bas de page la définition du calibre pour avoir plus de précision sur la norme.
3	10	DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	(ii) Il est nécessaire d'avoir plus de précision sur les unités métriques citées dans cette section, car elles sont mentionnées en cm et mm.
3	13	b) Pour faire la classification de calibrage par poids, le poids minimal est :	(i) Donner plus de précision sur le rapport de poids minimal.
6.2.1	25	...Code d'identification <u>à l'appui de la traçabilité du produit</u>	(ii) la question de la traçabilité doit être incluse
6.2.4	28	- Calibre (longitude en mm o peso en g).	( ii ) Examiner les unités métriques mentionnées dans ce avant projet de norme

**GHANA****1. Définition du produit**

Le Ghana propose qu'il devrait y avoir une séparation entre le champ d'application et la définition du produit.

**2.1 Caractéristiques minimales**

Nous proposons de supprimer ayant la forme caractéristique de la variété, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation. L'inclusion de cette phrase est contraire au format de la norme CCFFV.

Des nouvelles applications technologiques peuvent aboutir dans la création des nouvelles variétés qui peuvent ne pas avoir la forme caractéristique traditionnelle.

- saine,

Nous proposons également de reformuler le dernier tiret car « leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif » donne la description du développement excessif de l'okra et non pas celui des aubergines. Nous proposons la phrase comme ci-suit;

– **Développement suffisant sans développement excessif des graines.**

- – Développement suffisant sans développement excessif des graines.

### 3. Dispositions concernant le calibrage

Nous proposons d'ajouter le calibre par nombre à la norme étant donné que les aubergines sont commercialisées au Ghana par calibre et nombre. C'est pourquoi nous proposons que le paragraphe soit formulé :

**Les aubergines peuvent être calibrés par diamètre, nombre ou poids ; ou conformément aux pratiques commerciales. Lorsque calibré conformément aux pratiques commerciales préexistants, l'emballage doit porter une étiquette indiquant le calibre et la méthode de calibrage utilisée.**

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Afin d'éviter d'ajouter les catégories inférieures aux Catégorie Extra, nous proposons la rédaction suivante pour les aubergines de catégorie Extra.

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie Extra, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisé. De ce total au plus, 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

##### 4.1.2 Catégorie 1

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la Catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisé. De ce total, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

##### 4.1.3 Catégorie II

Pour la catégorie II, au plus 2 pour cent au total peuvent être atteints de dégradation.

Nous proposons la suppression de la première phrase, tous les produits doivent correspondre aux caractéristiques minimales de la norme. La phrase est inconsistante.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.

#### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le Ghana soutienne l'élargissement des Caractéristiques d'homogénéité afin de permettre le mélange des aubergines de différentes couleurs dans le même emballage. Par conséquent, nous proposons d'ajouter la caractéristique comme ci-suit :

**Cependant, un mélange d'aubergine de variétés nettement différentes peuvent être emballés dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et pour chaque variété considérée quant à leur origine.**

Afin d'éviter la duplication des sections dans la norme, nous proposons de supprimer 6.1.1 étant donné que le 6.2.2 cite la même chose.

##### 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 ~~ou type commercial~~.

##### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit "aubergine"

## INDE

### Observations générales:

L'Inde remercie les débats tenus par les membres du GTE sur l'ordre du jour

### Observations spécifiques:

#### 1) Pour 1 à la Section 1 "DÉFINITION DU PRODUIT" peut être lu:

La présente norme vise les variétés commerciales des aubergines issues du *Solanum melongena* L., esculentum, insanum et ovigerum à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

**Logique:** Afin d'assurer la cohérence avec les autres normes, la famille des espèces d'aubergines à inclure, par exemple. var. esculentum, insanum et ovigerum.

#### 2) Paragraphe 2 à la Section 2.2.2 "Extra" Class peut être lu:

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou type commercial concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur et le développement. Le pédoncule devra être intact et la chair parfaitement saine.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, ~~à condition que celles-ci ne dépassent pas 2 pour cent de la superficie totale et~~ 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.

**Logique:** Le 2 pour cent de défauts superficiels pour la catégorie sera trop restrictive pour le commerce et aussi pour assurer la cohérence avec d'autres normes le pourcentage doit être supprimé.

#### 3) Tiret 3 Paragraphe 2 sous Section 2.2.2 "Catégorie I" peut être lu:

- De légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition que ~~la surface totale ne dépasse pas 5 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.~~

**Logique:** Le 5 pour cent de défauts superficiels pour la catégorie II serait trop restrictive pour le commerce et aussi pour assurer la cohérence avec d'autres normes le pourcentage doit être supprimé.

#### 4) Tiret 4 à la Section 2.2.3 "Catégorie II" peut être lu:

- Légères défauts de l'épiderme sec à condition que ~~la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.~~

**Logique:** Le 10 pour cent de défauts superficiels pour la catégorie II serait trop restrictive pour le commerce et aussi pour assurer la cohérence avec d'autres normes le pourcentage doit être supprimé.

#### 5) Paragraphe 1 à la Section 3 "Disposition concernant le calibrage" peut être lu:

Le calibrage des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (~~en~~ ~~mm~~) (en mm); sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g).

**Logique:** C'est une correction d'édition

## JAPON

Le Japon tient à remercier les efforts de l'Inde pour avoir dirigé le groupe de travail électronique et préparer le projet de norme. Nous sommes heureux de présenter les observations suivantes sur l'avant projet de norme pour les Aubergines à l'étape 3.

#### Observations spécifiques

Les nouveaux textes sont présentés en caractères soulignés/en gra et la suppression en caractères barrés.

#### 3. Disposition concernant le calibrage

##### a) Calibrage par diamètre

Texte proposé

-25 30 mm pour aubergines en forme allongé ;

#### Logique

Le Japon propose 25mm comme le diamètre minimal pour les aubergines en forme allongées. Les aubergines de petit calibre de 25mm en diamètre sont produits et distribués au Japon et nous sommes de l'avis que les normes de produit Codex devraient tout comprendre pour englober l'éventail des variétés vendues et exportées comme aubergines en vue d'assurer les pratiques loyales dans le commerce.

#### 3. Disposition concernant le calibrage

##### b) Pour le calibrage par poids

Texte proposé

Pour le calibrage par poids, la différence entre les aubergines plus petites et plus grandes dans le même emballage ne doit pas dépasser: le poids minimale doit être

#### Logique

Le Japon considère que cette disposition est pour la différence entre les plus petites et plus grandes aubergines dans le même emballage.

## KENYA

### OBSERVATION GÉNÉRALE

**Le Kenya tient à remercier le travail effectué par le Groupe de travail électronique dirigé par l'Inde pour avoir fourni le document du travail afin que les membres du Codex puissent formuler des observations.**

### OBSERVATION SPÉCIFIQUE

Le Kenya aimerait proposer que la '**clause 1**' ci-dessous soit insérée dans le 'CHAMP D' APPLICATION' de la norme car elle ne définit pas le produit mais elle précise le champ d'application du produit pour être couvert dans le corps de la norme. Ceci serait consistant avec le format du projet de norme du codex conformément à la vingt-troisième édition du manuel de procédure de la Commission Codex Alimentarius. Ceux-ci altèrerait également les clauses dans cette norme donc la clause un serait le « champ d'application » et la clause deux serait la « Description » « définition » et ainsi de suite.

Nous aimerons ajouter un autre nom commun d'aubergines comme celui « **eggplant** » dans le champ d'application tel que inséré ci-dessous dans le nouveau champ d'application.

#### Justification

**Introduire d' Eggplant et champ d'application est importante pour plus de clarté.**

#### 1. ~~DEFINITION DU PRODUIT~~ CHAMP D'APPLICATION

Cette Norme vise les variétés commerciales d'aubergines (**eggplant**) issues du *Solanum melongena* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. À l'exclusion d'aubergines destinées à la transformation industrielle.

#### 2. Description

**Ceci devra être le fruit mature d'aubergines (eggplant issue de la plante *genus acinidia*...**

#### Observation Spécifique .

**Le Kenya recommande que les aubergines ou eggplant soient clairement décrites.**

## 2. 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### 23.1 Caractéristiques minimales

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

- **Intacte**, munies d'un calice et d'un pédoncule, qui peuvent être **légèrement endommagés**;

#### Observation spécifique

**Le Kenya propose la mention « légèrement endommagés » à la place de « intacte » ci-dessus et recommande d'introduire une note en bas de page afin de décrire le niveau pour « légèrement endommagés ».**

- **saines**, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations<sup>1</sup> telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Nouveau- '**COULEUR ET FORME'**—caractéristiques de la variété commerciale

#### Observation spécifique

**Le Kenya recommande d'ajouter des pouces pour « couleur et forme » doivent être des caractéristiques de la variété commerciale**

- propre, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempte de parasites et d'attaques de parasites qui altèrent l'aspect général du produit ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveurs étrangères.
- exemptes de dommages<sup>2</sup>causés par des basse températures, dus au gel ou haute températures;
- fermes;
- d'aspect frais;
- exempte de meurtrissures ou fissures cicatrisées étendues
- parvenues a un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines;

#### 23.1.1 Le développement et l'état des aubergines doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 2 3.1.2 Caractéristiques de maturité

Les aubergines ~~doivent~~ « **devront** » être parvenues a un stade de développement suffisant

#### Observation spécifique

**Clause 2.1.2 – caractéristiques de maturité se répète au dernier pouce de/sur caractéristiques minimales. Nous proposons le mot 'doit' devrait être remplacer par 'devront' pour être cohérent aux normes codex**

### 23.2 CLASSIFICATION

**OBSERVATION: Classification pour devenir 3.2**

#### 2.3.2.1 Catégorie “Extra”

Les aubergines classés dans cette catégorie ~~doivent être~~ '**devront être**' de qualité supérieure. Elles '**doivent** être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial peas concernant la forme, aspect général du produit, couleur et développement. Le Pédoncule doit être entier et la chair devra être parfaitement saine.

Elles ~~doivent~~ '**devront**' pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à conditions que celles-ci ne porte pas atteinte au plus de 2% de la surface totale et ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

**OBSERVATION: Nous proposons de remplacer le mot "must" (doivent) pour le mot 'shall' (devront)**

### **2.3.2.2 Catégorie I**

Les aubergines classées dans cette catégorie ~~doivent être~~ **'devront'** être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, aspect, couleur et développement.

Elles 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 et à sa présentation dans l'emballage :

**OBSERVATION: Nous proposons que toute les mots "must" (doivent) soient remplacés par le mot 'shall' (devront)**

### **2.3.2.3 Catégorie II**

**OBSERVATION:** pour devenir 3.2.3

## **3- 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre pour les aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en ~~cm~~ mm);

### **Observation spécifique**

**Correction des unités utilisées pour être remplacées par mm à la place de cm. La clause devrait être remplacé par la 'clause 4 à la place du 3.**

b) Dans le cas de calibre au poids le poids minimal doit être

~~l'homogénéité de calibre est obligatoire pour la catégorie Extra et Catégorie I. En plus, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, à l'exclusion du pédoncule de 80 mm.~~

### **Justification**

**Kenya propose d'éliminer la clause ci-dessus et d'introduire « l'homogénéité de calibre pour chaque catégorie doit être respectée pour toutes les catégories ».**

### **4 5.1.1 Catégorie "Extra"**

Five percent du nombre ou poids des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie Extra, mais conforme a celle de la catégorie I est admise. ~~Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.~~

### **Justification**

**La position du Kenya est de décourager la progression de l'altération des produits qui ne sont pas conforme à la qualité de la catégorie extra.**

## **5.6.2 CONDITIONNEMENT**

Les aubergines ~~doivent être~~ **shall** être conditionnées de façon à assurer une projection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité a ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Aubergines doivent être conditionnes dans chaque emballage conformément au *Code d'Usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP44-1995).

### **OBSERVATION GÉNÉRALE:**

**Clause 5.2 dans le cas de devenir 6.2 devrait y avoir la note de bas de page numéro 3 –« les matériaux utilisés dans les emballages doivent être d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires » doit être clairement défini pour le différencier d'autres matériaux d'emballage.**

### **OBSERVATION**

**Les clauses suivantes devront être modifiées comme ci-dessous:**

### 5.6.2.1 Description des emballages

## 6-7. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

### 6-7.1 Emballage destiné au consommateur final

#### 6-7.1.1 Nature du produit

### 6-7.2 Emballage non-destiné au commerce au détail

#### 6-7.2.1 Identification

#### 6-7.2.2 Nature du Produit

#### 6-7.2.3 Origine du Produit

#### 6-7.2.4 Identification Commercial

#### 6-7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

## 78. CONTAMINANTS

## 8-9. HYGIÈNE

### PHILIPPINES

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### 2.1 Caractéristiques minimales

Les Philippines proposent de simplifier les caractéristiques minimales pour les aubergines sur les caractéristiques suivantes:

- Fermes, entières et d'aspect frais
- Propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- Calice et pédoncule ne peuvent pas être endommagés
- Exempte de pourriture ou dégradation; et
- Pas de surmaturité

#### 2.1.2 Caractéristiques de maturité

Les Philippines proposent de remplacer le terme "suffisamment développé" par le terme "**physiologiquement mûres**".

**JUSTIFICATION:** La maturité physiologique pour les aubergines en termes de maturité commerciale doit être mesuré par:

- 1) Nombre de jours à partir du semis jusqu'à la première récolte qui varie de 50 – 55 jours selon la variété (PNS, 1997)
- 2) La couleur du fruit, qui est un indicateur de la maturité commerciale (IBPGR, 1990, descripteur d'aubergine)

Ainsi, les aubergines doivent être soigneusement récoltés quand elles sont **physiologiquement mûres** ou lorsqu'elles ont atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et /ou type commercial et à la région où elles sont cultivées.

### 3. Disposition concernant le calibrage

Les Philippines proposent que pour le calibrage par poids, le poids minimal doit être comme ci-suite: (PNS/BAFPS 52:2007)\*

- 20 g pour les aubergines entre 20-50 g;
- 51 g pour les aubergines entre 51-100 g;
- 101 g pour les aubergines entre 101-200 g;
- 201 g pour les aubergines entre 201 g

\*Philippine National Standard/Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards (PNS/BAFPS

## **THAÏLANDE**

La Thaïlande tient à reconnaître le travail accompli par le groupe de travail dirigé par l'Inde. En général, nous sommes d'accord avec le contenu principal du projet. Toutefois, nous souhaiterions faire des observations sur des points précis comme suit;

### **2.1 Caractéristiques minimales**

#### 2<sup>ème</sup> tiret

Pour être cohérent avec les autres normes Codex, « saine » et « forme caractéristique » doit être sur des différents tirets. Nous souhaitons proposer le texte comme suit;

“- saines, ~~avec la forme caractéristique de la variété~~, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations<sup>1</sup> telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;

**- avec la forme et la couleur caractéristique de la variété »**

#### 7<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions supprimer les mots « température ou gel » car ces deux mots ont la même signification que « basse température ». Par conséquent, il n'y a pas besoin d'être répétitif. Il est proposé comme suit;

- exempts de **dommages<sup>2</sup>** causés par de basses et/ou le gel ou de hautes températures.

#### 11<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions proposer de supprimer ce tiret “-parvenues à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines”, étant donné que le détail a déjà été spécifié dans la Section 2.1.2. Caractéristiques relatives à la maturité.

### **2.2.1 Catégorie « Extra »**

Nous voudrions supprimer le mot « ferme » dans le premier paragraphe à la Section 2.2.1 car ce mot est déjà spécifié comme l'une des caractéristiques minimales à la Section 2.1. En outre, nous voudrions remplacer le mot “tige” pour « pédoncule » parce que ce mot est largement utilisé en vanous. Le texte amendé devrait lire ;

« Elles doivent être fermes ~~et présenter les caractéristiques de la variété~~ et/ou type commercial concernant forme, l'aspect général du produit, la couleur et le développement. Le Tige Pédoncule devra être entier (intact) en bon état et la chair parfaitement saine.

En outre, nous voudrions proposer la limite inférieure de défauts prévue au deuxième paragraphe comme suit ;

« Elles ne doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne dépassent pas 2 1 pour cent de la superficie totale. »

### **2.2.2 Catégorie I**

Nous voudrions séparer les points entre « légères défauts de l'épiderme », « légères meurtrissures » et « légères blessures cicatrisées » pour mieux préciser les défauts dans la présente norme. D'autant plus, nous proposons que les légères meurtrissures doivent être 1% of total surface area, blessures cicatrisées doivent être limités à 2% of total surface area. Nous souhaitons proposer le texte comme suit;

~~“légères défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition que la surface totale ne dépasse pas 5 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.”~~

~~“- légères défauts de l'épiderme;~~

~~- légères meurtrissures à condition que la surface totale ne dépasse pas 1%.~~

~~- légères blessures cicatrisées à condition que la surface totale ne dépasse pas 2% et n'altèrent pas la chair du fruit »~~

### **2.2.3 Catégorie II**

Nous voudrions séparer les points entre “meurtrissures” et “légères blessures cicatrisées ou brûlures par le soleil ou défaut de l'épiderme sec” pour mieux préciser les défauts dans la présente norme. En outre, nous voudrions suggère le nombre de surface affectée par des légères meurtrissures et légères blessures cicatrisées ou brûlures par le soleil ou défaut de l'épiderme sec comme suit;

~~- légères meurtrissures and/or légères blessures cicatrisées ou brûlures par le soleil à condition que la surface totale ne dépasse pas 10% pour cent;~~

~~- légères défauts de l'épiderme sec à condition que la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.”~~

~~“- légères meurtrissures à condition que la surface totale ne dépasse pas 2 pour cent~~

~~- de légères blessures cicatrisées ou légères brûlures de soleil ou défauts de l'épiderme sec à condition que la surface totale ne dépasse pas 5 pour cent;~~

## **3. PROVISIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Nous voudrions proposer l'utilisation du Tableau pour l'élaboration du code de calibre dans la présente norme, qui est conforme au norme-cadre Codex. En outre, le tableau doit être réorganisé dans l'ordre décroissant du plus grand ou plus petit calibre

D'autant plus, nous préférons l'utilisation de calibre par poids particulièrement pour les aubergines de forme allongée.

### **4.1. Tolérances de qualité**

#### **4.1.1 Catégorie « Extra », 4.1.2 Catégorie I and 4.1.3 Catégorie II**

Nous ne sommes pas d'accord avec l'utilisation du mot «dégradation » à la Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II puisqu'il n'est pas conforme à la réglementation Thaï en vertu de la Loi sur la Quarantaine des plantes. Le mot “dégradation» peut être utilisé uniquement en cas où l'expression «la dégradation doit être non-pathogène est spécifié » En plus, le détail dans cette section doit être conforme a la norme-cadre Codex.

## **6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **6.2.4 Commercial Identification**

Nous voudrions proposer l'amendement du texte comme suit;

- Calibre (longueur **diamètre** en mm ou poids en g)

### **UNION EUROPÉENNE**

L'Union Européenne et ses états membre (EUMS) tiennent à remercier à tous les participants dans le groupe de travail électronique et particulièrement l'Inde pour avoir dirigé ce travail et pour le bon progrès atteint.

L'EUMS souhaiterait soumettre au Comité les observations spécifiques suivantes:

Texte proposé	Raisonnement du changement/inclusion
<b>1 Définition de produit</b>	
<p><b><u>Selon leur forme, on distingue:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Les aubergines de forme allongées et</u></b></li> <li>- <b><u>Les aubergines de forme globulaire</u></b></li> </ul>	<p>Ce deuxième paragraphe doit être ajouté à cette section pour préciser les types de produits..</p>
<b>2.1 Caractéristiques minimales</b>	
<p><del>sains ayant la forme caractéristique de la variété,</del> sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations tels qu'elles rendraient impropre à la consommation.</p>	<p>La caractéristique "ayant la forme caractéristique de la variété" ne devrait pas faire partie des caractéristiques minimales. En tous cas, il ne doit pas être lié à la caractéristique « sains » Cela pourrait être lié à la Catégorie Extra et Catégorie I.</p> <p>La note en bas de page 1 doit être supprimé car il se réfère à des défauts dans le développement (chair fibreuse) qui doivent être couverts dans les caractéristiques de maturité.</p>
<p>- Exempts de dommages causés par des basse températures ....</p>	<p>La note en bas de page 2 est une note explicative décrivant les défauts. Il ne pas habituel d'avoir ces notes explicatives dans les normes. La note en bas de page devrait être supprimé.</p>
<p><del>Parvenus à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif de graines.</del></p>	<p>Ce tiret devrait être placé sous 2.1.2 Caractéristiques de maturité</p>
<b>2.1.2 Caractéristiques de Maturité</b>	
<p>- Parvenus à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et en cas de graines, sans graines dures</p>	<p>Ce tiret a été déplacé de 2.1., une modification de rédaction car « dures » est un critère plus précis que « développement excessif de graines »</p>
<b>2.2.1 Catégorie Extra</b>	
<p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial <del>concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur, et le développement.</del></p>	<p>La référence à des paramètres devrait être supprimée. Les produits en Catégorie Extra doivent exprimer tous les aspects typiques de la variété et pas seulement ceux énumérés.</p>
<b>2.2.2 Catégorie I</b>	
<p>Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété <b>et/ou type commercial</b> <del>concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur et le développement.</del></p>	<p>Il manque la référence à des types commerciaux. La référence à des paramètres devrait être supprimée. Les produit en Catégorie I doivent exprimer tous les aspects typiques de la variété et pas seulement ceux énumérés.</p>
<p>- De légers défaut de coloration <del>selon la variété</del> <b><u>mais pas verdâtre en cas des variétés violettes.</u></b></p>	<p>La référence à la variété n'est pas nécessaire. Une référence est nécessaire au verdâtre en cas des variétés violettes afin d'éviter solanacine en aubergines.</p>
<p>- De légers défauts <del>superficiels</del> <b><u>de l'épiderme,</u></b> ...et n'altèrent pas la chair du fruit.</p>	<p>Dans le cadre de la norme il doit dire « épiderme » au lieu de « superficiels ».</p> <p>La référence aux défauts n'affectant pas la chair du fruit doit être supprimée. Cela devrait valoir pour tous les défauts énumérés dans la Catégorie I et not seulement pour les défauts de l'épiderme. Alternativement la caractéristique générale "...et la chair parfaitement saine." pourrait être inclus comme à la Catégorie Extra .</p>
<b>2.2.3 Catégorie II</b>	

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, a condition que les <del>tree tomatoes</del> <b>aubergines</b> conservent leur caractéristiques essentielles...	Correction d'édition: Le terme "tree tomatoes" doit être remplacé par "aubergines".
De légers défaut de coloration <del>selon la variété</del> <b>mais pas verdâtre en cas des variétés violettes.</b>	La référence à la variété n'est pas nécessaire. Une référence est nécessaire au verdâtre en cas des variétés violettes afin d'éviter solanacin en aubergines.
- <b>Défauts de l'épiderme comprenant</b> légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrices <del>et/ou</del> <b>et</b> /ou brûlures par le soleil à condition que la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent.	Le terme "défauts de l'épiderme" manque pour couvrir tous les défauts comme meurtrissures, blessures et brûlures par le soleil. Si non, la norme admettrait dix pour cent de chacun de ces défauts et non dix pour cent au total pour tous les défauts énumérés
- <del>Légers défauts de l'épiderme sec à condition que la surface totale ne dépasse pas 10 pour cent et n'altèrent pas la chair du fruit.</del>	Ce tiret est déjà couvert par « défauts de l'épiderme ». en outre, dans la Catégorie II l'exigence "n'altèrent pas la chair du fruit » est inadmissible. Une caractéristique générale pour la Catégorie II pouvait lire « La chair doit être exempt des défauts majeurs »
<b>3. Calibrage</b>	
<p>Le calibrage des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en cm); sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g).</p> <p>a) <del>Calibrage par diamètre : le diamètre minimal devra être :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-15 mm pour les petites aubergines de forme globulaire;</li> <li>-30 mm pour les aubergines de forme allongée;</li> <li>-70 mm pour les aubergines de forme globulaire.</li> </ul> <p><b>Pour assurer l'homogénéité</b> les différences entre les plus petites et les plus grandes aubergines dans un même emballage ne doivent pas dépasser ::-</p> <p><b>a) Calibrage par diamètre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-5 mm pour les petites aubergines de forme globulaire;</li> <li>- 20 mm pour les aubergines de forme allongée;</li> <li>- 25 mm pour les aubergines de forme globulaire.</li> </ul> <p>b) Calibrage par poids : <del>le poids minimal devra être :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 g pour les aubergines entre 20-50 g;</li> <li>- 20 g pour les aubergines entre 50-100 g;</li> <li>- 75 g pour les aubergines entre 100-300 g;</li> <li>- 100 g pour les aubergines entre 300-500 g;</li> <li>- 250 g pour les aubergines au dessus 500g.</li> </ul> <p>- La conformité avec l'échelle de calibrage est obligatoire pour les Catégories Extra et Catégorie I. <del>De plus, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, excluant pédoncule de 80 mm.</del></p>	<p>Pour les aubergines, il n'est pas nécessaire de fixer un calibre minimal – en particulier car il n' y a pas de définition de certains types d'aubergines. La meilleure option serait de supprimer toute cette section.</p> <p>Il n' y a pas de définition pour « petites aubergines en forme globulaire ». Par conséquent, il n'est pas possible de définir une fourchette de calibre spéciale pour cette type d'aubergine</p> <p>Proposition d'édition</p> <p>Correction d'une faute de rédaction. Les fourchettes de poids sont indiquées pour assurer l'homogénéité (et non pas un poids minimal).</p>
<b>5.1 Homogénéité</b>	

<p>Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.</p>	<p>Les commerçants ne doivent pas être empêchés d'offrir des mélanges des aubergines différentes au consommateur, à condition qu'elles soient étiquettes convenablement.</p>
<p><b><u>Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et pour chaque type commercial et/ou couleur considérée, quant à l'origine.</u></b></p>	<p>Proposition pour ajouter une nouvelle phrase pour l'admission d'un mélange de types commerciaux et couleurs nettement différents. Cette disposition pouvait être inclus comme un troisième paragraphe.</p>

<b>6.1.1 Nature du produit</b>	
<p><b><u>"Mélange d'aubergine", ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieure, les types commerciaux et/ou couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués(ées)</u></b></p>	<p>Si le types commerciaux et/ou couleurs sont inclus dans la Section 5.1, les emballages destinés aux consommateurs doivent être étiquetés en conséquence.</p>
<b>6.2.3 Origine du produit</b>	
<p><b><u>dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.</u></b></p>	<p>Si les mélanges de types commerciaux et/ou couleurs sont inclus dans la Section 5.1, le pays d'origine doit être étiquette en conséquence.</p>
<b>5.2. Conditionnement</b>	
<p>Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être <del>neufs</del><sup>1 (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.</p> <p><del>1(3VF) Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.</del></p>	<p>Fondé sur les antécédents d'insuffisance des ressources et la conscience du public sur cette question, la réutilisation de matériaux d'emballage bien nettoyés devrait être autorisé.</p>