

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/35

F

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Vingt-quatrième session
Genève (Suisse), 2 - 7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION
DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Mexico (Mexique), 9 - 13 octobre 2000

NOTE: La lettre circulaire CL 2000/38-FFV est jointe au présent rapport.

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2000/38-FFV
Novembre 2000

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italie

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ALINORM 01/35)**

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-QUATRIEME SESSION

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

- 1. Projet de norme Codex pour les choux caraïbes** (par. 23 et Annexe II)
- 2. Projet de norme Codex révisée pour les papayes** (par. 33 et Annexe III)
- 3. Projet de norme Codex pour les asperges** (par. 45 et Annexe IV)
- 4. Projet de norme Codex pour les physalis** (par. 74 et Annexe V)
- 5. Projet de disposition pour la teneur minimale en jus dans la norme Codex pour les limes** (par. 61 et Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes susmentionnés doivent le faire par écrit, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 26 et 27) et les adresser au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 15 MARS 2001**

Avant-projets de normes à l'étape 5 de la procédure

- 6. Avant-projet de norme Codex pour le manioc** (par. 92 et Annexe VII). Sont demandés des observations spécifiques sur l'inclusion des variétés amères de manioc dans la norme et des chiffres sur le commerce international de ces variétés (par. 82 à 85).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourraient avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions des avant-projets de normes susmentionnés, doivent le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (à l'étape 5) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 21 à 23) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 15 MARS 2001**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

7. Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (par. 112 et Annexe VIII)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les adresser, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 70 et 71) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 31 OCTOBRE 2001.**

RESUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa neuvième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-QUATRIÈME SESSION

Le Comité:

- Est convenu de soumettre les **projets de normes Codex pour les choux caraïbes, les papayes (révisée), les asperges et les physalis** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (par. 23, 33, 45 et 74);
- Est convenu de soumettre la disposition relative à la **teneur minimale en jus** de la *Norme Codex pour les limes* à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (par. 61);
- A décidé de soumettre l'**Avant-Projet de norme Codex pour le manioc** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 5 (par. 92). Sont demandés en outre des observations spécifiques sur l'inclusion des variétés amères de manioc dans la norme et des chiffres sur le commerce international de ces variétés, afin de protéger la santé des consommateurs (par. 82 à 85).
- A décidé de maintenir la valeur actuelle de **12° Brix** comme indicateur de maturité dans la *Norme Codex révisée pour les ananas*, le Comité ayant estimé que cette valeur représentait le niveau minimal requis pour assurer la maturité du fruit (par. 11);

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- A pris bonne note de la décision du Conseil de l'OCDE C(99)/10/FINAL concernant la **Création d'un organe international unique chargé de fixer des normes de qualité**, encouragée par la *Réunion plénière du Régime de l'OCDE pour la normalisation des fruits et légumes* et a reconnu le mandat du Secrétariat du Régime pour établir des contacts informels avec le Codex Alimentarius concernant une stratégie pour réduire le plus possible le chevauchement des efforts dans ce domaine (par. 15);
- Est convenu de renvoyer le **Projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes** à l'étape 6 pour remaniement du texte, afin d'inclure d'autres variétés de pitahayas faisant l'objet d'un commerce international, pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 25);
- Est convenu de renvoyer le **Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation** à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session. Il a en outre décidé de mettre en place deux groupes de rédaction qui travailleront par correspondance (par. 57), à savoir:
 - **Groupe de rédaction sur les spécifications relatives à la maturité**, dirigé par Cuba, avec l'aide du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de la Communauté européenne, en vue de réviser la teneur minimale en jus et d'autres spécifications relatives à la maturité des oranges et de leurs variétés vertes, spécifications qui seraient par la suite incorporées dans le projet de norme avant sa distribution pour observations à l'étape 6;
 - **Groupe de rédaction sur le calibrage**, dirigé par les Etats-Unis, avec l'aide de la Communauté européenne, en vue de réviser les dispositions de calibrage pour les oranges qui seraient par la suite incorporées dans le projet de norme avant sa distribution pour observations à l'étape 6. Ce groupe de rédaction se chargerait également de réviser les dispositions de calibrage figurant dans les *Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses* (voir paragraphe ci-après).

- Est convenu de renvoyer la **Section 3 - Calibrage** des *Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses* à l'étape 6, pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 59, 62 et 64);
- Est convenu d'interrompre l'examen du texte principal du *Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais*, étant donné que la plupart des aspects qui y étaient abordés étaient déjà traités dans d'autres textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et d'en informer le Comité exécutif et la Commission. Les appendices du Code ont été renvoyés à l'étape 2 pour remaniement en tant qu'**Avant-projet de guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais**, étant donné qu'ils touchent l'inspection et la certification des produits frais. L'Avant-Projet de guide sera distribué pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa dixième session (par. 77 et 78);
- Est convenu de renvoyer les **Avant-projets de normes Codex pour les pommes, les raisins de table et les tomates** à l'étape 2 pour remaniement, distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 98, 101 et 104);
- A décidé d'interrompre l'examen des *Tolérances de calibre* étant donné qu'un groupe de rédaction sur le calibrage avait été mis en place (par. 107);
- Est convenu de distribuer le document de travail sur la **Définition des termes employés dans les normes Codex** pour observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 109);
- Est convenu de continuer à demander des observations sur les propositions d'amendements à la **Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 112).

TABLE DES MATIÈRES

Paragrapes

INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DE:	
• La Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.....	5-11
• Autres organisations internationales	
- Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEPE)	12-14
- Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).....	15
• Normes CEE/ONU pour les fruits et légumes frais.....	16
EXAMEN DE PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 7	
• Projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves).....	17-23
• Projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes.....	24-25
• Projet de norme révisée Codex pour les papayes	26-33
• Projet de norme Codex pour les asperges.....	34-45
Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation.....	46-57
• Dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais restées en suspens:	
- Section 3 – Calibrage (Norme Codex pour les pamplemousses (<i>Citrus paradisi</i>)).....	58-59
- Section 2.1.2: Teneur minimale en jus	
• Dispositions relatives au calibrage (Norme Codex pour les limes).....	60-62
- Section 3: Dispositions relatives au calibrage (Norme Codex pour les pomelos) (<i>Citrus grandis</i>)	63-64
• Projet de norme Codex pour les physalis.....	65-74
Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais et Appendice II (Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection.....	75-78
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 4	
• Avant-Projet de norme Codex pour le manioc	79-92
• Avant-Projet de norme Codex pour les pommes.....	93-99
• Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table.....	100-102
• Avant-Projet de norme Codex pour les tomates.....	103-105
DOCUMENTS DE TRAVAIL SUR:	
• L'établissement de tolérances de calibre.....	106-107
• La définition des termes employés dans les normes Codex.....	108-109
PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION	110-112
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUS FUTURS	113-118
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	119

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
APPENDICE I État d'avancement des travaux.....	17
Annexe I - Liste des participants.....	19
Annexe II - Projet de norme Codex pour les choux caraïbes.....	29
Annexe III - Projet de norme Codex révisée pour les papayes.....	34
Annexe IV - Projet de norme Codex pour les asperges.....	39
Annexe V - Projet de norme Codex pour les physalis.....	45
Annexe VI - Projet de disposition concernant la teneur minimale en jus (Norme Codex pour les limes CODEX STAN 213-1999)	50
Annexe VII - Projet de norme Codex pour le manioc.....	51
Annexe VIII Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation.....	55

RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa neuvième session à Mexico du 9 au 13 octobre 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. La session a été présidée par M. Marcial Murfin, Directeur des affaires internationales au Ministère du commerce et de la promotion industrielle. Soixante-seize représentants de 33 pays membres et de huit organisations internationales étaient présents. La liste des participants figure à l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée au nom du Gouvernement mexicain par Mme Carmen Quintanilla Madero, Directrice générale des normes au Ministère du commerce et de la promotion industrielle. Mme Quintanilla a reconnu l'importance de la production de fruits et légumes dans l'économie mexicaine et s'est félicitée des efforts du Comité pour établir des normes internationales visant le développement du commerce agricole mondial. Elle a par ailleurs insisté sur l'importance des questions traitées par le Comité et a souligné son rôle en tant qu'organe de référence à l'échelon mondial en ce qui concerne l'élaboration de normes tout en évitant les conséquences négatives des barrières techniques au commerce international. Mme Quintanilla a souhaité aux participants le plus grand succès au cours de leurs délibérations ainsi qu'un agréable séjour au Mexique.

3. M. Augusto Simoes Lopes Neto, représentant de la FAO au Mexique, s'est adressé au Comité au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Il a souligné l'importance de l'approche internationale des normes du Codex dans le domaine de la normalisation des produits alimentaires, à l'heure où les Accords de l'Organisation mondiale du commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les barrières techniques au commerce exigent la mise en application de normes internationales, et tout particulièrement des normes Codex.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Le Comité est convenu d'examiner, conformément à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius, le degré Brix dans la Norme Codex révisée pour les ananas, adoptée récemment, au titre du point 2a de l'ordre du jour. Le Comité a également décidé d'évaluer la nécessité de mettre au point des dispositions d'étiquetage spécifiques pour les fruits et légumes frais au titre du point 7 de l'ordre du jour, Autres questions et travaux futurs.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITÉ DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX. (Point 2a de l'ordre du jour)²

5. Le Comité a noté que le document avait été présenté principalement pour information et que les questions qu'il traitait seraient examinées par la suite, sous les points de l'ordre du jour correspondants.

6. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les avant-projets de normes Codex pour les goyaves, les chayottes, les longanes, les ananas (révisé), les limes, les pomelos et les pamplemousses à l'étape 8. En outre, les avant-projets de normes pour les limes mexicaines et le gingembre ont été adoptés à l'étape 8, avec omission des étapes 6 et 7.

¹ CX/FFV 00/1 et observations de l'Inde (document de séance 2).

² CX/FFV 00/2 et observations de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7) et du Costa Rica (document de séance 8).

7. Le Comité a noté que les avant-projets de normes Codex pour les tiquisques (blancs et mauves), les pitahayas jaunes et les papayes avaient été transmis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa vingt-troisième session aux étapes 5/8, avec omission des étapes 6 et 7. Néanmoins, la Commission a décidé de ne pas omettre les étapes 6 et 7 et n'a adopté ces normes qu'à l'étape 5, étant donné que ces produits étaient relativement nouveaux dans certains pays des régions tempérées, que l'examen de tous les aspects des normes nécessitait plus de temps et qu'il n'y avait aucune urgence particulière concernant la mise au point définitive de ces normes.

8. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les avant-projets de normes pour les asperges, les physalis et les oranges (y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation) à l'étape 5 pour distribution et observations à l'étape 6.

9. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé l'élaboration des avant-projets de normes pour les pommes, les raisins de table et les tomates en tant que nouvelle activité, et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU qui avait déjà élaboré des normes pour ces produits.

NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES ANANAS

10. S'agissant des ananas, le Comité a pris note de la décision de la Commission d'adopter l'Avant-Projet de norme révisée à l'étape 8, étant entendu que la teneur en solides solubles serait examinée plus à fond à la présente session du CCFFV. La Commission a pris cette décision pour que le CCFFV puisse examiner les propositions faites à la Commission par plusieurs délégations, notamment les délégations de l'Inde et de la Malaisie, visant à ce que la valeur Brix soit ramenée de 12 à 10 degrés.

11. Compte tenu des longs débats et du consensus obtenu sur cette question lors des sessions précédentes du CCFFV et du fait qu'aucune délégation ne s'est déclarée en faveur d'une modification du degré Brix au cours de la présente réunion, le Comité a décidé de maintenir les 12° Brix actuels dans la norme révisée en tant que niveau minimal requis pour que le fruit puisse être considéré comme étant parvenu à maturité.

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES. (Point 2b de l'ordre du jour)³

COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU)

12. Le représentant de la CEE/ONU a informé le Comité des débats qui avaient eu lieu aux quarante-cinquième et quarante-sixième sessions de la Section spécialisée sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais et à la cinquante-cinquième session du Groupe de travail sur la normalisation des produits périssables et l'amélioration de la qualité.

13. Le représentant de la CEE/ONU a précisé que la Section spécialisée ne désapprouvait pas la décision du CCFFV de commencer les travaux sur la normalisation pour les pommes, les raisins de table et les tomates, mais que certains membres ont informé la Section spécialisée qu'ils regrettaient cette décision étant donné que les travaux effectués sur ces produits par la CEE/ONU n'étaient pas terminés. De plus, à sa quarante-sixième session, la Section spécialisée a regretté que les avant-projets de normes Codex pour ces produits ne soient pas harmonisés avec les normes CEE/ONU existantes, bien que celles-ci aient été communiquées au Secrétariat du Codex.

14. Concernant l'élaboration d'une norme CEE/ONU pour les ananas, le représentant de la CEE/ONU a souligné que toutes les différences avec les normes devraient être justifiées, compte tenu du fait qu'elles avaient déjà fait l'objet d'un consensus entre de nombreux pays de la région CEE/ONU et d'autres encore, étant donné que tous les Etats Membres de l'Organisation des Nations Unies pouvaient participer aux réunions de la CEE/ONU sur un pied d'égalité. Il a été par ailleurs clarifié que la Section spécialisée ne précisait pas quel texte serait choisi comme point de départ pour la nouvelle

³ CX/FFV 00/3 et observations de la CE (document de séance 10).

norme CEE/ONU pour les ananas, mais que le groupe de travail devrait justifier les modifications apportées à la norme Codex existante pour les ananas.

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES (OCDE)

15. Le Comité a pris bonne note de l'information fournie par le représentant de l'OCDE en ce qui concerne les débats qui avaient eu lieu lors des cinquante-septième, cinquante-huitième et cinquante-neuvième réunions plénières du Régime de l'OCDE pour la normalisation des fruits et légumes et la décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/Final. Le représentant de l'OCDE a déclaré que le document CX/FFV 00/3 manquait de précision pour ce qui est des activités de l'OCDE et a apporté quelques éclaircissements, en particulier au sujet de la *Promotion de la création d'un organe international unique chargé de fixer des normes de qualité*. Le représentant de l'OCDE a souligné que l'objectif du Régime, tel que stipulé dans la décision du Conseil C(99)10/Final, était de "promouvoir" et non pas de "créer" un tel organe et que l'Organisation n'entendait pas être l'unique organe international chargé de fixer des normes. Le représentant de l'OCDE a fait valoir que l'expression utilisée dans la décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/Final n'était ni "organisation internationale", ni "organisme international", mais "organe international chargé de fixer des normes" qui avait un sens plus général. Enfin, la réunion plénière du Régime de l'OCDE a chargé le Président et le Secrétariat du Régime de prendre des contacts officiels avec la CEE/ONU et le Codex Alimentarius afin que ces organismes:

- Reconnassent le chevauchement des activités des trois organismes s'occupant actuellement d'élaborer des normes de qualité, et
- Élaborent une stratégie commune pour réduire le plus possible le chevauchement des efforts.

NORMES CEE/ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁴

16. Le Comité a noté que les normes CEE/ONU mentionnées avaient été mises à sa disposition pour servir de référence lors de l'élaboration de normes Codex similaires comme en avait décidé le Comité exécutif. Il est convenu que les normes CEE/ONU seraient prises en compte lors de l'examen des points de l'ordre du jour correspondants.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES TIQUISQUES (blancs et mauves) (Point 3a de l'ordre du jour)⁵

17. En examinant le projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

Titre de la norme

18. Le Comité a approuvé l'élimination des mentions "blancs et mauves" dans le titre de la norme, étant donné que les dispositions relatives à la couleur des tiquisques figuraient dans la Section 1 - Définition du produit.

19. Le Comité est convenu que les noms communs corrects pour ce produit étaient: "tannia", "chou caraïbe" et "tiquisque" (en anglais, français et espagnol, respectivement). Les titres ont donc été amendés en ce sens. Le Comité a également décidé d'ajouter tous les noms communs employés en anglais, français et espagnol pour désigner ce produit en note de bas de page pour une définition plus complète.

⁴ CX/FFV 00/4 et CX/FFV 00/4 - Add.1.

⁵ ALINORM 99/35A- Annexe V et observations de l'Allemagne, de Cuba et de la Jamaïque (CX/FFV 00/5), de la Thaïlande (document de séance 3) et du Costa Rica (document de séance 8).

Section 2.1. Caractéristiques minimales

20. Le Comité a éliminé la phrase “exempts de coupures exposant la pulpe” au premier alinéa de cette section, puisqu’en soi le terme “entiers” a été jugé adéquat et cohérent avec les autres normes Codex mises au point pour les fruits et légumes frais.

Section 3 – Calibrage

21. Le Comité a transféré le texte relatif aux dispositions de longueur et de diamètre pour les trois catégories de calibres à l’intérieur de deux nouvelles colonnes ajoutées au tableau figurant dans cette section. Il a également été précisé que la disposition relative au diamètre concernait la section la plus large du produit (en opposition à la section la plus étroite) et que la longueur devrait être mesurée sur la partie convexe de la racine

Section 7.1 – Métaux lourds

22. Le Comité a été informé que la fixation de limites maximales pour les métaux lourds était du ressort du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et que les mesures spécifiques concernant les projets de limites maximales pour le plomb dans les légumes fixées par le CCFAC devraient être communiquées à la Commission du Codex Alimentarius par écrit au moment de l’adoption des limites à l’étape 8.

Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les choux caraïbes

23. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les choux caraïbes à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l’étape 8 à sa vingt-quatrième session (Voir Annexe II)

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS JAUNES (Point 3b de l’ordre du jour)⁶

Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes

24. Le Comité a noté qu’en dépit du fait que des variétés rouges et blanches de pitahayas sont produites et commercialisées au niveau international, la norme dans son libellé actuel ne s’applique qu’aux pitahayas jaunes.

25. Par conséquent, dans le but d’élaborer une seule norme Codex applicable à toutes les variétés de pitahayas commercialisées au niveau international, le Comité est convenu que la Colombie, avec l’aide de la France et du Mexique, remanierait le texte de la norme, pour distribution, observations à l’étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. En prenant cette décision, le Comité est également convenu que les observations reçues à la présente session seraient aussi prises en compte lors du remaniement du texte de la norme.

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES (Point 3c de l’ordre du jour)⁷

26. Au cours de l’examen du projet de norme révisée à l’étape 7, le Comité s’est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

Section 2.1. Caractéristiques minimales

27. Le Comité a éliminé le sixième alinéa qui énonce “pratiquement exemptes de dommages causés par la récolte et la manutention” étant donné que cette disposition figurait déjà ailleurs dans la norme.

⁶ ALINORM 99/35A- Annexe VI et observations de l’Allemagne, de Cuba, de l’Espagne et de la France (CX/FFV 00/6).

⁷ ALINORM 99/35A- Annexe VII et observations de l’Allemagne, de la Jamaïque et du Mexique (CX/FFV 00/7), de l’Inde (document de séance 2), des Philippines (document de séance 7) et de l’Afrique du Sud (document de séance 9).

28. Comme il a été noté que l'exposition des papayes à de hautes températures était exigée dans certains pays pour l'élimination des parasites, le Comité a décidé de revoir le neuvième alinéa pour y indiquer que les papayes devaient être "pratiquement exemptes de dommages causés par des basses et/ou hautes températures".

29. Le onzième alinéa a été révisé comme suit: les papayes doivent être "exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère".

Section 2.2.2. – Catégorie I

30. Comme il a été noté que le taux de 10% de tolérance dans cette section ne s'appliquait qu'aux défauts épidermiques et non pas aux défauts de forme, le texte général qui énonçait que "la surface altérée ne doit pas dépasser dix pour cent de la surface totale" a été transféré au paragraphe concernant les légers défauts épidermiques uniquement. Le Comité est donc convenu de procéder à la même modification à la Section 2.2.3 – Catégorie II.

Section 2.2.3 – Catégorie II

31. Le Comité a supprimé la référence au produit possédant les caractéristiques communes aux papayes au premier alinéa de cette section, étant donné que cette disposition figurait déjà ailleurs. Le Comité a ajouté un quatrième alinéa à cette section, stipulant que "les défauts de coloration" sont admissibles pour la catégorie II.

Section 4.2. Tolérances de calibre

32. Étant donné la nécessité de définir un calibre minimal absolu par souci de cohérence avec les autres normes du Codex pour les fruits et légumes, le Comité a décidé d'ajouter la phrase "avec un poids minimal de 190 grammes pour les papayes classées dans le plus petit calibre" à la fin du texte en vigueur.

Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les papayes

33. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les papayes à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe III).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES (Point 3d de l'ordre du jour)⁸

34. Lors des débats concernant le projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

Section 1 – Définition du produit

35. Le Comité est convenu d'indiquer que la norme s'applique aux variétés "commerciales" d'asperges, par souci de cohérence avec les autres normes concernant les fruits et légumes frais. Le Comité a également décidé d'ajouter "de la famille des *Liliaceae*", pour plus de précision.

Section 2.1. Caractéristiques minimales

36. En dépit de l'avis de certaines délégations, y compris la délégation française qui s'exprimait au nom des Etats membres de l'Union européenne présents à la session, selon lequel un trempage excessif des asperges peut provoquer une dégradation et des changements de qualité en raison de la trop grande absorption d'eau, le Comité a décidé d'éliminer la phrase: "les turions peuvent avoir été lavés, mais pas mis à tremper" du quatrième alinéa. Cette décision a paru justifiée puisque la prévention de ces pratiques était déjà prévue dans les caractéristiques minimales relatives à l'exclusion des produits qui présentent des signes de pourriture ou des altérations (troisième alinéa) et à l'exemption "de toute odeur et/ou saveur étrangère" (dixième alinéa).

⁸ ALINORM 99/35- Annexe IX et observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne, du Mexique et de la Communauté européenne (CX/FFV 00/8), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et du Pérou (document de séance 11).

37. Le Comité a décidé d'amender le neuvième alinéa afin d'indiquer que le produit devrait être exempt d'humidité extérieure anormale, "*exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide*", par souci de cohérence avec les autres normes relatives aux fruits et légumes frais.

Section 2.2.1 Catégorie "Extra"

38. Vu les difficultés concernant l'identification des asperges vertes cultivées dans des conditions favorisant une croissance rapide, le Comité est convenu d'éliminer la dernière phrase du premier paragraphe de cette section qui stipule que "Le bourgeon doit être serré pour les asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide". Des modifications ont donc été apportées aux dispositions semblables figurant aux Sections 2.2.2- Catégorie I et 2.2.3 – Catégorie II.

39. Le Comité ayant remarqué que la Section 1 – Définition du Produit, autorisait la commercialisation des "asperges vertes, avec bourgeon et la plus grande partie du turion vert", il a décidé de modifier le quatrième paragraphe de la Section 2.2.1 – Catégorie Extra comme suit : "Les asperges vertes doivent être *vertes sur au moins 95 pour cent de leur longueur*".

Section 3.2. Calibrage d'après le diamètre

40. Étant donné que les asperges vertes sont souvent de forme conique, le Comité est convenu que le diamètre des asperges vertes peut être mesuré à *2,5 cm* de la section pratiquée à la base, et non pas à la section elle-même.

41. Le Comité a décidé de modifier le tableau du calibrage dans cette section, dans le but de le simplifier et de le clarifier.

Section 4.2. Tolérances de calibre

42. Le Comité est convenu de diviser la section en deux paragraphes pour les tolérances de calibre par diamètre et les tolérances de calibre par longueur, la section devant être ainsi rédigée : "Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 2 mm pour le diamètre. En aucun cas le diamètre ne peut être inférieur à 3 mm". Cette décision a été prise dans le but d'empêcher la commercialisation d'asperges d'un diamètre inférieur à 3 mm.

Section 5.1. – Homogénéité

43. Le Comité est convenu d'ajouter les mots "chaque emballage unitaire" au premier et au dernier paragraphes de cette section afin de refléter les pratiques commerciales en vigueur.

Section 5.3. Présentation

44. Le Comité est convenu d'amender l'alinéa iii) de cette section qui sera ainsi libellé: "en lots préemballés placés dans un autre emballage", pour refléter les pratiques commerciales en vigueur.

Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les asperges

45. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les asperges à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe IV).

PROJET DE NORME POUR LES ORANGES, Y COMPRIS LE GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION (Point 3e de l'ordre du jour)⁹

Section 2.1. Caractéristiques minimales

46. Pour plus de clarté et de précision, le Comité est convenu de diviser la disposition relative aux dommages causés par les températures basses et/ou hautes et par le gel en deux alinéas, c'est-à-dire "exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures" et "exemptes de dommages causés par le gel".

47. Le Comité a longuement délibéré au sujet des caractéristiques minimales concernant les meurtrissures, les flétrissures internes et les larges coupures cicatrisées. En premier lieu, le Comité a décidé de rédiger un nouvel alinéa énonçant que: les oranges doivent être "pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de larges coupures cicatrisées".

48. En ce qui concerne les flétrissures internes, plusieurs délégations ont estimé que les oranges devraient être totalement exemptes de ce défaut majeur en raison des graves conséquences qu'il peut avoir sur la qualité du fruit. On a fait observer que des flétrissures internes importantes étaient visibles de l'extérieur étant donné que la peau située à la base de la queue montrerait des signes évidents de rétrécissement ou de dessèchement.

49. Cependant, d'autres délégations ont été d'avis que les flétrissures internes importantes n'étaient pas toujours visibles de l'extérieur et que l'application d'une disposition prévoyant que les oranges devaient être exemptes de flétrissures internes demanderait que la peau du fruit soit largement entamée.

50. Le Comité est parvenu à un compromis, en tenant compte du fait que des entailles seraient éventuellement nécessaires en vue de déterminer la présence de flétrissures internes lorsque des signes extérieurs de dommages ne seraient pas clairement visibles, et a décidé de créer deux alinéas séparés pour y classer ces défauts, à savoir: "exemptes de signes extérieurs de flétrissures internes" et "pratiquement exemptes de flétrissures internes".

51. A la Section 2.1.1, le Comité est convenu que les contrôles relatifs au produit présentant un degré de développement et de maturité satisfaisant devraient prendre en compte "les caractéristiques de", et non pas "les critères propres à" la variété. On a remarqué que cet éclaircissement s'appliquerait comme amendement ultérieur à toutes les normes pour les fruits et légumes frais soumises à l'examen du Comité.

52. Le Comité a pris une décision d'ordre général selon laquelle toutes les dispositions concernant la coloration des oranges devraient être précisées à la Section 2.1.2. Par voie de conséquence, la Section 2.1.4 – Coloration, a été éliminée, les dispositions qu'elle contenait figurant déjà à la Section 2.1.2. En outre, un deuxième alinéa a été ajouté à la Section 2.1.2. pour indiquer que "*La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur vert clair sont autorisés à condition que la couleur verte ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit*". A cet égard, un quatrième paragraphe a été ajouté à la Section 2.1.2 contenant les dispositions pour les oranges "déverdies": "*Les oranges répondant aux conditions de maturité de la Section 2.1.1 peuvent être "déverdies". Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il devrait être effectué de la manière prescrite par les autorités administratives dans chaque pays et sous leur supervision en cas de besoin*".

53. Le Comité est convenu en outre de déplacer et de revoir la note de bas de page originale de la Section 2.1.4 concernant les oranges vertes et d'en faire un troisième alinéa de la Section 2.1.2 ainsi rédigé: "Les oranges peuvent être de couleur verte, à condition qu'elles répondent aux spécifications en matière de maturité établies pour cette catégorie de fruits à la Section 2.1.3".

⁹ ALINORM 99/35A- Annexe X et observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne, du Mexique, de l'Uruguay et de la Communauté européenne (CX/FFV 00/9), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7), de l'Afrique du Sud (document de séance 9), de l'Indonésie (document de séance 13) et du CLAM (document de séance 14).

54. A la Section 2.1.3, le Comité a ajouté les variétés Nagpur, Coorg, Khasi et Garut à la catégorie des oranges contenant au moins 33% de jus. Le Comité a également ajouté des spécifications provisoires concernant la teneur minimale en jus (38%) et le ratio sucre/acide (8:1) et d'autres critères (qui feront l'objet d'un nouvel examen) pour les oranges vertes à la Section 2.1.3, et a mis ces spécifications entre crochets.

Section 2.2.2. – Catégorie I

55. Comme les défauts énumérés au quatrième alinéa de cette section ne sont pas exclusivement d'origine mécanique, le Comité est convenu de revoir l'alinéa pour stipuler que "les légers défauts cicatrisés d'origine physique ou mécanique, tels que marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc." sont admis.

Section 3 – Calibrage

56. En dépit des longs débats sur les propositions faites concernant la révision de cette section, le Comité a décidé de conserver le texte original entre crochets.

État d'avancement du projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation

57. Le Comité est parvenu aux conclusions suivantes concernant l'examen futur de la norme:

- Un groupe de rédaction dirigé par Cuba pourrait se charger, avec l'aide du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de la Communauté Européenne, de l'examen et de la révision complète de la Section 2.1.3, en particulier en ce qui concerne la distinction entre les oranges vertes mûres et les oranges vertes non mûres (teneur minimale en jus et autres spécifications relatives à la maturité pour les variétés oranges et vertes) avant le 1er juillet 2001.
- Un groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis pourrait se charger, avec l'aide de la Communauté européenne, de l'examen et de la révision de la Section 3 – Calibrage, avant le 1er juillet 2001.
- Les conclusions de ces groupes et les décisions générales ci-dessus prises par le Comité, seraient incorporées au texte actuel par le Secrétariat du Codex en tant que révisions. Le projet révisé serait distribué par le Secrétariat du Codex pour observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

DISPOSITIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS RESTÉES EN SUSPENS (Point 3f de l'ordre du jour)

i) Section 3 – Calibrage (Norme Codex pour les pamplemousses)¹⁰

58. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le projet de norme Codex pour les pamplemousses à l'étape 8, étant entendu que la Section 3 – Calibrage, ferait l'objet d'un nouvel examen à la présente session du CCFFV.

59. Le Comité a décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les pamplemousses aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

¹⁰ ALINORM 99/35A – Annexe VIII et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).

ii) Section 2.1.2 Teneur minimale en jus et Section 3. – Calibrage (Norme Codex pour les limes)¹¹

60. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le Projet de norme Codex pour les limes à l'étape 8, étant entendu que la Section 2.1.2 – Teneur minimale en jus et la Section 3 – Calibrage, seraient renvoyées à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à la présente session du CCFFV.

61. Afin d'harmoniser la disposition concernant la teneur minimale en jus dans la norme Codex pour les limes avec la disposition correspondante de la norme CEE/ONU pour les agrumes (FFV-14), le Comité est convenu d'établir une teneur minimale en jus de 42%. Cette disposition a été communiquée à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption en tant que révision de la norme Codex pour les limes (voir Annexe VI).

62. Le Comité a également décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les limes, aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

iii) Section 3 - Calibrage (Norme Codex pour les pomelos)¹²

63. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le projet de norme Codex pour les pomelos à l'étape 8, étant entendu que la Section 3 – Calibrage, serait renvoyée à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à la présente session du CCFFV.

64. Le Comité a également décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les pomelos, aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS (Point 3g de l'ordre du jour)¹³

65. Au cours de l'examen du Projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

Section 2.1. Caractéristiques minimales

66. Par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a éliminé du huitième alinéa la mention "tant sur le fruit que dans l'emballage"; par conséquent, selon le texte révisé, les physalis doivent être "propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles".

67. Le Comité a décidé de rédiger une phrase séparée à partir du dernier alinéa et de la placer à la fin de la section. Le nouveau libellé est le suivant: "Si le calice est présent, le pédoncule ne doit pas dépasser 25 mm de longueur".

Section 2.1.2 – Critères de maturité

68. Le Comité a revu le troisième paragraphe comme suit: "La teneur en solides solubles doit être d'au moins 14,0° Brix".

¹¹ ALINORM 99/35- Annexe II et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).

¹² ALINORM 99/35 – Annexe III et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).

¹³ ALINORM 99/35A – Annexe XI et observations de l'Allemagne et de Cuba (CX/FFV 00/11) et de l'Inde (document de séance 2).

Section 2.2.2. – Catégorie I

69. Par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a ajouté trois alinéas au deuxième paragraphe de la Section : “Légers défauts de forme”, “Légers défauts de couleur”, et “Légers défauts épidermiques”.

Section 2.2.3 – Catégorie II

70. Le Comité a modifié l’alinéa du deuxième paragraphe de la section (et à la Section 4.1.3) remplaçant “peau fendillée” par “légères craquelures cicatrisées”, afin de mieux décrire le défaut que l’on constate sur le marché et a ajouté quatre nouveaux alinéas à la Section : “défauts de forme”, “défaut de couleur”, “défauts épidermiques” et “légères craquelures cicatrisées”.

Section 3 – Calibrage

71. Le Comité a inscrit le diamètre minimal requis de 15 mm dans la première phrase de la Section.

Section 6.2.4. Caractéristiques commerciales

72. Le Comité a modifié la description du calibre comme suit: “Calibre (code calibre ou diamètre minimal et maximal en millimètres)” afin de refléter les spécifications figurant à la Section 3 – Calibrage.

Appendice – Tableau de coloration des physalis

73. Le Comité a éliminé l’appendice qui ne semblait pas favoriser la commercialisation du produit sur le marché.

Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les physalis

74. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les physalis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l’étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe V).

PROJET DE CODE D’USAGES POUR L’INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 3h de l’ordre du jour)¹⁴

75. A sa septième session, la CCFFV a renvoyé le projet de Code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais et l’Avant-Projet d’appendice II sur les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d’inspection pour observations aux étapes 6 et 3, respectivement, et nouvel examen à la présente session.

76. Tout en reconnaissant l’importance d’élaborer un code d’usages spécifique pour l’inspection et la certification des fruits et légumes frais, le Comité a également noté que la plupart des aspects abordés dans le texte principal du Code étaient déjà traités par les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. On a fait observer toutefois que d’autres éléments du Code, à savoir le Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais (Appendice I), les Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d’inspection (Appendice II), le Certificat de qualité pour les fruits et légumes frais (Appendice III) et l’Accusé de réception de la notification pour les fruits et légumes frais (Appendice IV) étaient critiqués dans l’inspection et la certification spécifiques des fruits et légumes frais.

État d’avancement du projet de code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais

77. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé d’interrompre l’examen du texte principal du projet de code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais est convenu d’en informer le Comité exécutif et la Commission.

¹⁴ CX/FFV 00/12 et observations de l’Allemagne, de Cuba, du Mexique, de la République tchèque et du Royaume-Uni (CX/FFV 00/12-Add.1), de l’Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3), de l’Espagne (document de séance 5), de l’Afrique du Sud (document de séance 9) et de l’Indonésie (document de séance 13).

78. Le Comité a également décidé de renvoyer les parties restantes (c'est-à-dire les Appendices I à IV) du Code à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Canada, étant entendu que le document révisé serait distribué pour observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. En prenant cette décision, on a décidé que l'Avant-Projet de *Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* dans son nouveau libellé prendrait en compte les observations reçues à la session en cours, ainsi que les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et des organisations internationales participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais (à savoir CEE/ONU, OCDE, ISO).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC (Point 4a de l'ordre du jour)¹⁵

79. A sa huitième session, le CCFFV est convenu de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour le manioc à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Costa Rica à la lumière des modifications apportées lors de la réunion et des observations reçues, pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à la neuvième session du CCFFV.

80. En examinant le projet de norme à l'étape 4, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

Section 1 - Définition du produit

81. Le Comité a éclairci la section pour indiquer que la norme s'applique aux variétés commerciales de racines de manioc appartenant à l'espèce *Manihot esculenta* Crantz de la famille des *Euphorbiaceae*, et a supprimé la phrase énonçant que "c'est une plante dont la partie comestible est la racine tubéreuse", redondante dans le texte.

82. Le Comité a été informé que les deux variétés de manioc, sucrée et amère, faisaient l'objet d'un commerce international et a donc décidé d'éliminer le mot "sucrées" dans la section. On a observé à cet égard que les variétés amères de manioc pourraient contenir de grandes quantités de glucosides cyanogénétiques; il a donc été proposé d'inclure dans la norme une disposition pour indiquer que le manioc ne devrait pas contenir de fortes concentrations du composé qui pourraient être nuisibles à la santé humaine.

83. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que si une concentration maximale de glucosides cyanogénétiques était incluse dans la norme, elle devrait être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Cependant, plusieurs délégations ont fait remarquer que le manioc ne se consomme qu'après avoir été épluché et bien cuit et que les concentrations de glucosides cyanogénétiques qui restaient dans le produit à consommer ne présentaient pas un danger pour les consommateurs. Toutefois, d'autres délégations ont noté que le produit n'était pas familier aux consommateurs de nombreuses régions du monde et que, par conséquent, les niveaux toxiques de la substance pouvaient être consommés par inadvertance si le produit n'était pas convenablement préparé.

84. Le Comité a observé qu'il y a plusieurs options disponibles pour résoudre ce problème, à savoir:

- Limiter la section "Définition du produit" uniquement aux racines de manioc sucrées;
- Fixer une concentration maximale pour le composé;
- Établir une déclaration spécifique de précaution sur l'étiquette; ou bien,
- Indiquer sur l'étiquette que le produit doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.

85. Étant donné que le Comité n'est pas parvenu à un consensus sur cette question, il a été décidé de demander des observations sur les options ci-dessus pour nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Il a également été décidé de demander des informations sur cette question au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (CCAFRICA) et au Comité de liaison Europe/Afrique/Caraïbes/Pacifique (COLEACP).

¹⁵ CX/FFV 00/13 et observations de l'Allemagne, de la Pologne et de la Tanzanie (CX/FFV 00/13-Add.1), de la Jamaïque (document de séance 4) et du Costa Rica (document de séance 8).

Section 2.1 – Spécifications minimales

86. Le Comité a décidé d'éliminer la mention "exempt de coupures exposant la pulpe" par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Toutefois, à ce propos, le Comité est convenu d'ajouter les deux phrases suivantes à la fin de la section pour traiter des dommages à la pulpe:

- La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre.
- L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 1,5 cm de longueur.

Section 2.2.1 - Catégorie "Extra"

87. Le Comité a ajouté les mots "et/ou du type commercial" à l'énoncé concernant les caractéristiques de la variété dans cette Section ainsi que dans la Section 2.2.2 - Catégorie I.

Section 2.2.2 – Catégorie I

88. Le Comité a éliminé la phrase "à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect typique du produit" du premier alinéa de la section, étant donné que le concept était déjà exprimé au premier paragraphe. Le Comité est également convenu de faire la même révision à la Section 2.2.3 - Catégorie II.

Section 3 - Calibrage

89. Le Comité a révisé la première phrase de la section pour indiquer que "Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de sa section transversale". En outre, le Comité est convenu de stipuler que "Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur supérieure à 20 centimètres".

Section 5.1 - Uniformité

90. Le Comité est convenu de stipuler que "Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et le manioc doit être de même *origine*, variété et/ou *type commercial*, qualité et calibre".

Section 6.2.4 – Caractéristiques commerciales

91. Le Comité a décidé d'insérer un autre alinéa énonçant: "Calibrage, exprimé en code calibre ou en diamètre minimal et maximal en centimètres" conformément aux dispositions de la Section 3 - Calibrage.

État d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour le manioc

92. Le Comité a transmis l'Avant-Projet de norme Codex pour le manioc à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe VII).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4b de l'ordre du jour)¹⁶

93. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que l'Uruguay préparerait, avec l'aide de l'Argentine et des Etats-Unis, un avant-projet de norme Codex pour les pommes, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius comme nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les pommes en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

94. A cet égard, le Comité a remarqué que son mandat encourageait la collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que cet organe "peut préparer des *avant-projets de normes* pour les fruits et légumes frais à la demande du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais ou de la Commission,

¹⁶ CX/FFV 00/14 et observations de l'Allemagne, de l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni et de l'Uruguay (CX/FFV 00/14-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (documents de séance 2 et 12), de la Thaïlande (document de séance 3), de la Jamaïque (document de séance 4), des Etats-Unis d'Amérique (document de séance 6), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

aux fins de distribution par le Secrétariat du Codex à l'étape 3 de la Procédure du Codex qui feront l'objet de mesures ultérieures de la part du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais”.

95. Le Comité a également noté que son mandat permettait à la CEE/ONU “d'examiner les *avant-projets de normes* et les *projets de normes* pour des fruits et légumes frais et communiquer ses observations au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex”.

96. Compte tenu des points exposés ci-dessus relatifs au mandat du CCFFV, le représentant de la Communauté européenne a proposé que le CCFFV confie l'élaboration de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes à la CEE/ONU, notamment parce que la norme CEE/ONU pour les poires et les pommes (FFV-01) avait été utilisée avec succès dans le commerce international pendant plusieurs années.

97. Néanmoins, plusieurs délégations ont été d'avis que l'élaboration de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes devrait rester du ressort du CCFFV, notamment parce que le mandat du CCFFV encourageait la CEE/ONU à fournir des observations au CCFFV aux étapes 3 et 6 de la procédure du Codex. On a également noté que dans tous les cas, le mandat du CCFFV stipulait aussi que “les *avant-projets de normes* et les *projets de normes* Codex pour les fruits et légumes frais parvenus aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex devraient être soumis au Secrétariat de la CEE/ONU pour observations”.

État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes

98. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes à l'étape 2 pour remaniement du texte par les États-Unis, avec l'aide de l'Afrique du Sud, du Chili, de l'Inde, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande et de la Communauté européenne, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a par ailleurs souligné que la Norme CEE/ONU pour les pommes et les poires, tout comme les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

99. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session selon laquelle: “Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex”.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 4c de l'ordre du jour)¹⁷

100. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le Chili préparerait, avec l'aide des États-Unis et de l'Inde, un avant-projet de norme Codex pour les raisins de table, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les raisins de table en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table

101. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Chili, avec l'aide des États-Unis et de l'Inde, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a souligné que la norme CEE/ONU pour les raisins de table, ainsi que les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

102. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session selon laquelle: “Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration

¹⁷ CX/FFV 00/15 et observations de l'Allemagne, de l'Argentine et du Royaume-Uni (CX/FFV 00/15-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3); de la Jamaïque (document de séance 4), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

de normes pour les fruits et légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex".

AVANT- PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 4d de l'ordre du jour)¹⁸

103. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le Mexique préparerait, avec l'aide des Etats-Unis, un avant-projet de norme Codex pour les tomates, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un Avant-projet de norme Codex pour les tomates en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les tomates

104. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les tomates à l'étape 2, pour remaniement du texte par le Mexique, avec l'aide du Brésil et des Etats-Unis, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a souligné que la norme CEE/ONU pour les tomates, ainsi que les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

105. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session, selon laquelle: "Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et les légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex".

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉTABLISSEMENT DE TOLÉRANCES DE CALIBRE (Point 5a de l'ordre du jour)¹⁹

106. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le document de travail sur l'établissement de tolérances de calibre devrait être distribué pour observations et examen approfondi à la prochaine session.

107. Étant donné la décision prise par le Comité, selon laquelle un groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis, avec l'aide de la Communauté européenne, se chargerait d'examiner et de réviser les dispositions de calibrage du Projet de norme Codex pour les oranges et des Projets de normes Codex pour les pamplemousses, les limes et les pomelos (voir paragraphes 57, 59, 62 et 64) avant le 1er juillet 2001, le Comité a interrompu l'examen de l'établissement de tolérances de calibre générales.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉFINITION DES TERMES EMPLOYÉS DANS LES NORMES CODEX (Point 5b de l'ordre du jour)²⁰

108. A sa huitième session, le CCFFV est convenu de recueillir des observations afin d'élaborer des définitions pour les termes énumérés dans le document de travail sur la définition des termes employés dans les normes Codex, pour nouvel examen à la présente session.

109. Étant donné l'importance de l'harmonisation des termes qualitatifs utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a accepté la proposition des Etats-Unis d'élaborer des projets de définitions en ce sens, pour distribution, observations et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

¹⁸ CX/FFV 00/16 et observations de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Espagne, de la Malaisie, du Royaume-Uni et de l'Uruguay (CX/FFV 00/16-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3), des Etats-Unis d'Amérique (document de séance 6), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

¹⁹ CX/FFV 00/17 (non publié).

²⁰ CX/FFV 00/18 (non publié). Observations de l'Inde (document de séance 2).

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 6 de l'ordre du jour)²¹

110. Le Comité a été informé de l'observation générale faite à la quarante-septième session du Comité exécutif (juin 2000) selon laquelle la justification fournie pour une nouvelle activité concernant les critères régissant l'établissement des priorités de travail²² devrait être correctement documentée au moment de formuler de telles propositions.

111. Le Comité a examiné les propositions du Brésil (melon) et de l'Inde (haricot secs, noix de ben oléifère, gombos, grenades) en vue de les inscrire sur la liste. Néanmoins, le Comité a décidé de ne pas inclure pour le moment ces produits dans la liste, étant entendu que les pays ayant formulé ces propositions pourraient donner plus d'informations au cours de la prochaine session du CCFFV, sur la base des critères régissant l'établissement des priorités de travail et conformément aux dispositions prises par le Comité exécutif. Le Comité est convenu d'examiner les informations fournies à sa prochaine session, de sorte qu'une décision puisse être prise concernant l'inclusion des produits en question dans la liste.

Etat d'avancement des travaux relatifs à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation

112. Le Comité est convenu de demander régulièrement des observations pour des propositions d'amendements à sa Liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (voir Annexe VIII).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)²³

AUTRES QUESTIONS

Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène sur la production primaire, la récolte et l'emballage des produits frais

113. Le Comité a été informé qu'à sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif avait chargé le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'élaborer un avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène sur la production primaire, la récolte et l'emballage des produits frais. À ce sujet, on a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinerait à sa trente-troisième session l'Avant-Projet de code d'usages à l'étape 4, sur la base d'un document élaboré par un groupe de rédaction dirigé par le Canada.

114. On a pu constater que tous les gouvernements Membres du Codex ont eu la possibilité de formuler des observations et de participer à l'élaboration de l'Avant-Projet de code par le biais du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Néanmoins, étant donné l'importance que pourrait revêtir le code d'usages pour les travaux du CCFFV, le Secrétariat du Codex a décidé de fournir au Comité un rapport détaillé faisant le point des débats qui s'étaient déroulés au sein du CCFH, à la dixième session du CCFFV.

Dispositions d'étiquetage dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais

115. Compte tenu de l'avis exprimé par l'une des délégations, selon lequel la Norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées pourrait ne pas toujours s'appliquer à l'étiquetage des fruits et légumes frais, le Comité est convenu de demander des observations sur la nécessité d'élaborer des dispositions générales pour l'étiquetage spécifique des fruits et légumes frais, pour examen à sa dixième session.

²¹ ALINORM 99/35A– Annexe XII et observations de la CE (document de séance 1) et de l'Inde (document de séance 2).

²² Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 70 et 71.

²³ Observations de la CE (document de séance 1).

Acceptation des normes Codex de produits

116. En réponse à la demande d'informations formulée par le CCFFV à sa huitième session concernant l'acceptation des normes Codex de produits par les gouvernements Membres, le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'aucune acceptation ne lui avait été signalée s'agissant des Normes Codex pour les fruits et légumes frais. On a noté par ailleurs que la procédure d'acceptation actuelle du Codex pourrait ne plus être applicable en raison des Accords OMS; le Comité du Codex sur les principes généraux procède actuellement à un nouvel examen de la question.

Documentation du Codex

117. Le Comité a été informé que tous les textes du Codex adoptés à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius seraient prochainement disponibles sur CD-ROM et sur papier. On a également signalé que le téléchargement de tous les volumes du Codex était en cours sur le site Web du Codex²⁴, et que les documents de travail ainsi que les rapports des sessions des Comités du Codex étaient distribués par le truchement de la Liste L du Codex.

TRAVAUX FUTURS

118. Étant donné les nombreux travaux en cours, le Comité a décidé de ne pas examiner de nouvelles activités à sa prochaine session. Le Comité a pris note de l'état d'avancement des travaux tels qu'ils sont récapitulés à l'appendice au présent rapport.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

119. Le Comité a noté qu'il tiendrait sa dixième session à Mexico dans la première moitié de 2002, sous réserve des prochaines consultations entre le Secrétariat mexicain et celui du Codex.

²⁴ www.codexalimentarius.net

APPENDICE**ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 01/35)
Choux caraïbes	8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 23 Annexe II
Papayes (révisée)			Par. 33 Annexe III
Asperges			Par. 45 Annexe IV
Physalis			Par. 74 Annexe V
Section 2.1.2 – Teneur minimale en jus (Norme Codex pour les limes)			Par. 61 Annexe VI
Pitahayas jaunes	6	Colombie (avec l'aide de la France et du Mexique) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 25
Oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation		Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 57
Section 3 – Calibrage (Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses)		Groupe de rédaction sur le calibrage (Etats-Unis avec l'aide de la Communauté européenne) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 57, 59, 62 et 64
Manioc	5	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 92 Annexe VII
Pommes	2/3	Etats-Unis (aidé par: Afrique du Sud, Chili, Inde, Mexique, Nouvelle-Zélande et Communauté européenne) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 98
Raisins de table		Chili (avec l'aide des Etats-Unis et de l'Inde) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 101
Tomates		Mexique (avec l'aide des Etats-Unis) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 104
Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais		Canada Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 78
Document de travail sur la définition des termes		---	Etats-Unis Gouvernements 10e session du CCFV
Liste des priorités		Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 112 Annexe VIII

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson:

Président:

Presidente:

LIC. CARMEN QUINTANILLA MADERO
Directora General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 525 729 94 80
Fax: 525 729 94 84

Assistant to the Chairperson:

Assistant du Président:

Asistente del Presidente:

LIC. MARCIAL ALFONSO MORFIN MACIEL
Director de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 525 729 94 80
Fax: 525 729 94 84
E-mail: mmurfin@secofi.gob.mx

BRAZIL

BRESIL

BRASIL

Mr. ILTO ANTONIO MORANDINI
Coordenador de Protecao de Plantas
Ministério da Agricultura E/do Abastecimento
Esplanada Dos Ministerios
Bloco D - Anexo Sala 331 "A"
70.043- 900 Brasília - DF
Brasil
Tel: 55 61 218 27 00
Fax: 55 61 225 42 11
E-mail: morandini@agricultura.gov.br

Mr. DEMETRIO CARVALHO
Primer Secretario
Encargado del Setur comercial
Embajada de Brasil
Lope de Armendariz 130
Lomas de Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
11000 México, D. F.
Tel: 525 202 75 00

Mr. EMIVAL MARTINS ARAUJO
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Anexo do Ministério da Agricultura,
Ala "B" Sala 350 - Esplanada dos Ministérios
Bloco "D"
Brasilia - DF - Brasil
CEP: 70.043-900
Tel: 0055 61 218 27 06
Fax: 0055 61 226 98 42
E-mail: fernandes@agricultura.gov.br

CAPE VERDE

CAP- VERT

CABO VERDE

Ms. ANA PAULA SPENCER DE CARVALHO
Directrice des Services de la Sécurité Alimentaire
Ministerie de l'Agriculture, Alimentation et
Environnement
Praia B. P. 50, Santiago
Cap Vert
Tel: (238) 618207
Fax: (238) 6182 06
E-mail: igaecv.@eutelecom.ev

CANADA

Mr. RENE CARDINAL
Chief Fresh Product Inspection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
Canada
K1A 0A9
Tel: 1-613-225-2342
Fax: 1-613-228-6632
E-mail: rcardinal@em.agr.ca

CHILE

CHILI

Mr. ANGEL SARTORI ARELLANO
Embajador de Chile ante FAO
Ministerio Relaciones Exteriores de Chile
Vía Po N°. 22 - Roma
Tel: 3906 8417450
Fax: 3906 85833855
E-mail: embajadorchilefao@tin.it

Ms. PAULINA V. ESCUDERO MIRA
Asociación de Exportadores de Chile
Cruz del sur 133, Piso 2, Los Condes
Santiago Chile
Tel: 562 2066604
Fax: 562 2064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

Mr. RUDIBERTO EDUARDO LARA
VILLANUEVA
Delegado Ministerio Agricultura
Avenida Bulnes 140 - 6° Piso
Santiago, Chile
Tel: 562 6955930
Fax: 502 6955 930
E-mail: rlara@sag.minagri.gob.cl

COLOMBIA

COLOMBIE

Mr. RICARDO ENRIQUE MUNAR LEON
Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas
Técnicas y Certificación
(ICONTEC)
Carrera 37 N° 52 - 95
Bogotá, Colombia
Tel: 315 0377
Fax: 315 0613
E-mail: rmunar@calidad.icontec.org.co

Ms. GLORIA MARLENE VIDAL CORDOBA
Profesional Especializado
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Sanidad Vegetal
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Bogotá, Colombia
Tel: 288 4128, 2820 203
Fax 288 1753, 2820 203
E-mail: sanivege@impsat.net.co

Mr. JAIME ABELLO SOTO
Profesional Especializado
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Sanidad Vegetal
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Bogotá, Colombia
Tel: 288 4128, 2820 203
Fax: 288 1753, 2820 203
E-mail: sanivege@impsat.net.co

COSTA RICA

Mr. RÓGER IRIAS CAMPOS
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Oficina Nacional de Normas
Unidades de Medida
San Pedro de Montes de Oca,
San José Costa Rica, Apdo. 1734-2050 s. j.
Tel: 506 22435-02
Fax: 506 22451-33
E-mail: rogirias@hotmail.com

Mr. JUAN LUIS MORALES CHACON
Investigaciones del Monte
Costa Rica
Del Monte
Apdo. 4084-1000 San José
Tel: 506 730 0267
Fax: 506 730 0113
E-mail: morales.juan@cr.freshdelmonte.com

Ms. MAGDA GONZALEZ
Jefe Depto. Fitosanitario de Exportación
Ministerio de Agricultura y Ganadería
PO. Box 70 3006
Barreal, Heredia
Costa Rica
Tel: 506 260 - 6721
Fax: 506 260 - 8301
E-mail: mgonzalez@protecnet.go.cr

Mr. HUGO VILLALOBOS ESPINOZA
Consejo Nacional de Producción
Apdo. 2205-1000 San José, Costa Rica
Tel: 506 23320 58
Fax: 506 23320 58
E-mail: hugovilla@cnp.go.cr

**IVORY COAST
COTE D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL**

Ms. PHILIPPE MAVEL
Delegué en Europe
OCAB
16 BP 1908
Abidjan 16
Cote D'Ivoire
Tel: 225 2032 5882
Fax: 225 20321060
E-mail: ocab@aviso.ci; ocab@aol.com

CUBA

Ms. CIRA MARGARITA SANCHEZ GARCIA
Jefe Departamento Gestión de Calidad
IICF
Presidente Comité Técnico Normalización sobre
Frutas y Vegetales Frescos (CNT#54)
Instituto de Investigaciones de Cítricos y Frutales
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Mapio Playa, Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 11300
Tel: (537) 293585, 23 4818
Fax: (537) 246794
E-mail: iicit@ceniai.inf.cu

Ms. IBIS MONTANÉ RIZO
Especialista en cuarentena exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamiento N°. 231 e/11 San Pedro y Lombillo
Plaza de la Revolución
Tel: (537) 79 4805, 79 4805 784976
Fax: (537) 79 1339
E-mail: cnsv@ceniai.inf.cu

Ms. ELIA MARIA ARMENTEROS GARCIA
Esp. Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de la Agricultura
Calle Conill e/ Ave. Boyeros
Y Marino, Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana
Tel: (537) 845415
Fax: (537) 338850
E-mail: desarrllo@minag.gov.cu

Mr. SILVIO JOAQUIN DEL VALLE LARRALDE
Especialista en Envase y Embalaje
Centro Nacional de Envase y Embalaje
Ave. Bosque N° 121 e/ Ave. del Zoológico y Calle 26
Nuevo Vedado
Fax. (537) 812 813
E-mail: cnee@ceniai.inf.cu

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Mr. AMR HALIM
Second Secretary -(Comm.) - Head of the Commercial
Office
Embassy of the Trade Republic of Egypt
Alenjandro Dumas N° 131
Col. Polanco
C.P. 11560 México, D. F.
Tel: 5281 0823, 5281 0698
Fax: 5280 4018
E-mail: eg_mxqhotmail.com

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Mr. ELADIO OTEIZA GIL
Jefe Servicio Análisis Oferta y Normalización
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Avda. Ciudad de Barcelona 6, 28007 Madrid
Tel: 34 91 3476674
Fax: 34 91 3476720
E-mail: mblazque@mapya.es

Mr. ADOLFO MARTINEZ GIMENO
Jefe de Servicio Normalización
M° Agricultura Pesca y Alimentación
P° Infanta Isabel N° 1
28027 Madrid
España
Tel: 34 91 3475389
Fax: 34 91 3475006
E-mail: amartine@mapya.es

**FINLAND
FINLANDE
FILANDIA**

Mr. LASSE KEISALO
Segundo Secretario
Embajada de Finlandia
Monte Pelvoux N° 111, Piso 4
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.
Tel: 5540 6036
Fax: 5540 0114
E-mail: lasse.keisalo@formin.fi

FRANCE
FRANCIA

Mr. BRUNO CAUQUIL
DGCCRF
Control Officer
53 Bd Vincent Auriol
75013 Paris cedex 13
Tel: 01 44 97 3143
Fax: 0144 97 0527
E-mail: bruno.cauquil@dgccrf-finances.gouv.fr

Ms. ROSELINE LECOURT
Ministere de l'Economie de Finances et de l'Industrie
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
Et de la Repression des Fraudes - Teledoc 051
59 bld Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tel: 01 44 973470
Fax: 01 44 973037
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. BRUNO BOUGEROL
INTERFEL
60 Rue du Fbg Poissonniere
75010 Paris
Tel: 01 44 949 1515
Fax: 01 44 949 1508
E-mail: b.bougerol@interfel

GUATEMALA

Mr. MANUEL ANTONIO ALONSO PADILLA
Unidad de Normas y Regulaciones
Ministerio de Agricultura /MAGA
7ª. Av. 12 - 90 Zona 13
Guatemala, Guatemala
Tel: 503 475 3058, 68, 74
Fax: 503 475 3058
E-mail: unr@terra.com.gt

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Mr. JOHANNES GRAF
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten Federal Ministry of food, Agriculture and
Forestry Ministère fédéral de l'Agriculture et des Forêts
RochusstraBe 1
53123 Bonn (Germany)
Tel: 49 0228 529 3531
Fax: 49 0228 529 3375
E-mail: yohannes.graf@bml.bund.de

Mr. ERIK SCHNEIDER
Administrador
Bundesanstalt Für Landwirtschaft Und Ernährung
60322 Frankfurt/Main
Tel: (069) 1564 429
Fax: (069) 1564 945
E-mail: u32305@ffm.ble.bund400.de

GREECE
GRECE
GRECIA

Ms. HELENE PAPADIMITRIOU
Embajada de Grecia
Paseo de las Palmas N° 2060
Lomas de Reforma
C. P. 11930, México, D. F.
Tel: 5596 6038, 5596 6333
Fax: 5251 3001
E-mail: grecomb.prodigy.net.mx

INDIA
INDE

Mr. S. DAVE
General Manager
Agri. Products Export Dev. Authority
(Dept. of Commerce. Govt. Of India)
3 Ncui Building
August Kranti Marg
New Delhi - 110016
Tel: 91 11 6534175
Fax: 91 11 6534175
E-mail: gmffv@apeda.com

Dr. JOSE C. SAMUEL
Deputy Commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi - 11001
Tel: 91 11 3382773
Fax: 91 11 3384978
E-mail: jose@krishi.delhi.nic.in

INDONESIA
INDONESIE

Mr. SYUKUR IWANTORO
Director, Agriculture Quality Services
Ministry of Agriculture
JL Harsono RM 3.
Ragunan Pasar Minggu
Yakarta Selatan
Indonesia
Tel: 6221 7815880
Fax: 6221 7815880
E-mail: syukur_agribis@deptan.go.id

Ms. RATNA WUSONO
Indonesian Embassy
Julio Verne N° 27
Col. Polanco
México, D. F.
Tel: 5280 6863
Fax: 5280 7062
E-mail: economics3@hotmail.com

Mr. ASA SILALAH
Embassy of Indonesia
Julio Verne N° 27
Col. Polanco
México, D. F.
Tel: 5280 6363
Fax: 5280 7062
E-mail: economics3@hotmail.com

Ms. SUBIYANTI MARWOTO
Agricultural Attache
Indonesian Embassy
2020 Massachusetts Ave N.W.
Washington D.C. 20036
Tel: 202 775 5340
Fax: 202 775 5343
E-mail: attani@washington.kbri.org

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. CIRO IMPAGNATIELLO
Ministero Delle Politiche Agricole
E Forestali
Via XX Settembre 20
I-00187 Roma
Tel: 3906 46656511
Fax: 3906 4880273
E-mail: beturco@tiscalinet.it

JAPAN
JAPON

Mr. SETSUO OHMORI
Consejero, Embajada del Japón
Paseo de la Reforma N° 395
Col. Cuauhtémoc
C. P. 06500 México, D. F.
Tel: 5211 0028
Fax: 5207 1143
E-mail: setsuo.ohmori@mofa.go.jp

Mr. SHINYA KAWACHINO
Segundo Secretario Embajada del Japón
Paseo de la Reforma N° 395
Col. Cuauhtémoc
C. P. 06500 México, D. F.

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mr HASSAN ABDULLAH
Assistant Director
MARDI
Horticulture Research Centre
Mardi, GPO. Box 12301
50774 Kuala Lumpur,
Tel:6 03 89 43 71 11
Fax: 6 03 89 42 29 06
E-mail: abhassan@mardi.m

MEXICO
MEXIQUE

Ing. JOSE LUIS PLAZA SANCHEZ
Director General de Agricultura
SAGAR
Lope de Vega No. 125 pent house
Col. Chapultepec Morales, 11570 México D.F.
Tel: 5 2 54 22 86
Fax:5 2 03 39 23
E-mail: jplaza@sagar.gob.mx

Ing. SALVADOR DE LA CRUZ GARCIA
Director de Fomento Agrícola
SAGAR
Lope de Vega No. 125 Piso 4
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.
Tel: 5 2 50 94 60
E-mail: fagricola@sagar.gob.mx

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES
Asesor de la Dirección General de Agricultura
SAGAR
Lope de Vega No.125 Piso 9
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.
Tel: 5 2 03 39 23
Fax:5 2 03 39 23
E-mail: mateo@prodigy.net.mx

Ing. SEBASTIÁN PEÑA MALDONADO
Director de Hortofrutícolas
SAGAR
Lope de Vega No. 125 Piso 7
Col. Chapultepec, Morales 11570, México D.F.
Tel: 5 2 50 64 51
Fax: 5 2 50 64 51
E-mail: dga.director@sagar.gob.mx

Ing. RICARDO MANUEL GONZÁLEZ AGUILAR
Director Unidad de Normalización y Verificación
SAGAR/CONASAG
Amores No.321
Col. del Valle 11323, México. D.F.
Tel: 5 6 87 10 81
Fax: 5 6 87 79 38
E-mail: cgda.asesor2@sagar.gob.mx

Ing. JOSE JUVENAL CASTORENA CONTRERAS
Subdirector de Normalización
SAGAR
Lope de Vega 125 Piso 9
Tel: 5 2 03 97 68
Fax: 5 2 03 39 23
E-mail: norma.mx@sagar.gob.mx

Lic. MARÍA LETICIA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Jefa de Dpto. de Normas Agrícolas
SAGAR
Lope de Vega 125 Piso 9
Tel: 5 2 50 95 35
Fax: 5 2 03 39 23
E-mail: norma.mx@sagar.gob.mx

Ing. JOSE NOE LIZARRAGA CAMACHO
Dictaminador Especializado de la Secretaría de Salud
Donceles No.39
Col. Centro 06010, México D.F.
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233
Fax: 5 5 12 96 28
E-mail: eespinosa@ssa.mail.gob.mx

M en C. JULIO CESAR MEZA GREENE
Verificador Especializado de la Secretaría de Salud
Donceles No.39
Col. Centro 06010, México D.F.
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233
Fax: 5 5 12 96 28
E-mail: eespinosa@ssa.mail.gob.mx

Ing. JUAN ANTONIO LEOS
Universidad Autónoma de Chapingo
Km.38.5 Carr. México, Texcoco
Tel: 5 95 2 16 69
FAX: 5 95 21 66 9
E-mail: leos@taurus1chapingo.mx

Ing. ROBERTO CALZADA PEREIRA
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Manuel Ma. Contreras No. 133 Piso 6
Col.Cuauhtémoc, México.D.F.
Tel: 5 5 46 45 46
Fax: 5 7 05 36 86
E-mail: imnc@imnc.org.mx

Ing. ROSA MA. GALICIA CABRERA
Universidad Autónoma Metropolitana-I
Av. Michoacan y la Purísima
Col. Vicentina, Iztapalapa, 09340, México.D.F.
Tel: 5 8 04 47 11
Fax: 5 8 04 47 12
E-mail: rmgc@xanum.uam.mx

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

Ing. Agr. JELLE LANDSTRA
Agricultural Commsellor
Ministry of Agriculture
Nature Management c/o
Royal Netherlands Embassy to México
Tel: 5 2 5 258 99 21
Fax: 5 2 5 2 58 81 39
E-mail: nlmeagr@nlgovmex.com

NEW ZELAND

NOUVELLE-ZÉLANDE

NUEVA ZELANDA

Mr. TIM KNOX

Director, Dairy and Plant Products
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. BOX 2526
Tel: 6 4 4 4 74 41 91
Fax: 6 4 4 4 74 42 40
E-mail: knoxt@maf.govt.nz

Mr. PHILLIP FAWCET

National Manager (International Standards)
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. BOX2526
Tel: 6 4 4 4 98 74
Fax: 6 4 4 4 74 41 96
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

PERU

PEROU

Mr. ALVARO SALAS LOZADA

Gerente General
FRIO AEREO
Augusto Tamayo 160 piso 4
San Isidro, Lima
Tel:5 11 4 2146 50
Fax:5 11 3 51 76 24
E-mail: frioser@terra.com.pe

Ms. ALEJANDRA DIAZ RODRIGUEZ

Jefe de área de Calidad y Normatividad
PROMPEX
Augusto Tamayo 160 piso 4
San Isidro, Lima
Tel:5 11 4 2146 50
Fax:5 11 3 51 76 24
E-mail: acring@terra.com.pe

PHILIPPINES

FILIPINAS

Dr. ELDA B. ESGUERRA

Research Associate Professor
University of the Philippines Los Baños
College, Laguna 4031
Philippines
Tel: 63 049 536 3138, 536 2444
Fax: 63 049 536 3259
E-mail: phtrc@laguna.net

Ms. THERESA DE VEGA
Consul y Segundo Secretaria
Embajada de Filipinas en México
Paseo de las Palmas No. 1950
Lomas de Chapultepec
C.P.11000 México, D. F.
Tel: 55251 9759/60
Fax: 55251 9754
E-mail: tde_vegahotmail.com

POLAND
POLONIA
POLOGNE

Mr. PIETRZAH SLAWOMIR
Deputy Director
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Stn
00-950 Warsaw
Tel: 4 8 22 6 21 64 61
Fax: 4 8 22 6 21 48 58
E-mail: cis@wa.onet.pl

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Mr. CYRIL JULIUS
Assistant Director
National Department of Agriculture
Private Bag X 258
Prétoiria
0001 South Africa
Tel: 27 12 319 6023
Fax: 27 12 319 6055
E-mail: cyrilj@nda.agric.za

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. PIERRE SCHAUBENBERG
Chef de Section
Office fédéral de L'Agriculture
Division Principale Production et Affaires
Internationales
Section Cultures spéciales et économie vinicole

Mattenhofstrasse 5
3003 Berne
Tel: 0041 31 324 84 21
Fax: 0041 31 323 05 55
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

SUDAN
SOUDAN
SUDÁN

Mr. ABBAS ELAMIN ELFADIL
Deputy Director General
Sudanese Standards Organization (SSMO)
Sudanise Standards & Metrology Organization
KHÁRTOUM - SUDAN

Tel: 24911 771 497
Fax: 24911 77 48 52
E-mail: ssmo@sudatel.net

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Mr. SURAPHONG KOSIYACHINDA
Chairman of Subcommittee of Fruit and Vegetable
Standards
Bureau of Standards
Ministry of Industries
578 S.oi 12 NGARMWONWAN 25
Nontaburi 11000 Thailand
Tel: 66 02 58 81 764
Fax: 66 02 58 81 764

Mr. FABIO CHINDA
Second Secretary
Royal Thai Embassy, México
Sierra Vertientes 1030
Bosques de las Lomas
1100 México, D.F.
Tel: 525 59 61 290
Fax: 525 59 68 230
E-mail: thaimex@infosel.net.mx

Mr. PONGPRACIA MAKCHANG
Third Secretary
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes 1030
Bosques de las Lomas
1100 México, D.F.
Tel: 525 596 12 90
Fax: 525 5 96 82 36
E-mail: thaimex@infosel.net.mx

Mrs. VORANUCH KITSUKCHIT
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Ràma VI Street
Ratchathewi
Bangkok 10400
Tel: 662 202 33 48
Fax 662 248 79 87
E-mail: voranuch@tisi.go.th

**UNITED KINGDOM
GRANDE BRETAGNE
REINO UNIDO**

Dr. MARK WOOLFE
Head of Branch
Food Standards Agency
Food Labelling, Standards, and Consumer
Protection Division
P.O. BOX 31037
London SWIP 3WG
Tel: 44 20 7238 61 68
Fax: 44 20 7238 67 63
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr. DAVID PRIESTER
Head of Section
Standardization Section
USDA
USDA Stop 0240, Room 2049- South
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, D.C. 20250-0240
Tel: 202 720 21 85
Fax: 202 720 88 71
E-mail: david.priester@usda.gov

Mr. BLAINE CARIAN
Vicepresident
Desert Fresh Inc.
Tel: 760 398 18 08
Fax: 760 398 28 69
E-mail: grapes@desertfresh.com

Ms. CHRISTINE M. SLOOP
Senior Policy Analyst
U.S. Department of Agriculture
Forein Agricultural Service
Horticulture & Tropical Products Division
Stop 1049
Washington, D.C 20250-1000
Tel: 202 720 3423
Fax: 202 720 37 99
E-mail: sloopc@fas.usda.gov

Ms. EDITH E. KENNARD
Staff Officer
US CODEX Office
Room 4861, South Building 14th and Independence
Avenue.
20250 Washington, D.C.
Tel: 202 720 720 34 23
Fax: 202 720 720 37 99
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Mr. JIM ARCHER
Manager
Consultant to USDA
Northwest Fruit Exporters
105 South 18th Street
Yakima, Wa98901 -2149
Tel: 001 509 576 80 04
Fax: 001 509 576 36 46
E-mail: jarcher@goodfruit.com

Dr. ANTHONY HEPTON
Consultant
433 Upper Lake Rd.
Westlake Village
California 91361 USA
Tel: 01 805 379 5913
Fax: 01 818 874 4804
E-mail: heptonpac@aol.com

VENEZUELA

Ms. SOIRA ELENA SALAZAR RIVERA
Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Torre Sur, Ala Oeste
Centro Simón Bolívar
Oficina 313 Silencio
Caracas, Venezuela
Tel: 58 02 483 1566 Ext. 1828
Fax: 58 02 481 80 98
E-mail: dyanez@msds.gov.ve

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

Comité de liaison de l'agrumiculture méditerranéenne
(CLAM)

Mr. OCTAVIO RAMON SALES
Presidente
San Francisco de Sales 41
Esc. 1 - 2° C
2800 Madrid, España
Tel: 24 91 55 32 642
Fax: 24 91 53 30 251
E-mail: secretariageneral@clamcitrass.org

**Comité de Liaison Europe-Afrique/Caraïbes
/Pacifique (COLEACP)**

Mr. THIERRY PAQUI
Chargé d'Etudes
Project Officer COLEACP
5 Rue de la Corderie
Centra 342
94586 Rungis CEDEX
Tel: 33 1 41 80 02 10
Fax: 33 1 41 80 02 19
E-mail: Thierry.Paqui@coleacp.org

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPEÉ
CONSEJO DE LA UNION EUROPEA**

Mr. KLAUS SKOVSHOLM
Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi 175
B-1048 Bruxelles
BELGICA
Tel: 0032 2 285 83 79
Fax: 0032 2 285 78 29
E-mail: secretariat.dgb@consilium.eu.int

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENE
COMUNIDAD EUROPEA**

Mr. FABIEN SANTINI
DG AGRI
L130 - 09/44
Rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles
BELGICA
Tel: 00 32 2 29 53 211
Fax: 00 32 2 29 53 709
E-mail: fabien.santini@cec.eu

**International Union of Food Science and Technology
(IUFoST)**

Mr. EDUARDO MÉNDEZ RUBELLO
Representante
International Union of Food Science and Technology
Apartado Postal 60 - 486
03800 México, D.F.
Tel: 525 6 87 44 26
Fax: 525 5 43 91 89
E-mail: ermendez@datasys.com.mx

**Organization for the Economic Cooperation
and Development (OCDE)**

Ms. Sylvie Poret
Administrateur
OCDE
2 rue André Pascal
75016 Paris, France
Tel: 33 1 45 24 95 53
Fax: 33 1 45 24 78 34
E-mail: Sylvie.Poret@oecd.org

**United Nations Economic Commission for Europe
(UN/ECE)**

Mr. TOM HEILANDT
Food Standards Officer
UN/ECE
Palais des Nations
Bureau 432
1211 Geneva 10
Tel: 41 22 917 24 50
Fax: 41 22 917 00 41
E-mail: tom.heilandt@unece.org

**Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)**

Mr. AUGUSTO SIMOES LOPES NETO
Representante de la FAO en México
A.P. 10783
México, D.F. 11000
Tel: 525 652 4903/8644/8654/5311/8640/8898
Fax 525 6528716
E-mail: FAO-MEX@field.fao.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Ms. GRACIA TERESA BRISCO LOPEZ
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 57 05 2700
Fax: 39 6 57 05 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Mr. DAVID H. BYRON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 5705 5826
Fax: 39 6 5705 4593
E-mail: david.byron@fao.org

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES

Lic. Jesús Huerta
Subdirector de Organismos Internacionales
Especializados

**CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE
MEXICO**

Lic. Arturo Murrieta Rodríguez
Subdirector de Comercialización

Lic. Heidi Pfister González
Jefa de Apoyo a la Comercialización

Ms. Teresa Saldivar Osorio
Coordinadora Operativa

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA**

Lic. CARLOS R. BERZUNZA SANCHEZ
Subdirector de Asuntos Internacionales "A"
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
Fax: (52) 5729-94-84
E-mail: cberzunz@secofi.gob.mx

Ing. JORGE ANTONIO LOPEZ ZARATE
Jefe del Departamento de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
Fax: (52) 5729-94-84
E-mail: jorgez@secofi.gob.mx

Mr. JESUS QUIROZ VEGA
Soporte Informático
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81

MVZ. I. ROSSANA SANCHEZ DELGADO
Jefa de la Oficina del Codex y COPANT
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México
Tel: (52) 5729-94-80

TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO

Ing. SALVADOR SANCHEZ ABARCA
Subdirector de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81
E-mail: ssanchez@secofi.gob.mx

Ing. OSCAR GOMEZ PIÑA
Jefe del Departamento de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81
E-mail: oscarg@secofi.gob.mx

MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ
RODRIGUEZ.
Jefa del Departamento para la Atención de la ISO
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
E-mail: gjimenez@secofi.gob.mx

Ms. PATRICIA GONZALEZ LOERA
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80

ANNEXE II

PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHOUX CARAÏBES¹ (A L'ÉTAPE 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux tubercules des variétés commerciales de choux caraïbes mauves appartenant à l'espèce *Xanthosoma violaceum* Schott et de choux caraïbes blancs appartenant à l'espèce *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott de la famille des *Araceae* destinés à être livrés frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les choux caraïbes destinés à la transformation industrielle².

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les choux caraïbes doivent être:

- entiers,
- fermes,
- sains; sont exclus ceux qui présentent des signes de pourriture, moisissure ou altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, exception faite des substances utilisées pour la conservation;
- - pratiquement exempts de signes de germination;
- pratiquement exempts de dommages d'origine mécanique et de meurtrissures,
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs,
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère³.

2.1.1 Les choux caraïbes doivent avoir été récoltés avec soin, et présenter un degré approprié de développement physiologique, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la région où ils sont cultivés.

Le développement et l'état des choux caraïbes doivent être tels qu'ils leur permettent: de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les choux caraïbes sont classés en trois catégories, comme suit:

1 Également connus en anglais sous les noms de: tannia, tania, yautia, new cocoyam/ tanier; en espagnol: yautía, malanga, macal, quiscamote, tiquisque, otó, okumo, uncucha, gualuza, malangay; en portugais: taioba, mangareto, mangarito, mangarás; en français: chou caraïbe. Autres langues: queiquexque, tannia, taniera, macabo, etc.

2 Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les choux caraïbes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

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

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les choux caraïbes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété .

Ils doivent être exempts de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les choux caraïbes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété .

Les légers défauts suivants peuvent être admis à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme,
- cicatrices, n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du tubercule,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du tubercule.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les choux caraïbes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1. ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les choux caraïbes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage

- défauts de la forme
- cicatrices, n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du tubercule ,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du tubercule.

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

3. **CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids du tubercule , conformément au tableau ci-après:

Code calibre	Poids (en grammes)	Longueur	Diamètre
A	150-249	Comprise entre 100 et 300 mm (mesurée sur la partie convexe de la racine)	De 45 à 70 mm (mesuré à la section la plus large)
B	250-349		
C	350-450		

4. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque colis pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des tubercules fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des choux caraïbes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les choux caraïbes doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs⁴, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les choux caraïbes doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, d'aération et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des choux caraïbes. Les colis doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque colis doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque colis doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁵.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁶.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Type (blanc ou mauve);

- Catégorie;

- Calibre (code calibre ou poids minimal et maximal en grammes);

- Poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les choux caraïbes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les choux caraïbes ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

⁵ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du Code.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE III

PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES (A L'ETAPE 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux fruits des variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce *Carica papaya* L. de la famille des *Caricaceae* destinés à être livrés à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les papayes destinées à la transformation industrielle¹.

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les papayes doivent être:

- entières,
- fraîches
- fermes,
- saines; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs,
- pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures,
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère²,
- si le pédoncule est présent, celui-ci ne doit pas dépasser 1 cm de longueur.

2.1.1 Les papayes doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré approprié de développement et de maturité satisfaisant, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la région où elles sont cultivées.

Le développement et l'état des papayes doivent être tels qu'ils leur permettent: de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les papayes sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les papayes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les papayes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

² Cette disposition admet l'odeur résultant de l'emploi d'agents de conservation utilisés conformément aux règlements correspondants.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les papayes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les légers défauts suivants peuvent être admis à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de l'épiderme (c'est-à-dire meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et/ou brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 10 pour cent de la surface totale.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les papayes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1. ci-dessus. Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les papayes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme (meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 15 pour cent de la surface totale;
- légers défauts causés par des ravageurs.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 grammes, en conformité avec le tableau suivant:

Code calibre	Poids (en grammes)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 - 800
G	801 - 1100
H	1101 - 1500
I	1501 – 2000
J	> 2001

4. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque colis (ou dans chaque lot pour les produits en vrac) pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des papayes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage, avec un poids minimal de 190 grammes pour les papayes classées dans le plus petit calibre.

5. PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être homogène et ne compter que des papayes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent aussi être uniformes. La partie visible du contenu du colis (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les papayes doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs³, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les papayes doivent être conditionnées dans chaque colis conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, d'aération et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des papayes. Les colis (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

³ Aux fins de la présente norme, cette description inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque colis doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque colis doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer, groupés sur un même côté, dans les documents d'accompagnement⁴. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, nom et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou poids moyen en grammes);
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les papayes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les papayes ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

⁴ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES
(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux turions des variétés commerciales appartenant à l'espèce *Asparagus officinalis* L., de la famille des *Liliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les asperges destinées à la transformation industrielle¹.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur coloration:

- asperges blanches;
- asperges violettes, avec bourgeon d'une coloration rose à violette ou pourpre et une partie du turion blanc;
- asperges violettes/vertes, dont une partie est violette et verte;
- asperges vertes, avec bourgeon et la plus grande partie du turion vert.

Cette norme ne s'applique pas aux asperges vertes et aux asperges violettes/vertes d'un diamètre inférieur à 3 mm, ni aux asperges blanches ou violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les asperges doivent être:

- entières;
- d'aspect et d'odeur frais;
- saines; sont exclues les asperges qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- exemptes de dommages causés par un lavage inapproprié ;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, nette.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont cependant tolérées à condition de ne pas dépasser les limites prévues à la Section 4.1, "Tolérances de qualité".

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les asperges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

2.1.1 Le développement et l'état des asperges doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les asperges sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formés et pratiquement droits. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré.

Seules quelques très légères traces de rouille causée par des agents non pathogènes sur les turions sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

Dans le groupe des asperges blanches, les bourgeons et les turions doivent être blancs; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 95 pour cent de leur longueur.

Aucune trace de lignification n'est admise sur les turions de cette catégorie.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal. Toutefois, pour améliorer la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles qui se trouvent sur le bord peuvent être coupées légèrement en biseau sur une hauteur ne dépassant pas 1 cm.

2.2.2 Catégorie I

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et bien formés. Ils peuvent être légèrement courbes. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.

De légères traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

Dans le groupe des asperges blanches, une légère teinte rose est admise sur les bourgeons et les turions.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 80 pour cent de leur longueur.

Dans le groupe des asperges blanches, les turions ligneux sont exclus. Pour les autres groupes, des traces de lignification dans la partie inférieure sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les turions qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

Par comparaison avec la catégorie I, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert.

Des traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

La pointe des asperges blanches peut présenter une coloration y compris une coloration verte notamment.

La pointe des asperges violettes peut présenter une légère coloration verte.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 60 pour cent de leur longueur.

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur et le diamètre du turion.

3.1 Calibrage d'après la longueur

La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues;
- comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes;
- pour les asperges de Catégorie II présentées rangées, mais non en bottes dans l'emballage:
 - a) asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm,
 - b) asperges violettes/vertes et asperges vertes: 12 cm à 27 cm.
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperge.

La longueur maximale admise est de 22 cm pour les asperges blanches et les asperges violettes et de 27 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

La différence de longueur des asperges présentées en bottes solidement maintenues ne doit pas dépasser 5 cm.

3.2 Calibrage d'après le diamètre

Le diamètre des turions est celui de la section mesurée au milieu de la longueur.

Toutefois, pour les asperges vertes, le diamètre peut être mesuré à 2,5 cm de la section pratiquée à la base.

Le diamètre minimal et le calibre sont fixés comme suit:

Asperges blanches et violettes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra	12 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
I	10 mm	Différence maximale de 10 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	8 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

Asperges violettes/vertes et vertes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra et I	3 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	3 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

4. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage pour les produits non conformes aux Caractéristiques de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de turions atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En outre, dix pour cent, en nombre ou poids, des turions peuvent être creux ou présenter de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas, les turions creux ne peuvent représenter plus de 15 pour cent du total, dans le même emballage ou la même botte.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: dix pour cent, en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 1 cm pour la longueur.

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 2 mm de diamètre. En aucun cas le diamètre ne peut être inférieur à 3 mm.

5. PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage, chaque emballage unitaire ou de chaque botte dans un même emballage, doit être homogène et ne comporter que des asperges de mêmes origine, groupe de coloration et calibre (si elles sont calibrées).

Néanmoins, en ce qui concerne la couleur, des turions d'un groupe de coloration différent peuvent être admis dans les limites suivantes:

- a) asperges blanches: 10 pour cent, en nombre ou en poids, d'asperges violettes pour les catégories Extra et I et 15 pour cent pour la catégorie II.
- b) asperges violettes, violettes/vertes et vertes: 10 pour cent, en nombre ou en poids, d'asperges d'un groupe de coloration différent.

Dans la Catégorie II, les asperges blanches peuvent être présentées en mélange avec les asperges violettes, sous réserve d'un marquage approprié.

La partie visible du contenu de l'emballage, de l'emballage unitaire ou de la botte doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les asperges doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Les asperges doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais.

5.3 Présentation

Les asperges peuvent être présentées:

i) en bottes solidement maintenues;

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui constituent la botte.

Pour la catégorie "Extra", les turions présentés en bottes doivent être de la même longueur.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans l'emballage; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même emballage, les bottes doivent peser le même poids.

ii) Rangées, mais non bottelées dans l'emballage;

iii) En lots préemballés placés dans un autre emballage.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit, et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents accompagnant le produit³.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

"Asperges" suivi des indications "blanches", "violette", "violette/vertes" ou "vertes" si le contenu du colis n'est pas visible de l'extérieur et, le cas échéant, les qualificatifs "courtes", "pointes" ou "mélange blanches et violettes".

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

³ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les asperges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre, exprimé:
 - a) pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité, en fonction des diamètres minimal et maximal;
 - b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, en fonction du diamètre minimal, suivi du diamètre maximal ou de l'expression "et plus".
- Nombre de bottes ou d'emballages unitaires, pour les asperges en bottes ou en emballages unitaires.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les asperges ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les asperges ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE V

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS¹

(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de physalis appartenant à l'espèce *Physalis peruviana* (L.) de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les physalis destinées à la transformation industrielle².

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les physalis doivent être:

- entières avec ou sans calice ;
- fermes;
- d'apparence fraîche;
- saines ; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- d'apparence lisse et brillante;
- 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 saveur étrangère³ ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs.

Si le calice est présent, le pédoncule ne doit pas dépasser 25 mm de longueur.

2.1.1 Les physalis doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant requis, compte tenu des caractéristiques spécifiques de la variété et de la région où elles sont cultivées.

Le développement et l'état des physalis doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention, et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

¹ Connues également dans certaines régions sous le nom de: capuli, groseilles du Cap, amour en cage, baguenaude, lanterne japonaise, etc.

² Lorsque les gouvernements notifieront leur acceptation de la norme Codex pour les physalis, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme sont acceptées pour son application au point d'importation et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

³ Sont autorisées les odeurs causées par des agents de conservation utilisés conformément aux règlements en vigueur.

2.1.2 Critères de maturité

La maturité des physalis peut être évaluée visuellement d'après leur coloration extérieure, qui passe du vert à l'orange à mesure que le fruit mûrit. Elle peut être confirmée par la teneur en solides solubles.

La modification de la couleur du calice n'indique pas le mûrissement du fruit.

La teneur en solides solubles doit être d'au moins 14,0° Brix.

2.2 Classification

Les physalis sont classées en trois catégories, indépendamment de leur taille et de leur couleur, comme suit :

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les physalis de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans le colis.

2.2.2 Catégorie I

Les physalis classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les légers défauts suivants sont cependant admissibles, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les physalis qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les physalis conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation, l'aspect général et la présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques;
- légères craquelures cicatrisées ne couvrant pas plus de 5 pour cent de la surface totale du fruit.

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

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, avec un diamètre minimal de 15 mm, conformément au tableau ci-après:

Code calibre	Diamètre (mm)
A	15,1 – 18,0
B	18,1 – 20,0
C	20,1 – 22,0
D	≥22,1

4. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée:

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Qualité "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, ou exceptionnellement, admis dans les limites de tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits présentant des meurtrissures graves, atteints de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Un maximum de 20 pour cent, en nombre ou en poids, des physalis de cette catégorie peuvent comporter de légères craquelures cicatrisées couvrant plus de 5 pour cent de la surface totale du fruit.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre indiqué sur l'emballage.

5. PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des physalis de même origine, variété, qualité, couleur et calibre et type de présentation (avec ou sans calice). La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les physalis doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs⁴, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les physalis doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance nécessaires pour garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des physalis. Les emballages doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisible indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁵.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁶.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁵ En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code calibre ou diamètre minimal et maximal en millimètres);
- Nombre d'unités (facultatif);
- Poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les physalis ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les physalis ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE VI

**PROJET DE DISPOSITION CONCERNANT LA TENEUR MINIMALE EN JUS
NORME CODEX POUR LES LIMES (CODEX STAN 213-1999)**

(A l'étape 8)

2.1.2. TENEUR MINIMALE EN JUS ET COLORATION

Teneur minimale en jus: 42%

ANNEXE VII

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC¹

(À l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de racines de manioc appartenant à l'espèce *Manihot esculenta* Crantz de la famille des *Euphorbiaceae*, consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas le manioc destiné à la transformation industrielle².

2. CRITÈRES DE QUALITÉ

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, le manioc doit être:

- entier;
- ferme;
- sain; sont exclus les produits qui présentent des signes de pourriture, moisissure ou altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- pratiquement exempt de dommages d'origine mécanique et meurtrissures;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles, exception faite des substances utilisées pour la conservation;
- pratiquement exempt de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempt de dommages causés par des ravageurs;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de décoloration de la pulpe;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangère³,
- la section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre;
- L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 1,5 cm de longueur .

2.1.1 Le manioc doit avoir été récolté avec soin, au stade de développement et de maturation requis, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés.

Le stade de développement et de maturation du manioc doit lui permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Le manioc est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

¹ Communément appelé dans certaines régions: manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca, etc.

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour le manioc, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

³ La présente norme autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations pertinentes.

Avant-Projet de norme pour le manioc

Le manioc appartenant à cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Le manioc appartenant à cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le manioc appartenant à cette catégorie peut présenter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du fruit.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend le manioc dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse le classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfait aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Les défauts ci-après sont autorisés à condition que le manioc conserve ses caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du fruit,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du fruit

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

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de sa section transversale, conformément au tableau ci-après:

Calibre	Diamètre (cm)
A	4-6,0
B	6,1-8,0
C	>8,0

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur supérieure à 20 centimètres.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité**4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, du manioc peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, du manioc peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, du manioc peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, du manioc peuvent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et le manioc doit être de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Le manioc doit être emballé de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Le manioc doit être emballé conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des récipients

Les récipients doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du manioc. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁵.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁶

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif)

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibrage, exprimé en code calibre ou en diamètre minimal et maximal en centimètres;
- Poids net.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**7. CONTAMINANTS****7.1 Métaux lourds**

Le manioc doit être conforme aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et aux autres documents Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁵ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

⁶ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du Code.

ANNEXE VIII

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION**

FRUITS	LÉGUMES
Kiwi	Chanterelles
Fruit de la passion	Piments
Poires	Ail
Ramboutan (<i>Nepheliun lappaceum</i> L.)	Oignon
Fraises	Poivrons
	Ignames
