

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 03/35

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-sixième session

Rome (Italie), 30 juin - 5 juillet 2003

RAPPORT DE LA DIXIÈME SESSION

DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Mexico (Mexique), 10-14 juin 2002

NOTE: La lettre circulaire CL 2002/27-FFV est jointe au présent rapport.

Y7113/F

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

CX 5/95.2

CL 2002/27-FFV
Juillet 2002

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 DIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ALINORM 03/35)**

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

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

- 1. Projet de norme Codex pour le manioc doux** (par. 32 et Annexe II)
- 2. Projet de norme Codex pour les pitahayas** (par. 41 et Annexe III)
- 3. Projet de dispositions révisées (Section 3 – Calibrage et Section 6.2.4 - Identification commerciale) des normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses** (par. 73 et Annexe IV)

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, douzième édition, pages 26 et 27) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2003**

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

- 4. Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table** (par. 103 et Annexe VI).

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 susmentionnées, 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, douzième édition, pages 21-23) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2003**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

- 5. Avant-projet de norme Codex pour les tomates** (par. 105 et Annexe VII)

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 3) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 21-23) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 31 MAI 2003**

6. 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 des travaux* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 70 et 71) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 31 MAI 2003.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa dixième 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-SIXIEME SESSION

Le Comité:

- Est convenu de soumettre les **projets de normes Codex pour le manioc doux et les pitahayas** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session pour adoption à l'étape 8 (par. 32 et 41);
- Est convenu de soumettre les projets de dispositions révisés sur le **calibrage et l'identification commerciale** des normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session pour adoption à l'étape 8 (par. 73);
- A décidé de soumettre l'**Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session pour adoption à l'étape 5 (par. 103);
- A décidé de soumettre une proposition pour élaborer un **Avant-projet de norme Codex pour le ramboutan** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session comme nouvelle activité pour le Comité (par. 114).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- Est convenu de maintenir le **Projet de norme Codex pour les oranges** à l'étape 7 tout en interrompant ses activités concernant l'appendice au Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation. Il a également décidé de renvoyer la Section 2.1.3 – Spécifications relatives à la maturité à l'étape 6 pour remaniement par le groupe de rédaction dirigé par le Royaume Uni, aidé par le Brésil, Cuba, l'Allemagne, l'Inde, l'Espagne, les Etats-Unis, le CLAM, la CE et la CEE/ONU. La section révisée sera par la suite distribuée pour observations et mise au point définitive par le Comité à sa onzième session (par. 44, 51 et 59);
- Est convenu de conserver l'**Avant-projet de norme Codex pour les tomates** à l'étape 3 pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 examen à la onzième session du Comité (par. 105);
- A décidé de renvoyer l'**Avant-projet de norme pour les pommes** à l'étape 2 pour remaniement par le groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis, avec la collaboration du Canada, du Chili, de la France, du Mexique, de l'Inde, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, de la CE et de la CEE/ONU. L'Avant-projet révisé sera ensuite distribué pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa onzième session (par. 75);
- Est convenu de renvoyer l'**Avant-projet de directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais** à l'étape 2 pour remaniement par le Canada, distribution pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa onzième session (par. 108);
- Est convenu d'interrompre l'examen des **dispositions d'étiquetage pour les fruits et légumes frais** (par. 111);
- A décidé d'amender la **liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** en insérant le **durian** et les **ananas (révision)** (par. 113);
- Est convenu de continuer à demander des observations au sujet des 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

| | <u>Paragraphe</u> s |
|--|---------------------|
| 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 | 5-9 |
| • Autres organisations internationales | |
| - Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU)..... | 10-11 |
| - Organisation de Coopération et de développement économique (OECD)..... | 12-14 |
| • Normes CEE/ONU pour les fruits et légumes frais..... | 15 |
| EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 7 | |
| • Projet de norme Codex pour le manioc..... | 16-32 |
| • Projet de norme Codex pour les pitahayas..... | 33-41 |
| • Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation..... | 42-59 |
| • Dispositions en suspens concernant les agrumes en cours de normalisation par le comité du Codex sur les fruits et les légumes frais Section 3 – Calibrage..... | 60-73 |
| EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 4 | |
| • Avant-projet de norme Codex pour les pommes..... | 74-75 |
| • Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table..... | 76-103 |
| • Avant-projet de norme Codex pour les tomates..... | 104-105 |
| • Avant-projet de directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais..... | 106-108 |
| DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS..... | 109-111 |
| PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION..... | 112-114 |
| AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS..... | 115 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION..... | 116 |

LISTE DES ANNEXES

| | <u>Pages</u> |
|--|---------------------|
| APPENDICE | 15 |
| I - Liste des Participants..... | 16-24 |
| II - Projet de norme Codex pour le manioc doux..... | 25-28 |
| III - Projet de norme Codex pour les pitahayas..... | 29-33 |
| IV - Projets de dispositions révisées (Section 3 – Calibrage et Section 6.2.4 – Identification commerciale) des normes Codex pour les Limes, le spomelos et les pamplemousses..... | 34-37 |
| V - Projet de norme Codex pour les oranges..... | 38-43 |
| VI - Projet de norme Codex pour les raisins de table..... | 44-49 |
| VII - Projet de norme Codex pour les tomates..... | 50-56 |
| VIII - Liste des fruits et légumes frais devant faire l’objet en priorité d’une normalisation..... | 57 |

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa dixième session à Mexico du 10 au 14 juin 2002, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. La session a été présidée par M. Carlos R. Berzunza Sánchez, directeur des affaires internationales au Ministère de l'économie et présentée par M. Miguel Aguilar Romo, directeur général du Bureau général des normes. Les représentants de vingt-six pays membres et de sept 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 par M. Luis Ernesto Derbez Bautista, ministre de l'économie. Il a souligné l'importance de la normalisation internationale dans le contexte actuel de l'économie mondiale, et en particulier le rôle du Codex en tant qu'organisation s'occupant de normes alimentaires reconnue au niveau international. Il a aussi fait remarquer l'importance croissante de ce Comité et l'appui continu du Gouvernement mexicain qui continue de participer aux activités internationales, notamment celles concernant l'élimination des obstacles techniques au commerce. Sont intervenus également MM. Julio José Frenk Mora, ministre de la santé, Juan Antonio García Villa, sous-secrétaire à la normalisation et au service de l'industrie et du commerce extérieur et Augusto Simoes Lopes, représentant de la FAO au Mexique.

3. Ont également participé à l'ouverture de la session MM. Jorge G. Castañeda, ministre des affaires étrangères, Francisco Mayorga, directeur - chef de l'ASERCA, représentant le ministre de l'agriculture, de l'élevage, du développement rural, des pêches et de l'alimentation; Miguel Hakim Simón, sous-secrétaire aux relations économiques et à la coopération internationale; Ernesto Enriquez Rubio, commissaire fédéral pour la protection contre les risques sanitaires et Henri Jouval, représentant de l'OMS/OPS au Mexique.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire et la liste de points supplémentaires à l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session. Le Comité est convenu d'examiner les propositions relatives à toutes les révisions des normes Codex pour les ananas et les avocats au titre du point 6 de l'ordre du jour (Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation).

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

5. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-quatrième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les avant-projets de norme Codex pour les choux caraïbes, les papayes et les physalis comme textes définitifs du Codex. L'avant-projet de norme Codex pour les asperges a été adopté comme texte définitif du Codex avec amendements aux sections portant sur les spécifications relatives à la maturité et au calibrage. En outre, la Commission a adopté un projet de disposition concernant la teneur minimale en jus dans la Norme Codex pour les limes.

6. Le Comité a également été informé qu'à sa quarante-neuvième session (extraordinaire), le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de norme Codex pour le manioc à l'étape 5 (voir aussi par 16 et 17).

7. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait présenté un Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8.

8. Le Comité a pris note qu'un débat avait eu lieu lors de la vingt-quatrième session de la Commission concernant la collaboration entre le CCFFV et d'autres organisations internationales s'occupant de la normalisation des fruits et légumes frais. La Commission a en particulier adopté le point de vue du Comité exécutif selon lequel le Comité sur les fruits et légumes frais est l'organisme international chargé d'établir les normes concernant ces produits. Il a également souligné la nécessité de tirer parti de l'expérience et des compétences des organes spécialisés travaillant dans ce domaine et de faire en sorte que les pays les plus concernés par les normes en question participent pleinement à leur élaboration. Le CCFFV a déclaré que le Codex et la CEE/ONU devraient continuer à collaborer et à coordonner leurs travaux afin d'élaborer des normes harmonisées en veillant autant que possible à éviter le chevauchement des efforts.

¹ CX/FFV 02/1 et CX/FFV 02/1-Add.1.

² CX/FFV 02/2.

9. Le Secrétariat du Codex a noté que le mandat du Comité fournissait des mécanismes de coopération entre le CCFFV et la CEE/ONU. On a également fait référence à l'article I(b) du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, qui offre un cadre général pour la collaboration avec d'autres organisations internationales de normalisation. A cet égard, à sa vingt-quatrième session, la Commission était convenue de la nécessité d'élaborer un document qui servirait de guide à la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et les autres organisations internationales intergouvernementales au moment de l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés; elle a donc confié l'élaboration de ces directives pour la coopération avec les organisations internationales intergouvernementales au Comité du Codex sur les principes généraux.

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

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

10. Le représentant de la CEE/ONU a remercié le Secrétariat du Codex pour la présentation claire en tableaux des normes du Codex et de la CEE/ONU. Il a noté que lors de la dernière session de la Section spécialisée sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais, plusieurs modifications avaient été apportées aux normes CEE/ONU pour les pommes, les agrumes et les raisins de table qui n'avaient pas encore été insérées dans les tableaux comparatifs, mais avaient été prises en compte dans les observations sur ces produits soumises au Comité. Il a également observé qu'il restait encore quelques points de ces normes à définir, notamment en ce qui concerne les indicateurs de maturité et la qualité interne du produit. Il a formulé le souhait que des progrès soient réalisés sur ces questions grâce à la coopération entre le Codex, la CEE/ONU et l'OCDE.

11. Le Comité a ensuite été informé que:

- Suite à une proposition de EAN International, la CEE/ONU avait lancé un projet sur l'harmonisation des codes de produits dans le but d'utiliser des normes de qualité dans le commerce électronique et de faciliter la mise en application de la traçabilité. L'information concernant ce projet est disponible sur le site web de la CEE/ONU et les délégations sont invitées à fournir des renseignements à ce sujet.
- Le Secrétaire général des Nations Unies avait entamé une réforme en profondeur du Secrétariat visant à une plus grande concentration sur les questions relatives à la coopération technique et à la mise en application. Suite à cette requête, la CEE/ONU a organisé, avec d'autres organisations et à l'invitation du Gouvernement indien, une conférence sur le commerce des produits alimentaires à New Delhi en avril 2002.

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)

12. Le représentant de l'OCDE a informé le Comité que la session plénière avait jugé constructives les conclusions de la réunion informelle des secrétariats et des présidents du Codex, de la CEE/ONU et de l'OCDE qui participent à la normalisation internationale des fruits et légumes frais et que, bien que la Commission du Codex Alimentarius ne soit pas parvenue à un accord sur les propositions examinées, le dialogue entre les trois organisations devait se poursuivre. La session plénière a souhaité que le CCFFV partage son opinion à ce sujet et qu'il manifeste la même volonté de renforcer la coopération entre les trois organisations.

13. Le représentant de l'OCDE a noté que les paragraphes 64 à 66 du document CX/FFV 02/3 portaient sur les travaux de l'OCDE. Cette dernière a estimé que les travaux sur la qualité interne étaient importants et que le principal objectif était de travailler les méthodes de mesure et d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité interne.

14. Le Comité a également été informé du fait que des brochures explicatives de l'OCDE étaient disponibles partout dans le monde aux différents points de vente de l'Organisation, ainsi que sur son site internet à l'adresse <http://www.oecd.org>. En outre, le Comité a noté que la onzième réunion des Directeurs des services nationaux d'inspection se tiendra aux Pays-Bas, du 3 au 5 septembre 2002. L'objectif de ces réunions est d'échanger des points de vue et des expériences au sujet de la procédure et de l'organisation du contrôle de la qualité des fruits et légumes frais, ainsi que de voir, par le biais de visites techniques, comment les contrôles sont effectués aux différents stades de la chaîne de distribution.

³ CX/FFV 02/3.

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

15. Le Comité a noté que les normes CEE/ONU mentionnées avaient été mises à sa disposition comme référence pour l'élaboration de normes Codex correspondantes, comme en avait décidé le Comité exécutif⁵. Le Comité est convenu que les normes CEE/ONU seraient prises en compte lors de l'examen des points de l'ordre du jour correspondants.

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX A L'ÉTAPE 7**PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC (Point 3a de l'ordre du jour)⁶**

16. A sa neuvième session, le CCFFV a transmis 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. Le Comité a également accepté la demande d'observations spécifiques en vue de l'inclusion de variétés amères ainsi que des chiffres concernant le commerce international de ces variétés pour examen lors de la présente session⁷.

17. A sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif a adopté l'Avant-projet de norme à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6. En prenant cette décision, le Comité exécutif a tenu compte de l'inquiétude exprimée au sujet de l'inclusion de variétés amères de manioc dans la norme, inclusion qui pourrait conduire à la consommation excessive de glucosides cyanogéniques et a demandé au CCFFV d'en tenir compte⁸. Suite à la réunion du Comité exécutif, des observations ont été demandées par le biais de la lettre circulaire CL 2001/39-FFV à l'étape 6.

18. Le Comité a examiné le projet de norme Codex pour le manioc à l'étape 7 sur la base du projet précédent (ALINORM 01/35, Annexe VII) comme suit:

CONSIDERATIONS GENERALES

19. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que les glucosides cyanogéniques avaient été évalués antérieurement lors de la trente-neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en février 1992, où il avait été précisé que ceux qui consomment habituellement des aliments contenant des glucosides cyanogéniques savaient normalement comment traiter ces aliments pour les rendre propres à la consommation. Cependant, le JECFA a aussi souligné que certains produits commercialisés étaient consommés par des personnes qui pourraient ne pas être familiarisées avec ces procédés. Le JECFA a fait ressortir qu'en raison du manque de données toxicologiques et épidémiologiques, il était impossible d'estimer un niveau d'ingestion sans danger pour la santé.

Section 1 - Définition du produit

20. Compte tenu de la conclusion du JECFA et considérant que les variétés amères de manioc ne faisaient pas l'objet d'un commerce international en volumes importants pour la consommation directe, le Comité a décidé de n'appliquer la norme qu'aux variétés douces et pour cela a revu le titre de la norme comme suit: Avant-projet de norme Codex pour le manioc doux.

21. Le Comité a également modifié la première phrase de cette section pour indiquer que: "La présente norme s'applique aux variétés commerciales de racines de manioc doux...". Toutefois, dans le but de différencier variétés douces et variétés amères et de tenir compte de l'inquiétude exprimée au sujet du risque lié à une ingestion excessive de glucosides cyanogéniques, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page pour définir le terme *doux* de la manière suivante:

"Les variétés de manioc doux contiennent moins de 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène (poids du manioc à l'état frais). Dans tous les cas, le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé".

22. Le Comité a décidé d'informer de cette décision le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Toutefois, comme il a été noté que la teneur de 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène n'était proposée que pour différencier les variétés de manioc au lieu d'établir une teneur maximale, le Comité est d'avis que cette teneur ne doit pas être en soi soumise à approbation.

⁴ CX/FFV 02/4.

⁵ ALINORM 97/3, par. 15.

⁶ ALINORM 01/35-Annexe VII et observations présentées en réponse à la circulaire CL 2001/39-FFV par le Canada, le Costa Rica, le Nigeria, l'Espagne, la CE (CX/FFV 02/5), l'Argentine (document de séance 5), les Philippines (document de séance 9) et la Malaisie (document de séance 11).

⁷ ALINORM 01/35, par. 79-92.

⁸ ALINORM 03/3, par. 13.

Section 2.2.2 – Catégorie I

23. A des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex pour les produits frais et de façon à tenir dûment compte du commerce international, le Comité a gardé dans la norme la Section 2.2.1 – Catégorie "Extra". Toutefois, comme il a été remarqué que la catégorie Extra n'autorisait que de très légers défauts superficiels, les pourcentages indiqués à la Section 2.2.2 – Catégorie I ont été abaissés de façon à réduire l'écart entre les catégories, de la manière suivante:

- légers défauts de forme;
- cicatrices ou blessures cicatrisées n'affectant pas plus de 5 pour cent de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit.

24. Pour plus de clarté, le texte mentionne les cicatrices *ou les blessures cicatrisées*. Le reste du libellé de cette section est resté inchangé.

Section 2.2.3 – Catégorie II

25. A la lumière des observations présentées à la Section 2.2.2 – Catégorie I, le Comité a apporté à la section les modifications ci-après:

- Défauts de forme;
- Cicatrices ou blessures cicatrisées n'affectant pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit;
- Éraflures n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du fruit.

26. Le reste du texte de cette section demeure inchangé.

Section 3 – Calibrage

27. Le Comité a réduit le chiffre le plus bas du code de calibre A à 3,5 cm afin de tenir compte des pratiques commerciales internationales concernant le manioc de diamètre plus petit.

Section 6.1.1 – Nature du produit

28. Compte tenu des décisions ci-dessus concernant la Section 1 – Définition du produit, le Comité a décidé de spécifier que dans tous les cas (c'est-à-dire que le produit soit ou non visible de l'extérieur), chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et le type (doux).

29. Afin d'assurer que le manioc a été préparé de manière adéquate avant la consommation, le Comité a également ajouté à la norme la section suivante:

6.1.2 – Mode de préparation

L'étiquette doit indiquer que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.

Section 6.2.2 – Nature du produit

30. Etant donné sa décision concernant la Section 6.1.1 ci-dessus, le Comité a décidé de réviser cette section afin d'assurer que les récipients non destinés à la vente au détail mentionnent également le nom du produit et le type (doux).

Section 6.2.4 – Identification commerciale

31. Vu les débats précédents concernant l'importance des instructions concernant la cuisson adéquate pour les consommateurs, le Comité est convenu d'ajouter un alinéa final à la section "Mode de préparation (voir Section 6.1.2)"

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC DOUX

32. Le Comité a transmis le Projet de norme Codex pour le manioc doux à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à sa session de juillet 2003 (voir Annexe II). Cette décision a été prise sous réserve que les dispositions concernant l'étiquetage seront soumises à l'approbation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa trente et unième session en avril 2003.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS (Point 3b de l'ordre du jour)⁹

33. En examinant le projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes à sa neuvième session, le CCFFV est convenu que la Colombie, avec la collaboration de la France et du Mexique, remanierait la norme de façon à ce qu'elle soit applicable à toutes les variétés de pitahayas, pour distribution, observations et nouvel examen lors de la présente session¹⁰

34. Le Comité a examiné le Projet de norme Codex pour les pitahayas à l'étape 7 sur la base du projet présenté dans le document CX/FFV 02/6, comme suit:

Section 1 – Définition du produit

35. Afin de conserver le plus possible le caractère général de l'application de la norme, le Comité a modifié cette section pour y inclure des *espèces* et des variétés commerciales de pitahayas du genre *Selenicereus* et *Hylocereus* de la famille des *Cactacées*.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

36. Du fait que la norme actuelle comprend toutes les variétés de pitahayas faisant l'objet d'un commerce international, le Comité a éliminé la dernière disposition de cette section, énonçant que "la teneur en chair doit être d'au moins 31 %", cette spécification étant applicable uniquement aux variétés jaunes.

Section 3 – Calibrage

37. Une note de bas de page a été ajoutée à la première phrase de cette section pour stipuler qu'en ce qui concerne les pitahayas jaunes, le nombre d'unités par emballage, outre le poids unitaire en grammes, pourrait être utilisé pour déterminer le calibre.

38. Le Comité a également décidé de simplifier et de regrouper les tableaux concernant le calibre pour les pitahayas jaunes (Section 3.1) et les pitahayas rouges et blancs (Section 3.2) en un seul tableau. Ce faisant, le Comité a éliminé les références au calibre concernant le dénombrement par emballage pour les pitahayas jaunes du fait que le dénombrement par unités n'était pas normalement associé au code de calibre.

Section 6.2.2 – Nature du produit

39. Le Comité a précisé que le type commercial était normalement défini par la couleur de la peau, mais dans le but de refléter les pratiques suivies dans d'autres régions, a ajouté une note de bas de page indiquant que: "Dans certaines régions, ceci peut être aussi défini par la couleur de la pulpe".

Section 6.2.4 – Identification commerciale

40. Le Comité a stipulé que l'identification commerciale concernant le calibre pourrait être définie par le code de calibre ou l'échelle des poids (au lieu du poids maximal et minimal) en grammes.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS

41. Le Comité a transmis le Projet de norme Codex pour les pitahayas à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à la session de juillet 2003 (voir Annexe III). Cette décision a été prise à condition que les dispositions d'étiquetage soient soumises à l'approbation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à sa trente et unième session en avril 2003.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES, Y COMPRIS LE GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION (Point 3c de l'ordre du jour)¹¹

42. A sa neuvième session, le CCFFV a décidé qu'une version révisée de la Norme Codex pour les oranges serait préparée par le Secrétariat du Codex à la lumière des débats du groupe de rédaction concernant la section 2.1.3 Spécifications relatives à la maturité et Section 3 – Calibrage, pour distribution, observations et nouvel examen à la présente session¹².

⁹ CX/FFV 02/6 et observations de l'Espagne (CX/FFV 02/6-Add. 1), de la Thaïlande (document de séance 6) et de la Malaisie (document de séance 11).

¹⁰ ALINORM 01/35, par. 24 et 25.

¹¹ CX/FFV 02/7 et observations de l'Inde, de la Pologne, de la Communauté européenne (CX/FFV 02/7-Add. 1), du Royaume-Uni (document de séance 3), du CLAM (document de séance 7), de l'Argentine (document de séance 8), des Philippines (document de séance 9) et de la Malaisie (document de séance 11).

¹² ALINORM 01/35, par. 46 – 57.

43. Le Comité a examiné le Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation, à l'étape 7 sur la base du projet figurant à l'Annexe I du document CX/FFV 02/7, comme suit:

Titre de la norme

44. Le Comité a été informé que l'Annexe à la norme contenant le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation était en cours de révision par le programme de l'OCDE pour l'inclusion éventuelle dans la brochure de l'OCDE sur les agrumes. Compte tenu de cette information, le Comité a décidé de suspendre son examen et d'éliminer de la norme le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation. Le titre de la norme a été modifié en conséquence.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

45. Le Comité a éliminé l'alinéa indiquant que les oranges doivent être "fermes" puisque cette condition n'était pas une condition normale dans les oranges. Il a également éliminé le septième alinéa déclarant que les oranges devraient être "pratiquement exemptes de flétrissures internes" et révisé le sixième alinéa pour indiquer qu'elles devraient être "exemptes de signes de flétrissures internes", afin d'harmoniser ces dispositions avec la Norme CEE/ONU et d'éliminer les redondances. Le Comité a confirmé que les oranges devraient être exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère (alinéa 13) et a donc supprimé la note de bas de page tolérant des odeurs due à l'emploi d'agents conservateurs".

46. En examinant les sections 2.1.2 et 2.1.3, le Comité a rappelé qu'à sa neuvième session, il avait décidé qu'un groupe de rédaction dirigé par Cuba, avec l'assistance du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de l'Espagne au nom de la Communauté européenne, entreprendrait l'examen et la révision de ces sections dans leur intégralité, en particulier en ce qui concerne la distinction entre oranges vertes et mûres et oranges vertes et non mûres (teneur minimale en jus et autres spécifications relatives la maturité pour les variétés oranges et vertes)¹³. Le Comité a donc fondé ses débats sur le texte révisé des sections 2.1.2 et 2.1.3 comme l'a prévu le groupe de rédaction au titre de l'Annexe II du document CX/FFV 02/7.

Section 2.1.2 (Sans titre)

47. Le Comité a eu un échange de vues approfondi au sujet de l'inclusion des oranges vertes et mûres dans la norme. Le représentant de l'Espagne qui s'exprimait au nom de la Communauté européenne a noté que les débats se poursuivaient au sein de la Communauté sur ce point, en particulier pour ce qui est de la nécessité d'élaborer des critères de maturité pour les oranges vertes et mûres avant leur inclusion dans la norme. A cet égard, on a signalé les études en cours sous les auspices du CLAM (document de séance 7), en particulier concernant le rapport entre qualité/caractéristiques organoleptiques et les paramètres chimiques fondés sur les préférences des consommateurs. Le représentant a noté que, dans tous les cas, compte tenu des difficultés rencontrées pour définir la région associée au terme "tropicale", ce terme ne devrait pas être employé dans la norme.

48. La délégation de Cuba a exprimé son inquiétude concernant l'étude entreprise par le CLAM, notamment sur la nécessité d'analyser aussi les oranges de récolte tardive, les oranges vertes et mûres et d'inclure les critères relatifs à l'acidité comme paramètre supplémentaire de maturité. Cuba a proposé de contribuer à l'étude entreprise par le CLAM en envoyant des échantillons d'oranges cubaines et à ce sujet a demandé le protocole afin que des études analogues soient menées à Cuba.

49. Le Comité est convenu que dans tous les cas, la Norme Codex pour les oranges devrait refléter les besoins de tous les gouvernements membres du Codex qui incluraient la commercialisation des oranges vertes et mûres. Le Comité a accepté en principe que les oranges cultivées dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées puissent avoir un degré de maturité et une saveur acceptables, indépendamment de la couleur de la peau. Néanmoins, le Comité a noté que ceci exigerait l'élaboration de critères de maturité pour toutes les oranges, y compris les oranges vertes et mûres dans une section distincte de la norme.

50. Compte tenu de ce qui précède et de la décision d'incorporer les oranges vertes dans la norme, le Comité a accepté le texte proposé par le groupe de rédaction, sur la base des révisions suivantes, pour inclusion dans la norme comme nouvelle Section 2.1.2.

- Aucune modification n'a été apportée au premier paragraphe qui stipule: "La coloration doit être typique de la variété, compte tenu de la zone de production et de la période de récolte. 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".

¹³ ALINORM 01/35, par. 57.

- Le deuxième paragraphe a été modifié comme suit: “Les oranges produites dans des zones où les températures et l’humidité relative sont élevées durant la période de développement et de couleur vert clair sont autorisées pourvu qu’elles répondent aux spécifications minimales relatives à la maturité définies dans la Section 2.1.3”.
- La dernière phrase du troisième paragraphe concernant la supervision au niveau national de procédés de déverdisation a été supprimée du fait qu’elle n’entre pas dans le champ d’application de la norme. Le nouveau libellé du paragraphe est le suivant: “Les oranges qui répondent aux spécifications figurant à la Section 2.1.1 peuvent être déverdiées. Ce traitement est autorisé uniquement si les autres caractéristiques organoleptiques ne sont pas modifiées”.

Section 2.1.3 – Spécifications relatives à la maturité

51. Compte tenu des débats ci-dessus, le Comité est convenu qu’un groupe de rédaction dirigé par le Royaume-Uni, préparerait, avec l’aide du Brésil, de Cuba, de l’Allemagne, de l’Inde, de l’Espagne, des Etats-Unis, du CLAM, de la CE et de la CEE/ONU, une version révisée de la Section 2.1.3 à la lumière des observations écrites présentées et des débats ci-dessus, pour distribution, observations à l’étape 6 et nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité a noté que la proposition du Royaume-Uni contenue dans le document de séance 3 serait un point de départ utile, mais que les autres paramètres relatifs à la maturité devraient aussi être examinés.

Section 2.2.2 – Catégorie I

52. Le Comité est convenu d’éliminer la phrase “compte tenu de la période de récolte et de la zone de production” de la fin du second paragraphe de cette section pour harmonisation avec la Norme CEE/ONU. Le Comité a également décidé de modifier le troisième alinéa du paragraphe 3 de cette section comme suit: “Légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, tels que taches argentées, roussissement, etc.” par souci de conformité avec la Norme CEE/ONU. Cet amendement a également été fait à la Section 2.2.3 – Catégorie II.

Section 3 – Calibrage

53. Pour des détails, voir le point 3d de l’ordre du jour (par. 60-65 et 72).

Section 4 – Dispositions concernant les tolérances

54. Ayant noté que les oranges n’étaient ni transportées ni vendues en vrac, le Comité a décidé de supprimer de cette section toutes les références au produit présentées en vrac et comme amendement corrélatif aux sections 4.2, 5.2, 5.2.1 et 6.2.

Section 5.3 – Présentation

55. Le Comité a révisé le paragraphe b et a éliminé la référence aux tolérances relatives au calibre puisqu’elles étaient sans rapport avec la présentation du produit. Pour la même raison, le Comité est également convenu d’éliminer les alinéas i) et ii) du paragraphe c.

Section 6.2.2 – Nature du produit

56. Afin de tenir compte de certaines dispositions d’étiquetage du nom d’une variété, le Comité a décidé d’ajouter une note de bas de page au second alinéa de cette section (Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif)) comme suit: “La législation nationale d’un certain nombre de pays exige la déclaration explicite de la variété”.

Section 6.2.4 – Identification commerciale

57. Pour des détails, voir le point 3d de l’ordre du jour (par. 61, 62 et 72).

ETAT D’AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES

58. Le Comité, tout en reconnaissant l’importance des travaux en cours (voir paragraphes 42 à 57 ci-dessus) concernant l’élaboration des spécifications relatives à la maturité applicables à toutes les oranges comme partie intégrante de la norme, a décidé de ne pas avancer le projet de norme Codex pour les oranges à l’étape 8.

59. Néanmoins, compte tenu des progrès importants réalisés et des décisions prises à ce jour au sujet des autres sections de la norme, le Comité a décidé de maintenir le Projet de norme Codex pour les oranges à l’étape 7 (voir Annexe V), étant entendu qu’il ne sera pas demandé d’observations supplémentaires pour le moment. Cette décision a été prise de manière à ce que le Comité limite ses débats à sa onzième session à la mise au point définitive du texte révisé, uniquement en ce qui concerne les spécifications relatives à la maturité.

DISPOSITIONS EN SUSPENS CONCERNANT LES AGRUMES EN COURS DE NORMALISATION PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS: SECTION 3 – CALIBRAGE (Point 3d de l'ordre du jour)¹⁴

60. A sa neuvième session, le CCFFV a mis en place un groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis qui, avec l'aide de la CE, réviseront les dispositions concernant le calibrage dans le Projet de norme Codex pour les oranges, les limes, les pomelos et les pamplemousses¹⁵.

61. Le Comité a examiné la proposition du groupe de rédaction pour les oranges telle qu'elle figure dans l'Annexe I du document CX/FFV 02/8, qui a introduit une échelle de calibres supplémentaires fondée sur le nombre de fruits par carton (code de nombre) comme alternative au code de calibre. Compte tenu de cet amendement, le groupe de rédaction a également modifié la Section 6.2.4 – Identification commerciale dans la section concernant l'étiquetage des oranges.

62. Le Comité a accepté les décisions générales ci-après concernant les oranges, les limes, les pomelos et les pamplemousses:

- Insérer un paragraphe autorisant l'utilisation d'un calibrage par dénombrement, afin de tenir compte des pratiques commerciales internationales pour les agrumes.
- Harmoniser, pour plus de cohérence, les dispositions concernant l'uniformité du calibre avec les dispositions correspondantes de la Norme CEE/ONU pour les agrumes, tout en tenant compte des caractéristiques du produit.
- Amender la Section 6.2.4 Identification commerciale (Etiquetage) dans toutes les normes étant donné l'introduction du code de dénombrement dans les dispositions relatives au calibrage.

63. En outre, le Comité a procédé aux modifications suivantes, concernant les agrumes à l'examen:

Projet de norme Codex pour les oranges

64. Le Comité est convenu d'amender le premier paragraphe de la section pour indiquer "la section équatoriale du fruit" par souci de cohérence avec la Norme CEE/ONU pour les agrumes.

65. Le Comité est convenu d'ajouter un code de calibre supplémentaire "0" pour autoriser le commerce des oranges de 92-110 mm et pour se conformer à la Norme CEE/ONU pour les agrumes.

Norme Codex pour les limes

66. Le Comité a amendé la limite supérieure du code de calibre 5 dans l'échelle des calibres, la fixant à "49" par souci de cohérence avec la norme CEE/ONU pour les agrumes.

Norme Codex pour les pomelos

67. Le Comité est convenu d'introduire un nouveau code de calibre "0" pour autoriser le commerce des pomelos d'un poids supérieur à 1900 g et d'un diamètre dépassant 170 mm. En conséquence, le code de calibre "1" a été amendé en "1701–1900 g".

68. Le Comité a également décidé d'amender le code de calibre "7" en "400-700 g" et "100-118 mm" afin de prendre en compte les méthodes de production. Le code de calibre "6" a été amendé en conséquence en "701-900 g" et la référence au poids et au diamètre dans le paragraphe sous le tableau des calibres a été modifiée en 400 g et 100 mm respectivement.

69. Le Comité a pris note de l'inquiétude exprimée par certaines délégations concernant le calibrage des pomelos par poids. Toutefois, les deux échelles de calibrage ont été conservées de façon à tenir compte des diverses pratiques commerciales dans les différentes régions du monde.

Norme Codex pour les pamplemousses

70. Le Comité est convenu d'insérer un nouveau code de calibre "0" pour le commerce des pamplemousses d'un diamètre supérieur à 139 mm.

¹⁴ CX/FFV 02/8 et observations de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, de l'Uruguay, de la CE (CX/FFV 02/8-Add. 1), de la Thaïlande (document de séance 6) et des Philippines (document de séance 9).

¹⁵ ALINORM 01/35, par. 57, 59, 62 et 64.

71. Le Comité a eu un échange de vues sur la nécessité de conserver les calibres 5 et 6 pour lesquels les dispositions relatives au diamètre se chevauchent. Certaines délégations ont relevé que le code de calibre 5 était communément utilisé dans les transactions commerciales pour les agrumes. D'autres délégations ont noté que l'introduction du code de dénombrement permettait d'utiliser deux codes consécutifs dans le même emballage et qu'il n'était donc pas nécessaire de s'écarter de la norme CEE/ONU correspondante pour les agrumes. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu d'harmoniser l'échelle des calibres avec la Norme CEE/ONU en tenant compte de sa décision précédente d'ajouter un code de calibre au début de l'échelle de calibrage.

ETAT D'AVANCEMENT DES DISPOSITIONS EN SUSPENS CONCERNANT LES AGRUMES EN COURS DE NORMALISATION PAR LE COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

72. Le Comité a incorporé la section 3 révisée – Calibrage, et la Section 6.2.4 révisée – Identification commerciale dans le Projet de norme Codex pour les oranges (voir par. 58-65 et 72).

73. Le Comité a transmis la section 3 révisée – Calibrage et la Section 6.2.4 révisée – Identification commerciale à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8 comme projets d'amendements aux Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses (voir Annexe IV). En prenant cette décision, il a été souligné que l'amendement à la section 6.2.4 des Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses serait soumis à l'approbation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

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

74. A sa neuvième session, le CCFFV est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les pommes à l'étape 2 pour remaniement par les Etats-Unis, avec l'aide du Chili, de l'Inde, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud et de la CE, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la présente session. Le Comité a fait remarquer que le document qui lui a été soumis consistait en une série d'observations concernant l'avant-projet qui lui avait été présenté à sa dernière session et que le texte était resté inchangé¹⁷.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

75. Le Comité a décidé de reconvoquer le groupe de rédaction afin qu'il révisé l'Avant-projet de norme Codex pour les pommes sur la base des observations écrites présentées durant la session précédente et la présente session en tenant compte des changements apportés récemment à la norme CEE/ONU pour les pommes, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à la onzième session du CCFFV. Le groupe de rédaction chargé de l'élaboration de l'Avant-projet sera dirigé par les Etats-Unis, assisté par le Canada, le Chili, la France, le Mexique, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud, la CE et la CEE/ONU.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 4b de l'ordre du jour)¹⁸

76. A sa neuvième session, le CCFFV a renvoyé l'Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 2 afin qu'il soit remanié par le Chili, avec l'aide de l'Inde et des Etats-Unis, pour distribution, observations et nouvel examen à sa présente session¹⁹. Le groupe de rédaction a révisé l'Avant-projet à la lumière des observations présentées à la neuvième session du CCFFV et de la Norme CEE/ONU pour les raisins de table.

77. Le Comité a examiné le Projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 4 sur la base du projet présenté dans le document CX/FFV 02/10, Annexe I, comme suit:

Section 1 – Définition du produit

78. Le Comité a spécifié le nom de famille *Vitaceae* dans cette section par souci de cohérence avec d'autres normes pour les fruits et légumes frais.

¹⁶ CX/FFV 02/9 et observations présentées par l'Australie, le Canada, l'Allemagne, l'Inde, la CE (CX/FFV 02/9-Add. 1), la Thaïlande (document de séance 6), l'Argentine (document de séance 8) et les Philippines (document de séance 9).

¹⁷ ALINORM 01/35 par. 98 et 99.

¹⁸ CX/FFV 02/10 et observations présentées par l'Allemagne, l'Afrique du Sud, la CE (CX/FFV 02/10-Add. 1), la Thaïlande (document de séance 6), les Philippines (document de séance 9) et l'Inde (document de séance 13).

¹⁹ ALNORM 01/35, par. 101 et 102.

Section 2.1 – Spécifications minimales

79. Le Comité a éliminé le libellé “(y compris les rafles)” dans la première phrase de cette section, car il a jugé que les grappes de raisin comprennent normalement la rafle. Le Comité a également éliminé le terme “maladies” dans l’alinéa concernant la présence de ravageurs altérant l’aspect général du produit car il n’entre pas dans le cadre de cette norme.

80. Le Comité a noté qu’il était difficile d’incorporer dans cette section des spécifications minimales supplémentaires et a décidé d’apporter le minimum de changements. Toutefois, reconnaissant les défauts que pourraient causer des températures extrêmes durant la production, l’entreposage et l’expédition des raisins de table, le Comité a ajouté un alinéa énonçant que le produit doit être “pratiquement exempt de dommages causés par de hautes et /ou de basses températures”.

Sections 2.1.1 et 2.1.2

81. Le Comité a transféré la phrase de la Section 2.1.1 dans la dernière partie de la Section 2.1 et a éliminé la référence au terme “extérieure” comme étant redondant. Suite à cette décision, la Section 2.1.2 concernant les spécifications minimales pour les grappes est devenue la Section 2.1.1.

82. Le Comité a eu un ample échange de vues sur les spécifications minimales concernant les grappes de raisin (nouvelle Section 2.1.1), surtout sur le troisième alinéa qui concerne le ratio minimal sucre/acide de 20:1. Certains ont exprimé le souhait que le paramètre soit établi seulement en fonction de cultivars individuels et dans tous les cas que le ratio minimal sucre/acide ne dépasse pas 18:1. Il a également été mentionné que la CEE/ONU examine actuellement la mesure de la maturité des raisins de table. On s’est également interrogé sur le rapport entre ce chiffre et l’appendice à la norme (teneur minimale en matière sèche soluble et teneur seuil en matière sèche soluble pour déterminer la maturité des raisins de table).

83. A la lumière des débats ci-dessus et du travail en cours au sein de la CEE/ONU concernant les paramètres et les spécifications relatives à la maturité pour les raisins de table, le Comité a mis toute la Section 2.1.1 entre crochets. Le Comité a établi un groupe de rédaction dirigé par le Chili, et aidé par l’Afrique du Sud, les États-Unis, la France, la Grèce, l’Inde, l’Italie, le Mexique, le Pérou, la CE et la CEE/ONU qui sera chargé d’élaborer une Section 2.1.1 révisée dans son intégralité, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

Section 2.2.1 – Catégorie "Extra"

84. Le Comité a constaté que les caractéristiques de la variété (calibre, forme, coloration) pouvaient varier selon la zone de production, et de ce fait, a clarifié le second paragraphe de cette section afin d’indiquer que les grappes doivent être typiques de la variété “compte tenu de la zone de production”. Un amendement corrélatif a été fait sur la même partie de la Section 2.2.2 – Catégorie I et section 2.2.3 – Catégorie II.

Section 2.2.2 – Catégorie I

85. Le Comité s’est penché attentivement sur les caractéristiques de toutes les catégories concernant la fixation de chaque grain au pédicelle, ainsi que l’état et la rétention de la pruline.

86. Au sujet de la fixation des grains au pédicelle, le Comité a modifié la phrase concernant cette caractéristique pour indiquer que les grains doivent être fermes et bien attachés au pédicelle.

87. Quant à la spécification relative à la pruline, il a été souligné que les nouvelles techniques d’emballage comprenaient l’emballage des grappes de raisin dans des sacs de plastique individuels qui entraînerait une élimination partielle de la pruline. Si la pruline n’a pas de rapport avec les dommages causés au produit, elle altère néanmoins la qualité du produit quant à sa présentation.

88. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu d’énoncer que les grains doivent “si possible, être encore recouverts de leur pruline”.

Section 2.2.3 – Catégorie II

89. Se fondant sur les débats ci-dessus, le Comité a révisé le deuxième paragraphe de cette section pour indiquer que les grains doivent être “suffisamment fermes et attachés au pédicelle”. Le Comité a également éliminé entièrement la spécification concernant la pruline.

90. Etant donné les similitudes entre les dispositions relatives aux catégories Extra, I et la norme CEE/ONU, le Comité a ajouté un nouveau paragraphe 2 à cette section énonçant que: “les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété compte tenu de la zone de production n’en soient pas modifiées”.

Section 3 – Calibrage

91. Le Comité a reformulé la phrase d’introduction comme suit: “Le calibre est déterminé par le poids de la grappe”.

Section 3.1 – Poids minimal de la grappe

92. Le Comité a modifié le titre du tableau de la section 3.1 et ajouté une note de bas de page pour le chiffre de 150 grammes pour les variétés à gros grains dans la catégorie I afin d’indiquer que les grappes de vendanges tardives des variétés Barlinka, Dauphine, La Rochelle, Sunred Seedless et Bonheur pouvaient avoir un poids minimal par grappe de 100 grammes. En outre, le Comité a porté le chiffre de 100 grammes dans la Catégorie II pour les variétés à petits grains à 75 grammes.

93. En prenant cette décision, le Comité est convenu que le groupe de rédaction mis en place pour examiner les spécifications relatives à la maturité établirait également une liste complète des variétés à petits grains. Toutefois, il est également convenu de tenir compte des travaux de la CEE/ONU et de l’OCDE à ce sujet. Ceci étant, le Comité a indiqué dans le tableau de la section 3.1 que la liste des variétés à petits grains serait établie comme “un appendice en cours d’élaboration”.

Section 3.1.1

94. Tout en notant que cette section concernait les tolérances de calibre, le Comité a transféré toute la Section 3.1.1 dans une nouvelle section 4.2.3 applicable à toutes les catégories. La nouvelle Section 4.2.3 a été harmonisée avec celle de la CEE/ONU et énonce que: “Pour toutes les catégories, dans chaque emballage destiné à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe d’un poids inférieur à 75 g est autorisée pour permettre d’atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie”.

Section 5.1 – Homogénéité

95. Le Comité est convenu qu’en principe, le contenu de chaque emballage ne doit comporter que des grappes de même origine, variété, qualité, et degré de maturité comme il est stipulé dans le premier paragraphe de cette section. Toutefois, reconnaissant que les techniques modernes d’emballage permettaient la combinaison de différentes variétés de raisins de même origine, le Comité a accepté de revoir le troisième alinéa de cette section comme suit: “Cependant, les petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net n’excède pas un kilogramme, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalentes”.

96. Le Comité a également éliminé le quatrième alinéa de cette section relatif aux emballages décoratifs, cette pratique étant limitée.

Section 5.2 – Conditionnement

97. Le Comité a ajouté une phrase stipulant que: “En catégorie “Extra”, les grappes doivent être présentées en une seule couche”.

Section 5.2.1 – Description des emballages

98. Le Comité est convenu de préciser qu’un fragment de sarment ne dépassant pas 5 cm de longueur peut être laissé sur le rameau de la grappe. Toutefois, cette disposition a été placée entre crochets compte tenu des préoccupations exprimées au sujet d’éventuels problèmes phytosanitaires.

Section 6.2.4 – Identification commerciale

99. Reconnaisant que la spécification relative au calibre minimal était le facteur prépondérant en ce qui concerne les grappes de raisin, le Comité a stipulé que l’indication du poids net sur l’étiquette était facultative.

100. Etant donné les modifications apportées à la Section 3.1 concernant les raisins de vendanges tardives, le Comité a ajouté un troisième alinéa à la Section 6.2.4 qui prévoit l’indication sur l’étiquette de “raisins de vendanges tardives, le cas échéant”.

Appendice à la Norme

101. Etant donné les débats ci-dessus, le Comité a confié le remaniement de l'appendice à la Norme à un groupe de rédaction mis en place pour l'examen des spécifications relatives à la maturité et de la liste des variétés à petits grains. A la lumière de cette décision, tout le tableau a été mis entre crochets.

102. Le Comité est convenu qu'en plus de l'examen ci-dessus, le groupe de rédaction devra se pencher sur l'emploi abusif de marques déposées (Flame Tokay et Superior Seedless), l'inclusion des variétés à petits grains et les travaux entrepris par l'OCDE et la CEE/ONU.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE

103. Le Comité a transmis l'Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table (voir Annexe VI) au Comité exécutif et/ou à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 de la procédure du Codex. Cette décision a été prise étant entendu que l'Avant-projet de norme sera examiné à sa prochaine session à la lumière des observations soumises à l'étape 6 et des propositions du groupe de rédaction.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 4c de l'ordre du jour)²⁰

104. A sa neuvième session, le CCFFV a renvoyé l'Avant-projet de norme pour les tomates à l'étape 2 pour remaniement, distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à la présente session. En prenant cette décision, il est convenu de confier la révision du texte à un groupe de rédaction dirigé par le Mexique, avec la collaboration du Brésil et des Etats-Unis. Le groupe de rédaction a révisé la norme et rédigé un nouveau texte sur la base des observations formulées au cours de la dernière session et de la Norme CEE/ONU pour les tomates²¹.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES

105. Le Comité a noté que peu d'observations ont été présentées concernant le nouveau texte qui avait été harmonisé avec la Norme CEE/ONU pour les tomates et a décidé de joindre au présent rapport l'Avant-projet de norme Codex pour les tomates (Voir Annexe VII), pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 4d de l'ordre du jour)²²

106. A sa neuvième session, le CCFFV est convenu²³ 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 ce thème était déjà traité 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 en a informé le Comité exécutif²⁴. Cependant, du fait que les appendices au Code concernaient l'inspection et la certification des fruits et légumes frais, le Comité a décidé de les renvoyer à l'étape 2 pour remaniement par le Canada en tant qu'Avant-projet de directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais, pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen lors de la présente session.

107. Le Comité a noté que le texte remanié avait pris en compte les documents généraux élaborés par le CCFICS et d'autres organisations internationales compétentes participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification des fruits et légumes frais (par exemple ISO, OCDE, CEE/ONU, etc.), ainsi que les observations écrites présentées à la dernière session du Comité.

²⁰ CX/FFV 02/11 et observations présentées par la CE (CX/FFV 02/11-Add.1), les Philippines (document de séance 9) et la Malaisie (document de séance 11).

²¹ ALINORM 01/35, par. 103-105.

²² Cadre opérationnel pour le contrôle de la qualité des produits exportés selon le Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes frais (document de séance 1) et observations présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2001/30-FFV par l'Allemagne, le Guyana, la Côte d'Ivoire, le Mexique et la CE (CX/FFV 02/12), l'Uruguay (document de séance 2), la Thaïlande (document de séance 6), les Philippines (document de séance 9), la Malaisie (document de séance 11) et l'Inde (document de séance 13).

²³ ALINORM 01/35, 75-78.

²⁴ ALINORM 03/3, par. 26 et Annexe III.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

108. Etant donné le grand nombre d'observations reçues, le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2 pour remaniement par le Canada sur la base des observations écrites présentées au cours de la présente session. Une fois révisé, l'Avant-projet de directives sera distribué pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur lors de la prochaine session du Comité.

DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 5 de l'ordre du jour)²⁵

109. A sa neuvième session, le CCFFV a pris note²⁶ des préoccupations exprimées concernant les dispositions d'étiquetage dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais du fait que ces dispositions ne répondent pas toujours de manière satisfaisante aux problèmes particuliers concernant l'étiquetage de ces produits. Le Comité est donc convenu de demander des observations sur la nécessité d'élaborer des dispositions générales pour l'étiquetage spécifique des produits frais pour examen à la présente session.

110. Le Comité est convenu que la Norme générale Codex pour les denrées alimentaires préemballées constituait un excellent cadre pour l'élaboration de dispositions d'étiquetage pour les produits frais et que les procédures actuelles, y compris l'approbation des dispositions d'étiquetage par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, permettaient de s'écarter de ce texte en cas de besoin.

111. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a interrompu l'examen de l'élaboration de dispositions d'étiquetage pour les fruits et légumes frais.

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)²⁷

112. Le Comité a examiné les propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (ALINORM 01/35, Annexe VIII) sur la base des observations présentées. Certaines délégations ont estimé qu'étant donné le programme de travail actuel du Comité, les nouveaux produits ne devraient pas être inclus dans la liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation. D'autres ont observé que l'inclusion de nouveaux produits dans la Liste ne signifiait pas nécessairement que les produits seraient examinés lors de la prochaine session du Comité. Le Comité a également noté que, dans tous les cas, les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux²⁸ ont établi les paramètres applicables à l'élaboration de normes de produits et ont réglé avec précision les nouvelles activités qui seront entreprises par les comités du Codex.

113. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a appuyé la proposition de l'Afrique du Sud et de la CE d'inclure dans la Liste une révision de la norme Codex pour les ananas, étant entendu que ce travail ne sera entrepris qu'au cours d'une session future du Comité. Le Comité a aussi fait sienne l'inclusion du durian (*Durio zibethnius Linn/Murr.*) dans la Liste comme l'a proposé la Thaïlande.

114. Le Comité est également convenu que la Thaïlande rédigerait un Avant-projet de norme Codex pour le ramboutan pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session, sous réserve d'approbation en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius ou son Comité exécutif. Suite à cette décision, le ramboutan a été éliminé de la Liste.

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

115. Aucune autre question n'a été examinée par le Comité.

²⁵ Observations soumises en réponse à la circulaire CL 2002/03-FFV par le Canada et la CE (CX/FFV 02/13).

²⁶ ALINORM 01/35, par. 115.

²⁷ ALINORM 0/35-Annexe VIII et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2000/38-FFV par la CE (CX/FFV 02/14), l'Afrique du Sud (CX/FFV 02/15), l'Espagne (document de séance 4), les Philippines (document de séance 9) et la Thaïlande (document de séance 10).

²⁸ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, douzième édition, pages 70 et 71.

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

116. Le Comité a été informé que sa onzième session se tiendrait à Mexico en 2003 à une date qui sera fixée par le Secrétariat mexicain et celui du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Etape | Mesures à prendre par: | Document de référence (ALINORM 03/35) |
|--|-------------|---|--|
| Manioc doux | 8 | 26e session de la Commission du Codex Alimentarius | Par. 32 Annexe II |
| Pitahayas | | | Par. 41 Annexe III |
| <u>Section 3 – Calibrage et Section 6.2.4 - Identification commerciale</u> (Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses) | | | Par. 73 Annexe IV |
| Oranges | 7 | 11e session du CCFFV | Par. 59 Annexe V |
| <i>Section 2.1.3 – Spécifications relatives à la maturité</i> (UNIQUEMENT) | 6 | Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 51 |
| <i>Appendice au Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation</i> | interrompue | --- | Par. 44 |
| Raisins de table | 5 | 26e session de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 103 Annexe VI |
| Tomates | 3 | Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 105 |
| Pommes | 2/3 | Groupe de rédaction (Etats-Unis, avec l'aide du Canada, du Chili, de la France, du Mexique, de l'Inde, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, de la CE et de la CEE/ONU) Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 75 |
| Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais | 2/3 | Canada Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 108 |
| Ramboutan | 1/2/3 | 26e session de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 114 |
| Dispositions d'étiquetage pour les fruits et légumes frais | interrompue | --- | Par. 110 et 111 |
| Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation | --- | Gouvernements 11e session du CCFFV | Par. 112 et 113 Annexe VIII |

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

Chairperson: **MIGUEL AGUILAR ROMO**
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 80
E-mail: maromo@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: **CARLOS R. BERZUNZA SÁNCHEZ**
Assistant du Président: Director de Asuntos Internacionales
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Secretaría Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 84
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

**BRAZIL
BRESIL
BRASIL**

QUEM TAL JOAO Lucas
Agregado Económico
Embajada de Brasil en México
C. Lope de Armendáriz 130
Tel: 52 55 5202 7500
Fax: 52 55 5520 4929
E-mail: embrasil@iemlaces.com.mx
Head of Delegation

MARTINS ARAUJO Emival
Fiscal Federal Agropecuario
Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo
Departamento De Fomento e Fiscalização da
Procuras Vegetais
Brasilia - DF
Tel: + 61 226 9842/61 218 2706/ 61 218 2551 Fax:
+257 22 22893
E-mail: fernandes@agricultura.gov.br

BURUNDI

YAMUREMYE Amed
Directeur du Projet Maraîcher et Fruitier
Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
Minagri BP: 1850
Tel: + 257 23 1336
Fax: + 257 22 2873
E-mail: nsabed@yahoo.fr
Head of Delegation

**CANADA
CANADÁ**

CARDINAL René
Chief, Fresh Produce Safety, Fresh Products Section
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9,
Canada
Tel: (613) 225 2342 (4640)
Fax: (613) 228 6632
E-mail: rcardinal@inspection.gc.ca
Head of Delegation

ZOHAR-PICCIANO Helen
Acting/Chief, Fresh Produce Inspection, Fresh
Products Section
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive, Ottawa, Ontario K1A 0Y9,
Canada
Tel: (613) 225 2342 (4717)
Fax: (613) 228 6632
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

CHILE

CHILI
LARA VILLANUEVA Rudiberto Eduardo
Ingeniero Agrónomo - Delegado de Chile
Ministerio de Agricultura - Servicio Agrícola y
Ganadero
Avenida Bulnes 140 - 6° Piso Santiago - Chile
Tel: 69 55 930
Fax: 69 55 930
E-mail: rudiberto.lara@sag.gob.cl
Head of Delegation

ALINORM 03/35

Liste de Participants

ESCUADERO MIRA Paulina

Depto. Frutas y Hortalizas

Asociación de Exportadores de Chile

Cruz del Sur No. 133 – 2º piso

Tel: 20 64 163

E-mail: pescudero@asoex.cl**COLOMBIA****COLOMBIE****MUNAR LEON Ricardo Enrique**

Profesional de Normalización

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y

Certificación-ICONTEC

Carrera 37 N° 52-95 Bogota

Tel: 60 78 888 Ext. 1442

Fax: 31 50 613

E-mail: rmunar@icontec.org.co**Head of Delegation****ABELLO SOTO Jaime**

Profesional Especializado

Instituto Colombiano Agropecuario ICA

Laboratorio de tratamientos Cuarentenarios

Tel: 42 387 34/35

Fax: 423 87 33

E-mail: Jaime.abello@ica.gov.co**COSTA RICA****GONZÁLEZ Magda**

Servicio Fitosanitario del Estado

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Jefe de la Delegación

Apartado 70-3006

Barreal de Heredia

Tel: (506) 260 6721

Fax: (506) 260 8301

E-mail: mgonzalez@protecnet.go.cr**Head of Delegation****PADILLA Carlos**

Servicio Fitosanitario del Estado

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Apartado 70-3006

Barreal de Heredia

Tel: (506) 260 6190

Fax: (506) 260 8301

E-mail: cpadilla@protecnet.go.cr**CUBA****SÁNCHEZ GARCIA Cira Margarita**

J' Grupo Gestión de la Calidad, Bioseguridad y

Medio Ambiente

Instituto de Investigación en Fruticultura Tropical

(IIFT)

Ministerio de la Agricultura

Pdte. NC/CTN 54 Sobre Frutas y Vegetales Frescos

IIFT: Ave 7ma. N° 3005 e/30 y 32, Miramar, Playa

Ciudad Habana

Tel: (537) 209 3585; 202 7844

Fax: (537) 204 6794

E-mail: iicit@ceniai.inf.cu**Head of Delegation****MUÑIZ PEREZ Selma Caridad**

Especialista en Normalización y Calidad

Oficina Nacional de Normalización

Calle E N° 261 esq. 13, Vedado, Plaza, C. Habana,

CP 10400

Tel: 537 830 0732; 830 0022

Fax: 537 33 8048

E-mail: nc@ncnorma.cu**MONTANÉ RIZO Ibis**

Especialista en Cuarentena Exterior

Centro Nacional de Sanidad Vegetal

Ministerio de la Agricultura

Ayuntamiento 231 e/Lombillo y San Pedro.

Plaza Habana

Tel: 537 879 4805 y 879 1339

Fax: 537 870 3277 y 879 6654

E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu**GONZALEZ MONTAÑEZ Omar Pelayo**

Director Empresa Cítricos Arimao

Ministerio de la Agricultura

Carretera Cienfuegos N°137, Cumanayagua,

Cienfuegos

Tel: 043 43 3031

Fax: 043 3324

E-mail: omar@arimao.perla.inf.cu**FINLAND****FINLANDE****FINLANDIA****KEISALO Lasse**

Segundo Secretario

Embajada de Finlandia

Monte Pelvoux 111, piso 4, Lomas de Chapultepec,

11000 México, D.F.

Tel: + 52 55 5540 6036

Fax: + 52 55 5540 0114

E-mail: lasse.keisalo@formin.fi**Head of Delegation**

ALINORM 03/35

Liste de Participants

FRANCE**FRANCIA****CAUQUIL Bruno**Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF

Bureau D4- Télédéc 251

59, Boulevard Vincent Auriol

75703 PARIS CEDEX 13

Tel: (33) 01 44 97 31 43

Fax: (33) 01 44 97 05 27

E-mail:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr**Head of Delegation****BREUGNOT Caroline**

ONIFLHOR

164, rue de Javel

75739 Paris CEDEX 15

Tel: (33) 01 44 25 69 03

Fax: (33) 01 45 54 31 69

E-mail:caroline.breugnot@oniflhor.fr**REVILLON Séverine**

Ingénieur Agronome

Interfel 60 Rue du Faubourg Poissonnière

75010 Paris

Tel: (33) 01. 49. 49. 15. 15

Fax: (33) 01. 49. 49. 15. 08

E-mail:s.revillon@interfel.com**GERMANY****ALLEMAGNE****ALEMANIA****GRAF Johannes**

Administrator

Bundesministerium für Verbraucherschutz,

Ernährung und Landwirtschaft

Referat 415

Postfach 14 02 07

D-53107 Bonn

Tel: + 49 228 529 3531

Fax:+ 49 228 529 3375

E-mail:johannes.graf@bmv.l.bund.de**Head of Delegation****SCHNEIDER Erik**

Deputy Head of Control Service

German Federal Agency for Food and Agriculture

(BLE)

Ferdinand - Lassalle - Strasse 1-5 53175 Bonn

Germany

Tel:++ 49 228 6845 429

Fax: ++ 49 228 6845 945

E-mail:Erik.schneider@ble.de**GREECE****GRECE****GRECIA****KONTOLAIMOS Vasileios**

Legal Advisor of the Greek Ministry of Agriculture

Ministry of Agriculture

Acharnon 29, 10439 Atenas Grecia

Tel: 00 30 10 82 50 307

Fax: 00 30 10 82 30 782 / 00 30 10 82 54 621

E-mail:cohalka@otenet.gr**Head of Delegation****GOLFIS George**

Delegate of Greece

Ministry of Agriculture

Acharnon Str No. 2 Athens 101 76

Tel: 0301 -02124271

Fax: 0301 052 38 337

E-mail. ax2u051@minagric.gr**HUNGARY****HONGRIE****HUNGRIA****RACZ Endre**

Head of Department

Ministry of Agriculture and Regional Development

P.O.Box 1, H-1860 Budapest, Hungary

Tel: 361 301 4383

Fax: 361 301 4808

E-mail:endre.racz@fvm.hu**Head of Delegation****FODOR Zoltán**

Head of Unit

Hungarian Fruits and Vegetables Board

Villányi út 35-43, H-1118 Budapest, Hungary

Tel: 361 381 1020

Fax: 361 209 1697

E-mail: zoltan.fodor@fruitveb.hu**INDIA****INDE****VIDYOTTAMA Tripathi**

Assistant Director

Export Inspection Council

Ministry of Commerce & Industry

Govt. of India

3rd Floor NDYMCA Cultural Building,

1 Jai Singh Road,

New Delhi - 110001

Tel: 0091 11 374 80 23

Fax: 0091 - 11 374 80 24

E-mail: eic@ndf.vsnl.net.in**Head of Delegation**

ALINORM 03/35

Liste de Participants

INDONESIA**INDONESIE****SABARI Sosrodiharjo**

Central Research and Development for Horticulture

Jl. Raya Ragunan No. 19

Pasarminggu, Jakarta

Tel: (62 21) 789 09 90

Fax: (62 21) 780 51 35

E-mail: pushor@rad.net.id**Head of Delegation****SRI Sulasmi**

Center For Standardization and Accreditation

Ministry of Agriculture

JL. Harsono RM No. 3 - G.D.E -LT. 7

Jarkata 12550

Tel: (62 21) 788 42 043

Fax: (62 21) 788 42 043

E-mail: syakur@deptan.go.id**SUBIYANTI Marwoto**

Agriculture Attache

Embassy of Indonesia

2020 Mass Ave. N.W. 20036

Washington, D.C., U.S.A

Tel: (202) 775 53 41

Fax: (202) 775 53 43

E-mail: attani@embassyofindonesia.org**ITALY****ITALIE****ITALIA****IMPAGNATIELLO** **Ciro**

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Via XX Settembre 20 -00187 - Roma

Tel: + 39 06 46 65 65 11

Fax: +39 06 48 80 273

E-mail: ciroimpa@tiscali.it**Head of Delegation****MALAYSIA****MALAISIE****MALASIA****ABDULLAH Hassan**

Malaysian Agriculture Research Development

Institute (MARDI)

G.P.O. Box 12301, 50744 Kuala Lumpur

Tel: 603 89 43 71 11

Fax: 603 89 42 29 06

E-mail: abhassan@mardi.my**Head of Delegation****HANISAH Hussin**

Assistant Secretary

Ministry of Agriculture

JLN. Sultan Salahuddin, 50624, Kuala Lumpur

Tel: 603 26 95 43 30

Fax: 603 26 94 40 08

E-mail: hanisah@agri.moa.my**MEXICO****MEXIQUE****MÉXICO****GONZALEZ AGUILAR Ricardo Manuel**

Director de sistemas Productivos DGVDT

SAGARPA y Presidente del Comité Técnico de

Normalización Nacional de Productos Agrícolas,

Pecuarios y Forestales.

Head of Delegation**VÁZQUEZ MORALES Mateo**

Asesor de la DGVT-SAGARPA y Coordinador del

Subcomité N° 13 Frutas y Hortalizas Frescas del

Comité Mexicano del Codex Alimentarius

Subcomité N°13 del Codex Alimentarius

Tel: 55 84 35 78

E-mail: mateov@prodigy.net.mx**SIFUENTES OCAÑAS Oscar**

Subdirector de Area DGVDT-SAGARPA y

Secretario del Comité de Normalización de

Productos Agrícolas, Pecuarios y Forestales

DGVDT-SAGARPA

E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx**LEOS RODRIGUEZ Juan Antonio**

Coordinador Genral de Estudios de Posgrado

Universidad Autónoma Chapingo

KM 38.5 Carretera México-Texcoco

Texcoco, Edo. de México

Tel: 01 595 952 16 69

Fax: 01 595 952 16 69

E-mail: leos@taurus1.chapingo.mx**RUIZ CORONA Alicia**

Verificador o Dictaminador Especializado

Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos

Sanitarios (COFEPRIS)

Dirección General de Control Sanitario de Productos

y Servicios

Tel: 55 21 32 32 Ext. 206 ó 233

FAX: 5 12 96 28

E-mail: espinoza@ss.mail.gob.mx**GALICIA CABRERA Rosa María**

Profesor-Investigador

Departamento de Biotecnología

Universidad Autónoma Metropolitana, UAM-I

Iztapalapa, D.F.

Tel: 58 04 47 11

Fax: 58 04 47 12

E-mail: rmgc@xanum.uam.mx**DONJUAN LOPEZ Naivi**

Certificación de Productos y Procesos

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación

A.C.

Manuel Ma Contreras N° 133, Piso 6

Col. Cuauhtemoc

Tel: 55 46 45 46

Fax: 57 05 36 86

E-mail: agropro@imnc.org.mx

ALINORM 03/35

Liste de Participants

GUERRERO REYES Ma. Lourdes

Subdirectora

Insurgentes Sur no. 1940 – 4° piso

Col. Florida –D.F.

Tel: 52 29 6100 ext. 5524

Fax: 52 29 6506

E-mail: iguerr@economia.gob.mx**RENTERÍA José Luis**

Analista

Dirección de Fomento al Comercio Interior

Secretaría de Economía

Insurgentes Sur no. 1940 Col. Florida

Tel: 52 29 61 00 ext. 5656

Fax: 52 29 65 06

E-mail: J.retera@sec.gob**NEW ZELAND****NOUVELLE-ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****KNOX Tim**

Director Dairy and Plant Products

Ministry of Agriculture, Forestry

PO Box 2526, Wellington

Tel: + 64 4 474 4191

Fax: + 64 4 474 4240

E-mail: knoxt@maf.govt.nz**Head of Delegation****PERU****PÉROU****PERÚ****DIAZ RODRIGUEZ Alejandra**Comisión para la Promoción de Exportaciones –
PROMPEX

Consultor de Calidad y Normatividad

Las Camelias 891- Sanisidro

Tel: 511 92 21 222

Fax: 511 42 13 938

E-mail: acring@terra.com.peadiaz@prompex.gob.pe**Head of Delegation****PHILIPPINES****FILIPINAS****DE VEGA Ma. Theresa**

Second Secretary and Consul

Embassy of the Philippines in Mexico

Sierra Gorda 175, Lomas de Chapultepec, Col.

Miguel Hidalgo, D.F., 11000 Mexico

Tel: + (0052-55) 5202-8456/9360

Fax: (0052-55) 5202-8403

E-mail: ambamexi@mail.internet.com.mxtde_vega@hotmail.com**SOUTH AFRICA****AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****JULIUS Cyril**

Assistant Director of Perishable Products & Flowers

Directorate of Plant Health & Quality

Private Bag X258, Pretoria, 0001, South Africa

Tel:+ 27 12 319 6023

Fax:+ 27 12 319 6265

E-mail: cyrilj@nda.agric.za**Head of Delegation****MR. MADIBA Willie**

Directorate of Plant Health & Quality

Private Bag X258, Pretoria, 0001, South Africa

Tel:+ 27 12 319 6028

Fax: + 27 12 319 6055

E-mail: Madibaw@nda.agric.za**SPAIN****ESPAGNE****ESPAÑA****VILCHEZ BARROS Miguel**

Coordinador Nacional de Normalización y

Certificación para el Comercio Exterior

Ministerio de Economía. S.G. COMEX

C7 Recogidas No. 12 – 2° derecha

18071 Granada –

Tel: 958 53 65 87

Fax: 958 25 71 09

E-mail: miguel.vilchez@granada.catice.mcx.es**Head of Delegation****CABALLERO HIERRO Javier**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Subdirección General de Productos Hortofrutícolas

D.G.A.

Av. Ciudad de Barcelona No. 6 – 28071 Madrid

Tel: 91 34 766 60

Fax: 9134 767 20

E-mail: jcaballe@mapya.es**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA****SCHAUENBERG Pierre**Chef de la Section Cultures Spéciales et Economie
Vinicole

Office Fédéral de l'Agriculture

Mattenhofstrasse 5 CH - 3003 Berne

Tel: + 41 31 324 84 21

Fax: + 41 31 323 05 55

E-mail: pierre.schauenberg@blw.admin.ch**Head of Delegation**

ALINORM 03/35
Liste de Participants

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

KOSIYACHINDA Suraphong

Chairman of Subcommittee of Fresh Fruits and Vegetables
Thai Industrial Standards Institute
578 SOI 12 NGARMWONG WAN 25 Nontaburi
11000, Thailand
Tel: (662) 588 1764
Fax: (662) 588 1764
Head of Delegation

PEANEE Nalinthip

Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street, Ratchathewi Bangkok 10400,
Thailand
Tel: (662) 20 23 348
Fax: (662) 24 87 987
E-mail: nalintip@tisi.go.th

TUMRONGSISKUL Juntip

Department of Agriculture
Agriculture and Cooperative Ministry Paholyothin
Rd, Bangkok 10900 Thailand
Tel: 662 - 57 93 577
Fax: 662 - 56 14 695
E-mail: juntip@doa.go.th

PUTHIKAMPOL Phasana

Counsellor
Ministry of Foreign Affairs
Sri Ahudhya Rd, Baangkok 10400 Thailand
Tel: (662) 64 35 000 Ext. 4003
Fax: (662) 64 35 236
E-mail: phasanap@mfa.go.th

UNITED KINGDOM
GRANDE BRETAGNE
REINO UNIDO

WOOLFE Mark

Food Labelling & Standards Division
Food Standards Agency
Rm 123 Aviation House 125 Kingsway London,
United Kingdom WC2B 6NH
Tel: 00 44 207 276 8176
Fax: 00 44 207 276 8193
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk
Head of Delegation

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

PRIESTER David L

Head, Standardization Section
USDA - AMS, Fruit and Vegetable Prog
1400 Independence Ave, Rm 2049-S, Stop 0240,
Washington, DC 20250-0240
Tel: 202 720 2185
Fax: 202 720 8871
E-mail: david.priester@usda.gov
Head of Delegation

LA FOND Dorian A.

International Standards Coordinator
USDA/AMS
1400 Independence Ave. SW, Stop 0235.
Washington DC 20250
Tel: 202 690 4944
Fax: 202 720 4722
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

DAVIDSON Gerald

Assistant to the V.P.
Sunkist Growers
P. O. Box 7888 Van Nuys, CA 91409
Tel: (818) 379 7343
Fax: (818) 379 7511
E-mail: [gdavidson@sunkistgrowers.com](mailto:g davidson@sunkistgrowers.com)

ARCHER Jim

Manager
Northwest Fruit Exporters
105 South 18th St Yakima, WA 98901
Tel: (509) 576 8004
Fax: (509) 576 3646
E-mail: jarcher@goodfruit.com

MATTEN Ellen

Staff Officer, U.S. CODEX Office
U.S. Dept. of Agriculture
14th & Independence Ave., SW Rm 4861 - South
Washington, DC
Tel: (202) 205 7760
Fax: (202) 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMITÉ DE ENLACE DE LOS PAÍSES CITRÍCOLAS
MEDITERRÁNEOS (CLAM)

RAMON SALES Octavio

Presidente
CLAM
San Francisco de Sales, 41, Esc 1, 2°C, Madrid
28003
Tel: + 34 915 53 26 42 + 34 915 36 06 82
Fax: + 34 915 33 02 51
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

ALINORM 03/35

Liste de Participants

CALABOZO MORAN Luis

Secretario General

CLAM (Comité de Enlace de los Países Citrícolas
Mediterráneos)San Francisco de Sales, 41, Esc 1, 2°C, Madrid
28003

Tel: + 34 915 53 26 42 + 34 915 36 06 82

Fax: + 34 915 33 02 51

E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION****CONSEIL DE L'UNION EUROPEË****CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA****LERNHART Andreas**

Principal Administrator

Council of the E.U./General Secretariat

175 Rue de la Loi

b-1048 Brussels

Tel: ++ 32 2 285 62 41

Fax: ++ 32 2 285 61 98

E-mail: andreas.lernhart@consilium.eu.int**EUROPEAN COMMISSION****COMMISSION EUROPEENNE****COMISION EUROPEA****SANTINI Fabien**

Commission européenne

DG AGRI C4, L 130 - 09/44

Rue de la Loi, 200 B –

1049 Bruxelles - Belgique

Tel: + 32-2-2953211

Fax: + 32-2-2953709

E-mail: fabien.santini@cec.eu.int**ORGANIZATION FOR THE ECONOMIC
COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)****ORGANISATION DE COOPERATION ET DE****DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)****ORGANIZACION DE COOPERACION Y****DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE)****PORET Sylvie**

Administrator

2, rue André Pascal

75775 – Paris Cedex 16 (Francia)

Tel: (33-1) 45 24 95 53

Fax: (33-1) 45 24 78 34

E-mail: Sylvie.Poret@oecd.org**UNIÓN INTERNACIONAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (IUFOST)****MENDEZ RUBELLO Eduardo**

Representante Unión Internacional de Ciencia y

Tecnología de la Alimentación

Apartado Postal 60 – 486

Tel: 525 687 44 26

Fax: 525 543 91 89

E-mail: ermendez@datasys.com.mx**UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR
EUROPE (UNECE/UN)****COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES
POUR L'EUROPE (CEPE/ONU)****COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EUROPA (CEPE/ONU)****HEILANDT Tom**

Food Standards Officer

UN/ECE

Office 432 Palais des Nations

1211 Geneva 10 (Switzerland)

Tel: + 41 22 917 2450

Fax: + 41 22 917 0041

E-mail: tom.heilandt@unece.org**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF
THE UNITED NATIONS (FAO)****ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR****L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE ET****ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA****LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION****LOPES NETO Augusto Simoes**

Representante de la FAO en México

A.P. 10783

Tel: 525 652 4903 / 8644 / 8654 / 5311 / 8640

Fax: 525 652 8716

E-mail: FAO-MEX@field.fao.org**FAO/WHO SECRETARIAT****SECRETARIAT FAO/OMS****SECRETARÍA FAO/OMS****BYRON David**

Oficial de Normas Alimentarias

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas

Alimentarias

FAO

Viale delle Terme di Caracalla

00100, Rome, Italy

Tel: 39 6 57 05 5826

Fax: 39 6 57 05 4593

E-mail: david.byron@fao.org**BRISCO Gracia**

Oficial de Normas Alimentarias

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas

Alimentarias

FAO

Viale 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

ALINORM 03/35

Liste de Participants

TECHNICAL SECRETARIAT**SECRETARIAT TECHNIQUE****SECRETARÍA TÉCNICA****LÓPEZ ZARATE Jorge Antonio**

Subdirector de Asuntos Internacionales

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52 -55) 5729-94-80

Fax: (52-55) 5729-94-84

E-mail: jorgez@economia.gob.mx**MENDOZA FLORES Oscar**

Jefe del Departamento de Normalización

Internacional

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52 -55) 5729-94-80

Fax: (52-55) 5729-94-84

E-mail: codexmex@economia.gob.mx**SANCHEZ DELGADO I. Rossana**

Jefa de la Oficina del CODEX y COPANT

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52 55) 5729-94-80

Fax: (52-55) 5729-94-84

TECHNICAL SUPPORT**SUPPORT TECHNIQUE****SOPORTE TÉCNICO****SCHONT AVENEL Danielle**

Directora de Promoción

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Tel y Fax: (52 55) 5729 94 90

E-mail: dschont@economia.gob.mx**ANAYA GONZALEZ Armando**

Subdirector de Promoción

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90

E-mail: aanaya@economia.gob.mx**GUTIERREZ SAHAGUN Jessica**

Jefe de Departamento de Promoción

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90

E-mail: jgrez@economia.gob.mx**HERNÁNDEZ MACIAS Jorge**

Jefe de Departamento de Capacitación

Dirección General de Normas

Secretaría de economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel y Fax: (52 -55) 5729 94 90

E-mail: jhernan@economia.gob.mx**GOMEZ PIÑA Oscar**

Jefe del Departamento de Informática

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52) 5729-94-81

GONZALEZ LOERA Patricia

Dirección de Asuntos Internacionales

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52 55)5729 94 80

Fax: (52-55) 5729-94-84

ARZOLA HERRERA Gladys

Dirección de Asuntos Internacionales

Dirección General de Normas

Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes

Naucalpán de Juárez, C.P. 53950 Estado de México

Tel: (52) 57 29 94 80

Fax: (52 55) 5729-94-84

CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE MÉXICO**MURRIETA RODRIGUEZ Arturo**

Subdirector de Apoyo a la Comercialización

AV. Canal de Rio Churubusco S/N esq. Canal de

Apatlaco. Col Ejidos del Moral

Tel: 56 94 06 83

Fax: 56 00 44 36

E-mail: cabasto9@prodigy.net.mx**MEJIA Ana Gabriela**

Coordinadora Apoyo a la Comercialización

Av. Canal de Rio Churubusco S/N esq. Canal de

Apatlaco.

Col Ejidos del Moral

Tel: 56 94 06 83

Fax: 56 00 44 36

E-mail: cabasto9@prodigy.net.mx**SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES****CALLEJA Guadalupe**

Directora de Conferencias

Dirección General de Protocolo

Ricardo Flores Magón N° 1

Tlatelolco, México, D.F.

ALINORM 03/35

Liste de Participants

RIVAS Salvador

Subdirector de Area de Conferencias

Dirección General de Protocolo

Ricardo Flores Magón N° 1

Tlatelolco, México, D.F.

GONZALEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias

Dirección General de Protocolo

Ricardo Flores Magón N° 1

Tlatelolco, México, D.F.

HUERTA Jesús

Subdirector de Organismos Internacionales

Especializados

Dirección General de Negociaciones Económicas

Internacionales

Reforma N° 175 Piso 10

Col. Cuauhtemoc

DOMÍNGUEZ Kenia

Jefe de Departamento de Sistema Alimentario

Dirección General de Negociaciones

Económicas Internacionales

Reforma N° 175 Piso 10

Col. Cuauh

PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC DOUX¹
(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les racines de variétés douces² commerciales de manioc issues du *Manihot esculenta* Crantz de la famille des *Euphorbiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas le manioc destiné à la transformation industrielle³.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le manioc doit être :

- entier ;
- ferme ;
- sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- pratiquement exempt de défauts d'origine mécanique et de meurtrissures ;
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles, à l'exception des substances utilisées pour prolonger la durée de conservation ;
- pratiquement exempt de parasites affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exempt d'attaques de parasites ;
- exempt d'humidité extérieure anormale, à l'exception de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempt de décoloration de la pulpe ;
- exempt de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères⁴.

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 2,5 cm de longueur.

2.1.1 Le manioc doit avoir été récolté avec soin et avoir atteint un stade approprié de développement physiologique, compte tenu des caractéristiques de la variété et de la zone de production.

Le développement et l'état du manioc doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

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

² Les variétés de manioc doux contiennent moins de 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène (poids du manioc à l'état frais). Dans tous les cas, le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.

³ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour le manioc, 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 Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

Le manioc fait l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

2.2.1 Catégorie "Extra"

Le manioc classé dans cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il ne doit pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

- légers défauts de forme ;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, n'affectant pas plus de 5 pour cent de la surface du fruit ;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 10 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 qui ne peut pas être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Il peut présenter les défauts suivants à condition de garder ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, 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.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

| Code de calibre | Diamètre (cm) |
|-----------------|---------------|
| A | 3,5-6,0 |
| 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 inférieure à 20 centimètres.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de manioc ne correspondant pas 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, de manioc ne correspondant pas 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, de manioc ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits 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, de manioc correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que du manioc de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Le manioc doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs⁵, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non 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 colis

Les colis 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 colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.

6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

6.1.1 Nature du produit

Chaque emballage doit être étiqueté en ce qui concerne le nom et le type (doux) du produit et peut être étiqueté en ce qui concerne le nom de la variété.

6.1.2 Mode de préparation

L'indication que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé est obligatoire.

⁵ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁶.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁷

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit et du type (doux), 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, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Identification commerciale

- Catégorie ;
- Calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres) ;
- Poids net ;
- Mode de préparation (voir Section 6.1.2)

6.2.5 Marque officielle de contrôle (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 les produits couverts 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁶ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour le manioc, 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.

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresses. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS
(A l'étape 8 de la procédure)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pitahayas issues des espèces *Selenicereus et Hylacereus*, famille des *Cactacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas les pitahayas destinées à la transformation industrielle.¹

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- exemptes de crevasses de la peau ;
- fermes ;
- d'apparence fraîche ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles ;
- sans épines ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, à l'exception de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères² ;
- dotées d'un pédoncule ou d'une tige mesurant entre 15 et 25 mm de longueur ;
- pratiquement exemptes de parasites affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites.

2.1.1 Les pitahayas doivent avoir été cueillies avec soin et avoir atteint un stade approprié de développement physiologique et de maturité³, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la zone de production.

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

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les pitahayas font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après :

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les pitahayas, 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 Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

³ La maturité des pitahayas jaunes peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les pitahayas classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles ne doivent présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

- légers défauts de forme ;
- légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 1 cm² de la surface totale du fruit.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pitahayas qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de l'épiderme ne dépassant pas 2 cm² de la surface totale du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit conformément au tableau ci-après⁴ :

| Code de Calibre | Poids unitaire (en grammes) | |
|-----------------|-----------------------------|---------------|
| | Jaune | Rouge / Blanc |
| A | 110 - 150 | 110 - 150 |
| B | 151 - 200 | 151 - 200 |
| C | 201 - 260 | 201 - 250 |
| D | 261 - 360 | 251 - 300 |
| E | > 361 | 301 - 400 |
| F | ----- | 401 - 500 |
| G | ----- | 501 - 600 |
| H | ----- | 601 - 700 |
| I | ----- | > 701 |

⁴ Pour les pitahayas jaunes, il peut aussi être déterminé par le nombre d'unités par emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérance de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérance de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits 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 pitahayas d'un calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pytahayas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, couleur et calibre. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pitahayas doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs⁵, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques

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

5.2.1 Description des colis

Les colis s doivent posséder les caractéristiques de qualité, de taille, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pitahayas. Les colis doivent être exempts de tout corps et odeurs étrangers.

⁵ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

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 être étiqueté en ce qui concerne le nom du produit et peut être étiqueté en ce qui concerne le nom de la variété et/ou du type commercial.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.⁶

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif).⁷

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Type commercial défini par la couleur de la peau⁸ (jaune, rouge ou blanche).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Identification commerciale

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

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 MÉTAUX LOURDS

Les pitahayas doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

⁶ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les pitahayas, 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.

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresses. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

⁸ Dans certaines régions, ceci peut également être défini par la couleur de la pulpe.

7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les pitahayas doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

PROJET DE DISPOSITIONS RÉVISÉES
(SECTION 3 – CALIBRAGE ET SECTION 6.2.4 – IDENTIFICATION COMMERCIALE)
DES NORMES CODEX POUR LES LIMES, LES POMELOS ET LES PAMPLEMOUSSES
(A l'étape 8)

NORME CODEX POUR LES LIMES

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant :

| Code calibre | Diamètre (en millimètres) |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1 | 58-67 |
| 2 | 53-62 |
| 3 | 48-57 |
| 4 | 45-52 |
| 5 | 42-49 |

Les limes peuvent également être emballées en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les limes d'un diamètre inférieur à 42 mm sont exclues.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants :

- i) pour les fruits présentés en couches rangées dans l'emballage, y compris les emballages unitaires destinés à la vente au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros appartenant à un même code de calibre ou, s'il s'agit de limes calibrées au nombre de fruits, à deux codes consécutifs, ne doit pas dépasser 7 mm (pour les codes calibres de 1 à 5).
- ii) pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et en emballages unitaires rigides destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros dans le même colis ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre ou, dans le cas des limes calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés.
- iii) pour les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

6.2.4 Identification commerciale

(Uniquement le 4^{ème} alinéa)

- Le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

NORME CODEX POUR LES POMELOS

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant :

| Code calibre | Poids (en grammes) | Diamètre (en millimètres) |
|--------------|-----------------------|------------------------------|
| 0 | > 1900 | > 170 |
| 1 | 1701-1900 | 156-170 |
| 2 | 1501-1700 | 148-162 |
| 3 | 1301-1500 | 140-154 |
| 4 | 1101-1300 | 132-146 |
| 5 | 901-1100 | 123-138 |
| 6 | 701-900 | 116-129 |
| 7 | 400-700 | 100-118 |

Les pomelos peuvent également être emballés en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les pomelos d'un poids inférieur à 400 grammes ou d'un diamètre inférieur à 100 mm sont exclus.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas où les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

6.2.4 Identification commerciale

(Uniquement le 4^{ème} alinéa)

- Le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant :

| Code calibre | Diamètre (en millimètres) |
|--------------|------------------------------|
| 0 | > 139 |
| 1 | 109-139 |
| 2 | 100-119 |
| 3 | 93-110 |
| 4 | 88-102 |
| 5 | 84-97 |
| 6 | 81-93 |
| 7 | 77-89 |
| 8 | 73-85 |
| 9 | 70-80 |

Les pamplemousses peuvent également être emballés en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les pamplemousses d'un diamètre inférieur à 70 mm sont exclus.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas où les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

6.2.4 Identification commerciale

(Uniquement le 4^{ème} alinéa)

- Le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES
(maintenue à l'étape 7)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'oranges issues du *Citrus sinensis* (L.) Osbeck de la famille des *Rutacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas les oranges destinées à la transformation industrielle.¹

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exemptes de meurtrissures, et/ou de larges coupures cicatrisées ;
- exemptes de signes de flétrissures internes ;
- pratiquement exemptes de parasites affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exemptes de dommages dus au gel ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères.

2.1.1 Les oranges doivent avoir été cueillies avec soin et avoir atteint un stade approprié de développement et de maturité, compte tenu des caractéristiques de la variété, de la période de récolte et de la zone de production.

Le stade de développement et l'état des oranges doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 La coloration doit être typique de la variété, compte tenu de la zone de production et de la période de récolte. 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.

Les oranges produites dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées durant la période de développement et de couleur vert clair sont autorisées pourvu qu'elles répondent aux spécifications minimales relatives à la maturité définies dans la section 2.1.3.

Les oranges qui répondent aux spécifications figurant à la Section 2.1.1 peuvent être « déverdies ». Ce traitement est autorisé uniquement si les autres caractéristiques organoleptiques ne sont pas modifiées.

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les oranges, 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.

2.1.3 Spécifications relatives à la maturité

(SECTION À METTRE AU POINT)

2.2 CLASSIFICATION

Les oranges font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Leur forme, leur aspect extérieur, leur état de développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme ;
- légers défauts de coloration ;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, tels que taches argentées, roussissement, etc ;
- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oranges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, tels que taches argentées, roussissement, etc ;
- défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc ;
- rugosité de la peau ;
- légers défauts épidermiques cicatrisés et ;
- détachement léger et partiel du péricarpe.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, conformément aux indications au tableau ci-après :

| Code de calibre | Diamètre (mm) |
|------------------------|----------------------|
| 0 | 92-110 |
| 1 | 87-100 |
| 2 | 84-96 |
| 3 | 81-92 |
| 4 | 77-88 |
| 5 | 73-84 |
| 6 | 70-80 |
| 7 | 67-76 |
| 8 | 64-73 |
| 9 | 62-70 |
| 10 | 60-68 |
| 11 | 58-66 |
| 12 | 56-63 |
| 13 | 53-60 |

Les oranges peuvent être emballées en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, si l'uniformité de calibre requise par la norme est retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les oranges d'un diamètre inférieur à 53 mm sont exclues.

L'uniformité dans le calibrage correspond à l'échelle de calibre indiquée plus haut, sauf dans les cas suivants :

i. pour les fruits présentés en couches rangées dans l'emballage y compris les emballages unitaires destinés à la vente au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros appartenant à un même code de calibre, ou s'il s'agit d'oranges calibrées au nombre de fruits, à deux codes consécutifs, ne doit pas dépasser les valeurs maximales ci-après :

| Codes de calibre | Différence maximale entre les fruits d'un emballage unique en mm |
|-------------------------|---|
| 0 à 2 | 11 |
| 3 à 6 | 9 |
| 7 à 13 | 7 |

ii. pour les fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et en emballages unitaires rigides destinés à la vente au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros dans le même colis ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre ou, dans le cas des oranges calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés.

iii. pour les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc...) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas 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, d'oranges ne correspondant pas 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, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 5 pour cent de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées, des coupures ou des fruits mous et flétris est admis.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges correspond au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

La tolérance de 10 pour cent ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre, parvenues au même degré de maturité et de développement. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

En outre, pour la catégorie "Extra", l'homogénéité en matière de coloration est exigée.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les oranges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes.

L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'encre ou de colle non toxiques.

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

5.2.1 Description des colis

Les colis 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 des oranges.

Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.

5.3 PRÉSENTATION

Les oranges peuvent être présentées comme suit :

- a) Disposées en couches régulières dans l'emballage. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie "Extra" et facultatif pour les catégories I et II ;
- b) Non alignées dans les emballages. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II ;
- c) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg, correspondant au nombre ou au poids donné de fruits, pour la vente directe au consommateur.

6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev. 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 (ou lot pour les produits en vrac) 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 DETAIL

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement³.

6.2.1 Identification

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

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 oranges, 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 noms et adresses. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballage et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif)⁵.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Identification commerciale

- catégorie ;
- code de calibre, pour les fruits présentés selon l'échelle de calibre, ou les codes de calibre limite supérieurs et inférieurs dans le cas où l'on aurait trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre ;
- code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas de fruits présentés en couches rangées dans l'emballage ;
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs ;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 MÉTAUX LOURDS

Les oranges doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les oranges doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite de la variété.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE
(À l'étape 5)****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de *Vitis vinifera L.*, de la famille des *Vitaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas le raisin destiné à la transformation industrielle.¹

2. CRITÈRES DE QUALITÉ**2.1 SPECIFICATIONS MINIMALES**

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

- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres ; pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de parasites altérant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, à l'exception de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères ;
- pratiquement exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures.

En outre, les grains doivent être :

- entiers ;
- bien formés ;
- normalement développés.

Une légère modification de la couleur (pigmentation) due à l'exposition au soleil n'est pas un défaut tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

2.1.1 Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Les raisins doivent être suffisamment développés et mûrs.

Leur degré de maturité, mesuré par réfractomètre, doit être égal ou supérieur à celui mentionné dans l'Appendice à la présente Norme ou un ratio minimal sucre/acide de 20:1.

2.2. CLASSIFICATION

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories, définies ci-après :

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les raisins de table classés dans cette catégories doit être de qualité supérieure.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

¹ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les raisins de tables, 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.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

Les grains doivent être charnus, fermement attachés au pédicelle, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

2.2.2 Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

Les grains doivent être suffisamment charnus et bien attachés au pédicelle et, si possible, être encore recouverts de leur pruine. Ils peuvent, toutefois, être moins uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie "Extra".

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme ;
- légers défauts de coloration ;
- très légères altérations de la coloration provoquées par l'exposition au soleil affectant uniquement la peau.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales de la section 2.1 ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment charnus et attachés au pédicelle. Ils peuvent, toutefois, ne pas être aussi uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- légères altérations de la coloration causées par l'exposition au soleil n'affectant que la peau ;
- légères meurtrissures ;
- légers défauts de la peau.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE

Le poids minimal des grappes de raisin de table doit être le suivant:

| Catégorie | Variétés à gros grains (en grammes) | Variétés à petits grains (en grammes) [Appendice n cours d'élaboration] |
|------------------|--|---|
| “Extra” | 200 | 150 |
| I | 150 ² | 100 |
| II | 100 | 75 |

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**4.1.1 Catégorie “Extra”**

Cinq pour cent, en poids, de grappes ne correspondant pas 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 poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

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

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**4.2.1 Catégorie “Extra” et Catégorie I**

Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de la catégorie, mais à celui de la catégorie immédiatement inférieure.

4.2.2 Catégorie II

Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de cette catégorie, à condition de ne pas peser moins de 75 g.

4.2.3 Pour toutes les catégories

Dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe d'un poids inférieur à 75 g est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie.

² Les raisins de table des variétés Berlinka, La Rochelle et Dauphine, de vendange tardive (deuxième vendange) peuvent avoir un poids minimal par grappe de 100g, sous réserve que la tige présente la forme de tire-bouchon caractéristique.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et degré de maturité.

En ce qui concerne la catégorie "Extra", les grappes doivent être d'une coloration et d'un calibre sensiblement identiques.

Cependant, les petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net n'excède pas un kilogramme, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalentes.

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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

Dans la catégorie « Extra », les grappes doivent être présentées en une seule couche.

5.2.1 Description des colis

Les colis 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 des raisins de table.

Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers, **[sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et ne dépassant pas 5 cm de longueur.]**

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

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 être étiqueté en ce qui concerne le nom du produit et peut être étiqueté en ce qui concerne le nom de la variété.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁴.

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

⁴ En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les raisins de tables, 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.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

- « Raisins de table » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés.

6.2.3 Origine du produit

Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Identification commerciale

- catégorie ;
- poids net (facultatif) ;
- « raisins de vendange tardive », le cas échéant.

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**7. CONTAMINANTS****7.1 MÉTAUX LOURDS**

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les raisins de table doivent être conformes 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 les produits couverts 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

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 exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

ANNEXE I

**DÉTERMINATION DE LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE
TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE ET
TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE**

| Variétés | Teneur minimale en matière sèche soluble en degrés Brix | Teneur seuil en matière sèche soluble en degrés Brix⁶ |
|------------------------------|--|---|
| Almería | 16,5 | 16,0 |
| Beauty Seedless | 15,5 | 15,0 |
| Black Seedless | 15,5 | 14,5 |
| Calmería | 16,5 | 16,0 |
| Cardinal | 15,0 | 14,5 |
| Christmas Rose | 16,5 | 16,0 |
| Crimson Seedless | 16,5 | 15,5 |
| Dawn Seedless | 15,5 | 15,0 |
| Emperor | 15,5 | 15,0 |
| Exótica | 14,5 | 14,0 |
| Flame Seedless | 16,0 | 15,0 |
| Flame Tokay | 16,0 | 15,5 |
| Italia | 16,0 | 14,0 |
| Kyoho | 15,5 | - |
| Moscatel Rosada | 17,0 | 16,0 |
| Perlette | 15,5 | 14,5 |
| Queen | 15,5 | 15,0 |
| Red Globe | 16,0 | 14,5 |
| Red Seedless | 14,5 | - |
| Ribier | 16,0 | 15,5 |
| Ruby Seedless | 16,0 | 15,0 |
| Sugraone / Superior Seedless | 16,0 | 15,0 |
| Thompson Seedless | 16,5 | 15,5 |

⁶ La teneur seuil en matière sèche soluble correspond au minimum de degrés Brix que doit présenter le raisin analysé pour que le ratio sucre/acidité minimal puisse être utilisé.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES
(à l'étape 3)**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de tomates issues du *Lycopersicon esculentum* (Mill.) de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas les tomates destinées à la transformation industrielle¹.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

- «ronde»
- «côtelée»
- «oblongue» ou «allongée»
- «cerise» (tomate «cocktail»)

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- d'aspect frais ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- exemptes d'humidité externe anormale, à l'exception de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- pratiquement exemptes de parasites affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères.

¹ En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les tomates, 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.

Tomates

S'agissant des tomates en grappes, les rameaux doivent être frais, sains, propres, entièrement effeuillés et exempts de matières étrangères visibles

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

- supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

2.2.1 Catégorie «Extra»

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent avoir une chair ferme et présenter les caractéristiques de leur variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, selon leur degré de maturité, doit satisfaire aux conditions exposées au paragraphe 2.1.1 ci-dessus.

Elles seront dépourvues de plages vertes et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent avoir une chair assez ferme et présenter les caractéristiques de leur variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Ces tomates sont exemptes de craquelures et de plages vertes visibles. Elles peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un petit défaut lié à la forme ou au développement ;
- un léger défaut de coloration ;
- de petites imperfections de la peau ;
- de très légères meurtrissures ;

En outre, les tomates côtelées peuvent présenter :

- des craquelures cicatrisées inférieures à 1 cm de long ;
- des protubérances modérées ;
- de petites cicatrices pédonculaires (ombilicales) non lignifiées

Tomates

- une subérisation du stigmate n'excédant pas 1 cm² ;
- une seule plaie cicatrisée n'affectant pas sensiblement l'aspect du fruit ;
- des cicatrices pédonculaires lignifiées n'excédant pas 1 cm² ou une cicatrice linéaire ne dépassant pas les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

2.2.3 Catégorie II

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

Elles doivent être assez fermes (mais légèrement moins fermes que dans la catégorie I) et ne pas comporter de craquelures non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme, de développement et de coloration ;
- imperfections de la peau ou meurtrissures, à condition qu'elles n'affectent pas sensiblement le fruit ;
- craquelures cicatrisées n'excédant pas 3 cm de long.

De plus les tomates côtelées peuvent présenter :

- des protubérances plus saillantes que celles qui sont autorisées dans la catégorie I, mais sans que la tomate soit difforme ;
- un ombilic ;
- des cicatrices pédonculaires lignifiées ne dépassant pas 2 cm² ;
- une fine cicatrice apicale de forme allongée (comme une couture).

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément au tableau ci-dessous.

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates «cerises» : le calibre minimal est établi à 35 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et à 30 mm pour les tomates «oblongues».

| Code de calibre | Diamètre (mm) | | | |
|-----------------|----------------------|-----|----------------------|-----|
| | Minimum ² | | Maximum ³ | |
| 1 | de | 30 | à | 34 |
| 2 | " | 35 | " | 39 |
| 3 | " | 40 | " | 46 |
| 4 | " | 47 | " | 56 |
| 5 | " | 57 | " | 66 |
| 6 | " | 67 | " | 81 |
| 7 | " | 82 | " | 101 |
| 8 | " | 102 | et au-dessus | |

L'application de l'échelle de calibres est obligatoire pour les catégories «Extra » et I. Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux grappes de tomates.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LA COLORATION

Les termes suivants peuvent être utilisés pour décrire la couleur afin d'indiquer le degré de maturité d'un lot quelconque de tomates mûres, dans les spécifications relatives à la qualité.

- **vert mûr** : couleur jaune des tomates tropicales.
- **vert** : la surface de la tomate présente une coloration entièrement verte qui varie du vert clair au vert foncé.
- **début de bigarrure** : si la couleur change brusquement, passant du vert au jaune-brun, au rose ou au rouge sur une étendue ne dépassant pas 10% de la surface du fruit.
- **bigarrure** : lorsque des plages jaunes, roses ou rouges recouvrent plus de 10% du fruit, mais pas plus de 30%.
- **rose** : lorsque des teintes roses ou rouges s'étendent sur plus de 30% mais moins de 60% du fruit (jaune exclu).
- **rouge** : si plus de 60%, mais pas plus de 90% du fruit est rose ou rouge.
- **rouge mûr** : si plus de 90% de la surface du fruit exhibe une couleur rouge.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie «Extra»

² Lorsque la tomate en position verticale peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné.

³ Lorsque la tomate peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné quelle que soit sa position.

Tomates**ANNEXE VII**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cas des tomates en grappes, 5 pour cent, en nombre ou en poids, de tomates détachées du rameau.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates d'un envoi quelconque non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à condition que les tomates fortement endommagées par des insectes ne dépassent pas 5 pour cent et que pas plus de 1 pour cent des tomates ne soient molles, à l'exception des fruits dégradés par la pourriture, d'importantes meurtrissures ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates détachées du rameau.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Dans tous les envois et catégories de qualité, 10 pour cent des tomates peuvent être inférieures au diamètre minimum stipulé ou supérieures au diamètre maximum stipulé.

Dans toutes les catégories, 10 pour cent, en nombre ou en poids, de tomates correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage, avec une dimension minimale de 33 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et de 28 mm pour les tomates «oblongues».

6. PRÉSENTATION**6.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre (si elles ont été calibrées).

La maturité et la coloration des tomates des catégories «Extra » et I doivent être pratiquement uniformes. De plus, la longueur des tomates «oblongues» doit être suffisamment homogène.

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

6.2 CONDITIONNEMENT

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs⁴, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de

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

Tomates**ANNEXE VII**

matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les tomates 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).

6.2.1 Description des colis

Les colis 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 des tomates. Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.

6.3 PRÉSENTATION

Les tomates peuvent être présentées sous la forme de :

- (i) tomates séparées, avec ou sans calice et pédoncule ;
- (ii) grappes de tomates (toute l'inflorescence ou une partie de celle-ci), où chaque inflorescence ou partie de celle-ci comprendra au moins le nombre suivant de tomates :
 - 3 (2 si elles sont préemballées) ou
 - dans le cas de grappes de tomates «cerises», 6 (4 si elles sont préemballées).

7. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR**

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

7.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage être étiqueté en ce qui concerne le nom du produit et peut être étiqueté en ce qui concerne le nom de la variété et/ou du type commercial.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL

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

7.2.1 Identification

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

Tomates**ANNEXE VII**

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

7.2.2 Nature du produit

- Nom du produit : «tomates» ou «tomates en grappe» et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces détails doivent toujours être indiqués pour les tomates «cerises» (ou «cocktail»), qu'elles soient en grappes ou non ;
- Nom de la variété (facultatif).

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Identification commerciale

- Catégorie ;
- Calibre exprimé en diamètres minimaux et maximaux (si elles ont été calibrées).

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**8 CONTAMINANTS****8.1 MÉTAUX LOURDS**

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

8.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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 d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

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

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

| FRUITS | LÉGUMES |
|----------------------|----------------|
| Durian | Chanterelles |
| Kiwi | Piments |
| Fruits de la passion | Ail |
| Poires | Oignon |
| Ananas (révision) | Poivrons |
| Fraises | Ignames |