

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 05/28/35

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Vingt-huitième session
Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005**

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

Mexico (Mexique), 16 – 20 mai 2005

NOTE: La lettre circulaire Codex CL 2005/25-FFV est incluse dans le présent rapport.

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 2005/25-FFV
Mai 2005

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex

- Organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DOUZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ALINORM 05/28/35)**

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

Avant-projet de normes à l'étape 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans (par. 89 et Annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur l'avant-projet de norme susmentionné peuvent les adresser, 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) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, avant le 15 juin 2005.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

1. Projet de sections 3 – Dispositions relatives au calibrage et 4.2 – Tolérances de calibre à l'étape 6 (projet de Norme Codex pour les tomates) (par. 58 et Annexe III).

2. Proposition relative aux Sections 2.1.2 – Dispositions concernant la maturité et 3.1 – Poids minimal de la grappe (projet de Norme Codex pour les raisins de table) (par. 66 et 67 et Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les propositions susmentionnées doivent les adresser au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, avant le 30 septembre 2005.**

3. Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (par. 103 et Annexe VII).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les propositions susmentionnées doivent les adresser conformément aux *Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Partie 2 Examen critique) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, avant le 31 mai 2006.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa douzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN A SA VINGT-HUITIEME SESSION

Adoption de normes et de textes apparentés du Codex

Le Comité est convenu de soumettre l'*avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans* à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session pour adoption définitive à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6/7 (par. 89 et Annexe VI).

Amendement aux Normes Codex pour les fruits et légumes frais

Le Comité est convenu de supprimer les notes de bas de page mentionnant la notification à la Commission du Codex Alimentarius de l'acceptation des normes en cours d'examen, compte tenu de la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux de supprimer la procédure d'acceptation du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et d'appliquer cette décision à toutes les normes Codex pour des fruits et légumes frais (par. 19, 34 et 53).

Approbation de nouveaux travaux

Le Comité est convenu de la nécessité de réviser les *Sections 1 - Définition du produit et 3 - Dispositions concernant le calibrage de la Norme Codex pour le manioc doux* afin de tenir compte d'autres variétés de manioc adaptées à la consommation humaine. D'autres amendements liés à la révision de ces sections pourraient éventuellement être examinés. Une fois ces amendements approuvés, un groupe de travail dirigé par les Tonga établirait un texte révisé pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa treizième session (par. 94 et Annexe VIII).

Demande d'avis

À l'occasion de l'examen des dispositions relatives à la maturité selon le groupe de variétés et de la liste des variétés de raisins de table à petits grains, des questions ont été posées quant aux critères de mise à jour des listes de variétés figurant dans les normes Codex pour des fruits et légumes frais. En conséquence, le Comité est convenu *de demander l'avis de la Commission du Codex Alimentarius sur la possibilité d'établir une procédure plus rapide pour modifier les normes Codex pour des fruits et légumes frais*, notamment pour y inclure de nouvelles variétés (par. 60, 64 et 101).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité est convenu:

- de maintenir le *projet de Norme Codex pour les tomates* à l'étape 7 en attendant la mise au point définitive du projet de *Sections 3 - Dispositions relatives au calibrage et 4.2 - Tolérances de calibre*, qui a été renvoyé à l'étape 6 pour observations ou remaniement par un groupe de travail dirigé par la Communauté européenne, nouvelle distribution pour observations à l'étape 6 et examen par le Comité à sa treizième session (par. 58 et Annexes II & III);
- de maintenir le *projet de Norme Codex pour les raisins de table* à l'étape 7 en attendant la mise au point définitive de l'*avant-projet de Sections 2.1.2 - Dispositions relatives à la maturité et 3.1 - Poids minimal de la grappe*, qui a été renvoyé à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail dirigé par le Chili, nouvelle distribution pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa treizième session (par. 66 et 67 et Annexes IV & V);
- de renvoyer l'*avant-projet de Norme Codex pour les pommes* à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail dirigé par les États-Unis. Le texte révisé serait ensuite distribué pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa treizième session (par. 70 et 73);

- 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 un groupe de travail dirigé par le Canada, nouvelle distribution pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa treizième session (par. 76);
- d'inclure dans la *Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* les **tomates arbustives** (par. 97 et Annexe VII);
- de donner la priorité à la révision de la Norme Codex pour les avocats et à l'établissement d'une norme pour le durian et l'igname en attendant les conclusions des délibérations de sa prochaine session (par. 95, 96 et 99);
- de continuer à demander des observations relatives à des amendements à apporter à la *Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* pour examen par le Comité à sa treizième session (par. 103 et Annexe VII);
- de continuer à travailler sur une *Présentation type des normes Codex pour les fruits et légumes frais*. Cette présentation type serait révisée par le Secrétariat du Codex et distribuée pour observations, en vue de son examen par le Comité à sa treizième session (par. 26);

En outre, le Comité:

- est convenu que le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex devrait également appuyer la participation de pays en développement à des réunions de groupes de travail, tels que les groupes de travail sur les pommes et les raisins de table (par. 68 et 72);
- a noté les activités pertinentes de la FAO et de l'OMS dans le domaine du terrorisme par les aliments, ainsi que le travail du Codex dans des domaines liés aux situations d'urgence en matière d'alimentation susceptible d'être appliqué au terrorisme alimentaire (par. 104 à 108); et
- s'est félicité de l'organisation d'événements parallèles relatifs aux travaux du Comité, tels que l'événement parallèle de la FAO sur « l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: module de formation FAO » (par. 109 - 112).

TABLE DES MATIÈRES

Paragraphes

INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3 – 5
QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	6 - 9
QUESTIONS RELATIVES A LA NORMALISATION DES FRUITS ET DES LEGUMES FRAIS DECOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	
- Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)	10
- Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE(ONU))	11
NORMES DE LA CEE(ONU) POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	12
PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	13 - 26
EXAMEN DE PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 7	
• Projet de Norme Codex pour les raisins de table	27 – 30
• Projet de Norme Codex pour les tomates	31 – 58
EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 4	
• Avant-projet de Section 2.1.1 – Caractéristiques relatives à la maturité et avant-projet de Section 3.1 – Poids minimal de la grappe: Annexe sur les variétés à petits grains	59 – 68
• Avant-projet de Norme Codex pour les pommes	69 – 73
• Avant-projet de Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais	74 – 76
• Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans	77 – 89
LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION	90 - 103
AUTRES POINTS	
• Activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine du bioterrorisme alimentaire	104 – 108
• Événement parallèle sur l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: module de formation de la FAO	109 - 112
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	113

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page(s)</u>
APPENDICE	19 - 20
I - Liste des participants	21 - 32
II - Projet de Norme Codex pour les tomates	33 - 37
III - Projet de Sections 3 « Dispositions concernant le calibrage » et 4.2 « Tolérances de calibre » (du projet de Norme Codex pour les tomates)	38
IV - Avant-projet de Norme Codex pour les raisins de table	39 - 43
V - Projet de Section 2.1.2 « Caractéristiques relatives à la maturité » et Section 3.1 – Poids minimal de la grappe (projet de Norme Codex pour les raisins de table)	44
VI - Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans	45
VII - Liste des priorités pour la normalisation des fruits et légumes frais	50
VIII - Document de projet : Proposition de réviser la Section 1 – Définition du produit et la Section 3 – Dispositions concernant le calibrage de la Norme Codex pour le manioc doux	51 - 56

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa douzième session à Mexico du 16 au 20 mai 2005 à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Le Président du Comité, M. Miguel Aguilar Romo, a désigné M. Carlos R. Berzunza Sánchez, Directeur de la normalisation internationale, Ministère de l'économie, pour présider la session à sa place. Ont assisté à la session des délégués de 41 États Membres et d'une organisation membre et des observateurs de trois organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent document.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Fernando Canales Clariond, Ministre mexicain de l'économie. Mme Irma Gómez Cavazos, chef de l'Unité de coopération internationale des relations économiques du Ministère des affaires étrangères, Mme María del Carmen Culebro, Assistante du Représentant de la FAO au Mexique et M. José German Rodríguez Torres, Représentant au Mexique *ad interim* de l'OMS/OPS, ont aussi pris la parole.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, en ajoutant les questions suivantes au titre du point 6 de l'ordre du jour « Autres questions »:

- les activités de la FAO/OMS dans le domaine du bioterrorisme alimentaire;
- rapport succinct de l'événement parallèle de la FAO intitulé « Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: module de formation de la FAO ».

4. Notant que le document de travail CX/FFV 05/12/9 n'avait pas été publié, le Comité est convenu de déplacer le débat sur le point 4 c) de l'ordre du jour « Avant-projet de directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais » qui ferait suite à celui sur le point 4 d) de l'ordre du jour, « Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans ». Le groupe de travail créé à sa onzième session pour réviser l'avant-projet de directives² se réunirait pendant les sessions pour examiner les directives, telles qu'elles figurent dans le document CRD 1.

5. La délégation de la Communauté européenne a présenté le document CRD 3 (Ordre du jour annoté) sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Comité du Codex Alimentarius.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a reconnu que le document n'était présenté qu'à titre informatif et qu'aucune décision n'avait été prise sur les questions évoquées. À ce sujet, le Comité a été informé de l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Genève, juillet 2004) du *projet de Norme Codex pour les oranges* à l'étape 8 et de l'*avant-projet de Norme Codex pour les tomates* à l'étape 5.

¹ CX/FFV 05/12/1; CRD 3 (Programme annoté; Division de la compétence entre la Communauté européenne et ses États Membres).

² ALINORM 04/27/35, paragraphe 85.

³ CX/FFV 05/15/2; CX/FFV 05/12/2, Add. 1.

7. Le Comité a pris note du changement effectué par la Commission à sa vingt-septième session dans le document *Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995)*, à savoir la suppression de l'adjectif « tropical » dans tout le document, de façon que le texte s'applique à l'emballage et au transport de tous les fruits et légumes frais (voir par. 28 et 52). Le Comité a aussi été informé de l'adoption par la Commission du projet de *Directives concernant l'échantillonnage* à l'étape 8 et est convenu que le document *Plans d'échantillonnage pour les aliments préemballés (AQL 6.5) (CODEX/STAN 233-1969)* devrait être remplacé par les Directives générales.

8. Le Comité a été informé, en outre, que les questions découlant des dernières sessions des Comités de coordination de la FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest et pour l'Amérique latine et les Caraïbes, respectivement, avaient trait à la révision de la Norme Codex pour le manioc doux et à l'élaboration de normes pour les produits indigènes et tropicaux. La révision de la Norme pour le manioc doux, en particulier, serait examinée au titre du point 5 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.

9. En réponse à une demande d'explications au sujet des critères utilisés pour la distribution des fonds du Projet et du Fond fiduciaire FAO/OMS pour une participation accrue aux travaux du Codex, le Comité a été informé que ces critères demeuraient à l'étude et que la FAO et l'OMS organiseraient une réunion d'information à l'intention des donateurs et des bénéficiaires à l'occasion de la vingt-huitième session de la Commission (juillet 2005).

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)⁴

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)

10. Le Comité a pris note des questions citées dans le document de travail CX/FFV 05/12/3-Partie I, qui avaient été débattues aux sessions d'octobre 2003 et d'octobre 2004 du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes frais.

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

11. Au nom du Secrétariat de la CEE(ONU), la délégation du Royaume-Uni a informé le Comité des principales conclusions des cinquante-neuvième (novembre 2003) et soixantième (novembre 2004) sessions du Groupe de travail sur les normes de qualité agricole, ainsi que des cinquantième (mai 2004) et cinquante et unième (mai 2005) sessions de la Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais.

NORMES DE LA CEE(ONU) POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁵

12. Le Comité a noté que les normes de la CEE(ONU) présentées dans le document CX/FFV 05/12/4 étaient présentées à titre de référence pour l'élaboration des normes correspondantes du Codex, comme demandé par le Comité exécutif.⁶ Le Comité est convenu que les normes CEE(ONU) seraient prises en compte lors du débat sur les points pertinents de l'ordre du jour.

⁴ CX/FFV 05/12/3; CX/FFV 05/12/3, Add. 1.

⁵ CX/FFV 05/12/4.

⁶ ALINORM 97/3, par. 15.

PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2d de l'ordre du jour)⁷

13. Le Comité s'est déclaré favorable à une présentation uniforme, du point de vue du format, des dispositions et de la terminologie des normes Codex pour les fruits et légumes frais. Cependant, pour préciser l'usage qui en serait fait, le Comité est convenu d'ajouter, en guise d'introduction, les dispositions ci-après:

- Cette présentation uniforme est à l'usage du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.
- Cette présentation uniforme a pour objet d'aider le Comité à élaborer des normes dont la présentation, la terminologie et, le cas échéant, les dispositions seront harmonisées.
- Au stade de la rédaction, le Comité devra se référer à cette présentation, ainsi qu'aux normes de la CEE(ONU), conformément à son mandat.
- Le Comité peut omettre ou ajouter des éléments à la présentation uniforme, en fonction du produit visé, aux fins du Codex.

14. Le Comité est convenu que la déclaration ci-dessus permettait un usage plus souple de la présentation uniforme, lors de la mise au point de normes individuelles pour les fruits et légumes frais.

15. Conformément à ces dispositions, plusieurs délégations ont noté que, lors de la rédaction des normes, elles devraient prêter une attention particulière aux facteurs de qualité essentiels, l'objectif de la Commission du Codex Alimentarius étant « de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce international ». Référence était faite également aux facteurs de qualité essentiels dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius sous le titre: Plan de présentation des normes Codex de produits, Facteurs essentiels de composition et de qualité⁸. De plus, la variabilité à l'échelle mondiale des facteurs de qualité et de composition devrait aussi être prise en compte lors de la mise au point de normes internationales pour les fruits et légumes frais, afin de prévenir l'imposition d'obstacles techniques au commerce ou de restrictions aux choix/acceptabilité/préférences des consommateurs/du marché ou au progrès technologique/innovation en matière de produit ou de transformation. Ces délégations ont également fait remarquer que pour éviter l'introduction de paramètres de qualité trop restrictifs, ces dispositions pourraient se limiter au respect des bonnes pratiques de fabrication ou agricoles (BPF/BPA) ou des contrats commerciaux. À cet égard, un libellé plus général que celui de la présentation uniforme pourrait être utilisé, le cas échéant. La délégation australienne a regretté que cette possibilité ne soit pas citée dans la présentation uniforme.

16. Un débat a eu lieu sur la nature de la présentation uniforme et sur son statut au sein du Codex. Le Secrétariat du Codex a fait observer qu'afin d'éviter toute confusion quant à la nature de la présentation uniforme, il conviendrait peut-être de changer l'expression « présentation uniforme » en « présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais », conformément à l'expression utilisée dans le Manuel de procédure. Le Secrétariat a également indiqué qu'il s'agissait d'un document à usage interne, donc susceptible d'être incorporé au Manuel de procédure.

⁷ ALINORM 04/27/35 – Annexe VII et observations de l'Australie, du Guatemala et de la Nouvelle-Zélande (CX/FFV 05/12/5); des États-Unis (CRD 4); de l'Inde (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7); et de la Communauté européenne (CRD 8).

⁸ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II, Plan de présentation des normes Codex de produits.

17. Le Comité est convenu d'introduire les modifications suivantes :

Section 1 – Définition

18. Le Comité est convenu d'introduire une référence à la « famille » botanique, cette disposition s'appliquant à un grand nombre de normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

19. Le Comité est également convenu de supprimer la note de bas de page faisant référence à l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais, à savoir: « *Lorsqu'ils acceptent la Norme Codex pour [nom commun du produit] les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation* ». Cette décision a été prise à la lumière de la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux⁹ à sa dernière session (avril 2005) tendant à ce que la procédure d'acceptation soit supprimée du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a noté que la procédure d'acceptation n'était plus pertinente dans le cadre des Accords SPS et OTC de l'OMC (voir par. 28, 34 et 78).

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

20. Le Comité a apporté quelques modifications d'ordre rédactionnel à la version espagnole.

21. Le Comité a eu un échange de vues sur l'introduction dans cette Section d'une disposition relative à la fermeté. Plusieurs délégations ont indiqué que cette caractéristique était déjà couverte par le mot « sain » au second alinéa et à la Section 2.1.1, où il est fait référence à « un degré de développement et de maturité satisfaisant ». De plus, des dispositions relatives à la fermeté pourraient être introduites, au besoin, dans les différentes catégories de qualité. La délégation indienne a fait observer que la « condition » d'un produit ne pouvait pas être quantifiée, à la différence de la fermeté, cette dernière pouvant être évaluée avec les instruments appropriés. On a également fait observer que les caractéristiques minimales ne couvraient que les caractéristiques communes à tous les produits et qu'en ce sens, la fermeté était une caractéristique variable suivant la nature du produit, de la récolte, etc. L'introduction de l'adjectif « ferme » comme caractéristique minimale absolue (c'est-à-dire, non quantifiable) dans cette section n'a donc pas été jugée appropriée. Aussi, le Comité a-t-il résolu de ne pas introduire de disposition relative à la fermeté parmi les caractéristiques minimales.

22. Le Comité a examiné une proposition de la délégation indienne de supprimer le mot « pratiquement », qui introduisait un flou inapproprié, relevant de la Section relative aux tolérances de qualité. De nombreuses délégations ont exprimé un avis contraire, estimant que cet adverbe tenait compte des dommages superficiels inévitables susceptibles qui pouvaient survenir pendant la période de culture sans affecter pour autant la pulpe du produit (par exemple, dommages causés à la peau par la grêle, signes de maladie causés par des traitements contre les ravageurs, etc.). D'ailleurs, les certificats phytosanitaires permettaient d'inclure ce terme.

23. Le Comité est convenu d'introduire un nouvel alinéa mentionnant les dommages causés par de hautes ou basses températures et libellé comme suit: « *pratiquement exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures* » étant donné que cette disposition figurait déjà dans plusieurs normes Codex pour des fruits et légumes frais. Certaines délégations ont fait observer que cette caractéristique minimale pourrait être couverte par le mot « sains » au second alinéa.

⁹ ALINORM 05/28/33A, par. 80, 89 et Appendice II

24. Le Comité est convenu de fusionner les deux alinéas relatifs à la présence de ravageurs et aux dommages qui en découlent, comme suit: « *pratiquement exempts (exemptes) de ravageurs et de dommages causés par ces derniers altérant l'aspect général du produit* ». Certaines délégations ont proposé d'ajouter: « et de maladies ». Cependant, le Comité a fait observer que le mot « maladie » figurait déjà dans la définition des ravageurs au titre de la spécification internationale de la FAO pour les mesures phytosanitaires. Par conséquent, le Comité a décidé de ne pas mentionner les « maladies » dans cette disposition (voir par. 28, 36 et 78).

Section 2.1.1

25. Le Comité est convenu d'ajouter une référence à la « période de récolte » dans le premier paragraphe de cette section, puisque cette disposition s'appliquait à plusieurs normes du Codex pour les fruits et légumes frais. Cette décision a été prise étant entendu que, suivant la nature du produit en question, cette caractéristique minimale pourrait être supprimée si elle n'était pas applicable ou nécessaire. De plus, il a été convenu de réviser le texte de la version espagnole comme suit « recolectado » serait substitué à « recogido » et « zona en que se producen » à « zona en que se cultivan ».

CONCLUSION

26. Compte tenu de l'ampleur de son ordre du jour, le Comité a décidé de suspendre le débat sur la présentation des normes et a demandé au Secrétariat du Codex de réviser le document en fonction des observations reçues et du débat tenu, pour examen à sa prochaine session. Par ailleurs, il a été convenu que des informations sur la fréquence de certaines dispositions dans les diverses normes Codex pour les fruits et légumes frais devraient être fournies de façon que le Comité puisse décider quelles dispositions pourraient être introduites dans la présentation uniforme dans la mesure où elles s'appliquent à l'ensemble ou à la majorité des normes Codex pour les fruits et légumes frais. La présentation uniforme serait ensuite distribuée pour observations supplémentaires et réexamen à la prochaine session du Comité.

EXAMEN DE PROJETS DE NORMES CODEX À L'ÉTAPE 7

PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 3a de l'ordre du jour)¹⁰

27. À sa dernière session, satisfait de l'accord obtenu sur les principales sections du projet de norme, le Comité est convenu de maintenir le projet de norme à l'étape 7, dans l'attente de la finalisation des Sections 2.1.1 - Caractéristiques de maturité et 3.1 (Appendice concernant les variétés à petits grains), de façon à pouvoir soumettre un texte complet à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8. Cette décision a été prise étant entendu qu'aucune observation supplémentaire ne serait demandée sur les sections acceptées, de façon à permettre au Comité de centrer les débats de sa présente session sur les caractéristiques de maturité et les variétés à petits grains¹¹.

28. Le Comité a apporté un certain nombre de modifications au texte, correspondant aux décisions prises antérieurement, à savoir :

- suppression de la note relative à la notification d'acceptation à la Commission du Codex Alimentarius (respectivement, notes de bas de page 1 et 4 des Sections 1 - Définition du Produit et 6.2 - Emballages non destinés à la vente au détail) (voir par. 19, 34 et 78);

¹⁰ ALINORM 04/27/35 – Annexe III.

¹¹ ALINORM 04/27/35, par. 30 et observations de l'Inde (CRD 6).

- alignement des dispositions relatives à la présence de ravageurs et aux dommages en découlant (Section 2.1 - Caractéristiques minimales, troisième et quatrième alinéas) (voir par. 24, 36, 53 et 78);
- suppression de l'adjectif « tropical » du Code d'usages international recommandé pour le conditionnement et le transport des fruits et légumes frais (Section 5.2 – Emballage) (voir par. 7 et 52); et
- alignement de la Section 7 – Contaminants sur le libellé normalisé de la section correspondante de la présentation uniforme proposée (voir par. 56).

29. De plus, la Section 2.1.1 a été amendée en éliminant toutes les références aux caractéristiques de maturité (voir par. 63).

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE

30. Le Comité est convenu de maintenir le projet de Norme Codex pour les raisins de table à l'étape 7 (voir Annexe IV) en attendant la finalisation des sections relatives aux caractéristiques de maturité et au poids minimum des grappes. Cette décision a été prise étant entendu qu'aucune observation supplémentaire ne serait plus demandée sur les sections acceptées précédemment (voir par. 66).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 3b de l'ordre du jour)¹²

31. L'avant-projet de Norme Codex pour les tomates a été adopté par la Commission à sa vingt-septième session (juillet 2004) à l'étape 5, comme proposé par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa onzième session (voir par. 6). Le projet de norme a ensuite été distribué pour observations à l'étape 6 sous la cote CL 2004/36-GEN.

32. Le Comité a examiné le projet de norme section par section, et, outre quelques amendements d'ordre rédactionnel à la version espagnole, est convenu des changements suivants:

Section 1 - Définition du produit

33. Le Comité a changé en *Lycopersicon esculentum* Mill le nom scientifique de la tomate.

34. Le Comité du Codex sur les principes généraux (CCPG) ayant recommandé à sa dernière session de supprimer la Procédure d'acceptation et de communiquer à la Commission le projet d'amendement au Manuel de procédure du Codex correspondant, le Comité a supprimé la note de bas de page 1. Il a été convenu que cet amendement s'appliquerait à toutes les Normes Codex pour les fruits et légumes frais (voir par. 19, 28 et 78).

35. Le Comité a débattu de la proposition de faire passer le paragraphe relatif à la classification des tomates en quatre types commerciaux à la Section 2.2 - Classification. À ce sujet, il a été noté que la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais n'identifiaient pas les types commerciaux et que d'autres types commerciaux étaient utilisés. Considérant que le paragraphe était conforme à la Norme CEE(ONU) pour les tomates et que les types commerciaux étaient utiles pour une meilleure définition du produit, le Comité est convenu de maintenir le paragraphe dans cette section. Le dernier alinéa a été amendé pour se lire : tomates « cerise » et tomates « cocktail ».

¹² ALINORM 04/27/35 –Annexe IV; et observations de l'Australie, du Brésil, de la Communauté européenne et des États-Unis (CX/FFV 05/12/6); de la Malaisie (CRD 5); de l'Inde (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7); de l'Indonésie (CRD 9); et du Honduras (CRD 12).

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

36. Le Comité est convenu de fusionner les alinéas 6 et 7 relatifs à la présence de ravageurs et aux dommages en découlant conformément à la décision prise lors de l'examen du point 2d) de l'ordre du jour (voir par. 24, 28 et 78).

37. Le Comité est convenu d'inclure des dispositions visant à assurer une maturité appropriée des tomates aux différentes étapes de la production. Pour ce faire, et pour une meilleure concordance avec d'autres projets de norme Codex pour les fruits et légumes frais, une nouvelle Section 2.1.2 - Caractéristiques de maturité a été ajoutée. Le libellé a été aligné sur celui habituellement utilisé pour cette section.

Section 2.2 - Classification

38. Le Comité a examiné la proposition d'éliminer la référence à l'uniformité des calibres dans les catégories « Extra » et I, question déjà traitée à la Section 3 - Calibres. Plusieurs délégations ont fait observer qu'une nouvelle référence à l'uniformité permettait de décrire plus précisément ces catégories et était utile pour les différencier de la catégorie II. Le Comité a donc maintenu la référence à l'uniformité pour les catégories « Extra » et I.

39. Le Comité est convenu de spécifier dans les catégories I et II que les crevasses cicatrisées devaient être « shallow » (« superficielles » en français), de façon à exclure des crevasses cicatrisées plus profondes qui pourraient affecter la chair du produit.

40. Le Comité a fait savoir que « dos vert » se référait à un défaut physiologique et non à un défaut de coloration. Certaines délégations ayant réclamé une définition du terme « défaut », le Comité leur a répondu qu'il serait difficile d'élaborer une définition du terme « défaut ». À ce sujet, il a noté que les brochures explicatives, comme celles de l'OCDE, étaient des outils utiles pour mieux comprendre et identifier les défauts.

41. La délégation indienne a proposé de supprimer les mots « et de développement » du second paragraphe de la Section 2.2.2 - Catégorie I, car c'était un défaut inacceptable pour cette catégorie et un paramètre difficile à mesurer qui pourrait créer un obstacle technique au commerce. Il a été noté que des défauts de forme pouvaient être causés par le développement. Le Comité n'a pas approuvé la proposition de supprimer la référence au développement et a donc conservé la disposition inchangée.

Section 3 - Calibrage

42. Le Comité a eu un long débat au sujet de cette section. Certaines délégations ont fait observer que les dispositions concernant le calibrage dépendaient des préférences du marché et différaient souvent d'une norme nationale à l'autre; que l'harmonisation des dispositions concernant le calibre était un exercice difficile qui pouvait retarder inutilement l'achèvement de la Norme; et que les calibres nationaux établis et les pratiques industrielles risquaient de rendre difficile l'adoption d'un barème unique dans le cadre d'une norme internationale, qui risquait à son tour de créer des restrictions commerciales. Ces délégations ont proposé de tolérer des calibres et barèmes ne correspondant pas à ceux actuellement proposés dans la Norme, mais largement acceptés sur le marché.

43. Les délégations favorables aux dispositions de la Norme relatives au calibrage ont fait observer que ces dispositions figuraient dans plusieurs normes Codex pour des fruits et légumes frais et que l'objectif des normes internationales était justement d'harmoniser les dispositions nationales qui, du fait de leur diversité, pouvaient faire obstacle au commerce international. L'harmonisation des dispositions nationales facilitait effectivement le commerce international.

44. Les délégations australienne et néo-zélandaise ont déclaré qu'à leur avis, les dispositions concernant le calibrage ne correspondaient pas nécessairement au but du Codex d'assurer des pratiques commerciales équitables et de protéger la santé des consommateurs puisqu'elles pourraient dépendre des Bonnes pratiques de fabrication et des contrats de marché. Ces délégations ont aussi souligné que ces dispositions risquaient de limiter les innovations concernant le produit.

45. Compte tenu de ces divergences de vues, il a été suggéré d'envisager d'autres méthodes pour déterminer le calibre, telles que le nombre par poids/carton/etc. et d'établir leur rapport avec la mesure du diamètre.

46. Comme solution de compromis, le Comité est convenu de placer toute la section entre parenthèses et de recueillir des données sur les différents calibrages utilisés par les pays de façon à trouver un dénominateur commun et de préparer une proposition pour examen à sa prochaine session. La délégation des États-Unis a réaffirmé qu'à son avis, il faudrait envisager d'autres calibres dans cette section.

Section 4 - Dispositions concernant la coloration

47. Certaines délégations ont noté que des dispositions concernant la coloration étaient en vigueur dans certains pays et proposé de simplifier la section. D'autres délégations ont fait observer qu'aucune autre norme Codex pour les fruits et légumes frais ne contenait de dispositions concernant la couleur; que des dispositions concernant la couleur pourraient susciter des différends entre commerçants car la couleur de la tomate pouvait varier rapidement; que la couleur des tomates mûres dépendait largement de la variété, des conditions climatiques et de la zone de culture; et que les couleurs décrites dans la section n'étaient pas représentatives de toutes les tomates commercialisées internationalement. De plus, il a été noté que l'inspection fondée sur les seules dispositions de la Norme sans moyen de visualisation, c'est-à-dire non accompagnées de brochures explicatives, pourrait poser des problèmes.

48. Le Comité a pris note de la proposition de la délégation des États-Unis de rendre toute la section facultative. Toutefois, reconnaissant qu'il était difficile de décrire clairement les différentes colorations des tomates et conscient de la nécessité de règles précises pour faciliter le commerce international, il est convenu de supprimer cette section.

Section 5.2 - Tolérances de calibre (nouvelle Section 4.2)

49. Le Comité a supprimé le premier paragraphe déjà inclus dans le second paragraphe. Il est convenu de conserver la section amendée entre parenthèses en attendant l'issue du débat sur la Section 3 – Calibrage.

Section 6.1 - Uniformité (nouvelle Section 5.1)

50. Le Comité a remplacé « variété et/ou type commercial » par « variété ou type commercial » dans le premier paragraphe pour montrer que l'emballage ne peut contenir qu'une seule variété ou un seul type commercial et non un mélange de types commerciaux.

Section 6.2 - Conditionnement (nouvelle Section 5.2)

51. L'observateur de l'Institut international du froid (IIR) a proposé de modifier le premier paragraphe afin de mieux spécifier que tous les matériaux d'emballage et d'étiquetage devraient être non toxiques. Le Comité a décidé de garder ce paragraphe inchangé pour les raisons suivantes: le paragraphe était conforme au libellé normalisé utilisé dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais; il était implicitement entendu que tous les matériaux d'emballage et d'étiquetage devraient être non toxiques.

52. Le Comité a supprimé l'adjectif « tropicaux » de sa référence au « *Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes tropicaux frais*, conformément à la décision prise lors de la dernière session de la Commission (voir par. 7 et 28).

Section 7.2 - Emballages non destinés à la vente au détail (nouvelle Section 6.2)

53. Conformément à la décision prise concernant la notification de l'acceptation de la Norme à la Commission du Codex Alimentarius (voir par. 28 et 78), le Comité a supprimé la note de bas de page 3 et est convenu que cet amendement s'appliquerait à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Section 7.2.2 - Nature du produit (nouvelle Section 6.2.2)

54. Le Comité a amendé la deuxième phrase du premier alinéa faisant référence aux tomates « cerise » et « cocktail », conformément à la décision prise concernant la Section 1 - Définition du produit.

Section 7.2.3 - Origine du produit (nouvelle Section 6.2.3)

55. La délégation australienne, appuyée par celle de la Nouvelle Zélande, a proposé d'amender la section pour l'aligner avec le texte de la Section 4.5 - Pays d'origine de la Norme générale Codex pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) pour en faire une disposition obligatoire seulement dans les cas où son omission risquerait de tromper ou d'induire en erreur les consommateurs. La délégation a souligné que l'étiquetage du pays d'origine ne devrait s'appliquer que pour des raisons de sécurité. Plusieurs délégations ont souligné que l'origine du produit était un élément important pour les fruits et légumes, dans la mesure, notamment, où les produits frais passent normalement par plusieurs étapes avant de parvenir au consommateur final. Ces délégations ont déclaré que l'indication du pays d'origine devrait être obligatoire pour les fruits et légumes frais. Plusieurs délégations ont noté que les amendements à cette section pourraient être examinés dans le cadre de la présentation uniforme, puisqu'ils pouvaient concerner toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais. À l'issue du débat, le Comité a décidé de garder cette section inchangée. Les délégations australienne et néo-zélandaise ont manifesté leur préoccupation face à une telle décision.

Section 8 - Contaminants (nouvelle Section 7)

56. Le Comité a aligné toute la section sur le libellé normalisé de la section correspondante de la présentation uniforme et a relevé que ce libellé correspondait à celui d'autres normes Codex de produits (voir par. 28).

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES

57. Le Comité a reconnu l'importance des progrès faits et des décisions prises concernant les principales sections du projet de Norme Codex pour les tomates et a décidé de conserver le projet de norme, à exception des Sections 3 - Dispositions concernant le Calibrage et 5.2 - Tolérances de Calibre, à l'étape 7 (voir Annexe II), étant entendu qu'aucune observation supplémentaire ne serait demandée.

58. Le Comité est convenu, en outre, de distribuer les Sections 3 et 5.2 pour observations à l'étape 6 (voir Annexe III) et qu'un groupe de travail dirigé par la Communauté européenne avec l'assistance des pays suivants: Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Chili, États-Unis, Mexique, Nouvelle-Zélande, Sénégal et Thaïlande) examinerait toutes les observations reçues et, en tenant compte du débat susmentionné, formulerait une proposition pour examen à la prochaine session du Comité. Cette décision a été prise dans le but de limiter les débats de la prochaine session à la finalisation des Sections 3 et 5.2. Le texte révisé devrait être soumis au Secrétariat du Codex six mois avant la prochaine session du Comité afin de laisser le temps aux pays d'envoyer leurs observations et au Secrétariat de faire traduire la documentation.

**EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À
L'ÉTAPE 4**

AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.1 – CARACTÉRISTIQUES RELATIVES À LA MATURITÉ ET AVANT-PROJET DE SECTION 3.1 - POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE: ANNEXE SUR LES VARIÉTÉS A PETITS GRAINS DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 4a de l'ordre du jour)¹³

59. À sa onzième session, le Comité du Codex a examiné les dispositions concernant la maturité et la liste des variétés à petits grains figurant dans l'avant-projet de Norme Codex pour les raisins de table. Le Comité a reconnu qu'il fallait continuer à travailler sur ces deux sections et est convenu de demander au groupe de travail dirigé par le Chili de proposer des dispositions concernant la maturité et une liste des variétés à petits grains pour les raisins de table. Le Comité a également recommandé que la liste de variétés à petits grains de la CEE(ONU) serve de base à l'élaboration d'une liste similaire¹⁴.

Caractéristiques relatives à la maturité

60. Le Comité a eu un échange de vues sur la difficulté d'établir des paramètres de maturité comme la teneur minimale en matières sèches solubles (niveaux Brix minimums) et le rapport sucre/acidité pour les produits frais à cause d'un certain nombre de facteurs, comme les variations régionales, climatiques et saisonnières. De plus, des questions ont été posées sur les critères de mise à jour du tableau des paramètres de maturité par groupement de variétés (voir par. 64 et 101). Il a été noté que ce sujet relevait de la question plus générale de la mise à jour des normes Codex comportant une liste de variétés.

61. Compte tenu de la situation, le Comité a examiné une approche simplifiée en vertu de laquelle des valeurs Brix minimales pourraient être établies pour les variétés sans pépins et pour toutes les autres variétés. En outre, une valeur seuil unique pour le rapport sucre/acide pourrait être établie pour toutes les variétés. Il a été convenu que les deux paramètres, c'est-à-dire niveau Brix minimum et rapport sucre/acide minimum, pouvaient être appliqués pour déterminer la maturité du fruit.

62. Le Comité a accepté l'approche simplifiée, tout en reconnaissant qu'il fallait plus de temps aux membres et observateurs du Codex pour consulter leurs associations et producteurs nationaux à propos des chiffres proposés pour les deux paramètres de maturité et pour soumettre de nouvelles propositions.

63. Dans le cadre de cette nouvelle approche, le Comité est convenu d'insérer à titre provisoire une nouvelle Section 2.1.2 - Spécifications concernant la maturité reprenant certaines dispositions de la Section 2.1.1 (voir par. 29) et indiquant des teneurs minimales en matières sèches solubles (variétés sans pépins et toutes les autres variétés) et le rapport sucre/acide (toutes les variétés) à appliquer conjointement comme paramètres de maturité pour les raisins de table.

¹³ CX/FFV 05/12/7 et observations de l'Argentine, de l'Australie, de la Communauté européenne et du Pérou (CX/FFV 05/12/7 –Add.1); des États-Unis (CRD 4); de l'Inde (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7); et de l'Indonésie (CRD 9).

¹⁴ ALINORM 04/27/35, par. 37.

Annexe relative aux variétés à petits grains

64. Le Comité a eu un échange de vues concernant l'utilité d'une liste de variétés à petits grains. La même préoccupation concernant la tenue à jour de la liste a été exprimée (voir par. 60 et 101). Il a été noté que le but principal de la liste était de distinguer les variétés à petits grains en vue de l'établissement d'un poids minimum pour les grappes de ces variétés.

65. Le Comité est convenu de suspendre l'examen de l'Annexe relative aux variétés à petits grains et d'envisager une approche simplifiée de la Section 3.2 « Poids minimum des grappes » qui consisterait à fixer un poids minimum unique pour les grappes de toutes les variétés. Le Comité est toutefois convenu que la décision finale sur ce sujet serait prise après consultation des producteurs et associations nationales par les membres et observateurs du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.1 – CARACTERISTIQUES RELATIVES A LA MATURITE ET DE L'AVANT-PROJET DE SECTION 3.1 - POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE: ANNEXE SUR LES VARIETES A PETITS GRAINS (Projet de Norme Codex pour les raisins de table)

66. Le Comité est convenu de réunir à nouveau le groupe de travail dirigé par le Chili, avec l'assistance des pays suivants: Afrique du Sud, Albanie, Allemagne, Argentine, Brésil, États-Unis, France, Inde, Italie, Mexique et Pérou afin de rédiger les Sections 2.1.2 - Exigences de maturité et 3.2 - Poids minimum des grappes selon cette nouvelle approche. Pour faciliter les débats du groupe de travail, il a été décidé qu'un projet de texte serait distribué pour observations (voir Annexe V) et que les observations reçues seraient transmises au groupe de travail. En prenant cette décision, le Comité a aussi chargé le groupe de travail d'étudier les amendements qu'il pourrait être nécessaire d'apporter aux autres sections du projet de Norme Codex pour les raisins de table.

67. Le Comité est convenu que le texte révisé serait distribué pour observations supplémentaires à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. Le texte révisé devrait être présenté au Secrétariat du Codex six mois avant la prochaine session du Comité de façon que les pays aient le temps d'envoyer leurs observations et que la documentation puisse être traduite.

68. Le Comité a noté qu'une réunion concrète du groupe de travail pourrait faciliter la recherche d'une solution concernant les exigences de maturité et le poids minimum des grappes. Le Comité a donné son aval à la proposition de la délégation mexicaine tendant à ce que le Fonds fiduciaire facilite la participation des pays en développement aux réunions des groupes de travail comme celui sur les raisins de table, conformément aux procédures établies pour ce Fonds (voir par. 72).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4b de l'ordre du jour)¹⁵

69. À sa session précédente, le Comité avait formulé des observations générales et spécifiques sur l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes. Cependant, faute de temps, il avait décidé de suspendre l'examen du document et avait donc renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour nouvelle rédaction. Le Comité avait réuni à nouveau le groupe de travail placé sous la direction des États-Unis pour qu'il révise le texte sur la base des débats tenus, des observations écrites reçues ainsi que de la Norme CEE(ONU) pour les pommes, pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à sa session suivante¹⁶.

¹⁵ CX/FFV 05/12/8 et observations de l'Argentine, de l'Australie, de la Communauté européenne, de la Nouvelle-Zélande, de l'Iran et du Venezuela (CX/FFV 05/12/8-Add. 1); des États-Unis (CRD 4); de la Malaisie (CRD 5); de l'Inde (CRD 6); de la Thaïlande (CRD 7); de l'Indonésie (CRD 9); de la FIPA (CRD 10); et du Honduras (CRD 12).

¹⁶ ALINORM 04/27/35, par. 66.

70. Le Comité a pris note des nombreuses observations reçues sur l'avant-projet de norme et est convenu de l'impossibilité de répondre à toutes en séance plénière. C'est pourquoi il a été décidé de ne pas débattre dudit document et de reconvoquer le groupe de travail sur les pommes dirigé par les États-Unis, avec l'assistance des pays et organisations suivants: Afrique du Sud, Albanie, Allemagne, Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, Communauté européenne, France, Hongrie, Inde, Indonésie, Italie, Mexique, Ouganda, Pays-bas, Nouvelle-Zélande, Pologne, Royaume-Uni, Sénégal, Thaïlande et FIPA pour examiner ces observations.

71. Le Comité est convenu que le groupe de travail devrait centrer son travail sur les points suivants:

- Alignement sur le libellé normalisé pour les fruits et légumes frais, tel qu'il figure dans la présentation uniforme Codex proposée pour les fruits et légumes frais, compte dûment tenu de la norme CEE(ONU) pour les pommes (FFV-50);
- Maladie vitreuse interne;
- Critères de maturité;
- Dispositions relatives au calibrage;
- Annexes relatives à la couleur, au brunissement et aux variétés de pommes de taille grande/petite.
- Paragraphes d'introduction aux Appendices.

72. Le Comité a souligné qu'il serait peut-être nécessaire que le groupe de travail se réunisse et que ceci pourrait se faire conjointement avec la réunion du groupe de travail pour les raisins de table. Le groupe de travail devrait présenter au Secrétariat du Codex un avant-projet révisé de Norme Codex pour les pommes au plus tard six mois avant la session suivante du Comité de façon que les pays puissent envoyer leurs observations et que la documentation puisse être traduite. Le Comité a donné son aval à la proposition de la délégation mexicaine tendant à ce que le Fonds fiduciaire facilite la participation des pays en développement aux réunions des groupes de travail comme celui sur les raisins de table, conformément aux procédures établies pour ce Fonds (voir par. 68).

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

73. Le Comité a renvoyé l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes à l'étape 2 pour nouvelle rédaction, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES CODEX POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 4c de l'ordre du jour)^{17,18}

74. À sa onzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est convenu de renvoyer l'avant-projet de Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2. Il est par ailleurs convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Canada réviserait les lignes directrices en fonction des observations écrites reçues et des débats tenus lors de la session, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session¹⁹.

¹⁷ CRD 1.

¹⁸ La délégation de la Communauté européenne a précisé que les compétences et les droits de vote pour ce point étaient répartis entre la Communauté européenne et ses États Membres.

¹⁹ ALINORM 04/27/35, paragraphe 86.

75. En présentant ce point, la délégation canadienne a expliqué que l'avant-projet de lignes directrices, qui était présenté comme document de séance (CRD 1), incluait les observations faites lors de la session antérieure du Comité, tandis que les observations de la Communauté européenne étaient soulignées. La délégation a aussi déclaré que le groupe de travail, qui s'était réuni durant les sessions (voir Point 1 de l'ordre du jour), n'avait pas eu le temps de remanier complètement le document et a proposé qu'un nouveau texte soit établi par un groupe de travail pour examen à prochaine session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES CODEX POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

76. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail dirigé par le Canada, avec l'assistance des pays et organisations suivants: Afrique du Sud, Albanie, Allemagne, Australie, Brésil, Communauté européenne, Cuba, États-Unis, Honduras, Indonésie, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Ouganda, Royaume-Uni, Tanzanie, Thaïlande, Tonga, Viet Nam et OIRSA pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa treizième session. Il a été convenu que l'avant-projet de Lignes directrices Codex serait transmis pour observations six mois avant la prochaine session du Comité.

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

77. À sa dernière session, le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans pour distribution et observations. Il est convenu, en outre, qu'un groupe de travail dirigé par la Thaïlande réviserait l'avant-projet de norme en fonction des observations reçues pour la session en cours, ainsi que des observations supplémentaires demandées à l'étape 3 pour examen à la présente session²¹.

78. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme, section par section et, outre des changements d'ordre rédactionnel apportés à la version en espagnol et certaines modifications en découlant à la Section 1 – Définition des produits (suppression de la note de bas de page 1 relative à la notification d'acceptation à la Commission – voir par. 19, 28 et 34), à la Section 2.1 – Caractéristiques minimales (fusionnement des alinéas cinq et six relatifs aux dégâts causés par d'éventuels ravageurs (voir par. 24, 28 et 36) et à la Section 6.2 – Emballages non destinés à la vente au détail (suppression de la note de bas de page 3 relative à la notification à la Commission), il est convenu d'y apporter les modifications suivantes:

Section 1 - Définition du produit

79. Le Comité a modifié la première phrase afin de mentionner des types commerciaux de ramboutans, pour ne pas exclure certaines catégories de fruits qui n'ont pas encore été définies comme des variétés. Cet amendement serait appliqué à tout le texte.

Section 2.1 - Caractéristiques

80. Le Comité a fait remarquer que les aspects relatifs à la présentation en grappes (par exemple, absence de feuilles sur les grappes) devraient être inclus dans la Section 5.3.2 – Présentation en grappes et que l'absence de ravageurs et de dommages sur la tige était traitée au nouvel alinéa cinq, qui s'appliquait au fruit en général.

²⁰ CX/FFV 05/12/10 et observations de l'Argentine, du Costa Rica, du Guatemala et du Venezuela (CX/FFV 05/12/10-Add. 1); de la Malaisie (CRD 5); du Honduras (CRD 12); et de la Communauté européenne (CDR 14).

²¹ ALINORM 04/27/35, par. 80.

Section 2.2 - Classification

81. Le Comité est convenu de mentionner les défauts de forme dans les Sections 2.2.2 - Catégorie I et 2.2.3 – Catégorie II et d'aligner la disposition sur le libellé standard utilisé dans d'autres normes Codex pour des fruits et légumes frais. Le Comité a fait remarquer que la couleur des ramboutans mûrs était en général uniforme et que les défauts de couleur étaient extrêmement rares. Il a donc été décidé de ne pas mentionner les défauts de couleur dans cette section.

82. Le Comité a examiné l'opportunité d'établir des tolérances spécifiques concernant les défauts épidermiques pour toutes les catégories. Il a été noté que les épines étaient hautement périssables et sensibles aux chocs mécaniques, aux températures excessivement basses ou élevées, à une humidité relative trop faible et que le fait de fixer un pourcentage limite de défauts de l'épiderme pourrait constituer un obstacle à sa commercialisation. En outre, l'aspect extérieur du fruit n'affectait en rien sa qualité. Pour ces raisons, le Comité est convenu que dans les catégories I et II, les défauts épidermiques ne devraient pas inclure les dommages aux épines et que la catégorie « Extra » était déjà décrite de façon à garantir la qualité supérieure du fruit, sans qu'il soit nécessaire de donner des précisions concernant les défauts. La délégation des États-Unis a émis des réserves au sujet de cette décision, estimant que les dommages aux épines devraient être pris en compte afin de préciser les différences entre les trois catégories.

83. Le Comité est également convenu que dans la catégorie II, les défauts épidermiques ne devraient pas excéder 10 pour cent de la surface totale et a supprimé les crochets encadrant cette valeur.

Section 3 - Dispositions concernant le calibrage

84. Le Comité a revu le Tableau 1 « Calibre des ramboutans présentés individuellement », qui comprend désormais six calibres (1 à 6) afin d'élargir la gamme des variétés de ramboutans couverte.

85. Il est convenu également de réviser le Tableau 2 « Calibre des ramboutans présentés en grappes » pour y inclure un nouveau calibre (4) correspondant à des variétés plus petites présentées en grappes. Compte tenu de ces décisions, le Comité a supprimé les crochets de toute la section.

Section 4.2 - Dispositions concernant les tolérances

86. La référence à l'acceptation de fruits détachés a été supprimée, dans la mesure où elle relevait davantage de la qualité que du calibrage. Dans le contexte de cette décision, le Comité a ajouté à la Section 4.1 – Tolérances concernant la qualité une disposition autorisant 10 pour cent de fruits détachés par colis contenant des ramboutans en grappes dans toutes les catégories mentionnées.

87. Par ailleurs, le Comité a modifié la Section 4.2 afin de préciser que les tolérances concernant le calibrage s'appliquent à toutes les catégories ou formes de présentation et l'a alignée sur le libellé standard pour les Normes Codex pour des fruits et légumes frais.

Sections 5.3.2 - Fruits en grappes

88. Le Comité a amendé le texte pour le rendre plus clair et est convenu que chaque tige secondaire devrait porter un minimum de deux fruits. En conséquence, le Comité a supprimé les crochets de tout le paragraphe.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS

89. Le Comité a transmis l'avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans (voir Annexe VI) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption aux étapes 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7).

LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour)²²

90. Le Comité a examiné les propositions d'amendements à la liste des priorités sur la base des observations reçues et de celles formulées pendant la réunion. Les propositions suivantes ont été notées:

Manioc doux

91. La délégation des Tonga, appuyée par celle des Fidji, a proposé de réviser la Norme Codex pour le manioc doux pour y inclure les variétés de manioc ayant une teneur supérieure à 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène, qui étaient actuellement exclues de la Norme. La délégation a indiqué que le manioc était un aliment de base dans les Tonga et les Fidji, que ce produit était l'un de leurs principaux produits d'exportation et que l'adoption de la Norme actuelle par leurs principaux partenaires commerciaux constituerait un obstacle technique à leurs exportations.

92. Le Comité a rappelé que, pour distinguer les variétés « douces » des variétés « amères », et prévenir le risque d'absorption excessive de glucosides cyanogéniques lié à la consommation des deux variétés, il avait décidé à sa dixième session²³ d'ajouter une note de bas de page pour définir les variétés de manioc « doux » comme celles contenant moins de 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène (sur la base du poids frais). À l'époque, la valeur proposée n'était pas considérée comme une limite maximale et n'avait pas dû être soumise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation.

93. Conscient de l'importance du manioc comme aliment de base dans de nombreuses autres régions du monde, le Comité a appuyé la proposition de révision de la Section 2.1 - Définition du produit et de la Section 3 - Calibrage, afin de permettre l'incorporation d'autres variétés de manioc jugées propres à la consommation. Les amendements aux autres sections nécessaires pour tenir compte desdites variétés seront apportés selon que de besoin.

94. Le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver ce nouveau travail pour le Comité (voir Annexe VIII). La délégation du Costa Rica a exprimé sa réserve au sujet de cette décision. Une fois cette révision approuvée, un groupe de travail dirigé par les Tonga, avec l'assistance des pays suivants: Angola, Australie, Costa Rica, Fidji, Nouvelle-Zélande, Ouganda, Panama et Tanzanie préparerait un document révisé pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité.

Avocat

95. Le Comité a reconnu la nécessité de réviser la Norme Codex pour les avocats pour y inclure de nouvelles variétés telles que les Hass de petite taille, actuellement vendues dans le commerce international. Toutefois, vu le nombre de points à l'ordre du jour de sa prochaine session, le Comité est convenu de créer un groupe de travail dirigé par Cuba, avec l'assistance des pays et organisations suivants: Afrique du Sud, Angola, Argentine, Australie, Chili, Communauté européenne, États-Unis, Honduras, Indonésie, Mexique, Panama, Pérou, Royaume-Uni, Thaïlande, Viet Nam et OIRSA pour décider de la nécessité d'une révision partielle ou complète de la Norme qui présenterait ses conclusions, et si possible un texte révisé dans un document de projet pour examen à sa prochaine session. Pour ce besoin, le Comité a recommandé de prendre en compte les récentes actualisations de la Norme de l'ONU/CEE pour les avocats.

²² ALINORM 04/27/35 – Annexe VII et observations soumises en réponse à CL 2003/35-FFV par l'Australie, la Colombie, le Guatemala et les Tonga/Fidji (CX/FFV 05/12/11); l'Indonésie (CRD 9); et le Honduras (CRD 12) et CRD 13 (Thaïlande).

²³ ALINORM 03/35, par. 19 à 22 et 28 à 31.

Durian

96. Le Comité a pris note de la demande de normalisation du durian. Ce produit figurait sur la liste des priorités depuis un certain temps et faisait l'objet d'un commerce international important. Toutefois, vu sa charge de travail pour la prochaine session, le Comité est convenu de fixer la date de démarrage des activités de normalisation du durian à la lumière des délibérations de sa prochaine session.

Fruits de la passion et tomates arbustives

97. Le Comité a pris note des propositions soumises par la délégation colombienne, absente de la session, concernant la normalisation des fruits de la passion et des tomates arbustives. Il a souligné que les fruits de la passion étaient déjà inclus dans la liste des priorités. Sur la base des justifications fournies dans le document de projet, le Comité est convenu d'inclure les tomates arbustives dans la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation.

Autres demandes

98. Le Comité a pris note de la demande du Honduras de normaliser la mangue, le melon, la papaye et l'aubergine. Il a été indiqué qu'il existait déjà des normes Codex pour la mangue et la papaye. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité, au nom du Secrétariat de la CEE(ONU), de l'existence d'une norme CEE(ONU) pour les aubergines (FFV-05).

99. Au sujet de la demande de normalisation de l'igname, qui est un important produit alimentaire de base dans beaucoup de pays d'Afrique de l'Ouest et d'autres régions, le Comité a relevé que ce produit était déjà inclus dans la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation. Il a noté à cet égard que les délégations sud-africaine et tongane pourraient préparer un document de projet sur la normalisation de ce produit pour examen à sa prochaine session.

Autres questions

100. Le Comité a rappelé qu'il fallait préparer un document de projet lorsque des propositions relatives à de nouveaux travaux étaient présentées par des membres du Codex et/ou des observateurs.

101. Le Comité est convenu de demander l'avis de la Commission du Codex Alimentarius sur la possibilité d'établir une procédure plus rapide pour amender les normes Codex pour des fruits et légumes frais et en particulier pour y inclure de nouvelles variétés (voir par. 60 et 64).

102. La délégation australienne s'est inquiétée de ce que la liste des fruits et légumes frais prioritaires devait être conforme aux *Critères relatifs à l'établissement des priorités de travail* du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, quelle que soit la date à laquelle le produit avait été inscrit sur cette liste.

CONCLUSION

103. Le Comité est convenu de continuer à demander des observations relatives à d'éventuelles modifications à apporter à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation pour examen à sa session suivante.

AUTRES POINTS (Point 6 de l'ordre du jour)**ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS DANS LE DOMAINE DU BIOTERRORISME ALIMENTAIRE²⁴**

104. Le représentant de la FAO a fait rapport sur les activités pertinentes mises en œuvre par la FAO face à la menace du bioterrorisme alimentaire. Dans la mesure où l'éventualité d'une menace terroriste utilisant les aliments était désormais sérieusement prise en compte, la FAO et l'OMS avaient mis en place des moyens de prévention, et des systèmes de réponse face à une telle menace. Il s'agissait essentiellement de renforcer les principaux aspects des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et les contrôles gouvernementaux sur les approvisionnements alimentaires. La FAO encourageait le renforcement de la capacité de réaction face à toutes les « situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments », qui englobaient aussi bien des cas fortuits que des cas délibérés de contamination des aliments et compromettaient la protection des consommateurs.

105. La FAO continuait à travailler avec les pays membres pour renforcer les programmes de production vivrière durable et de qualité et sécurité sanitaire des aliments. La FAO prêtait assistance aux pays membres en se concentrant sur les aspects des programmes nationaux de contrôle alimentaire appliqués tout au long de la filière alimentaire susceptibles d'améliorer la réaction à une situation de crise. La FAO encourageait le renforcement des aspects du système de contrôle alimentaire qui faisaient partie intégrante des programmes tant du secteur agroalimentaire que des gouvernements.

106. De plus, la FAO avait élaboré un document d'orientation intitulé « *Conseils relatifs à la sécurité sanitaire des aliments dans les situations d'urgence* » et destiné aux personnes responsables de la planification et de la supervision des opérations alimentaires, en particulier dans des situations d'urgence, pour les sensibiliser aux aspects de leurs fonctions ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments et les aider à réduire les risques de maladie transmises par les aliments.

107. De plus, la FAO et l'OMS avaient récemment mis en place un « Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments » (INFOSAN), initiative conjointe visant à promouvoir l'échange d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la collaboration entre les autorités de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international. INFOSAN incluait une composante situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de faciliter l'échange d'informations en cas de situation d'urgence ayant un impact régional ou international.

108. Le Secrétariat du Codex a fait remarquer que « la menace terroriste utilisant les aliments » ne relevait pas du mandat de la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, le Codex avait déjà élaboré plusieurs textes traitant des mesures à prendre, entre autres, en cas de menace sur la sécurité sanitaire des approvisionnements alimentaires (voir le document CRD 2).

ÉVÈNEMENT PARALLÈLE SUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS: MODULE DE FORMATION DE LA FAO²⁵

109. Le représentant de la FAO a fait brièvement rapport sur l'événement parallèle organisé par la FAO et le Gouvernement mexicain à l'occasion de la douzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

²⁴ CRD 2 – Activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine du bioterrorisme alimentaire.

²⁵ CDR 11 – Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: cours de formation de la FAO.

110. Ce module de formation avait été créé du fait que beaucoup de pays n'étaient pas en mesure d'assurer un approvisionnement national adéquat en fruits et légumes frais sains ou de respecter les exigences sanitaires et phytosanitaires internationales concernant l'exportation de ces produits. Alors que les fruits et légumes frais assuraient en partie un régime alimentaire sain et représentaient une source importante de revenus pour les pays en développement, la valeur des produits diminuait considérablement durant la période après récolte en raison de la baisse de qualité et la mondialisation des échanges augmentait les risques sanitaires. Un renforcement des capacités a été recommandé pour répondre à ces problèmes. Pour aider les pays membres à appliquer de façon plus efficace les normes, directives et recommandations du Codex Alimentarius, le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO avait mis en œuvre un programme destiné à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais. Ce programme était axé sur l'application des bonnes pratiques agricoles, de fabrication et en matière d'hygiène (BPA, BPF et BPH) de façon à prévenir les risques aux points appropriés de la chaîne de production des fruits et légumes frais (approche axée sur la filière alimentaire – production et période suivant la récolte).

111. Un kit de formation avait été préparé pour renforcer les capacités institutionnelles publiques et privées concernant l'élaboration et l'application de programmes d'assurance de qualité et de sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, qui soient écologiquement durables et intéressent tous les acteurs de la filière alimentaire. Il incluait un manuel, en version papier et sur CD-ROM, une base de données et des études de cas en vue du renforcement des capacités au niveau national. L'objectif principal était d'améliorer la sécurité aux stades de la production, de la récolte, de la manipulation, de l'entreposage, du transport et de la commercialisation des fruits et légumes frais, en donnant accès à l'information de référence, en facilitant l'échange d'informations entre les acteurs de la filière alimentaire et en proposant des outils de formation, de vulgarisation et de sensibilisation. Les résultats de la validation du kit de formation par divers ateliers sous-régionaux avaient été présentés et le matériel de formation avait été distribué aux participants.

112. Le Comité a vivement apprécié l'organisation de ce type d'événements. Plusieurs délégations ont félicité la FAO de cette présentation, déclarant que ce programme et le matériel de formation étaient particulièrement utiles et opportuns. Les délégations de la Tanzanie et du Sénégal, au nom d'autres pays de la région, ont demandé que le programme soit aussi mis en œuvre en Afrique.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)

113. Le Comité a été informé que la treizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais était prévue pour le second semestre de 2006 au Mexique. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés conjointement par le Secrétariat mexicain et le Secrétariat du Codex.

APPENDICE

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Document de référence (ALINORM 05/28/35)
Projet de Norme Codex pour les ramboutans	5/8	Observations 28 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 89 Annexe VI
Projet de Norme Codex pour les tomates (à l'exclusion des Sections 3 – Dispositions relatives au calibrage et 4.2 – Tolérances de calibre)	7	13 ^e session du CCFFV	par. 57 Annexe II
Projet de Norme Codex pour les raisins de table (à l'exclusion des Sections 2.1.2 – Caractéristiques relatives à la maturité et 3.1 – Poids minimal de la grappe)	7	13 ^e session du CCFFV	par. 30 Annexe IV
Projet de sections 3 – Dispositions relatives au calibrage et 4.2 – Tolérances de calibre (Projet de Norme Codex pour les tomates)	6	Observations Groupe de travail Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 58 Annexe III
Avant-projet de sections 2.1.2 – Caractéristiques relatives à la maturité et 3.1 – Poids minimal de la grappe (projet de Norme Codex pour les raisins de table)	2/3	Observations Groupe de travail Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 66 et 67 Annexe V
Avant-projet de Norme Codex pour les pommes	2/3	Groupe de travail Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 70 et 73
Avant-projet de Lignes directrices pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais	2/3	Groupe de travail Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 76

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Document de référence (ALINORM 05/28/35)
Révision de la Section 1 – Définition du produit, de la Section 3 – Dispositions relatives au calibrage et amendements aux sections pertinentes découlant de la révision des Sections 1 et 3 pour tenir compte d'autres variétés de manioc adaptées à la consommation humaine le cas échéant (Norme Codex pour le manioc doux)	1/2/3	28 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius Groupe de travail Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 94 Annexe VIII
Liste des priorités	-----	Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 103 Annexe VII
Proposition concernant une présentation type pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais	-----	Secrétariat du Codex Observations 13 ^e session du CCFFV	par. 26

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

Chairperson: C.P. 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
Tel: 57 29 91 00
Fax: 55 20 97 15
E-mail: maromo@economia.gob.mx

Vice-chairperson: CARLOS RAMÓN BERZUNZA SÁNCHEZ

Vice-président: Director de Normalización Internacional

Vice-presidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 91 00
Fax: 55 20 97 15
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

**ALBANIA
ALBANIE**

MAKSIM Dhamo
Director of Agroprocessing and Marketing
Directory
Ministry of Agriculture and Food
Sheshi Skenderbej No. 2
Tirana – Albania
Tel: + 3554 225872
+3554 227920
E-mail: maksimdh@icc-al.org
maksimdhamo@yahoo.com

ANGOLA

DE MELO María de Fátima
Coordinadora Do sub- Comité Técnico de
Hortalizas e Frutas Frescas
Comité Nacional para o Codigo Alimentar em
Angola Codex-Angola
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento
Rural
Rua. Comandante Gika
C.P.N ° 527 Luanda- Angola
Tel: 244-2-321196, 912229321
Fax: 244-2-323724
E-mail: FATIMAMELO@yahoo.com.br

GARCIA JÚNIOR MORAIS Lúdia

2ª Secretaria Executiva Adjunta
Comité Nacional Pare O Codigo Alimentar em
Angola
Codex- Angola
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento
Rural 7º andar
Rua Comandante Gika
Tel: 92 3331 66 78
Fax: 002 44 2 323724
E-mail: lidiamonais@hotmail.com

ANTIGUA AND BARBUDA

**ANTIGUA-ET-BARBUDA
ANTIGUA Y BARBUDA**

SERENO Benjamín

Extension Officer Administrative
Ministry of Agriculture
Agricultural Extension Division
Queen Elizabeth Highway
St. John's, Antigua
Tel: 1-268-462-1213
Fax: 1-268-462-6014
E-mail: agriextension@antigua.gov.ag

SOLANGE A. Benjamín

Manager Information Services, (Codex Contact Point)

Antigua and Barbuda Bureau of Standards

P.O. Box 1550, St. John's Antigua (W.I.)

Tel: (268) 562-4011 (w)

Fax: (268) 462 -1625 (w)

E-mail: abbs@antigua.gov.ag
codex@antigua.gov.ag

ARGENTINA

ARGENTINE

SANTOS Silvia

Coordinadora de Frutas y Hortalizas

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad

Agroalimentaria

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y

Alimentos

Avenida Paseo Colón 367(1063)

3° Piso, frente

Tel: 54114331-6041 Int: 1603

Fax: 1508

E-mail: ssantos@senasa.gov.ar

AUTRALIA

AUSTRALIE

GALWAY Nora

Assistant Manager

International Food Standards

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

GPO Box 858

Canberra ACT 2601

Australia

Tel: 61 2 6272 5945

Fax: 61 2 6272 4367

E-mail: nora.galway@daff.gov.au

BENNETT Richard

Portfolio Manager- QA & Food Safety

Horticulture Australia Limited

PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632

Australia

Tel: 61358253753

Fax: 61358255031

E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

BENIN

BÉNIN

MIKODE Dénis

Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition

Appliquée

Secrétaire permanent du Comité National du

Codex Alimentarius/Service Central de Liaison

avec la Commission FAO/OMS du Codex

Alimentarius

B.P. 295 Porto- Novo, Benin

Tel: (229) 212670

Portable: (229) 958422

Fax: (229) 213963

E-mail: admikode@yahoo.fr
danamdr@lelant.bj

BRAZIL

BRÉSIL

BRASIL

P. MORALES Ana María

Consejera

Embajada de Brasil

Lope de Armentdariz 130

Col. Lomas de Virreyes

Tel: 5201-4531 Ext. 305

Fax: morales@brasil.org.mx

GUIDO PENARIOL Fernando

Fiscal Federal Agropecuario

Ministério Da Agricultura, Pecuária E

Abastecimento

Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º

Andar,

Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.

Tel: 00(XX)(55)(61)218.2739

Fax: 00(XX)(55)(61)224.4322

E-mail: fpenariol@agricultura.gov.br

MARTINS ARUJO Emival

Fiscal Federal Agropecuario

Ministério Da Agricultura, Pecuária E

Abastecimento

Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º

Andar,

Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.

Tel: 00(XX)(55)(61)218.2706

Fax: 00(XX)(55)(61)224.4322

E-mail: emivalmartins@agricultura.gov.br

CANADA
CANADÁ

ZOHAR-Picciano Helen

Chief, Fresh Produce Inspection
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 221-7212
Fax: (613) 221-7294
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

CHILE
CHILI

URRUTIA Anabalón Antonieta

Ingeniero Agrónomo División Asuntos
Internacionales SAG
Ministerio de Agricultura
Av. Bulnes 140, Santiago
Tel: 56-2- 3451 585
Fax: 56-2- 3451 578
E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

TRONCOSO MUÑOZ Oscar

Agregado Agrícola
Embajada de Chile en México
Melchor Ocampo 18
Barrio de Santa Catarina
CP: 04100
Coyoacán
Tel: 5554 0258 / 5659 9793
Fax: 5659 9803
E-mail: oscar.troncoso@consejagri.org

ESCUADERO M. Paulina

Asociación de Exportadores de Chile A.G.
Cruz del Sur 133, Piso 2, Santiago de Chile
Tel: 56-2- 4724 720
Fax: 56-2- 2064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

CHINA
CHINE

QIAN Hong

Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers
Chinese Academy of Agricultural Sciences
12 Zhongguancun Nandajie, Haidian District,
Beijing
100081
Tel: 861062137926
Fax: 861062137926
E-mail: qianhong@mail.caas.net.cn

FANG Xiaohua

Service Official
Ministry of Agriculture, PR China
No. 11 Nongzhanguan Nanli, Beijing 100026
Tel: 861064193156
Fax: 861064193315
E-mail: fangxiaohua@agri.gov.cn

YANGLI

Associate Professor
China National Institute of Standardization
No. 4 Roa Zhichun, Haidian District, Beijing
Tel: 861058811646
Fax: 861058811641
E-mail: yangli@cnis.gov.cn

CHIU Chung Wai

Superintendent (Import /Export)2
Hong Kong, China
Food and Environmental Hygiene Department
43/F., Queensway Government Offices,
66 Queensway
Hong Kong
Tel: 85228675572
Fax: 85225214784
E-mail: cwchiu@fehd.gov.hk

COSTA RICA

MONTEVERDE Gina

Supervisora Fitosanitaria
Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal: 70-3006 Costa Rica
Tel: 260-6721, 260-8300 Ext. 2054
Fax: 260-6721
Email: gmonteverde@proteconet.go.cr

CUBA

CIRA MARGARITA SÁNCHEZ GARCÍA

Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y
Medio Ambiente
IIFT.PDTE.CTN FFV.
Instituto de Investigaciones en Fruticultura
Tropical
Ministerio de la Agricultura
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (537) 209-3401/202-7844/209-3585
Fax: (537) 2046794
E-mail: calidad@iift.cu

IBIS MONTANÉ RIZO

Ministerio de la Agricultura
Especialista en Cuarentena Exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamiento N°. 231 e/ San Pedro y Lombillo
Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: (537) 879 4805, 8784976
Fax: (537) 879 1339
E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu

OLIVÉ MATAMOROS Borja I.

Especialista Principal Tecnología
Ministerio Industria Alimenticia
Unión de Conservas
Calle E No. 152 esquina Calzada Vedado Plaza
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: 832 42 30, 832 08 96
Fax: 832 77 33
E-mail: tecnico@consva.com.cu

EUROPEAN COMMUNITY (MEMBER ORGANIZATION)
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION)
COMUNIDAD EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)

DEHOVE Alain

Administrateur
Comisión Européenne
F101 04/92 – BE-1049
Bruxelles
Tel: +32-2-2952538
Fax: +32-2-2998566
E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

DE FROIDMONT Denis

Admisnitrateur
Commission Européenne
D.G. agriculture
B-1049
Bruxelles
Tel: 32 2 295 64 38
E-mail: denis.de-froidmont@cec.eu.int

FIJI**FIDJI****GRAEME S. Thorpe**

Managing Director
Balthan (Western) Ltd
Growers' Processors & Exporters of Produce
Head Office: P. O. Box 1228, Suva Fiji
Tel: (679)339 8912, 339 8913, 339 8914
Fax: (679) 339 8916
E-mail: gst@connect.com.fj

FINLAND
FINLANDE
FILANDIA

OIKARI Emmi

Segunda Secretaría
Embajada de Finlandia
Monte Pelvoux 111, Piso 4
Col. Lomas de Chapultepec
CP: 11000
Tel: 55406036
Fax: 55400114
E-mail: emmi.oikari@formin.fi

FRANCE
FRANCIA

CAUQUIL Bruno

Control Officer
DGCCRF
Teledoc 251
59, Bld Vincent Auriol
75703 Paris CEDEX 13
Tel: +01 44 97 31 43
Fax: +01 44 97 05 27
E-mail: bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

GRAF Johannes

Administrator
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
Tel: +49-228-529-3531
Fax: +49-228-529-3375
E-mail: johannes.graf@bmvvel.bund.de

FUNKE Kerstin

Deputy of Section Standards and Inspection
Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und
Ernaehrung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel: +49-228-6845-3429
Fax: +49-228-6845-3945
E-mail: kerstin.funke@ble.de

HAITI
HAÏTI
HAITÍ

MICHELE B. Paultre

Directeur Controle Qualite et Protection
Consommateur
Ministere du Commerce et de l'industrie
8, Rue Legitime Champ de Mars Port-au-Prince
Haiti
Tel: (509) 223 56 30/22 2 77 51
Fax: (509) 223 59 50/ 245 30 10
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr
mbpaultre@yahoo.com

HONDURAS

MARADIAGA CARRANZA Fanny Aleyda

Punto de Contacto
Secretaria de Agricultura y Ganadería / SENASA
Boulevard Miraflores Avenida la FAO,
Tegucigalpa,M.D.C
Tel: (504) 235-8425
Fax: (504) 239-1144
E-mail: fmaradiaga@sag.gob.hn
hondurascodex@yahoo.com

RAFAEL ANTONIO TREJO Ortega

Representante Subcomite Frutas y Vegetales
Secretaria de Agricultura y Ganadería
Boulevard Miraflores Avenida la FAO,
Tegucigalpa,M.D.C
Tel: (504) 235-8425 Ext 126
Fax: (504) 239-1144
E-mail: rtrejo@sag.gob.hn
rato1980@yahoo.com

HUNGARY

HONGRIE
HUNGRÍA

ECSEDI István

Head of Unit
Animal Health and Food Control
Station, Budapest
Coordination Centre for Fresh Fruit and
Vegetables Inspection
H-1135, Budapest, LEHEL U. 43-47
Tel: +36 1 239 1752
Fax: +36 1 239 0171
Portable. +36 30 9 517 660
E-mail: ecsed@zgyminell.hu

INDIA
INDE

JOSE C. Samuel

Additional commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan
New Delhi -110001
Tel: 91-011-23382773
Fax: 91-011-23382773
E-mail: jose@krishi.nic.in

INDONESIA
INDONÉSIE

ROEDHY Poerwanto

Ministry of Agriculture
JI. Ragunan No. 19, Pasar Minggu, Jakarta
Selatan
Tel: (62-21) 780 6760, 781 6820
Fax: (62-21) 780 67 60
E-mail: roedhy@deptan.go.id

MEDDY HERMADI Sewaka

Deputy Director, Directorate of Commodity and
Standardization
Ministry of Foreign Affairs
JI. Taman Pejambon No. 6, Jakarta 10110
Tel: (62-21) 3814211
Fax: (62-21) 3519614
E-mail: meddy_sewaka@yahoo.com

SRI Sulasmi

Center for Standardization and Accreditation
Ministry of Agriculture
JI. Harsono R.M No. 3
E Building 7th floor
Ragunan, Jakarta 12550
Tel: (62-21) 78842042 Ext. 107
Fax: (62-21) 78842042 Ext. 116
E-mail: ciamikid@yahoo.com

HENDRAR Pramudyo

Ministro Consejero
Embajada de Indonesia
Julio Verne No. 27
Col. Polanco Chapultepec
México D.F
C.P. 11560
Tel: 55528063
Fax: 52807062
E-mail: hendrap@hotmail.com

ITALY
ITALIE
ITALIA

FIDEGHELLI Carlo

Director
Istituto Sperimentale per la Frutticoltura
Via Fioranello, 52,
00134 Roma
Tel: 0039-06-79348160
Fax: 0039-06-79340158
E-mail: isfrmfid@mclink.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma – Italia
Tel: +39 06 46656511
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

ZANESCO Fabio

Adetto alle Relazioni Internazionali
Internacional Relations Officer
Via Brennero 322 – 38100 Trento
Tel: 0461 829323
Fax: 0461 829395
E-mail: Assomela@cr-surfing.net

JAPAN
JAPON
JAPÓN

MIYAZAKO Masahiro

Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Food
Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of
Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-
8950, Japan
Tel: +81-3-5512-2291
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

ABDULLAH Hassan

Deputy Director
Horticulture Research Centre
Malaysian Agricultural Research and
Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur
Malasia
Tel: +603 8943 7111
Fax: +603 8942 2906
E-mail: abhassan@mardi.my

NORMA Othman|

Assistant Director
Fruit Division Department of Agriculture,
Jalan Sultan Salahuddin,
50632 Kuala Lumpur
Tel: +603 2617 5449
Fax: +603 2691 8563
E-mail: norma@doa.moa.my

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

GONZÁLEZ AGUILAR Ricardo

Subdirector
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala “B”
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez
México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: asesor02.dgvdt@sagarpa.gob.mx

JIMENEZ RODRIGUEZ Gabriela A.

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala “B”
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez, México D.F.
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: 801 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx
mvzgaby@yahoo.com

REYES SANDOVAL Arturo Juan

Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

FABIAN CANALES Alejandro

Técnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso
Col. Cuauhtemoc
Del. Cuauhtemoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

ARIZMENDI RAMÍREZ María Guadalupe

Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios
Monterrey No. 33
Col. Roma
Del. Cuahutemoc
CP. 05700
México D.F.
Tel: 5080 5296
5080 2389
E-mail: arizmendi_calidad@yahoo.com.mx

ALBARRAN REYES Ana Elena

Consultor IICA para el SENASICA
SENASICA / SAGARPA
Municipio Libre 377, piso 6, Ala A
Col. Santa Cruz Atoyac
Del. Benito Juárez
CP: 03310
México D.F.
Tel: 52 (55) 9183 1000 Ext. 33814
Fax: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
E-mail: ino.aear@senasica.sagarpa.gob.mx

HERNÁNDEZ MUÑOZ Tanya

Mando de coordinación
SENASICA / SAGARPA
Municipio Libre 377, piso 6, Ala A
Col. Santa Cruz Atoyac
Del. Benito Juárez
CP. 03310
México D.F.
Tel: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
Fax: 52(55) 9183 1000 Ext. 33821
E-mail: ino.thm@senasica.sagarpa.gob.mx

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

TANS Raymond

Head EU Horticulture Policy
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Department of International Affairs
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag
The Netherlands
Tel: 0031 70 378 4359
Fax: 0031 70 378 6106
E-mail: r.tans@minlnv.nl

LEONORA Hammer

Asesor - Agricultura, Naturaleza y Calidad
Alimentaria
Embajada del Reino de los Países Bajos en
México
Av. Vasco de Quiroga 3000 - 7
Col. Santa Fé
C.P. 01210 México, D.F.
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 215
Fax: (55) 52-58-81-39
E-mail: mex-lnv@minbuza.nl

LANDON Philip

Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi, 175
B-1048 Brussels, Belgium
Tel: +32(0) 2 235 4966
Fax: +32 (0) 2 285 6198
E-mail: philip.landon@consilium.eu.int

NEW ZEALAND

NOUVELLE-ZÉLANDE

NUEVA ZELANDIA

FAWCET Phil

Programme Manager (Regulatory Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835, Wellington
New Zealand
Tel: +64 4 463 2656
Fax: +64 4 463 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

BROWNE Paul

Industry Advisor
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington,, New Zealand
Tel: +6421 765 801
E-mail: brownep@xtra.co.nz

JONES Gary
Industry Advisor
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 11094
Hastings
New Zealand
Tel: 6468737080
Fax: 6468737089
E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

SHAPLAND Kay
Assistand Director, Plant Products & Organics
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835, Wellington
New Zealand
Tel: +6444632655
Fax: +6444632675
E-mail: kay.shapland@nzfsa.govt.nz

PANAMA
PANAMÁ

RUJANO REYES Enelvia
Jefe de Departamento de Vigilancia y Control
Fitosanitario
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Panamá, Panamá
Toeumén Tapía
Tel: 290-67-10, 220-79-79
Fax: 290-67-10
E-mail: joyae29@yahoo.com

CEDEÑO L. Catalina
Jefe de departamento de Agroquímicos
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Río Tapia- Tocumen
Panamá City, Panamá
Tel: (507) 220-0733, 266-0472
Fax: (507) 266-2943
E-mail: catcedeno@hotmail.com

PERU
PÉROU
PERÚ

CAMPOS RIVERA Adrian
Gerente
ACR Ingenieros SLR
Calle Ámsterdam 220,
Los Portales Javier Prado
ATE- Lima, Perú
Tel: 3513624
Fax: 3513624
E-mail: acringe@telefonica.net.pe

ALEJANDRA DÍAZ Rodríguez
Consultora de Calidad y Normatividad - Gerencia
de Agro y Agroindustria
Comisión para la Promoción de Exportaciones –
PROMPEX
Av. República de Panamá 3647, San Isidro. Lima-
Perú
Tel: 511-2221222 ANEXO 301
Fax: 421-3179
E-mail: adiaz@prompex.gob.pe,
acring@correo.dnet.com.pe

POLAND
POLOGNE
POLONIA

KRZYSZTOF J. Baranowski
Consejero Comercial
Embajada de la Republica de Polonia
Calle Cracovia No. 40
Col. San Angel
CP. 01000
México D.F.
Tel: 55504700
Fax: 55160822
E-mail: baranowski200@hotmail.com

SENEGAL
SÉNÉGAL

HANNE ALHOUSSEYNOU Moctar
Chef de Bureau Contrôle Phytosanitaire et Qualité
Direction de la Protection des Végétaux
Ministere de l'Agriculture et de l'Hydraulique
BP 20054, Thiaroye, Dakar
Senegal
Tel: (221) 8 34 03 97 / (221) 6 40 75 17
Fax: (221) 8 34 28 54
E-mail: almhanne@yahoo.fr
almhanne@hotmail.com

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

MAKHAFOLA Billy
Assistant Director Agronomy and Vegetables
National Department of Agriculture
Private Bag X258
Pretoria
0001
RSA
Tel: 0123196023
Fax: 0123196055
E-mail: BillyM@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

GARCÍA Nieves

Consejera Comercial
Oficina Económica y Comercial de la
Embajada de España en México
Presidente Masaryk 473
Col. Los Morales, Polanco
CP: 11510, México D.F.
Tel: 52 81 23 50
Fax: 52 81 23 30
E-mail: mexico@mcx.es

CABALLERO HIERRO Francisco. Javier

Jefe Servc. Análisis Oferta y Normalización
(D.G. Agricultura)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Alfonso XII, 62
28014 Madrid- España
Tel: (+34)91 347 66 60
Fax: (+34) 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapya.es

SWITZERLAND

SUISSE
SUIZA

PIERRE SCHAUBENBERG

Chef de Section Cultures Spéciales et Economie
Vinicole
Office Fédéral de L'Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Berne
Tel: +41313248421
Fax: +41313230555
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF
TANZANIE, RÉPUBLIQUE-UNIE DE
TANZANÍA, REPÚBLICA UNIDA DE

FAUSTINE K. Masaga

Chief Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
PO Box 9524
Dar-Es-Salaam – Tanzania
Tel: +255-22-2450206 (Office)
Mobile : +255-744-394996
Fax: 255222450959
E-mail: fmasaga@yahoo.co.uk

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

SURAPHONG Kosiyachinda

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and
Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok. Avenue, Bangkok 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669

SUPON Thanooruk

Director of Fruit Tree Production Promotion
Group
Bureau of Agricultural Commodities Promotion
and Management
Department of Agricultural Extension
Phaholythin Rd., Chatuchak, Bangkok, 10900
Tel: 66 2 579 0831
66 1 830 1084
Fax: 66 2 579 5815

ORATAI Silapanapaporn

Assitant Director, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok, 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669
E-mail: oratai@acfs.go.th

NAMAPORN Attaviroj

Standards Officer, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok, 10200
Tel: 66 2 280 3887
Fax: 66 2 280 3899
66 2 283 1669
E-mail: namaporn@acfs.go.th

TONGA

MELE T. 'Amanaki

Principal Food Technologist &
Codex Contact Point For Tonga
Ministry of Agriculture & Food
P.O. BOX 14
NUKU'ALOFA
TONGA
Tel: (676) 25-355 OR 28-759
Fax: (676) 23-093
E-mail: amanakim@maf.gov.to

UGANDA

OUGANDA

ODONG Michael

Principal Agricultural Inspector
Department of Crop Protection, Ministry of
Agriculture Animal Industry and Fisheries
P.O. BOX 102 ENTEBBE
Tel: 256-077 592265
Fax: 256-041-320642
E-mail: mikeodong@yahoo.co.uk

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

HOLLIDAY David

Chief, Horticultural Marketing Inspector
DEFRA/HMI
Chief HMI
Room 901, Eastbury House
30/34 Albert Embankment
London SE1 7LT
Tel: +4402072381021
Fax: +4402072381028
E-mail: david.holliday@defra.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

LAFOND Dorian

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs Stop 0235
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel: 202-690- 4944
Fax: 202-720-0016
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

MATTEN Y. Ellen

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Dep. of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Av., SW
Washington D.C. 20250
Tel: 202-205-7760
Fax: 202-720-3751
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

ARCHER Jim

Manager
North West Fruit Exporters
105 South 18th St
Yakima, WA 98901
Tel: 509-576-8004
Fax: 509-576-364
E-mail: jarcher@goodfruit.com

BROWN Reggie

Florida Tomato Growers Exchange
P.O. Box 140635
Orlando, Florida, 32814-0155
Tel: 407-894-3071
Fax: 202-898-4296
E-mail: reggie@floridatomatoes.org

VIET NAM

DOAN VAN Lu

Vietnam Codex Committee
70 Tran Hung Dao Street, Hoan Kiem District,
Hanoi, Vietnam
Tel: 84 4 9426605
Fax: 84 4 8222520
E-mail: phson307@yahoo.com
dvanlu2003@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION

ESTRADA FLORES Silvia

Senior R & D Engineer, Refrigerated Transport &
Storage
Food Science Australia
11 Julius Avenue
Riverside Park 2113
NSW
Australia
Tel: (02) 9490 84 31
Fax: (02) 9490 85 30
E-mail: Silvia.Estrada-flores@foodscience.afisc.csiro.au

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS
(IFAP)**

ALESSANDRO Dalpiaz

Delegate
IFAP
60 rue Saint Lazare
5009 Paris
France
Tel: 33 145 26 05 53
Fax: 33 148 4 2 12
E-mail: ifap@ifap.org
alessandro.dalpiaz@apot.it

**INTERNATIONAL REGIONAL
ORGANIZATION FOR PLANT AND
ANIMAL HEALTH
ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA
(OIRSA)**

Rodas Raúl

Oficial Agrosanitario
Honduras
OIRSA
Col. Lomas del Guijarro
Calle de Alfonso XIII
Tegucigalpa, Honduras
Tel: (504) 239 0316
Fax: (504) 239 9315
E-mail: rrodas@oirsa.org.hn

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIADO FAO/OMS**

BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

BRUNO Annamaria

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS (FAO)**

PIÑEIRO Maya

Nutrition Officer (Food Control)
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Room: C-295
Viale delle Terme di Caracalla – 00100 Rome
Tel: (39) 0657053308
Fax: (39) 0657054593
E-mail: Maya.Pineiro@fao.org

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE**

LÓPEZ ZÁRATE Jorge Antonio

Subdirector para la Atención del Codex
Alimentarius y otros Organismos
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

GARCÍA PERERA Mauricio

**Jefe de Departamento para la Atención del
Codex Alimentarius**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

CHAVIRA CAMPUZANO Elizabeth

**Jefe de Oficina para la Atención del Codex
Alimentarius**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

SHONT AVENEL Danielle

Directora de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43243
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
Naucalpan de Juárez,
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43244
E-mail: anaya@economia.gob.mx

**GONZÁLEZ LOERA Patricia
Jefe de Oficina para la Atención de la ISO**

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43216
Fax: 5520 9715
E-mail: iso-mex2@economia.gob.mx

FABILA MONROY Eric

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: erikfabilamonroy@yahoo.com.mx

DE LA TORRE RIUS Ana Paula

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E- mail: ana_paula_dlt@yahoo.com.mx

SALDAÑA Claudia

Directora de Conferencias y Eventos
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magón No. 1
Col. Tlatelolco
Del. Cuauhtemoc
CP. 06995, México D.F.
Tel: 9157 2142
E-mail: claudias@sre.gob.mx

GONZÁLEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magón No. 1
Col. Tlatelolco
Del. Cuauhtemoc
CP. 06995, México D.F.
Tel: 9157 2142
E-mail: pgonzaleza@sre.gob.mx

PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (À L'ÉTAPE 7)

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, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

- «ronde»
- «à côte»
- «oblongue» ou «allongée»
- tomates «cerise» et 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, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visibles.

2.1.1 Le développement et l'état des tomates 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 Caractéristiques minimales de maturité

Les tomates doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié.

2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie «extra»

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

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences de la Section 2.1.1 ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de « dos verts » et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et 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 de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Elles doivent être exemptes de crevasses et de « dos verts ». 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 léger défaut de forme et de développement;
- un léger défaut de coloration;
- de légers défauts d'épiderme;
- de très légères meurtrissures;

En outre, les tomates « côtelées » peuvent présenter:

- des crevasses superficielles cicatrisées de 1 cm de longueur maximale;
- des protubérances non excessives;
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm²;
- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser 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 minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tomates conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme, de développement et de coloration;
- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit;

- des crevasses superficielles cicatrisées de 3 cm de long pour maximale pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ».

En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter:

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité;
- un ombilic;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm² ;
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (comme à une couture).

[3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE - à définir -]

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 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.

4.1.2 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 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de 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 de la tige.

[4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE - à définir -]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

Les tomates classées dans la catégorie « Extra » et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates « oblongues », la longueur doit être suffisamment uniforme.

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

5.2 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 neufs¹, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre 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 (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des tomates.

Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i. sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii. sous forme de tomates en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte ou moins le nombre de fruits suivants:
 - 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou
 - dans le cas de grappes de tomates «cerises» en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

- « tomates » ou « tomates en grappe » et type commerciale si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type « cerises » et (« cocktail »), en grappe ou non;
- Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de 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. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53- 2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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).

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un Code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce Code.

PROJET DE SECTIONS
3 « DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE »
ET
4.2 «TOLÉRANCES DE CALIBRE »
(du projet de norme Codex pour les tomates)
(À L'ÉTAPE 6)

[3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément aux tableaux ci-après.

Le calibre minimal est établi à 15 mm pour les tomates «cerise », 35 mm pour les tomates «rondes» et «à côtes» et à 30 mm pour les tomates «oblongues».

Code de calibre	Diamètre (mm)			
	Minimum		Maximum	
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	

Tableau concernant le calibre des tomates « cerises »

Code de calibre	Diamètre	
	Min.	Max.
000	15	19
00	20	24
0	25	29

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates de la Catégorie «Extra » et I.

Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux tomates en grappes.]

[4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates « rondes » et « à côtes » et de 28 mm pour les tomates « oblongues ».]

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE
(À L'ÉTAPE 7)

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*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des raisins destinés à la transformation industrielle.

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 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 et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère;
- pratiquement exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures.

En outre, les grains doivent être:

- entiers;
- bien formés;
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut, tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

2.1.1 Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Le développement et l'état des raisins de table 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 raisins de table sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les raisins de table de cette catégorie doivent 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.

Elles doivent être exemptes 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

2.2.2 Catégorie I

Les raisins de table de 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 fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, 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 conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

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 définies à 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 fermes et suffisamment attachés. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la Catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants à condition que les raisins de table conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme;
- légères meurtrissures;
- légers défauts de l'épiderme.

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 énumérées dans l'appendice (en grammes)	Variétés à petits grains énumérées dans l'appendice (en grammes) [APPENDICE EN COURS D'ELABORATION]
« Extra »	200	150
I	150	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, admis dans les tolérances pour 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 rendent impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

4.2.1 Catégorie « Extra » et Catégorie I

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre immédiatement inférieure.

4.2.2 Catégorie II

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais ne pesant pas 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 de moins de 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 spécifiée.

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 de coloration et de 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 du colis doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas 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 conditionnés conformément au Code d'usages International recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

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

5.2.1 Description des emballages

Les emballages 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.²

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE 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, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

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.

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² Un fragment de sarment ne dépassant pas 5 cm de longueur peut être laissé sur le rameau de la grappe comme une forme de présentation spéciale sans préjudice des règles de protection de la plante en vigueur.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un Code est utilisé, la mention « emballer et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce Code.

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 Caractéristiques commerciales

- catégorie ;
- poids net (facultatif) ;

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de 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. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP-2003) 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**SECTION 2.1.2 CARACTÉRISTIQUES RELATIVES À LA MATURITÉ
ET
SECTION 3.1 – POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE
(Projet de norme Codex pour les raisins de table)****Section 2.1.2 - Caractéristiques relatives à la maturité**

Les raisins doivent présenter un certain degré de croissance et de maturité.

Dans le but de satisfaire aux exigences des caractéristiques, le fruit doit atteindre un indice réfractométrique d'au moins:

- 14° Brix pour toutes les variétés de raisins sans pépins ;
- 13° Brix pour toutes les autres variétés.

Par ailleurs, toutes les autres variétés doivent avoir un ratio minimal sucre/acide de 18:1

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

Section 3.1 – Poids minimal de la grappe

Pour toutes les variétés, le poids minimal des grappes de raisin de table doit être de 75 grammes.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS

(À L'ÉTAPE 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés et/ou types commerciales de ramboutans issus du *Nephelium Lappaceum* L. de la famille des *Sapindaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ramboutans destinés à la transformation industrielle.

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 ramboutans doivent être:

- entiers;
- d'aspect frais;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts de dommages causés par de hautes et/ou basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

2.1.1 Les ramboutans doivent avoir été récoltés avec soin et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés.

Le développement et l'état des ramboutans 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 ramboutans sont classés en trois catégories comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les ramboutans de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou types commerciales. Ils doivent être exempts 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

- un léger défaut dans la forme

- de légers défauts épidermiques n'excédant pas 5 pour cent de la surface total, les défauts sur les épines étant exclus.

La chair doit être exempte de défauts.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ramboutans qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les ramboutans conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts dans la forme
- des défauts épidermiques n'excédant pas 10% de la surface totale, les défauts sur les épines étant exclus.

La chair doit être exempte de défauts.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme. Le fruit se présente seul ou en grappes. Les calibres sont indiqués ci-après:

Tableau 1
Calibre des ramboutans présentés individuellement

Code de calibre	Poids par fruit (grammes)	Nombre de fruits par kilo
1	> 43	< 23
2	38-43	23-26
3	33-37	27-30
4	29-32	31-34
5	25 - 28	25 – 40
6	18 - 24	41 - 50

Tableau 2
Calibre des ramboutans présentés en grappes

Code de calibre	Nombre de fruits par kilo
1	< 29
2	29 - 34
3	35 – 40
4	41 - 45

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 ramboutans 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10% en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque colis contenant des ramboutans en grappes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10 % en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque colis contenant des ramboutans en grappes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant ni 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.

En plus des mentions ci-dessus, il est permis de trouver un maximum de 10% en nombre et en poids de fruits détachés dans chaque colis contenant des fruits en grappes.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation 10 pour cent en nombre ou en poids de ramboutans correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur, tel que l'indique l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les ramboutans doivent être conditionnés conformément au Code d'Usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages 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 ramboutans. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les ramboutans doivent être présentés sous l'une des formes suivantes :

5.3.1 Individuellement

Dans ce cas, le pédoncule doit être détaché au premier nœud et ne doit pas dépasser de plus de 5 mm le sommet du fruit.

5.3.2 En grappes

Chaque grappe doit être exempte de feuilles et sera composée d'un nombre de grappillons, comportant un minimum de deux ramboutans. La longueur de la grappe ne doit pas dépasser vingt centimètres de long, mesurée au point d'attache du fruit placé tout en haut de la grappe.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en indiquant le nom du produit (« ramboutan ») et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial, et précisant si le fruit est vendu « individuellement » ou « en grappes ».

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « ramboutan », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Le pays d'origine et, éventuellement, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre; et
- Poids net.

² 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 « emballer et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les ramboutans doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme 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).

**LISTE DES PRIORITÉS POUR LA NORMALISATION
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

FRUITS	LÉGUMES
Avocat (révision)	Chanterelle
Durian	Piments
Kiwi	Ail
Fruit de la Passion	Oignon
Poire	Poivron
Ananas (révision)	Patate douce
Fraise	
Tomates arbustives	

PROJET DE NOUVEAU TRAVAIL**DOCUMENT DE PROJET****Proposition de réviser****Section 1 - Définition du Produit et Section 3 – Dispositions concernant le calibrage
de la
Norme Codex pour le manioc doux****1. Le but et la portée de la Norme :**

Cette enquête a pour but de réviser la définition du « manioc doux » (Section 1) et les spécifications de calibre correspondants (Section 3).

2. Son importance et sa pertinence :

- (i) Le niveau de cyanure d'hydrogène correspondant au manioc doux pour sa consommation directe

Les fidjiens et les tonguiens ont, depuis toujours, consommé comme aliment principal différentes variétés de manioc doux cultivées dans leurs îles respectives. Ces variétés de manioc doux ne requièrent que d'une préparation minimale, étant tout simplement bouillies ou cuites à la vapeur. Les niveaux de cyanure d'hydrogène contenus dans ces différentes variétés sont de 10 à 220mg/kg de manioc doux frais (*voir* Tableau 1, Appendice 1). Aucun effet nocif sur la santé n'a été signalé dans les deux îles où sont consommées ces variétés de manioc doux.

La croissante émigration d'habitants de Fidji et de Tonga vers la Nouvelle-Zélande, l'Australie et les États-Unis a encouragé l'exportation de manioc doux pelé et surgelé au cours des trente dernières années, faisant du manioc doux l'un de leurs principaux produits d'exportation. Bien que la quantité et la valeur des exportations (*voir* Tableau 2, Appendice 2) ne soient pas très importantes en comparaison aux exportations des pays développés, les volumes exportés complètent l'alimentation des Fidjiens et des Tonguiens qui résident à l'étranger, de la même façon que les profits provenant de l'étranger contribuent à la prospérité des économies locales et, mieux encore, bénéficient les petits producteurs.

La Norme Codex pour le manioc doux a été adoptée en 2003¹. Par la suite, la Food Standard Australia a adopté en mai 2004 une nouvelle norme pour le manioc, conformément à la Norme Codex. La norme FSANZ a classifié les variétés de manioc autres que le manioc doux sous le standard : « *Prohibited and Restricted Plants and Fungi Schedule 1* ». Les plantes classifiées sous la Liste 1 (« *Schedule 1* ») ne doivent pas être délibérément additionnées aux aliments ou mises à la vente en tant qu'aliments. Si l'Australie et la Nouvelle Zélande décidaient de mettre en vigueur leur nouvelle norme pour le manioc, l'exportation de manioc en provenance des Îles Fiji ou Tonga pourrait s'en voir compromise.

¹ ALINORM 03/41, paragraphe 58, Annexe V

Il faut dire que la JECFA², faute d'information toxicologique et épidémiologique quantitative, n'a pas été en mesure d'établir un niveau sécuritaire d'ingestion de glucosides cyanogènes. Cependant, afin de distinguer entre les variétés « douces » et « amères », et de mitiger la préoccupation concernant la possibilité d'une ingestion excessive de glucoside cyanogène contenue dans les deux variétés, la CCFFV a pris la décision d'inclure une note en bas de page pour définir comme « douces » les variétés de manioc contenant moins de 50mg/kg de cyanure d'hydrogène (sur le poids du produit frais)³. On signale également que ce niveau n'a été proposé que pour différencier les variétés de manioc, et non pas pour établir un niveau maximum, et le CCFFV indique que le dit niveau n'est pas, en soi, sujet à approbation⁴.

Donc, on ne considère pas scientifiquement justifié l'établissement d'un niveau ne dépassant pas 50mg/kg de cyanure d'hydrogène pour distinguer entre « doux » et « amer » sont des jugements empiriques non fondés sur des faits scientifiques, par conséquent, il faudrait les soumettre à révision.

(ii) Calibrage du manioc

La longueur normale du manioc que les Fidjiens et les Tonguiens font bouillir est de 10-20cm, et peut être supérieure s'il est cuit à la vapeur. Les exportations de manioc sont destinées à la consommation directe par les Fidjiens et les Tonguiens habitant à l'étranger. À l'étranger, la façon la plus commune de faire cuire le manioc est par ébullition, de sorte que la longueur de ce produit est telle que le consommateur puisse l'introduire directement dans la casserole. Afin de reproduire les normes appliquées à l'exportation actuelle du manioc vers les marchés internationaux, la longueur de ce dernier ne devrait pas être moindre de 10cm au lieu de 20cm.

(iii) Sollicitude de révision

Étant donné que le manioc est l'un des aliments de base et l'une des principales matières premières de Fidji et de l'Archipel du Tonga, et afin de garantir que cette norme soit applicable au niveau tant national qu'international, Fidji et Tonga suggèrent les mesures suivantes :

1a. Réviser le niveau de cyanure d'hydrogène utilisé pour différencier les variétés « douces » et « amères » de manioc.

et

1b. Réviser la norme existante du Codex relative au niveau de cyanure d'hydrogène dans toutes les variétés de manioc qui peuvent être considérées propres à la consommation humaine.

et

2. Modifier la disposition concernant le calibrage du manioc, pour établir celui-ci en « non moindre de 10 cm » au lieu de « non moindre de 20 cm ».

3. Les principales questions à considérer :

Si le CCFFV le recommande et si la Commission l'autorise, les sections de la Norme qui devraient être révisées sont :

Section 1 : Définition du produit

Section 3 : Dispositions concernant le calibrage

En outre des modifications apportées à d'autres sections importantes afin d'inclure des variétés amères et de manioc plus grand selon le cas / ou la convenance.

² ALINORM 03/35, paragraphe 19

³ ALINORM 03/35, paragraphe 20

⁴ ALINORM 03/35, paragraphes 21 & 22

4. Une évaluation des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*:

Étant donnée la croissante émigration d'habitants des Îles Fiji et Tonga, l'exportation de manioc cru et pelé vers la Nouvelle-Zélande, l'Australie et les États-Unis d'Amérique s'est également accrue au cours des 30 dernières années afin d'assurer la disponibilité de leur aliment de base dans leur nouveau pays de résidence. Le manioc est donc devenu pour les deux îles l'un de principaux produits d'exportation ainsi qu'une importante source de revenus en provenance de l'étranger.

Quoique aucun effet nocif sur la santé n'ait été signalé dans les deux îles où sont consommées ces variétés de manioc, l'exportation de manioc en provenance des Îles Fiji ou Tonga pourrait s'en voir compromise. Par conséquent, la proposition de réviser la Norme Codex pour le manioc doux est donc congruente par rapport aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, en particulier pour ce qui est du critère :

- i. Volume de production et de consommation dans chaque pays ainsi que volume et structure des échanges entre les pays ; et
- ii. Potentiel commercial aux plans international et régional.

5. Pertinence des objectifs stratégiques du Codex :

La révision proposée satisfait les critères signalés sous les Objectifs 2 et 6, des Objectifs Stratégiques du Codex, c'est-à-dire :

Objectif 2 : Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques; promouvoir également le recueil d'information concernant les pays en voie de développement de même que toutes les régions du monde, de sorte que l'analyse des risques se fonde sur des conditions et des exigences globales ; et

Objectif 6 : Promouvoir la plus vaste application possible des Normes Codex, aussi bien dans les réglementations nationales que dans les échanges internationaux.

6. Information concernant la relation entre cette proposition et d'autres projets existants du Codex :

Cette proposition traite directement de la norme existante du Codex pour le Manioc Doux.

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'expertise scientifique :

Puisque le niveau actuel de la teneur de cyanure d'hydrogène qui différencie les variétés de manioc consommées habituellement dans les Îles Fiji et Tonga excède le niveau établi dans la Norme Codex pour le Manioc Doux, et du fait qu'il n'existe pas d'effets adverses enregistrés, causés par ces niveaux associés à la consommation dans ces deux îles, un rapport d'expertise scientifique est exigé pour la teneur de cyanure d'hydrogène des variétés de manioc en provenance de ces régions. Étant donnée la teneur de cyanure d'hydrogène des variétés habituellement consommées de manioc dans les Îles Fidji et Tonga, un verdict d'expertise scientifique est exigé pour :

- i. La confirmation des teneurs de cyanure d'hydrogène des variétés de manioc cultivées dans les Îles Fidji et Tonga sous leurs formes crue et cuite.
- ii. La confirmation de l'occurrence de problèmes de goitre dans les Îles Fidji et Tonga.
- iii. L'évaluation de la teneur de substances toxiques, au cas où elle serait nécessaire.

8. Identification des besoins en apports techniques à la Norme par des organismes externes, de sorte à permettre une planification pour:

Une Assistance Technique de la part du JECFA, de l’OMS et de la FAO pour appuyer l’expertise scientifique dont il est fait mention sous la Section 7, comme il convient.

9. Le calendrier proposé pour la conclusion des nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date d’adoption proposée à l’étape 5, et la date proposée d’adoption par la Commission

Date de démarrage:	2006
Date d’adoption proposée à l’Étape 5:	2008
Date proposée d’adoption par la Commission:	2010

APPENDICE 1

TABLEAU 1
TENEUR DE CYANURE D'HYDROGÈNE DES VARIÉTÉS
CONSOMMABLES DE MANIOC AUX ÎLES TONGA ET FIDJI

Variété	TONGA ¹	FIDJI ²
	Teneur de cyanure d'hydrogène (mg/kg)	Teneur de cyanure d'hydrogène (mg/kg)
Tano'a (Hahake)	211	-
Tano'a (Hihifo)	153	-
Lepa (Hihifo)	164	-
Silika (Hahake)	110	-
Silika (Hihifo)	159	-
Mataki'eua (Hahake)	91	-
Mataki'eua (Hihifo)	128	-
Engeenga nonou (Hahake)	81	-
Engeenga nonou (Hihifo)	111	-
Engeenga loloa (Hahake)	126	-
Fisi (Sokobaru - Hihifo)	150	-
Kasaleka	-	62
Aikavitu	-	42
Manioke	-	19
Yabia Damu	-	101
Yabia Valu	-	93
Sokobale	-	36
Vulatolu	-	70
Coci	-	55
Merelesita 2	-	90
Merelesita	-	14
Vula tolu 2	-	21
Noumea	-	107
Navolu	-	107
Beqa	-	121
New Guinea	-	80

¹ CRD 4, huitième session du CCNASWP

² CRD 3, huitième session du CCNASWP

APPENDICE 2

TABLEAU 2

EXPORTATION¹ DE MANIOC (1999-2003) EN PROVENANCE DES ÎLES TONGA ET FIDJI²

Année	Tonga : Quantité ³ (mt)	Tonga : Valeur (\$USm)	Fidji : Quantité ⁴ (mt)	Fidji : Valeur (\$USm)
1999	965	0,20	817	0,61
2000	533	0,11	754	0,49
2001	305	0,06	937	1,89
2002	459	0,11	1120	1,18
2003	639	0,19	1623	1,39

¹ Source : Tonga Foreign Trade Reports

² Source : CRD 3 de la huitième session du CCNASWP

³ 70% à la Nouvelle-Zélande ; 26% aux États-Unis d'Amérique; et 4% à l'Australie en moyenne pour les 5 années d'exportation de manioc en provenance de l'Archipel du Tonga, ce qui équivaut à environ 1,36% de l'exportation totale du pays (aliments et autres produits).

⁴ 38% à la Nouvelle-Zélande ; 3% aux États-Unis d'Amérique ; et 59% à l'Australie en moyenne pour les 5 années d'exportation de manioc en provenance de Fidji.