

DÉFINITION DES TERMES EN USAGE DANS LA NORME-CADRE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Introduction : ce document contient les définitions des termes en usage dans la norme-cadre du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais (CCFFV) afin de faciliter l'application et l'interprétation uniforme des dispositions contenues dans les normes du CCFFV. Pour simplifier le référencement et l'application des définitions, celles-ci sont présentées dans l'ordre séquentiel des sections de la norme-cadre.

PARTIE 1 : DÉFINITION DES TERMES EN USAGE DANS LES NORMES DU CCFFV

Les termes et définitions ci-après sont présentés dans l'ordre séquentiel des sections qui divisent les normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

1. CHAMP D'APPLICATION : nom du fruit/légume frais objet de la norme et point d'application de la norme.

Fruits et légumes frais¹ : fruits et légumes dont les caractéristiques physiques ou la chair n'ont pas été modifiées ou transformées de quelque manière que ce soit, notamment par salage, séchage, congélation, cuisson, extraction de jus, sucrage ou séchage. Après la récolte, les fruits/légumes peuvent être soumis à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte.

Frais : ce terme recouvre plusieurs significations selon la manière et le paragraphe de la norme où il s'emploie. Les définitions les plus courantes sont les suivantes :

- Récemment récolté, n'ayant subi aucun traitement destiné à le conserver, et en pleine vigueur
- Brillant, ni décoloré, flétri ou passé.

Fruit : partie de la plante contenant les graines, qui s'est développée à partir de l'ovaire fécondé d'une plante à fleurs. Pour certaines plantes, il s'agit de la partie comestible du mésocarpe (chair ou pulpe) située entre l'exocarpe (peau/écorce) et l'endocarpe (la/les graine(s)). Les fruits sont divisés en deux groupes.

Fruits climactériques : fruits dont le processus de maturation après la récolte s'accompagne d'une augmentation de la production d'éthylène due à une respiration accrue. Les fruits climactériques destinés à être consommés à maturité doivent être récoltés [au stade de maturité physiologique/stade de maturité approprié] afin de faciliter le processus de maturation permettant au fruit d'acquérir son odeur et saveur normales.

Fruits non climactériques : fruits dont le processus de maturation après la récolte ne s'accompagne pas d'une augmentation de la production d'éthylène. Les fruits non climactériques destinés à être consommés à maturité doivent être récoltés à maturité complète ou au stades primaires de maturité.

Légumes : parties non fruitières et comestibles d'une plante : bulbes, fleurs, feuilles, racines, cormes, tiges, tubercules, rhizomes, pousses et germes ; légumes-fruits de certaines plantes annuelles tels que concombres, poivrons, tomates ; champignons.

Points d'application : sites physiques d'application de la norme, à savoir : point d'expédition, transit, destination.

- **Point d'expédition** : site physique depuis lequel le fruit/légume est expédié pour rejoindre la chaîne de distribution (champ, usine d'emballage, entrepôt).
- **Transit** : tout point situé entre le point d'expédition et la destination finale du fruit/légume (indiqués sur les documents d'expédition).
- **Destination** : site d'arrivée du produit (indiqué sur les documents d'expédition) ; dans le cas du commerce des fruits/légumes, il s'agit généralement du port de destination ou de l'entrepôt de l'importateur, selon l'accord commercial.

2. DÉFINITION DU PRODUIT : cette section de la norme identifie la famille, l'espèce, la sous-espèce/variété et/ou cultivar, et, le cas échéant, la partie du végétal visée par la norme.

¹ Dans certains cas, la classification en tant que fruit ou légume repose sur les usages traditionnels plus que sur la nomenclature botanique. Ainsi, la pastèque et le cantaloup sont considérés comme des fruits tandis que le concombre et la citrouille sont considérés comme des légumes ; la tomate est un fruit qui est traditionnellement considéré comme un légume. Il convient donc de tenir compte des usages traditionnels, au-delà des définitions botaniques.

Espèce : population d'organismes composée d'individus étroitement liés et très semblables, qui peuvent se reproduire entre eux et engendrer une descendance fertile. Le terme « espèce » dans la norme renvoie à la liste des espèces mentionnées à la Section I Définition du produit.

Variété : taxon sélectionné en raison d'un attribut particulier ou d'une combinaison d'attributs, possédant des caractéristiques clairement distinctes, uniformes et stables, qui se conservent lors de la reproduction par des moyens appropriés. Dans certains cas, le terme « cultivar » (variétés cultivées) signifie « variété », soit le rang botanique le plus bas. Les variétés sont reconnues pour leurs caractéristiques uniques par les autorités chargées de leur protection. Elles peuvent avoir été obtenues par mutation ou hybridation.

Cultivar : variétés cultivées.

Hybrides : fruits/légumes développés à partir de croisements entre deux espèces, variétés ou cultivars, ou issus d'une série de croisements. Les hybrides issus du croisement entre espèces sont appelés hybrides interspécifiques.

Mutant : organisme ou individu qui à la suite d'une altération génétique diffère de la ou des souche(s) parentale(s).

Type commercial : dénomination désignant des produits présentant des caractéristiques similaires, dont l'apparence, mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

Transformation industrielle : processus consistant à transformer, par des moyens physiques ou chimiques, les caractéristiques physiques ou la chair des fruits et légumes frais crus, afin de créer un nouveau produit. Les opérations de transformation comprennent l'extraction du jus, la transformation de la pulpe/chair en purée/coulis, la mise en conserve, la conservation, la congélation ou le séchage/déshydratation. En revanche, le parage, épluchage, découpe, lavage, tri, classement et conditionnement sont considérés comme des étapes de la préparation des fruits et légumes en vue de leur commercialisation et non comme des procédés de transformation.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Conditions organoleptiques minimales que les fruits et légumes frais doivent remplir pour être commercialisés tout en répondant aux attentes des consommateurs et aux critères de sécurité alimentaire. Ces exigences changent selon les caractéristiques physiologiques du fruit/légume, les pratiques commerciales et les préoccupations en matière de sécurité alimentaire. Les anomalies/exceptions à ces conditions préalables sont autorisées et désignées individuellement par le terme « tolérances », et collectivement par l'expression « tolérances admises ».

Intact(e)/entier(e) : le fruit/légume est intact, tel qu'il a été récolté. Cependant, certains fruits ou légumes frais (racines, rhizomes et tubercules tels que gingembre, igname, taro) peuvent être considérés comme entiers/intacts après parage.

Sain/saine : le fruit/légume est exempt de dommages physiques, pourriture, d'insectes vivants ou morts et/ou de leurs œufs/larves pouvant affecter l'aspect du fruit/légume, son caractère comestible, sa conservation et sa valeur marchande.

Propre : la surface du fruit ou légume est exempte de matières étrangères visibles et indésirables, telles que terre, poussière, résidus d'intrants agricoles, visibles à l'œil nu ou avec des verres correcteurs. Les traces de traitements post-récolte autorisés tels que cires, papiers déchiquetés et autres matériaux d'emballage sont admises et n'affectent pas la propreté du produit.

Matières étrangères végétales : matières végétales associées à la partie de la plante sur laquelle le fruit ou légume a été récolté, telles que feuilles, rameaux, tiges/pédoncules.

Matières étrangères : matières étrangères végétales et non végétales, non associées à la partie de la plante sur laquelle le fruit ou légume a été récolté, telles que pierres, morceaux d'écorce, rameaux, brindilles, métal, plastique, débris, verre.

Ferme : degré de turgescence/fermeté de la partie de la plante commercialisée, dont la chair est conforme aux caractéristiques du fruit/légume. Le sens du terme « fermeté » varie selon la section de la norme où il figure ainsi qu'en fonction des caractéristiques naturelles du fruit/légume visé par la norme.

Aspect frais : l'état et la peau/pellicule extérieure (caractéristiques physiques et de texture) du fruit/légume sont tels qu'au moment de la récolte ou aussi proches que possible. Le fruit/légume présente la qualité voulue, sans autre altération, dans le cas de certains fruits, qu'un changement de couleur dû au processus de maturation.

Parasites : espèces, souches ou types biologiques d'animaux, insectes ou micro-organismes dont la présence/action est susceptible de porter atteinte à la qualité du fruit/légume, à la qualité de conservation/entreposage et/ou à son innocuité.

Dommages causés par les parasites : blessures physiques ou altérations de l'aspect du fruit ou légume, causées par des animaux ou micro-organismes qui s'en nourrissent ou le rongent, vivent dans ou sur le produit. Cette définition recouvre également la présence actuelle ou passée de parasites vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement, ainsi que leurs nids, larves, déjections et fragments.

Odeur et/ou saveur étrangères : odeur ou saveur non associée au produit naturel, y compris odeurs résultant de pratiques post-récoltes et/ou conditions de transport inadéquates, produisant des odeurs/saveurs absorbées par le fruit/légume.

Dommages causés par de basses et/ou hautes températures : dommages causés avant ou après la récolte des fruits/légumes par une exposition à des températures inadaptées au produit et/ou extrêmes (gel, chaleur), tels que gerçures, chair gelée, certaines brûlures du soleil, crevasses dues au froid, décoloration due au soleil, gelures, congélation. Les dommages courants causés par des températures basses et/ou élevées sont les suivants :

- **Coup de soleil**: décoloration d'une partie de la surface du fruit/légume due à une exposition excessive aux rayons du soleil. Selon le fruit/légume, la zone affectée s'épaissit, durcit ou devient plus coriace, avec une décoloration de la chair/pulpe sous-jacente.
- **Brûlure du soleil** : décoloration de la surface du fruit/légume due à une exposition directe aux rayons du soleil. Selon le fruit/légume, la zone affectée peut blanchir ou devenir grisâtre, présenter une texture parcheminée, être cloquée et/ou aplatie. La chair/pulpe sous-jacente peut être sèche et décolorée.
- **Gerçure** : dommages causés sur le fruit/légume par de basses températures ambiantes avant la récolte (températures négatives -0° C ou 32° F), dont : décoloration de l'épiderme, tissus mous ou flasques, assombrissement externe et/ou interne.
- **Brûlure de congélation** : dommage causé après la récolte par des températures négatives non ambiantes durant le transport et l'entreposage des fruits/légumes.
- **Congélation** : partielle ou totale, produisant parfois un aspect translucide.

Humidité externe anormale : humidité provenant de sources autres que la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide et/ou du véhicule de transport réfrigéré.

Défauts : imperfections, évolutives ou non, résultant d'altérations, de meurtrissures et/ou de facteurs physiologiques affectant l'aspect ou la qualité commerciale du produit.

- **Défauts évolutifs/État du fruit ou légume** : défauts du fruit ou légume frais s'aggravant avec le temps, tels que meurtrissures et éraflures non cicatrisées, altérations de la chair, dégradation, moisissures, qui peuvent finir par faire perdre toute utilité au produit, mais varient en fonction des caractéristiques propres à chaque fruit et légume frais.
- **Défauts non évolutifs/défauts de qualité** : défauts qui ne s'aggravent pas avec le temps, tels que difformités, éraflures cicatrisées, développement insuffisant, immaturité, roussissement, certains défauts de l'épiderme, résidus de sève/cire de la plante. Ces facteurs varient en fonction des caractéristiques spécifiques de chaque fruit/légume.

Les défauts courants des fruits et légumes frais comprennent :

- **Attaques de parasites** : blessures physiques ou altérations de l'aspect du fruit ou légume, causées par des parasites (insectes, mammifères, oiseaux, etc.) qui s'en nourrissent ou le rongent, vivent à l'intérieur ou sur la surface du fruit/légume. Cette définition comprend également la présence de parasites vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement.
- **Meurtrissure** : blessure physique affectant la surface externe/épiderme du fruit/légume, et n'atteignant pas les tissus sous-jacents.
- **Frottement** : dommage causé par le frottement des rameaux et/ou branches de l'arbre/plante sur le fruit/légume durant sa croissance ou encore par le frottement contre d'autres fruits, contre l'emballage ou d'autres matières étrangères, pouvant entraîner une subérisation de l'épiderme.
- **Dégradation** : détérioration et/ou décomposition induite par des champignons ou des bactéries, provoquée par des blessures (dommages physiques), des attaques de parasites, des maladies, de la sénescence et/ou des moisissures, dans le cadre d'un processus évolutif/sénescence naturel affectant l'aspect ou la qualité commerciale du produit.
- **Pourriture** : décomposition biologique. Selon les caractéristiques physiques du fruit/légume et les pratiques commerciales en vigueur, d'autres termes descriptifs tels que « nourriture molle » ou « dégradation » peuvent également être employés.
- **Moisissure** : champignon qui en se développant sur le fruit/légume, entraîne sa décomposition.

- **Vitrescence, aspect vitreux/translucide** : causé par un excès d'eau.
- **Déformé** : la forme physique du fruit/légume n'est pas entièrement conforme aux caractéristiques établies/normales, et son aspect est donc affecté ou gravement affecté.
- **Dommages** : tout défaut spécifique, différence indésirable ou combinaison de défauts altérant sensiblement l'aspect du fruit/légume, son caractère comestible, son utilité ou son aptitude à supporter le transport/expédition. Les dommages peuvent être d'origine mécanique ou encore causés par des insectes/parasites, ou dus à des conditions environnementales défavorables telles que vent, grêle, gel.

3.1.1 Exigences minimum de maturité (fruits uniquement) : maturité horticole

Maturité² : le fruit a atteint un stade de développement physiologique lui ayant permis d'acquérir les caractéristiques et/ou remplir les exigences minimales du consommateur (saveur, odeur et texture normales).

- **Mesures de maturité** : les mesures les plus couramment utilisées aux points d'inspection pour fruits comprennent : teneur en sucre (solides solubles totaux ou degrés Brix), ratio sucre/acide, forme, teneur en jus, changement de couleur et test de pression de la chair à l'aide d'un pénétromètre.

Suffisamment développé (légumes à racine, rhizomes, tubercules, etc.) : mesuré par la couleur, la texture de l'épiderme, la saveur, la texture des feuilles, la forme, la fermeté/ténacité, nombre de jours après semence/floraison.

(Les termes suivants sont employés pour qualifier le degré de développement, la maturité, la qualité ou l'état général des légumes : ferme, tendre, mous, creux, spongieux, ligneux, vitreux.)

Immature/insuffisamment développé : le fruit/légume n'a pas atteint le stade de développement physiologique et biochimique lui permettant d'acquérir les caractéristiques minimales ou de remplir les exigences sensorielles minimales du consommateur.

3.2 Classification : regroupement des fruits/légumes en catégories selon leurs caractéristiques physiques et physico-chimiques (forme, couleur, saveur, maturité, présence ou absence de défauts).

3.2.1 Catégorie « Extra » : fruits/légumes de qualité supérieure. Le produit doit présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et être conforme aux caractéristiques minimales. Le produit ne peut présenter que de légers défauts superficiels, sauf indication contraire dans la norme. Ces légers défauts superficiels ne doivent affecter qu'une surface minimale qui doit à peine se distinguer quant à la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique. Les défauts ne doivent pas affecter la qualité intrinsèque du fruit/légume.

3.2.2 Catégorie I : fruits/légumes de bonne qualité. Le produit doit présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et être conforme aux caractéristiques minimales. Il ne peut présenter que de légers défauts de forme, de développement, de coloration et d'épiderme, sauf indication contraire dans la norme. Ces légers défauts ne doivent affecter que de petites zones du produit et ne trancher que légèrement avec la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique. Les défauts ne doivent pas affecter la qualité intrinsèque du fruit/légume.

3.2.3 Catégorie II : fruits/légumes de qualité marchande. Le produit peut présenter des défauts de forme, de développement, de coloration et d'épiderme et être conforme aux caractéristiques minimales, sauf indication contraire dans la norme. Le produit ne doit pas présenter de défauts graves affectant sa qualité intrinsèque.

4. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

Calibre : dimensions physiques ou poids des fruits/légumes, mesurés selon l'un ou une combinaison des critères suivants :

Nombre : nombre de fruits/légumes par emballage ou volume/lot défini.

² Dans certaines langues non anglaises, un seul terme traduit les termes *ripe* et *mature*.

Maturité horticole ou commerciale/suffisamment développée : le fruit a atteint le niveau minimal de développement physiologique (caractéristiques organoleptiques) auquel il peut être commercialisé et/ou consommé.

Maturité physiologique / Pleinement développé : le fruit a atteint un stade de développement biologique suffisant pour poursuivre son développement (mûrir), y compris après avoir été détaché de la plante.

Longueur : axe longitudinal du fruit/légume mesuré de la base du pédoncule/tige au sommet/extrémité/fleur du fruit/légume, sans compter le pédoncule.

Diamètre : diamètre maximum du fruit/légume mesuré à angle droit par rapport à une ligne allant du pédoncule à l'extrémité/sommet ; ou déterminé en faisant passer le fruit/légume, dans n'importe quelle position, à travers une ouverture circulaire. Le diamètre correspond soit au diamètre maximum/minimum de la section équatoriale de chaque fruit/légume, soit à une fourchette de diamètres indiquée sur l'emballage.

Poids : poids individuel de chaque fruit/légume ou fourchette de poids dans un même emballage.

Calibre minimal : plus petit calibre ou fourchette de calibres acceptable dans la norme.

Calibre maximal : plus grand calibre ou fourchette de calibres acceptable dans la norme.

Fruit/légume sous-calibré : calibre inférieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus petit calibre de l'échelle de calibres.

Fruit/légume surcalibré : calibre supérieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus gros calibre de l'échelle de calibres.

Homogénéité de calibre : calibre/fourchette de calibres défini(e) pour assurer l'homogénéité du produit dans l'emballage. L'homogénéité est exprimée par un calibre, un calibre minimum/maximum, ou par un nombre minimum/maximum d'unités dans l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Tolérances : ensemble de tolérances/écarts par rapport aux prescriptions de la norme, dans un lot ou dans une catégorie de fruits/légumes. Les tolérances sont évaluées sur des échantillons prélevés conformément à un ratio prédéfini et/ou conformément à des méthodes d'échantillonnage acceptées sur le plan international (par exemple les règles de l'OCDE ou du Codex applicables aux contrôles de conformité). La somme des défauts détectés dans un échantillon doit être rapportée au poids ou nombre de fruits/légumes de l'échantillon afin de calculer le pourcentage total et de vérifier que les tolérances admises sont respectées.

5.1.1 Tolérances de qualité : écart maximum admis pour les produits d'un même lot ne satisfaisant pas aux prescriptions en matière de qualité, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

Tolérances admises : écarts autorisés en matière de défauts (par exemple, défauts de coloration) par rapport aux caractéristiques minimales dans un lot de produits. Les écarts admis peuvent être compris dans les tolérances ou être indiqués séparément.

5.2 Tolérances de calibre : écarts maximum admis pour les produits non conformes (plus grands ou plus petits) au calibre indiqué, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité : terme employé pour indiquer que les fruits/légumes d'un même emballage et/ou lot sont similaires en termes de variété, de forme, calibre et/ou fourchette de calibres, de couleur et/ou gamme de couleurs.

Lot : quantité de produits présentés à l'inspection comme formant un tout et présentant des caractéristiques similaires en ce qui concerne la variété/type commercial et l'origine.

Sous-lot : division de très gros volumes de fruits/légumes (wagons entiers ou chargements maritimes) en plus petits volumes afin de faciliter l'inspection.

6.2 Conditionnement

Emballage : emballage individuel ou collectif, conçu de manière à faciliter la manutention, l'entreposage, le transport et la commercialisation en toute sécurité du produit. Les dimensions et caractéristiques des emballages varient en fonction de celles des produits et des pratiques commerciales en vigueur. Les types d'emballages sont les suivants :

- **Emballage de vente** : emballage individuel, constituant une unité de vente, ayant pour fonction principale de contenir, protéger et conserver les produits. Leurs dimensions sont variables, certains ne contenant que quelques grammes (herbes fraîches) tandis que d'autres (caisses-palettes) peuvent contenir jusqu'à 200 kg (pastèques, citrouilles).
- **Emballage destinés au consommateur final** : unités de vente destinés à la vente directe au consommateur final. Les dimensions peuvent varier en fonction du type de consommateur ciblé.
- **Préemballage/emballage primaire** : emballage de vente qui recouvre entièrement ou partiellement le contenu, mais de telle façon que ce contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de l'emballage. Les films plastique/emballages individuels ne sont pas considérés comme des préemballages.

- **Vrac** : produit non emballé dans des conteneurs tels que bacs ou caisses-palettes, sacs, conteneurs de transport routier ou ferroviaire où les fruits/légumes peuvent être en contact direct avec la surface du conteneur et/ou l'atmosphère. Certains conteneurs, tels que les caisses-palettes sont parfois utilisés comme emballages de vente.

Dans tous les cas, la qualité et la résistance des emballages doivent permettre d'assurer la protection des fruits/légumes durant le transport et la manutention. Les emballages recyclés et réutilisables satisfaisant aux exigences de la présente section sont autorisés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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/colle non toxique. Les autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

6.2.1 Description des emballages : types d'emballage, tels que conteneurs multicouches, emballages de vente, emballage destiné au consommateur final, conteneurs de vrac.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final : voir section 6.2 ci-dessus.

7.1.1 Nom du produit : nom entier, nom couramment employé ou nom commercial.

Nom commercial : nom ou dénomination défini ou choisi par un commerçant ou producteur spécifique pour lequel aucune protection juridique n'a été demandée ou obtenue dans quelconque pays. Exemple : le nom de la variété de poire est Forelle ; dès lors que ces poires présentent une couleur particulière, elles sont dénommées « Vermont Beauty », qui est un nom commercial correspondant à la variété.

Marque commerciale : nom ou dénomination défini par un commerçant ou producteur spécifique pour lequel une protection juridique a été demandée et accordée/obtenue dans un pays. Exemple : Thompson Seedless (raisins de table). Les produits associés à une marque commerciale doivent habituellement répondre à certaines exigences organoleptiques (maturité, couleur et/ou calibre).

Synonyme : appellation officiellement acceptée pouvant remplacer le nom de la variété.

7.1.2 Origine du produit : pays dans lequel le produit a été cultivé et récolté, et, éventuellement, région de production à l'intérieur du pays d'origine.

7.2. Emballages non destinés à la vente au détail : emballages/conteneurs destinés uniquement au transport, à l'entreposage et au commerce en gros. Les denrées alimentaires contenues dans des emballages non destinés à la vente au détail sont destinées aux activités commerciales préalables à la vente au consommateur final.

7.2.1 Identification : noms et adresses physiques de l'exportateur, de l'emballeur/expéditeur et du destinataire/importateur.

7.2.2 Spécifications commerciales : il s'agit notamment d'indiquer :

- **Catégorie ou classification** : catégorie de qualité exprimée conformément à la section 3.2 Classification.
- **Calibre** : exprimé conformément à la section 4. Dispositions concernant le calibrage (en cas de calibrage)

7.2.5 Marque officielle de contrôle : tampon, autocollant ou signalisation sur l'emballage indiquant que le lot a été inspecté.

PARTIE 2 : AUTRES TERMES

Les termes suivants, bien que ne figurant pas dans la norme-cadre ou dans les normes, sont couramment employés dans les discussions du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais concernant la normalisation des fruits/légumes frais et les méthodes d'application des normes. Ils sont également très importants s'agissant de déclarer la conformité ou non-conformité aux normes du CCFFV :

Variation de couleur : différences de coloration au sein d'une même variété de fruits/légumes.

Contrôle de conformité : contrôle effectué par un inspecteur afin de vérifier que les fruits/légumes satisfont aux exigences définies dans une norme.

Déjections : résidus et déchets, frais ou secs, laissés par des organismes vivants.

Sénéscence : vieillissement/dégradation progressif des fruits/légumes causé par un processus évolutif physio-biochimique naturel, qui peut s'accompagner d'un ramollissement de la chair, de changements de coloration, de modifications de la structure et autres caractéristiques organoleptiques. À un certain stade de progression de ce processus, le fruit/légume devient impropre à la consommation.

Correctement formé : forme caractéristique de la variété.

Tige/Pédoncule : partie portant une fleur ou grappe de fleurs/fruits, unie à la plante.

Sommet/Extrémité : partie opposée à l'emplacement du pédoncule, où s'arrête la croissance du fruit/légume.

Termes en usage pour décrire la fermeté des fruits/légumes frais

- (i) **Fruits frais** : pour certains fruits frais, la fermeté est mesurée à l'aide d'un test de pression (pénétrromètre). Le résultat du test est également utilisé pour décrire les niveaux de développement et de maturation/maturité de la chair de certains fruits (pommes, poires, abricots, pêches et nectarines). Les degrés de fermeté, dans l'ordre décroissant, sont les suivants :
- **Dur/vert** : la chair/pulpe du fruit est tenace et résiste à une pression modérée de la main.
 - **Ferme** : la chair/pulpe cède très légèrement à une pression modérée de la main.
 - **Ferme et mûr** : la chair/pulpe cède légèrement à une pression modérée de la main.
 - **Mûr** : la chair/pulpe cède facilement à une pression modérée de la main.
 - **Mou/Sur-maturité** : la chair se ramollit et présente des signes d'altération. Elle cède facilement à la pression de la main. La détérioration s'accélère rapidement. Ces produits sont inacceptables pour le commerce de gros.
- (ii) **Racines, rhizomes et tubercules** : ferme signifie que ces légumes sont turgescents, solides, tenaces, et ne cèdent pas facilement à la pression de la main.
- (iii) **Légumes à feuilles** : ferme signifie que les feuilles sont croquantes, non flétries ou ramollies, et peuvent facilement être cassées ou déchirées à la main.

Termes décrivant le degré de fraîcheur :

- (i) **Frais** : jutosité, brillance et fermeté normales, telles qu'au moment de la récolte. Ce critère est essentiel car toute altération de la qualité d'origine réduit la valeur du produit.
- (ii) **Ferme** : turgescent, tenace, consistant, et résistant au toucher (cède très légèrement à une pression modérée). Indicatif du développement normal et du bon état du produit. Très important pour les racines, cucurbitacées, aubergines, etc.
- (iii) **Craquant/croquant** : turgescent, cassant, qui se brise facilement. Indicatif d'un état frais souhaitable, par exemple, pour le céleri, la rhubarbe et les épinards.
- (iv) **Tendre** : jutosité et texture délicate. État souhaitable pour les légumes tels que les asperges, artichauts, épinards, haricots, par exemple.
- (v) **Mou** : doux, souple, malléable, flasque, manquant de fermeté. La mollesse est souvent le signe d'une déperdition d'éléments nutritifs et d'accumulation d'eau en raison de conditions d'entreposage inadéquates, ou encore de germination et vieillissement, comme dans le cas des pommes de terre germées ou des carottes âgées.
- (vi) **Creux** : espaces remplis d'air dans la partie centrale, généralement dus à une croissance très rapide. Ce défaut se retrouve notamment chez les céleris, radis, navets et carottes.

- (vii) **Racorni** : le fruit/légume est rabougri, flétri ou ridé, ce qui modifie sa forme et, souvent, sa taille. Cet état extrême résulte d'une transpiration excessive ou du vieillissement.

- (viii) **Spongieux** : le fruit/légume peut facilement être compressé, sa texture est lâche et sans consistance. C'est généralement le résultat d'une croissance très rapide ou irrégulière que l'on retrouve chez des légumes comme le chou ou la laitue mal pommés, les oignons immatures ou germés.