

Economic Commission for Europe

Committee on Trade

Working Party on Agricultural Quality Standards

**Specialized Section on Standardization
of Fresh Fruit and Vegetables**

Fifty-eighth session

Geneva, 1-3 November 2010

Item 7 of the provisional agenda

Future work

This note, prepared by the delegation of France, contains draft glossary of terms used in UNECE and Codex standards.

GLOSSAIRE DES TERMES UTILISÉS DANS LES NORMES CEE/ONU ET CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

1. Introduction

La réglementation des fruits et légumes a considérablement évolué depuis 2007. Dans l'Union européenne, l'Organisation commune de marché (OCM) pour le secteur des fruits et légumes a été réformée dans le but d'améliorer la compétitivité du secteur, d'augmenter la consommation de fruits et légumes tout en préservant l'environnement et de répondre à une volonté de simplification administrative. L'évolution de la réglementation européenne s'inscrit dans un contexte mondial.

A sa dix septième session, le Groupe des experts des normes de qualité des produits agricoles des pays de l'Union européenne a décidé d'établir un Groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs, afin de préparer un glossaire des termes employés dans les normes CEE/ONU et Codex pour les fruits et légumes frais, en portant une attention particulière aux définitions des Catégories "Extra", Catégorie I et Catégorie II. Le Groupe de travail s'est appuyé sur l'expérience de ses participants au niveau national, européen et international.

2. Champ d'application

Ce travail sur les définitions a pour objectif de faciliter l'interprétation et la mise en œuvre des dispositions contenues dans les normes CEE/ONU et Codex pour les fruits et légumes frais.

3. Termes et définitions

Le projet de glossaire présenté renferme des propositions de définitions suivies d'un astérisque qui permet de se référer au document source inclus dans la bibliographie, à l'Annexe 1. Les termes définis suivent la même séquence que dans les normes Codex et CEE/ONU. Une liste alphabétique des termes définis est fournie à l'Annexe 2.

1.1 Variété : « désigne un ensemble végétal d'un taxon botanique du rang le plus bas connu, ensemble qui, indépendamment du fait qu'il réponde ou non pleinement aux conditions pour l'octroi d'un droit d'obtenteur, peut être défini par l'expression des caractères résultant d'un certain génotype ou d'une certaine combinaison de génotypes, distingué de tout autre ensemble végétal par l'expression d'au moins un desdits caractères et considéré comme une entité eu égard à son aptitude à être reproduit conforme ». *1

1.2 Variétés commerciales: ce terme suggère le lien du produit avec un marché et ses caractéristiques de commercialisation alors que *variété* ou *cultivar* (variétés cultivées, sélectionnées par l'homme) renvoie aux caractéristiques morphologiques non seulement du produit lui-même, c'est-à-dire des fruits, racines, pousses, feuilles préparés en vue de leur commercialisation, mais aussi à la plante entière représentant une variété donnée.

L'emploi de ce terme est conforme à la référence dans la section 1 des normes qui définit le produit comme un objet de commerce.

Par ailleurs, dans la classification, lorsque le produit est décrit plus précisément par rapport à ses caractéristiques morphologiques, le terme *variété* ou *cultivar* est plus adapté.

1.4 Types commerciaux: Produit présentant des caractéristiques techniques et/ou un aspect similaire mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

1.5 Transformation industrielle: Opération distincte du conditionnement ou de l'emballage qui implique une modification substantielle du produit ou de son mode de présentation, lorsqu'il est par exemple congelé, chauffé, découpé ou émincé/râpé avant d'être emballé et mis en vente.

Les normes Codex et CEE/ONU pour les fruits et légumes frais ne vise pas les produits destinés à la transformation industrielle.

2.1 Entiers: les fruits ou légumes tels qu'ils ont été récoltés mais après parage éventuel. La partie comestible du fruit ou légume n'est pas endommagée et ne présente aucune mutilation ou blessure susceptible d'altérer l'intégrité du produit de quelconque manière.

2.2 Sains: les produits doivent être exempts de maladies ou d'altérations graves (telles que pourriture, décomposition, dégâts de grêle, ou spécimens mous ou flétris) qui affectent leur aspect, leur qualité comestible, leur conservation ou leur valeur marchande.

2.3 Propres: pratiquement exempts de salissures visibles, de résidus alimentaires, de poussière et de toute autre matière étrangère visible.

2.4 Pratiquement exempts: Produits d'un envoi, lot ou expédition, exempts de défauts, altérations de couleur ou dommages excédant en nombre ou en quantité ceux susceptibles de résulter de bonnes pratiques de culture et de manutention mises en œuvre pour leur production et leur commercialisation.

2.5 Matières étrangères visibles: Tout corps ou matière visible et/ou apparent qui n'est pas normalement associé aux fruits et légumes.

2.6 Ravageurs: le terme "ravageur" désigne toute espèce, souche ou biotype de plante, animal ou agent pathogène nuisible ou potentiellement nuisible, directement ou indirectement, pour les plantes ou les produits et sous-produits végétaux, et inclut toute plante désignée comme ravageur végétal.

2.7 Dommages causés par des ravageurs: Blessures causées par des ravageurs qui se présentent sous la forme de trous, sillons, crevasses ou blessures non cicatrisées, qui entraînent une perte de valeur ou d'utilité ou qui affectent la qualité sanitaire du produit. La perte entraînée peut être d'ordre économique (effet sur la valeur) ou esthétique (effet sur l'aspect).

2.8 Aspect frais: Aspect des fruits et légumes qui présentent, lors de leur mise en vente, des caractéristiques visuelles similaires à celles du fruit ou du légume récemment récolté (en termes de couleur, de texture, de fermeté, d'absence de signe de dessèchement ou de flétrissement et de sénescence).

2.9 Développement: Le développement des fruits et légumes est fonction des caractéristiques de chaque produit. De plus, des facteurs comme les caractéristiques innées du produit, son aptitude à résister à la manutention, au transport et au stockage, déterminent le « stade commercial de développement » auquel le produit est récolté. D'un point de vue scientifique, le développement des fruits inclut les étapes suivantes :

1. Croissance: - période de division cellulaire et de grossissement qui aboutit à l'augmentation de la masse ou de la taille du fruit.
2. Maturation: - celle-ci est en général atteinte à la fin de la période de croissance et peut inclure l'augmentation de la teneur en sucre, le développement du goût, la modification de la couleur de fond.
3. Maturité: - fruit pleinement développé ou arrivé à maturité, prêt à être consommé, avec des qualités organoleptiques accrues en termes d'odeur et de goût.
4. Sénescence: - stade de synthèse chimique qui conduit à la dégradation du produit.

3.1 Classification:

Répartition en différentes catégories selon un ordre déterminé. Tout ensemble de fruits et légumes qui répond aux mêmes critères de qualité commerciale. La classification se traduit par l'établissement de catégories stables mutuellement exclusives (ex. chaque spécimen de produit ne peut être affecté qu'à une seule catégorie sans doublon ni omission) pour aboutir à une norme reconnaissable d'identité ou de reconnaissance du produit.

3.1.1 Catégorie "Extra": Fruits ou légumes de qualité supérieure. Les produits de cette catégorie doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial, satisfaire aux exigences minimales fixées pour le produit et être exempts de tout défaut susceptible d'affecter la qualité intrinsèque du fruit ou du légume. Les produits de cette catégorie qui ont une forme définie ne doivent pas présenter de déformation. S'ils présentent des défauts superficiels, ceux-ci ne doivent pas excéder 5% en nombre ou en poids de fruits ou légumes. *3

3.1.2 Catégorie I: Fruits ou légumes possédant les caractéristiques de la variété ou du type commercial, satisfaisant aux exigences minimales fixées pour le produit et exempts de tout défaut susceptible d'affecter la qualité intrinsèque du fruit ou du légume. Les produits de cette catégorie qui ont une forme définie peuvent présenter de légères déformations. Les défauts superficiels ne doivent pas excéder 10% en nombre ou en poids de fruits ou légumes. *3

3.1.3 Catégorie II: Fruits ou légumes ne relevant pas des Catégories Extra et I et qui doivent satisfaire aux exigences minimales fixées pour le produit. Ils doivent être exempts de tout défaut susceptible d'affecter la qualité intrinsèque du fruit ou du légume. Les produits de cette catégorie qui ont une forme définie peuvent présenter des déformations. Les défauts superficiels ne doivent pas excéder 15% des fruits ou légumes. *3

3.2 Chair/pulpe: Partie charnue et comestible du fruit entier, moins la pelure, l'écorce, la peau, les graines, les pépins et autres particules similaires le cas échéant. *4

3.3 Calibrage: Classement des fruits et légumes sur la base de leurs dimensions physiques, diamètre, poids ou volume notamment. Le calibre peut être exprimé de différentes façons, par exemple par le diamètre de la section équatoriale. Le calibrage peut avoir différentes références :

1. Une échelle (intervalle) ou une série d'intervalles définis par une taille minimale et une taille maximale; une indication de taille et de poids minimum.
2. Le nombre d'unités individuelles par emballage
3. Le poids de chaque unité
4. La longueur ou le diamètre mesurés selon une méthode convenue

3.4 Tolérances: Les tolérances sont prévues pour tenir compte de l'erreur humaine durant le processus de classement qualitatif et d'emballage. Au cours du tri et du calibrage, il n'est pas permis d'inclure délibérément des produits hors catégorie, en d'autres termes d'exploiter délibérément les tolérances. Les tolérances sont déterminées après l'examen de chaque emballage échantillonné et sur la base de la moyenne de tous les échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées en termes de pourcentage, en nombre ou en poids de produits de l'échantillon total non conformes à la catégorie ou au calibre mentionnés sur l'emballage.

4.1 Tolérances de qualité: Pourcentage (en poids ou en nombre) des limites maximales acceptables de décomposition physiologique, morphologique et pathologique et de dommages physiques affectant l'aspect, les propriétés organoleptiques et autres exigences de qualité fixées pour un produit ou emballage de produit.

4.2 Tolérances de calibre: Pourcentage (en poids ou en nombre) de fruits et légumes d'un même lot qui se trouvent en dehors des spécifications de calibre fixées pour un emballage de produit. Les tolérances de calibre déterminent un seuil d'action pour limiter ou contrôler les variations de calibre autorisées pour un produit emballé.

5.1 Présentation: Façon dont un produit est présenté à la vente (emballage, volume, poids) selon la catégorie de qualité, le type commercial, le calibre, la couleur, l'origine, le type d'emballage. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Homogénéité: Fruits ou légumes présentant des caractéristiques similaires principalement en termes de forme, de calibre ou de poids et de couleur. L'aspect global du produit ne doit pas être marqué par des variations significatives. De manière générale, l'homogénéité implique l'uniformité du produit en termes d'aspect global, de qualité, de calibre ou de poids, de forme, de texture ou de couleur. Le terme d'homogénéité impose un niveau de variabilité acceptable du produit.

5.2 Conditionnement: Produit alimentaire semi-emballé: unité composée du produit alimentaire et de son emballage avant sa présentation à la vente, indépendamment du fait que ledit emballage couvre entièrement ou en partie seulement le produit, étant entendu que le contenu ne peut être altéré sans ouverture ou modification préalable de l'emballage. *5 **Matériaux d'emballage:** tous matériaux tels que cartons, boîtes, caisses ou encore matériels d'enrobage et de couverture tels que film et papier paraffiné.*6

5.3 Emballeur : Personne ou entreprise – qui peut être responsable de la gestion du traitement post-récolte et - de l'emballage des fruits et légumes frais. *7 L'emballeur est la personne (ou entreprise) qui prépare le produit en vue de sa commercialisation et dont les activités peuvent inclure le tri, le parage, le calibrage, le paraffinage, le classement qualitatif, l'emballage et l'étiquetage.

5.4 Lot : Quantité d'un produit alimentaire connue ou supposée par le responsable de l'échantillonnage présenter des caractéristiques uniformes en termes d'origine, de producteur, de variété, d'emballer, de type d'emballage, de marquage, d'expéditeur, etc.*8

5.5 Vrac: Produits alimentaires non emballés, qui peut être en contact direct avec la surface de l'unité de transport et l'atmosphère (pouvant se présenter sous forme de poudre, granulés ou liquide, ou non)."

« ***Unité de transport d'aliments** : inclut les véhicules de transport des aliments ou les réceptacles (tels que conteneurs, caisses, bidons, citernes) en contact avec l'aliment à bord des véhicules, avions, wagons de train, camions et bateaux et tout autre réceptacle dans lequel l'aliment est transporté. » *9

6.1 Documents d'accompagnement : bordereaux, connaissement ou documents commerciaux lorsqu'ils accompagnent des produits alimentaires auxquels ils se rapportent ou lorsqu'ils sont envoyés avant la livraison ou simultanément. *5

6.2 Expéditeur: Nom de la société qui expédie le produit. Désigne la manutention et/ou la transformation du produit alimentaire et son stockage au point de vente ou de livraison au consommateur final, et inclut les terminaux de distribution, les entreprises de restauration, les cantines d'entreprise, la restauration institutionnelle, les restaurants et autres opérateurs de la restauration, magasins, et points de vente de la grande distribution. *10

6.3 Code d'identification: Marque permanente (code) permettant d'identifier l'origine et le lot. Ce code comprend une série de chiffres ou de codes qui peuvent être présents sur un emballage ou un conteneur correspondant à un même lot. La législation nationale d'un certain nombre de pays impose la mention explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou dénomination équivalente) doit apparaître à côté du code, et le code lui-même doit être précédé du code pays ISO 3166 alpha du pays déclarant s'il n'est pas le pays d'origine.

6.4 Pays d'origine: Pays dans lequel le fruit ou légume a été cultivé et récolté.

7.1 Additifs alimentaires: « Toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée, ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but de maintenir ou d'améliorer leurs propriétés nutritives. » (Manuel de procédure du Codex, quinzième édition). *11 et 12.

8.1 Hygiène: Hygiène alimentaire – toutes les dispositions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des produits alimentaires à tous les stades de la chaîne alimentaire.

L'hygiène alimentaire répond aux deux objectifs suivants:

1. Sécurité des aliments : « assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ». Garantir la sécurité sanitaire des aliments implique la mise en œuvre de mesures de lutte contre les risques, qui ont pour objectif de prévenir, éliminer ou limiter à un niveau acceptable les substances allergènes ou toxiques, pathogènes et autres corps étrangers.

2. Salubrité des aliments: « assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés ». La salubrité implique la conservation des qualités organoleptiques caractéristiques d'un aliment, par exemple en évitant l'introduction de contaminants susceptibles d'affecter le goût. *13

Annexe I - Bibliographie

*1. Convention internationale pour la protection des obtentions végétales du 2 décembre 1961, révisée à Genève le 10 novembre 1972, le 23 octobre 1978 et le 19 mars 1991 (Acte de 1991).

Le Bon Jardinier - Encyclopédie horticole -153ème édition – La maison rustique.

*2. Résolution du Secrétariat à l'agriculture, l'élevage, la pêche et l'alimentation de la République argentine N° 297/83. Normes de qualité pour les légumes frais.

Normes internationales pour les mesures phytosanitaires, NIMP n° 5 - Glossaire des termes phytosanitaires - publié par le Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux. FAO, 1990, rev. FAO, 1995, CIPV, 1997.

*3. Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux fruits et légumes frais, 2008.

*4. Norme Codex pour les confitures et gelées- CODEX STAN 79-1981.

*5. Directive 2000/13 du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

*6. Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985).

*7. Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).

*8. Méthodes recommandées par le Codex pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999).

*9. Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001).

*10. Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

*11. Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, CODEX STAN 1-1985

*12. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Glossaire (GSFA Online)

*13. Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire - Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév.4 (2003)).

Annexe II – Index

	Page
Documents d'accompagnement	4
Vrac	4
Classification	3
Catégorie I	3
Catégorie II	3
Propres	2
Variétés commerciales	2
Types commerciaux	2
Pays d'origine	4
Dommages causés par des ravageurs	2
Développement	3
Expéditeur	4
Catégorie Extra	3
Chair/pulpe	3
Additifs alimentaires	4
Aspect frais	2
Hygiène	5
Code d'identification	4
Transformation industrielle	2
Entiers	2
Lot	4
Emballage	4
Emballeur	4
Ravageurs	2
Pratiquement exempts	2
Présentation	4
Pulpe	3
Tolérances de qualité	3
Calibrage	3
Sains	2
Tolérances	3
Tolérances de calibre	4
Homogénéité	4
Variété	2
Matière étrangère visible	2