

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP20/FFV**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
*Quarante-troisième session*  
*Siège de la FAO, Rome (Italie)*  
*6-11 juillet 2020*

**RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX**  
**SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**  
**Monterrey, Nuevo León (Mexique)**  
**7-11 octobre 2019**

**F**

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>Page</b>
RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	iii
LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS CE RAPPORT .....	iv
RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	1
	<b>Paragraphe</b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1) .....	4
Question découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2a) .....	5 - 7
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant des travaux d'autres organisations internationales (Point 2b) .....	8
Projet de norme pour les kiwis : tolérances pour la dégradation (à l'étape 7) (Point 3) .....	9 - 23
Projet de norme pour les aulx (à l'étape 7) (Point 4) .....	24 - 38
Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation (à l'étape 7) (Point 5).....	39 - 50
Avant-projet de norme pour les dattes fraîches (à l'étape 4) (Point 6).....	51 - 62
Avant-projet de norme pour les ignames (à l'étape 4) (Point 7).....	63 - 74
Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes (à l'étape 4) (Point 8).....	75 - 89
Avant-projet de norme pour les baies (à l'étape 4) (Point 9).....	90 - 98
Document de discussion sur le glossaire des termes utilisés dans la norme-cadre des normes du Codex sur les fruits et légumes frais (Point 10).....	99
Autres questions (Point 11).....	100 - 103
Date et lieu de la prochaine session (Point 12) .....	104

## LISTE DES ANNEXES

	<b>Page</b>
<b>Annexe I :</b> Liste des participants.....	15
<b>Annexe II :</b> Projet de norme sur les kiwis.....	20
<b>Annexe III :</b> Projet de norme sur les aulx.....	28
<b>Annexe IV :</b> Projet de norme sur les pommes de terre de conservation.....	30
<b>Annexe V :</b> Avant-projet de norme sur les ignames.....	35

<b>RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX</b>				
<b>Partie responsable</b>	<b>Finalité</b>	<b>Texte/Sujet</b>	<b>Étape</b>	<b>Paragraphe(s)</b>
Membres CCEXEC79 CAC43	Adoption	Projet de norme sur les kiwis	8	23 et Annexe II
		Projet de norme sur les aulx	8	38 et Annexe III
		Projet de norme sur les pommes de terre de conservation	8	50 et Annexe IV
		Avant-projet de norme sur les ignames	5/8	74 et Annexe V
CCFL	Validation	Sections concernées de : (i) Projet de norme sur les kiwis (ii) Projet de norme sur les aulx (iii) Projet de norme sur les pommes de terre de conservation (iv) Avant-projet de norme sur les ignames		23 et Annexe II 38 et Annexe III 50 et Annexe IV 74 et Annexe V
CCPFV	Information/Action	Notification du développement d'une norme pour les dattes fraîches et demande d'information concernant le champ d'application de la norme CXS 143-1985 afin de savoir si celle-ci couvre tous les stades de développement des dattes fraîches (khalal, rutab et tamar)		62
GTE (Inde et Arabie saoudite) CCFFV22	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les dates fraîches	2	60(ii) et (iii)
GTE (Inde et Arabie saoudite) CCFFV22	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les oignons et les échalotes	2	88(ii) et (iii)
GTE (Mexique et Argentine) CCFFV22	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les baies	2	96
États-Unis d'Amérique CCFFV22	Rédaction	Document de discussion sur le glossaire des termes associés à la norme-cadre pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais		99 et 101

**LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS CE RAPPORT**

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CEE	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
CIPV	Convention international pour la protection des végétaux
CRD	Document de séance
CXS	Norme du Codex
GT	Groupe de travail
GTE	Groupe de travail électronique
GTP	Groupe de travail physique
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OMC	Organisation mondiale du commerce
UA	Union africaine
UE	Union européenne

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) s'est réuni pour sa vingt-et-unième session à Monterrey, Nuevo León (Mexique) du 7 au 11 octobre 2019, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. M. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, Directeur général de la Direction générale des Normes du ministère mexicain de l'Économie, assisté de M. César Orozco Arce, a présidé la session, à laquelle ont participé trente-huit États membres, une organisation membre et une organisation observatrice. La liste des participants figure à l'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>1</sup>

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et s'est adressé aux participants en rappelant l'importance du consensus en vue de l'achèvement en temps voulu des normes Codex et en soulignant la pertinence de ces normes s'agissant de la protection de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques commerciales en matière de denrées alimentaires. Le Président a également exprimé l'engagement du gouvernement mexicain concernant les travaux de normalisation visant à soutenir le développement économique.

## Répartition des compétences

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences<sup>2</sup> entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1)<sup>3</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour.

## QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2a)<sup>4</sup>

5. Le Comité a examiné les informations figurant au document CX/FFV 19/21/2 et a pris note des questions présentées.
6. Le Comité est en outre convenu que le point ci-après devait faire l'objet d'une décision.

## Questions découlant des travaux de la 75<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC75)

### Gestion du travail

7. Le Comité est convenu que les critères permettant de définir les priorités en matière de travail et de prise de décision s'agissant de l'élaboration des normes Codex et autres textes apparentés, tels que définis au Manuel de procédure, permettraient encore de garantir que les normes et domaines de travail qualifiés de prioritaires soient traités en temps voulu par le CCFFV.

## QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES SUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2b)<sup>5</sup>

8. Le Comité a pris note des activités de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et de l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) en rapport avec ses propres travaux.

---

<sup>1</sup> CRD2

<sup>2</sup> CRD1

<sup>3</sup> CX/FFV 19/21/1

<sup>4</sup> CX/FFV 19/21/2 ; CRD3 (EU) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (UA).

<sup>5</sup> CX/FFV 19/21/3

**PROJET DE NORME POUR LES KIWIS : TOLÉRANCE POUR LA DÉGRADATION (À L'ÉTAPE 7) (Point 3) <sup>6</sup>**

9. La Nouvelle-Zélande, qui préside le Groupe de travail électronique (GTE) dédié, a présenté ce point de l'ordre du jour et rappelé que le sujet à l'examen depuis la 18<sup>ème</sup> session du Comité tandis que le projet de norme, en l'absence de consensus autour des dispositions concernant les tolérances de qualité en matière de dégradation pour les catégories « Extra » et « I », se maintenait à l'étape 7 depuis la 20<sup>ème</sup> session. La Nouvelle-Zélande a en outre décrit le processus suivi par le GTE, faisant remarquer que trois séries de consultations avaient été organisées et avaient permis de développer six principes directeurs, ajoutant que sur la base de ces principes, des tolérances spécifiques de 0,5 % pour la catégorie « Extra » et de 1 % pour la catégorie « I », avaient été définies, tout comme le point d'application desdites tolérances au sein de la chaîne d'approvisionnement. La nécessité de faire progresser le projet de norme a également été soulignée.

**Discussion**

10. Un débat général a eu lieu au sein du Comité, qui a exprimé son soutien à l'approche adoptée par le GTE et reconnu que la norme Codex pour les kiwis devait tenir compte :
- (i) de la nécessité d'assurer des pratiques commerciales équitables
  - (ii) de toutes les pratiques commerciales internationales en vigueur, quelles que soient les distances séparant les pays d'origine des marchés de destination
  - (iii) des données commerciales et de l'expérience disponibles concernant la définition des tolérances
  - (iv) de la nature périssable des denrées, en rapport avec la dégradation et altérations internes.
11. Le Comité a examiné les tolérances de 0,5 % et de 1 % proposées pour les catégories « Extra » et « I » respectivement, ainsi que le point d'application desdites tolérances au sein de la chaîne d'approvisionnement, et pris note des opinions exprimées par les délégations :

Tolérance de 0% pour la catégorie « Extra »

12. Les délégations favorables à une tolérance de 0 % pour la catégorie « Extra » ont fait valoir que :
- (i) La dégradation et la pourriture sont des défauts graves pouvant affecter la qualité des kiwis. La catégorie « Extra » doit être restreinte aux produits de qualité supérieure à celle des produits classés dans les autres catégories, afin d'en justifier le prix élevé. Par conséquent, l'acceptation de dégradation, pourriture molle et les altérations internes ne se justifie pas pour les produits de la catégorie « Extra ».
  - (ii) L'expérience acquise au cours de trente ans d'application de la norme CEE-ONU pour les kiwis, qui établit une tolérance de 0 % pour la catégorie « Extra », montre qu'il n'est pas nécessaire de s'écarter des exigences actuelles, y compris au motif du transport des produits sur de longues distances. L'adoption des normes Codex pour les fruits et légumes frais dépend de leur conformité aux pratiques commerciales en vigueur. Par conséquent, plus les normes Codex seront adaptées à la réalité commerciale, plus elles seront adoptées et appliquées dans le commerce.
  - (iii) La tolérance proposée de 0,5 % pour la catégorie « Extra » n'est pas justifiée par les données et l'expérience disponibles.
  - (iv) L'application d'autres tolérances pourrait entraîner un risque phytosanitaire et les consommateurs ne seraient pas protégés, alors qu'il est essentiel d'assurer l'innocuité du produit aux points d'exportation et d'importation.
  - (v) Les kiwis fermes sont généralement associés à une valeur de 6,5° Brix. Cette caractéristique leur permet en principe de résister à la dégradation. La tolérance de 0 % est en cohérence avec la plupart des normes du Codex en vigueur.

Tolérance de 0,5 % pour la catégorie « Extra »

13. Les délégations favorables à une tolérance de 0,5 % pour la catégorie « Extra » ont fait observer ce qui suit :
- (i) La catégorie « Extra » doit être restreinte aux produits de qualité supérieure. La qualité des produits frais baisse naturellement après la récolte et les produits ont tendance à se dégrader pour des raisons d'ordre physiologique.

---

<sup>6</sup> CX/FFV 19/21/4 ; CRD3 (UE) ; CRD4 (République de Corée) ; CRD8 (Communauté de l'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD12 (Thaïlande).

- (ii) Il s'agit là d'un problème de longue date et le changement proposé de 0 % à 0,5 % pour les tolérances est un pas dans la bonne direction ; rien ne garantit toutefois que les produits puissent rester classés dans la catégorie « Extra » à leur arrivée au point de destination.
- (iii) La longue expérience commerciale (avec application d'une tolérance de 0 %) montre qu'une légère dégradation peut survenir y compris pour les produits de la catégorie « Extra ». Il serait donc raisonnable d'autoriser une tolérance de 0,5 % pour les produits de la catégorie « Extra » afin de les distinguer de ceux de la catégorie « I ».

#### Tolérance de 1% pour la catégorie « Extra »

14. Les délégations favorables à une tolérance de 1 % pour la catégorie « Extra » ont fait observer ce qui suit :
- (i) La tolérance proposée est conforme au principe d'équité du Codex en matière de commerce, quelle que soit la complexité de la chaîne d'approvisionnement. Les pratiques commerciales existantes justifient pleinement la valeur de 1 % proposée pour cette catégorie.
  - (ii) Cette tolérance est appliquée depuis plus de trente ans en Amérique du Nord et ailleurs, selon les normes nationales, sans qu'aucun problème commercial n'ait été porté devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
  - (iii) Le Codex a déjà adopté des normes prévoyant des tolérances similaires pour d'autres produits ; la cohérence entre toutes les normes devrait être assurée.
  - (iv) Après la récolte, les produits frais subissent naturellement une déperdition en termes de qualité et ont tendance à se dégrader pour des raisons physiologiques.
15. Le Comité a débattu de l'application pratique d'une tolérance fractionnée de 0,5 % et de la difficulté logistique et statistique qu'entraînerait cette application dans le cadre d'un contrôle de conformité effectué par nombre de fruits (taille de l'échantillon), puisque cela pourrait déboucher sur un résultat correspondant à une portion de fruit (par exemple, 0,5 % de 100 fruits = échantillon de 0,5 fruit) ; or, quand une dégradation est constatée, c'est le fruit entier qui est rejeté. Par ailleurs, il a également été fait observer que les tolérances fractionnées restaient applicables en fonction de la méthode d'échantillonnage adoptée.
16. Sur la proposition d'une délégation de s'en remettre aux organisations nationales de protection des végétaux au motif que la dégradation et la pourriture sont des questions phytosanitaires, le président du GTE a expliqué que la norme portait sur des questions de qualité, les questions phytosanitaires étant déjà couvertes par divers protocoles de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).
17. Le Président a résumé les débats en notant qu'en dépit des divergences exprimées par les délégations, il était généralement admis qu'il fallait combler l'écart entre les tolérances prévues pour les catégories « Extra » et « I », et préciser davantage à quel point de la chaîne d'approvisionnement ces tolérances seraient appliquées, sur la base des expériences et des pratiques commerciales existantes. Il a été proposé au Comité de poursuivre les débats au sein d'un groupe de travail (GT) ad hoc, travaillant en marge de la réunion, et sous la direction de la présidence du GTE (Nouvelle-Zélande), à la recherche d'un consensus sur les questions susmentionnées.
18. Le Comité a examiné en séance plénière le texte proposé pour les tolérances tel que remanié par le GT ad hoc et a pris les décisions suivantes :

#### Section 5.1.1. Catégorie « Extra »

- (i) Suppression des crochets de l'énoncé sur les tolérances, encadrant la phrase « Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes ».
- (ii) Ajout d'un énoncé concernant le point d'application de la norme : « ne s'applique qu'au-delà du point de contrôle à l'exportation », afin de garantir une qualité supérieure au sein de cette catégorie et l'application de la norme dans la pratique commerciale.

#### Section 5.1.2 Catégorie « I »

Suppression du texte relatif à l'application, à savoir « Toutefois, les tolérances en matière de dégradation ne

sont pas admises aux stades de la préparation, du conditionnement, du contrôle des exportations », afin de distinguer la catégorie « Extra » de la catégorie « I », ainsi que pour favoriser l'application de cette disposition dans les pratiques commerciales en vigueur.

19. Les délégations ci-après, sans s'opposer à l'avancement du projet de norme pour les kiwis, ont exprimé leurs réserves :
- (i) L'Union européenne (UE) a exprimé de vives réserves quant aux dispositions autorisant une tolérance à la pourriture pour les kiwis de la catégorie « Extra ». L'UE maintient son point de vue selon lequel une tolérance à la pourriture dans la catégorie « Extra » n'est pas conforme à la notion de catégorie « Extra », qui est un statut spécial reconnu aux produits d'une qualité exceptionnellement élevée. L'UE rappelle que la CAC41 a confirmé que les dispositions relatives à la pourriture dans la catégorie « Extra » sont facultatives et, selon la nature du produit, peuvent s'avérer inapplicables ou superflues. Dans le cas des kiwis, l'expérience acquise au cours de trente ans d'application de la norme CEE-ONU FFV-46 pour les kiwis confirme qu'il est inutile d'introduire une tolérance à la pourriture dans la catégorie « Extra », y compris pour les kiwis parcourant de longues distances. L'UE continuera par conséquent d'appliquer une tolérance zéro à la pourriture pour les kiwis classés dans la catégorie « Extra », conformément à la norme CEE-ONU.
  - (ii) Les États-Unis d'Amérique ont exprimé des réserves quant à la tolérance proposée pour la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans les dispositions relatives à la catégorie « Extra », faisant observer que : i) la tolérance fractionnée de 0,5 % adoptée est difficile à appliquer du point de vue logistique et statistique lorsque le contrôle de conformité s'effectue sur la base du nombre de fruits prélevés pour constituer un échantillon (taille de l'échantillon), car cela pourrait alors ne concerner qu'une portion du fruit (0,5 % de 100 fruits correspondant à un échantillon de 0,5 fruit, par exemple). ii) La tolérance ne reflète pas les pratiques commerciales en vigueur aux États-Unis où, depuis trente-six ans, la tolérance en matière de dégradation, pourriture molle et altérations internes a été fixée à 1,0 % pour l'équivalent aux États-Unis de la catégorie « Extra ». iii) L'adoption d'une tolérance en pourcentage fractionné pour les kiwis de la catégorie « Extra » établirait un précédent intenable, ouvrant la porte à l'adoption future de pourcentages fractionnés dans le Codex, ce que les États-Unis considèrent à la fois comme un problème d'ordre pratique pour les inspecteurs et un écart par rapport à l'usage selon lequel les pourcentages admis pour la catégorie « Extra » sont entiers. Cette position a été soutenue par le Costa Rica, le Chili et la Jamaïque.
  - (iii) La Colombie a exprimé ses réserves concernant l'inclusion des tolérances en matière de pourriture en raison des risques sanitaires et phytosanitaires associés au commerce de produits atteints de pourriture. En l'absence d'une définition au niveau du Codex de ce qui est généralement considéré comme des produits atteints de pourriture, l'inclusion d'une telle disposition dans une norme visant à promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire des produits semble contradictoire. Les tolérances en matière de dégradation faisant partie des ententes entre clients et fournisseurs, elles échappent au champ d'application de la norme Codex.
20. La Nouvelle-Zélande, s'exprimant en tant que président du GTE, a noté que diverses normes nationales étaient appliquées dans le commerce international et que les tolérances proposées ci-dessus (voir paragraphe 18) constituaient un compromis reflétant les préoccupations exprimées par les délégations, à savoir : la catégorie « Extra » correspond à une qualité supérieure ; les aspects pratiques pour le commerce ; la distinction entre catégorie « Extra » et catégorie « I » ; la cohérence par rapport aux autres normes Codex. La norme pour les kiwis étant susceptible de favoriser le commerce équitable, l'adoption des tolérances proposées est recommandée.
21. L'adoption d'une norme assortie de réserves relativement importantes suscitant des inquiétudes, le Président a expliqué que toutes les réserves ne portaient pas sur les mêmes aspects et qu'un consensus avait été atteint, quoique dans des perspectives différentes.
22. Le Secrétariat du Codex a expliqué que selon le Manuel de procédure, les réserves étaient admissibles et que la méthode de recherche du consensus au sein du Codex autorisait le recours à des outils tels que les réserves en cas de désaccord sur des décisions prises, tout en permettant aux normes Codex de poursuivre leur progression dans la procédure par étapes.
- Conclusion**
23. Le Comité a noté que toutes les questions en suspens avaient été réglées et est convenu de renvoyer :
- (i) le projet de norme pour les kiwis à la CAC43 pour adoption à l'étape 8 (Annexe II)

- (ii) le projet de dispositions concernant l'étiquetage au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), pour validation.

#### PROJET DE NORME POUR LES AULX (Point 4)<sup>7</sup>

24. Le Mexique, en tant que président du GTE, a présenté ce point de l'ordre du jour et expliqué que le GTE avait examiné la question de savoir si l'ail fumé était classé ou non dans la catégorie des produits frais. Il a été noté que : (i) le fumage pouvait modifier l'odeur, la couleur et la saveur du produit et donc sa fraîcheur ; (ii) le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) travaillait actuellement à l'élaboration d'une norme pour l'ail séché et déshydraté. Sur la base de ce constat, le GTE est parvenu à la conclusion que l'ail fumé n'était pas un produit frais et devait être exclu du champ d'application de la norme, mais pouvait relever du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV).
25. Le Président a recommandé au Comité de se concentrer sur les questions cruciales relevées au cours de la 20<sup>e</sup> session (inclusion de l'ail fumé dans la norme, dispositions concernant le calibrage, etc.), la norme ayant fait l'objet d'un examen minutieux au cours des deux sessions précédentes.

#### Discussion

##### Ail fumé

26. Les délégations se sont déclarées favorables à l'exclusion de l'ail fumé de la norme.
27. Une délégation a proposé de renvoyer l'élaboration d'une norme pour l'ail fumé au CCPFV pour examen.
28. Le Secrétariat du Codex a expliqué que, selon le Manuel de procédure, les propositions de nouvelles activités devaient être présentées par les membres plutôt que d'être renvoyées par un organe subsidiaire du Codex.
29. Le Comité a débattu et pris note des diverses observations formulées par les délégations, et accepté la proposition du Président de demander à la présidence du GTE (Mexique) de diriger des discussions informelles en marge de la réunion afin de reprendre, le cas échéant, toutes les observations exprimées.
30. Le Comité a examiné le projet de norme révisé section par section. Outre les corrections d'ordre rédactionnel et les précisions apportées pour plus de clarté, le Comité a pris les décisions suivantes :

##### Titre de la norme :

31. Le Comité est convenu d'ajouter le mot « frais » afin de bien distinguer les aulx frais des aulx séchés ou déshydratés.

##### Section 2 – Définition du produit

32. Le Comité est convenu :

- (i) D'ajouter la note de bas de page suivante afin de décrire le bulbe et les caïeux :

- **Bulbe** : gousse couverte par une pellicule semblable à une mince feuille de papier, composée de bulbilles, appartenant au genre et à l'espèce *Allium Sativum* L. *Allium Sativum* L.
- **Caïeu** : bulbilles rassemblées à leur base, formant ce qu'on appelle des bulbes, chaque bulbille étant recouvert d'une enveloppe blanche, parfois rougeâtre, membraneuse, transparente et très fine.

- (ii) De conserver l'emploi des mots « avec ou sans pellicule extérieure », sachant que dans certaines régions, l'ail est commercialisé sans pellicule extérieure.

- (iii) De revoir les définitions et descriptions de « ail frais », « demi-sec », « sec » comme suit :

- **Ail frais** : produit conservant sa teneur en eau et sa turgescence, dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et souple.
- **Ail demi-sec** : produit dont le pédoncule et la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles) ne sont pas complètement secs.
- **Ail sec** : produit dont le pédoncule, la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles), ainsi que la pellicule extérieure de chaque caïeu, sont complètement secs.

---

<sup>7</sup> CX/FFV 19/21/5 ; CX/FFV 19/21/5 Add.1 (Algérie, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Gambie, Iraq, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Suisse, Uruguay) ; CRD6 (Ghana) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande).

#### Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

33. Le Comité est convenu :
- (i) D'ajouter le paragraphe d'introduction (chapeau) suivant : « ce tableau ne s'applique pas à l'ail monobulbe ».
  - (ii) De corriger l'échelle des diamètres en mm et d'indiquer les limites minimales et maximales pour chaque diamètre.
  - (iii) D'ajouter un nouveau code de calibre « N » couvrant les variétés d'aux ayant un diamètre inférieur ou égal à 15 mm ( $\leq 15$ ) afin d'inclure les aux de petit calibre qui sont également commercialisés.

#### Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

34. Le Président a rappelé que cette section avait été longuement débattue.
35. Le Comité est convenu d'adopter les dispositions proposées.
36. La Colombie a réitéré ses réserves concernant les tolérances en matière de dégradation (cf. paragraphe 19(iii)).

#### Section - 7.2.2 Nom du produit

37. Le Comité est convenu de remplacer « type commercial » par « dénomination commerciale » sachant que cette correction devra être effectuée sur toutes les normes adoptées au cours de cette session (voir paragraphes 100 et 101 pour plus de détails).

#### **Conclusion**

38. Le Comité a constaté que toutes les questions d'importance avaient été traitées et est convenu de renvoyer :
- (i) Le projet de norme pour les aux à la CAC43 pour adoption à l'étape 8 (Annexe III).
  - (ii) Les dispositions sur l'étiquetage au CCFL pour validation.

#### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (Point 5)<sup>8</sup>**

39. L'Inde, en qualité de président du GTE, a exposé le point de l'ordre du jour, souligné les progrès obtenus dans l'élaboration de la norme et expliqué qu'une version révisée du projet de norme (CRD10) avait été rédigée sur la base des commentaires soumis durant la session.
40. Le Comité a accepté d'examiner le projet de norme section par section, et de procéder, en tenant compte des commentaires exprimés, aux corrections rédactionnelles appropriées ainsi qu'aux modifications visant à donner plus de clarté et de cohérence au texte ; le Comité est ensuite convenu des décisions ci-après.

#### **Discussion**

41. Un consensus s'est dégagé sur les sections suivantes : Définition du produit (section 2), Dispositions concernant la présentation (section 6), Hygiène (section 9).

#### Section 1 – Champ d'application

42. Le Comité est convenu de supprimer le texte contenant la description des caractéristiques des pommes de terre – forme, coloration de la peau, coloration de la chair, profondeur et couleur de la cavité des yeux – eu égard au fait que la norme s'applique à toutes les variétés commerciales de pommes de terre de conservation, comme indiqué à la section 2 Définition du produit.

#### Section 3.1 – Caractéristiques minimales

43. Le Comité a débattu des différentes dispositions et a pris les décisions suivantes :
- (i) *Germination (point 11)* – Le Comité, ayant noté que la germination est un phénomène naturel qui touche normalement les pommes de terre de conservation sous différentes conditions d'entreposage, a accepté de porter la longueur maximale du ou des germes à 3 mm ;
  - (ii) *Gale commune superficielle de la pomme de terre* (voir point 12, alinéa 8) – Le Comité a noté que la gale poudreuse est une maladie entraînant la mise en quarantaine et est convenu d'insérer la

---

<sup>8</sup> CX/FFV 19/21/6 ; CX/FFV 19/21/6 Add.1 (Algérie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Equateur, Union européenne, Gambie, Honduras, Iraq, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Uruguay, Etats-Unis d'Amérique) ; CRD4 (République de Corée) ; CRD6 (Ghana) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD10 (Inde) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande).

note de bas de page suivante :

*« Les dispositions concernant les parasites et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements, conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) »*

### Section 3.2 - Classification

44. La Section a été modifiée de manière à proposer une classification facultative des pommes de terre de conservation.

### Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

45. Le Comité a noté qu'il existait au niveau mondial de grandes variations concernant les calibres/formes des pommes de terre de conservation et que des codes de calibre avaient pour objet de décrire ces variations, et est convenu d'apporter les clarifications suivantes au texte de cette section :

- (i) Modification du paragraphe décrivant les méthodes de calibrage des pommes de terre de conservation (selon le diamètre, le nombre ou le poids, ou encore conformément aux pratiques commerciales en vigueur), les différentes méthodes de calibrage étant optionnelles.
- (ii) Les codes de calibrage exprimés en chiffres (1, 2, 3, 4) ont été remplacés par des codes exprimés en lettres (A, B, C, D), un descriptif étant attribué à chaque code pour préciser les caractéristiques physiques (taille/forme) des pommes de terre et de pouvoir compter sur des codes plus précis et clairs : A (grosse pomme de terre) ; B (variété sphérique/ronde) ; C (variété allongée) ; D (petite pomme de terre).

### Section 5.1 – Tolérances de qualité

46. Le Comité a discuté du tableau des tolérances de qualité et :

- (i) a noté que la présence de terre sur les produits agricoles frais était strictement réglementée en raison des risques phytosanitaires qui lui sont associés, et accepté de distinguer la terre et les matières étrangères dans la définition des tolérances de qualité. Le Comité a défini une tolérance de 0,25 % pour toutes les catégories.
- (ii) est convenu d'admettre des tolérances de 0,25 % pour la catégorie « Extra » et de 0,50 % pour les catégories « I » et « II »
- (iii) a clarifié les dispositions concernant : les germes (3 mm au plus) et la coloration verte, limitée à 2 mm de profondeur
- (iv) a supprimé les défauts liés aux meurtrissures en cohérence avec la section 3.1 (caractéristiques minimales)
- (v) a supprimé les « taches brunes » et défauts internes incluant mildiou, flétrissement bactérien et pourriture annulaire et/ou cœur noir, ces défauts étant déjà couverts par la disposition 1 (i)a « gel, dégradation, pourriture molle » et 1 (i) d « tâches sous-épidermiques grises, bleues ou noires ».
- (vi) a inséré les notes/note de bas de page suivantes :
  - une note visant à réduire les pourcentages totaux de produits défectueux en raison de a) gel, dégradation, altération interne ou pourriture molle ; b) matières étrangères ; c) terre ; et d) défauts ne devant pas excéder les tolérances totales admises pour les pommes de terre de conservation, dans chaque catégorie.
  - une note visant à préciser que les tolérances de la catégorie « II » s'appliquent aux produits non classés.
  - une note de bas de page en référence à la CIPV (voir paragraphe 42 (ii) ; Section 3.1 – caractéristiques minimales)

47. Le Comité a pris note des réserves suivantes concernant les tolérances de qualité :

- (i) La Thaïlande a exprimé ses réserves concernant les valeurs proposées en matière de tolérances de qualité pour la catégorie « Extra ».
- (ii) Le Costa Rica et le Paraguay ont exprimé leurs réserves concernant le pourcentage proposé pour la tolérance concernant la présence de terre.
- (iii) La Colombie a réitéré ses réserves concernant l'existence de tolérances en matière de dégradation dans

les tolérances de qualité admises (voir paragraphe 19 (iii)).

#### Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

48. Le Comité a adopté la proposition d'adapter cette section en fonction des avancées techniques actuelles en matière de solutions électroniques appliquées dans le commerce. La section a donc été modifiée comme suit :

« Chaque emballage doit porter les indications ci-après, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles, et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture [lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur]. Pour les produits transportés en vrac en conteneur, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport, à moins que ce document ait été remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification devra être lisible électroniquement et facilement accessible.

#### Section 8 - Contaminants

49. Le Comité a adapté le paragraphe concernant les seuils maximaux de résidus de pesticides en fonction des seuils établis au Manuel de procédure.

#### **Conclusion**

50. Le Comité a noté que toutes les questions en suspens avaient été traitées, et est convenu de renvoyer :
- (i) Le projet de norme pour les pommes de terre de conservation à la CAC43 en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe IV)
  - (ii) l'avant-projet concernant les dispositions relatives à l'étiquetage au CCFL, pour validation.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (À L'ÉTAPE 4) (Point 6)<sup>9</sup>**

51. L'Inde, en tant que président du GTE, a présenté ce point de l'ordre du jour et a informé le Comité qu'en réponse aux commentaires présentés, une version révisée de la norme avait été rédigée en vue de son examen par le Comité. L'Inde a également présenté une comparaison entre la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) et l'avant-projet de norme proposé, et a conclu qu'il n'y avait pas de chevauchement ou de contradiction entre les produits visés par les deux normes.
52. L'Arabie saoudite, en tant que co-président du GTE, a fait projeter une courte présentation décrivant les stades de développement des dattes fraîches et précisé que la norme visait les dattes fraîches, pouvant être récoltées à un stade précoce et partiel de maturité (khalal ou bisr et rutab), ou plus tardivement au stade de maturité complète (tamar). Il a en outre été expliqué que le stade tamar pouvait être séparé en stade tamar moelleux et en stade tamar sec, et que la norme proposée ne couvrirait que le stade tamar moelleux.

#### **Discussion**

53. Le Comité a tenu une discussion générale sur la meilleure façon de distinguer les produits visés par le texte proposé de ceux déjà couverts par la norme CXS 143-1985, en faisant en sorte d'éviter les chevauchements entre les deux normes.
54. Certaines délégations ont estimé que : i) le langage utilisé dans la norme CXS 143-1985 pour définir le produit (autrement dit, que les dattes « peuvent » être séchées ou hydratées pour ajuster la teneur en eau) pourrait impliquer que des dattes non transformées et à faible teneur en eau soient également couvertes par la norme, et qu'il n'y avait pas de distinction claire entre les dattes fraîches et les dattes sèches ; (ii) la teneur en eau, de 10 à 25 % au stade tamar tel que proposé dans le projet de norme, était inférieure à la teneur en eau des variétés de dattes au sucre de canne (26 % maximum), comme indiqué dans la norme CXS 143-1985. Ainsi, les dattes fraîches au stade tamar pourraient entrer dans le champ d'application de la norme CXS 143-1985. iii) dans certaines réglementations nationales, les dattes au stade tamar sont classées dans la catégorie des dattes sèches. (iv) les caractéristiques de chaque variété de dattes fraîches peuvent varier considérablement en fonction du climat et de la temporalité de la récolte, mais cet aspect n'est pas pris en compte, en l'état, dans le champ d'application de l'avant-projet de norme.
55. D'autres délégations ont souligné que : (i) la norme CXS 143-1985 couvrait les dattes transformées en catégories dénoyautées ou non dénoyautées et autorisait l'ajout d'ingrédients tels que les sirops de glucose, farine de sucre, huiles végétales, tandis que la norme proposée pouvait couvrir les dattes fraîches n'ayant subi aucun traitement et non dénoyautées. ii) la classification des dattes en dattes fraîches et/ou dattes séchées

<sup>9</sup>CX/FFV 19/21/7; CX/FFV 19/21/7 Add.1 (Algérie, Colombie, Cuba, Union européenne, Gambie, Inde, Iraq, Mexique, Pérou, Somalie, Suisse, États-Unis d'Amérique) ; CRD5 (Philippines) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande) ; CRD14 (CCFFV22 version révisée).

reposait sur des études scientifiques, les dattes fraîches et séchées pouvant facilement être distinguées par des méthodes scientifiques telles que détermination de la teneur en eau, degré Brix, etc.

56. L'Inde a expliqué en outre que, conformément à la norme existante CXS 143-1985, les dattes à forte teneur en eau étaient considérées comme une matière première permettant par la suite d'obtenir la teneur en eau voulue pour le développement de différents produits, via un traitement par déshydratation, ajout d'ingrédients ou additifs.
57. Il a également été proposé de développer une définition de ce que l'on appelle généralement « dattes fraîches », caractérisant les différents stades de maturité (caractéristiques) et le seuil au-delà duquel il faut parler de dattes sèches. Le recours aux méthodes scientifiques efficaces pour étayer cette définition a également été mis en avant.
58. Les délégations ont indiqué que le volume des échanges commerciaux de dattes fraîches était important sur les marchés internationaux et souligné la nécessité d'accélérer l'élaboration d'une norme pour ce produit. Elles ont également insisté sur la nécessité de remplacer les termes employés dans le projet de norme par des termes simples et compréhensibles tels que coloration, maturité/ sucrosité, etc.
59. Compte tenu des points de vue divergents exprimés sur ce sujet, il a été proposé de demander au CCPFV de préciser quel était le champ d'application exact de la norme CXS 143-1985.

### **Conclusion**

60. Le Comité :
- (i) a noté que le champ d'application de la norme devait être précisé et qu'en l'état, l'avant-projet de norme ne pouvait pas être renvoyé à l'étape suivante ;
  - (ii) a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme (CRD14) à l'étape 2 ;
  - (iii) est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en langue anglaise, afin d'examiner les commentaires à venir et les observations exprimées lors de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV, et de réviser l'avant-projet de norme en vue de son examen lors de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.
61. Le rapport du Groupe de travail électronique devra être transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.
62. Le Comité a en outre décidé d'informer le CCPFV des travaux visant à développer une norme pour les dattes fraîches et de lui demander de vérifier si la norme CXS 143-1985 avait été prévue pour couvrir tous les stades des dattes fraîches en fonction des différents teneurs en eau, sachant que le stade khalal ne dépasse pas 85%, le stade rutab ne dépasse pas 45 % et le stade tamar ne dépasse pas 25%, et qu'il s'agit de dattes fraîchement récoltées et consommées sans aucune forme de transformation, sans ajout d'ingrédients et additifs alimentaires.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES IGNAME (À L'ÉTAPE 4) (Point 7)<sup>10</sup>**

63. Le Costa Rica, en qualité de président du GTE, a présenté ce point de l'ordre du jour et informé le Comité qu'une version révisée de la norme avait été élaborée suite aux commentaires transmis au GTE, en vue de son examen par le Comité.

### **Discussion**

64. Le Comité est convenu de réviser l'avant-projet de norme section par section, en tenant compte des commentaires exprimés, et a effectué les corrections rédactionnelles nécessaires ainsi que des modifications visant à améliorer la compréhension et la cohérence du texte, pour en arriver aux décisions exposées ci-après.
65. Un consensus s'est dégagé concernant les sections suivantes : Champ d'application (Section 1), Contaminants (Section 8) et Hygiène (section 9).

### **Section 2 – Définition du produit**

66. Le Comité est convenu d'introduire un nouveau paragraphe comprenant la description de la couleur de la peau et de la chair de l'igname, d'inscrire le terme « *Dioscorea* » et d'insérer une note de bas de page renvoyant à la CIPV (voir paragraphe 42 (ii)).

---

<sup>10</sup> CX/FFV 19/21/8 ; CX/FFV 19/21/8 Add.1 (Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, Union européenne, Iraq, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Pérou, États-Unis d'Amérique) ; CRD5 (Philippines) ; CRD6 (Ghana) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande).

### Section 3.1 – Caractéristiques minimales

67. Le Comité a examiné les différentes dispositions concernant les caractéristiques minimales, et : i) modifié et adapté la terminologie employée (« entières ou en morceaux coupés transversalement ») pour plus de cohérence avec les pratiques commerciales (puce 1). ii) supprimé la caractéristique de qualité « d'aspect frais » ; iii) fusionné la note de bas de page « excluant la fibre de noix de coco, la sciure et autres matériaux de protection » avec la disposition « propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles » (puce 5) pour éviter que ces matériaux soient classés comme matières étrangères ; iv) inséré une nouvelle caractéristique de qualité pour couvrir les attaques de parasites, c'est-à-dire « pratiquement exemptes d'attaques causées par les parasites » (puce 6).

#### Section 3.2.1 Catégorie « Extra »

68. Le Comité est convenu d'ajouter les légers défauts suivants, dans l'ordre suivant :
- (i) Meurtrissures ou surfaces et/ou cicatrices non-transversales, ne dépassant pas pas 5% de la surface du produit ;
  - (ii) Très légers défauts de forme.

### Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

69. Le Comité a pris note des explications selon lesquelles il existe au niveau mondial des ignames de dimensions et de formes variées, le tableau figurant dans cette section ayant pour objet d'inclure toutes les variétés, quelles que soient leurs formes et dimensions. Le Comité a adopté le texte de cette disposition.

### Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

70. Le Comité a débattu des tolérances en matière de dégradation et décidé de maintenir une tolérance de 1 % pour la catégorie « Extra » et, en conséquence, de porter cette tolérance pour la catégorie « I » à 2 %, afin d'établir une distinction entre les deux catégories. Le Comité est aussi convenu d'ajouter 1 % de tolérance supplémentaire concernant la présence de terre et d'impuretés pour les trois catégories, après avoir constaté que, de par leur nature, les ignames ne peuvent normalement pas être nettoyées (lavées) comme d'autres fruits et légumes frais.
71. Le Comité a relevé les réserves suivantes concernant les tolérances de qualité :
- (i) La Colombie et l'Union européenne ont réitéré leurs réserves pour les raisons déjà avancées au paragraphe 19(i) et (iii). La Thaïlande a exprimé ses réserves concernant la disposition autorisant une tolérance pour la dégradation dans la catégorie « Extra ».
  - (ii) Le Costa Rica a exprimé ses réserves concernant le seuil de tolérance de 1% concernant la présence de terre et d'impuretés dans les trois catégories pour des raisons phytosanitaires en lien avec sa législation nationale.

#### Section 7.2.2 – Nom du produit

72. Le Comité est convenu d'inclure « nom du produit » et « nom de la variété et/ou du type commercial » dans la version anglaise de cette section.

#### Section 7.2.4 – Caractéristiques commerciales

73. Le Comité a accepté la proposition d'inclure « type de cuisson (facultatif) » et de supprimer « poids net » de cette section.

### Conclusion

74. Le Comité a estimé que tous les problèmes en suspens avaient été résolus et est convenu de renvoyer :
- (i) l'avant-projet de norme pour les ignames à la CAC43 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe V) ;
  - (ii) l'avant-projet de dispositions concernant l'étiquetage au CCFL pour validation.

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES (Point 8)<sup>11</sup>

75. L'Iran, en qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté ce point de l'ordre du jour et informé le Comité qu'en réponse aux commentaires reçus, une version révisée de l'avant-projet de norme avait

---

<sup>11</sup> CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Algérie, Colombie, Cuba, Costa Rica, Union européenne, Inde, Iraq, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Nouvelle Zélande, Pérou, Suisse, États-Unis d'Amérique; CRD4 (République de Corée) ; CRD5 (Philippines); CRD6 (Ghana); CRD7 (Indonésie) ; Communauté d'Afrique de l'Est (CRD8) ; Maroc (CRD9) ; Union africaine (CRD11) ; Thaïlande (CRD12) ; CRD15 (CCFFV21 version révisée)

été rédigée par le président et le co-président pour examen par le Comité.

## **Discussion**

### Considérations générales

76. Le Comité a débattu de la question de savoir si deux normes distinctes, soit une norme pour les oignons et une autre pour les échalotes, serait une solution plus adaptée que de disposer d'une seule norme applicable aux deux produits.
77. Les délégations favorables à l'établissement de deux normes distinctes ont souligné qu'il était difficile de définir correctement les caractéristiques de deux produits dans un même texte tout en y exprimant clairement ce qui distingue les oignons des échalotes. Ces délégations ont ajouté qu'il serait plus simple de définir séparément les exigences pour les deux produits, et précisé qu'il était plus simple, pour les inspecteurs, d'appliquer des normes individuelles et que cette simplicité faisait partie des objectifs établis au plan stratégique du Codex relatif à la reconnaissance et à l'utilisation des normes Codex. Il a également été rappelé que les aspects commerciaux devaient être pris en compte – à savoir que le prix des échalotes sur le marché international est plus élevé que celui des oignons – et qu'une même norme ne devrait pas mêler les exigences applicables à deux produits distincts.
78. Les délégations favorables au maintien d'une seule norme pour les deux produits ont rappelé que ce choix avait été fait sur la base d'un certain nombre de facteurs, dont, notamment : classification botanique similaire, données disponibles sur l'échalote limitées, rationalisation des ressources du Comité, existence d'un certain nombre de textes du Codex couvrant plusieurs produits dans une même norme. Il a également été signalé que si les oignons et les échalotes appartenaient au même genre, les exigences applicables aux deux produits étaient différentes à certains égards, mais qu'il était possible d'y remédier en établissant des dispositions distinctes dans la norme. Il a également été signalé que la séparation de ces deux produits pourrait avoir des répercussions sur d'autres normes.
79. Après de longs échanges, le Comité est convenu de conserver une seule norme pour les oignons et les échalotes et d'établir, le cas échéant, des dispositions séparées.
80. Le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme section par section en tenant compte des commentaires exprimés et d'effectuer des corrections rédactionnelles, d'amender le texte pour plus de clarté et de cohérence, et de prendre des décisions concernant les paragraphes ci-après :

### Section 2 – Définition du produit

81. Le Comité est convenu des changements suivants :
- (i) Ajout d'*Allium fistulosum* L. à la liste des variétés d'oignons
  - (ii) Ajout des caractéristiques descriptives suivantes pour les oignons et les échalotes :
    - Les oignons et les échalotes se distinguent par leur forme : ronde, allongée, longue, demi-longue.
    - La pellicule extérieure des oignons et des échalotes peut être : blanche, violette, rose, rouge, grise, jaune ou brune.

### Section 3.1 – Caractéristiques minimales

82. Le Comité a débattu des différentes dispositions concernant les caractéristiques minimales, a pris note des différents aspects concernant les caractéristiques minimales et est convenu :
- (i) De remplacer le terme « intacts » par le terme « entiers »
  - (ii) De supprimer « exempts de moisissures et levures », ce point étant couvert par la disposition concernant les parasites.
  - (iii) D'ajouter une nouvelle exigence de qualité : « exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures », afin de tenir compte des défauts provoqués par les températures extrêmes
  - (iv) D'ajouter un nouveau paragraphe « 3.1.1 Suffisamment développés – Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés. Ils doivent être fermes et leur pellicule extérieure doit être sèche et parcheminée ».

### Section 3.2 - Classification

83. Le Comité est convenu d'ajouter une section catégorie « Catégorie Extra » comme suit :

#### 3.2.1 Catégorie Extra

« Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils

*doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à conditions que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.*

*Toutefois, de légers défauts peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :*

- *très léger défaut de forme*
- *très léger défaut de coloration*
- *très légères taches ne couvrant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe*
- *Les oignons doivent être exempts de bulbes doubles et/ou de doubles centres*

#### Section 3.2.2 – Catégorie I

84. Le Comité a ajouté deux défauts admis :
- (i) Pour les oignons, une légère vitrosité limitée à la première couche de chair ;
  - (ii) Pour les oignons, les bulbes doivent être exempts de doubles et/ou doubles centres.

#### Section 3.2.3 – Catégorie II

85. Le Comité a effectué les modifications suivantes :
- (i) Introduction d'un nouveau défaut admis pour cette catégorie : « Pour les oignons, une légère vitrosité limitée à la première couche de chair »
  - (ii) Correction de la valeur concernant les taches indiquées à la septième puce, établie à « 25 % »

#### Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

86. Les modifications suivantes ont été apportées au paragraphe 4.1 :
- (i) Ajout au premier paragraphe de la phrase : « Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur » afin de clarifier les exigences en matière d'étiquetage indiquant le calibre et la méthode de calibrage utilisée.
  - (ii) Précision des diamètres minimaux applicables aux oignons et échalotes.

#### Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

87. Les modifications suivantes ont été apportées :
- a) Ajout d'une Section 5.1.1 Catégorie Extra avec les tolérances respectives et les descriptions suivantes : *Cinq pour cent (5,0 %) en nombre ou en poids, d'oignons ou d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1 %) des produits peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de la Catégorie II ou aux caractéristiques minimales ou encore être atteints de dégradation.*
  - b) Ajout à la Section 5.1.2 Catégorie I, de la phrase : « En outre, quatre pour cent (4 %), en poids, des bulbes peuvent présenter des germes/pousses visibles ne dépassant pas 1 cm »
  - c) Ajout à la Section 5.1.3 Catégorie II de la phrase : « En outre, dix pour cent (10 %), en poids, des bulbes, peuvent présenter des germes/pousses visibles ne dépassant pas 1 cm ».

#### **Conclusion**

88. Le Comité :
- (i) a constaté que l'avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes nécessitait une plus ample révision et n'était donc pas assez avancé pour être renvoyé à l'étape suivante.
  - (ii) a renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 (CRD15) en vue d'un remaniement du texte.
  - (iii) a constitué un GTE présidé par l'Iran et co-présidé par l'Inde, travaillant uniquement en anglais, afin de réviser la norme à la lumière des commentaires qui seront présentés par écrit et des débats ayant eu lieu en séance plénière, en vue de son examen lors de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.
89. Le rapport du GTE devra être transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BAIES (Point 9)<sup>12</sup>**

90. Le Mexique, président du Groupe de travail électronique (GTE), a présenté le point de l'ordre du jour et décrit la procédure employée au sein du GTE pour élaborer le projet de norme. Il a informé le Comité que les coprésidents du GTE avaient examiné les commentaires présentés à l'étape 3 et préparé une version révisée de l'avant-projet de norme (CRD13). Il a été souligné que certains avaient proposé dans leurs commentaires d'élaborer une norme individuelle par baie, tandis que d'autres proposaient d'inclure de nouvelles variétés commerciales dans le projet de norme, ajoutant que ces questions échappaient au cadre du descriptif du projet adopté.
91. Le Comité a tenu une discussion générale axée sur les grandes questions qui mériteraient peut-être d'être dûment examinées lors de l'élaboration de la norme. Les délégations ont exprimé leurs vues sur ce sujet :
- (i) Pour garantir l'aspect inclusif d'une norme au spectre aussi étendu, le CCFFV devrait prendre en compte la définition plus large des baies telle qu'elle est énoncée dans la Classification des aliments destinés à la consommation humaine et animale (CXA 4-1989) développée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR). Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a adopté une approche similaire pour mener à bien les travaux sur l'Annexe V pour les baies relevant du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).
  - (ii) Modifier le titre de la norme comme suit : « baies et autres petits fruits ». Par ailleurs, le champ d'application de la norme doit être examiné avec soin pour veiller à ce que la norme achevée et mise en application ne gêne pas le commerce international.
  - (iii) Le champ d'application de la norme devrait être restreint aux baies telles que définies dans le descriptif du projet, tous les petits fruits n'étant pas forcément des baies.
  - (iv) Les variétés énumérées dans la norme devraient être commercialement viables ; pour obtenir une liste concise, certaines des variétés commerciales énumérées devraient éventuellement être regroupées (exemple : toutes les baies bleues).
  - (v) Toute proposition d'ajout à la liste des variétés commerciales devrait être préalablement examinée, certaines baies étant déjà couvertes par d'autres normes du Codex existantes.
  - (vi) En cas de proposition d'ajout de nouvelles variétés commerciales à la norme, indiquer les éventuelles exigences spéciales.
92. La présidence du GTE a expliqué que la liste des variétés commerciales figurant dans l'avant-projet de norme était fondée sur la liste d'origine du descriptif du projet adopté, et que changer le titre de la norme pour y inclure les petits fruits impliquerait de modifier le champ d'application de la norme. Il a été expliqué qu'afin de garantir l'intégrité des variétés commerciales déjà identifiées au descriptif, les ajouts proposés devraient être préalablement examinés et évalués avant leur introduction dans la norme.
93. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que toute modification apportée à la portée des travaux approuvés dans le cadre du descriptif de projet devrait être notifiée à la Commission par le CCFFV.
94. Le Comité a également examiné la version révisée de l'avant-projet de norme (CRD13) et pris note des préoccupations à résoudre concernant les dispositions suivantes :
- i) **Titre de la norme** – Ajout ou non des autres petits fruits
  - (ii) **Section 1 : Champ d'application** - Examiner la pertinence du deuxième paragraphe du champ d'application (le conserver ou le supprimer)
  - (iii) **Section 2 : Définition du produit** - La liste des variétés commerciales de baies devrait être revue pour : éliminer les chevauchements/répétitions, assurer la rationalisation et inclure les variétés commerciales manquantes.
  - (iv) **Section 3 : Dispositions concernant les exigences de qualité** – pour toutes les dispositions de cette section – assurer la cohérence par rapport à la norme-cadre et aux autres normes du Codex ; évaluer l'utilité d'inclure ou de supprimer certaines caractéristiques de qualité (entiers, fermes, etc.) ; revoir la classification afin de vérifier qu'elle est complète et, le cas échéant, préciser ou signaler des exceptions concernant certains critères (exemple : les panicules de groseilles rouges et blanches doivent être complètes).

---

<sup>12</sup> CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Algérie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Union européenne, Inde, Iraq, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Somalie, Suisse, États-Unis d'Amérique ; CRD4 (République de Corée) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande) ; CRD13 (Mexique, Argentine) ; CRD16 (CCFFV21 version révisée).

v) **Section 5 : Dispositions concernant les tolérances** – Réviser les tolérances proposées pour la catégorie « Extra »

(vi) **Section 6 : Dispositions concernant la présentation** – Réviser les dispositions relatives à l'homogénéité (6.1)

(vii) **Section 7 : Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage** - Réviser les différentes dispositions pour en assurer la cohérence et la conformité aux pratiques existantes.

### **Conclusion**

95. Le Comité a constaté que plusieurs dispositions de l'avant-projet de norme soulevaient des questions essentielles qui nécessitaient un examen plus approfondi, et qu'en l'état, l'avant-projet n'était donc pas assez développer pour être renvoyé à la procédure par étapes.
96. Le Comité est convenu de :
- i) renvoyer l'avant-projet de norme (CRD16) proposé à l'étape 2 en vue de son remaniement ;
  - (ii) constituer un GTE, présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, travaillant en langues anglaise et espagnole, afin d'examiner les problèmes détectés par le Comité et de préparer un avant-projet révisé de norme en vue de son examen lors de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.
97. Le rapport du GTE devra être transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.
98. La Colombie s'est dite préoccupée du fait que plusieurs projets de norme du CCFFV prévoient de mélanger différentes espèces et/ou variétés à l'étape du conditionnement ; or, chaque variété mûrissant à son propre rythme et requérant de conditions d'entreposage particulières, c'est tous les produits d'un emballage qui pourraient être endommagés.

### **DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE GLOSSAIRE DES TERMES UTILISÉS DANS LES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 10)<sup>13</sup>**

99. Le Comité est convenu :
- (i) sur proposition des États-Unis d'Amérique, de reporter l'examen de ce point à la prochaine session afin de pouvoir examiner tous les commentaires exprimés lors de la présente session ;
  - (ii) de confier aux États-Unis d'Amérique la poursuite de l'élaboration du document de travail, en tenant compte de tous les commentaires transmis durant la session.

### **AUTRES QUESTIONS (Point 11)**

#### **Emploi de l'expression « type commercial »**

100. Le Brésil s'est dit préoccupé par l'emploi éventuellement impropre de l'expression « type commercial » dans diverses normes élaborées par le CCFFV, notamment dans la version en langue espagnole, le terme « type » renvoyant à la classification et non à la dénomination.
101. Le Comité est convenu de : (i) différer la décision concernant le remplacement de l'expression « type commercial » par « dénomination commerciale » ; et ii) d'examiner cette question plus en détail lors de la prochaine session, à l'occasion de l'examen du point de l'ordre du jour relatif au glossaire.

#### **Transmission tardive des commentaires (addendas/annexes)**

102. Une inquiétude a été exprimée quant à la transmission tardive, pour cette session, des observations (addendas) formulées en réponse aux circulaires, et il a été indiqué que les délégations ne disposaient pas de délais suffisants pour mener à bien les consultations internes nécessaires. Il a donc été proposé d'exiger que les commentaires (annexes) soient transmis au moins trois semaines avant la réunion.
103. Le Comité a pris note de cette observation.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12)**

104. Le Comité a été informé que les dates et le lieu exacts de la 22<sup>e</sup> Session du CCFFV seront déterminés par le Gouvernement hôte après concertation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>13</sup> CX/FFV 19/21/11 ; CRD3 (EU) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (UA)

**LIST OF PARTICIPANTS****LISTE DES PARTICIPANTS****LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON- PRÉSIDENT - PRESIDENTE:**

Mr Alfonso Guati Rojo Sánchez  
 Director General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 CDMX

**CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANT DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE:**

Mr Cesar Osvaldo Orozco Arce  
 Director de Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 CDMX

**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Dr Hanane Bedjaoui  
 Enseignante-chercheur  
 Université de Biskra  
 Biskra

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mr Andre Bispo Oliveira  
 Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -  
 MAPA  
 Brasília

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Fru Jonathan  
 Président du Comité National du Codex; Secrétaire  
 Général MINMIDT  
 Ministère des Mines, de l'industrie et du  
 Développement Technologique.

Mr Yannick Herve Etabi Bikie  
 Secrétaire Technique CNCOSAC/ Chef de la Cellule  
 des Stratégie de Normalisation  
 Ministère des Mines de l'Industrie et du  
 Développement Technologique  
 Yaoundé

Mr Temfack Edouard  
 Chef de service  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement  
 Technologique  
 Yaoundé

**CANADA - CANADÁ**

Mr Kevin Smith  
 National Manager  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Ottawa

Mr Luc Mougeot  
 Vice-President  
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation  
 Ottawa, Ontario

**CHILE - CHILI**

Ms Claudia Andrea Espinoza Cayulen  
 Profesional  
 Departamento de Negociaciones Internacionales  
 Servicio Agrícola, ganadero – SAG

**COLOMBIA - COLOMBIE**

Eng Johana Arabella Molano Agudelo  
 Profesional Universitario  
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
 Alimentos – INVIMA  
 Dirección de Alimentos y Bebidas

**COSTA RICA**

Mrs Maricruz Ramírez Sánchez,  
 Docente Investigadora  
 Universidad de Costa Rica  
 San Pedro. Montes de Oca

**CUBA**

Mrs Zita María Acosta Porta  
 Especialista del instituto de investigaciones de  
 fruticultura tropical presidenta del comité nacional de  
 normalización de frutas y hortalizas frescas  
 Ministerio de la agricultura. minag  
 La Habana

Mrs Yolisveydi Díaz Cruz  
 Especialista de calidad empresa cítricos caribe  
 Ministerio de la agricultura. minag  
 La Habana

Mrs Lazara Rosa Mateo Matienzo  
Especialista de calidad  
Ministerio de la agricultura. minag  
La Habana

Mrs Marlen Rodríguez Padrón  
Especialista de Calidad del Instituto de  
Investigaciones Hortícolas Liliana Dimitrova  
Instituto de investigaciones Hortícolas Liliana  
Dimitrova

Mrs Susy Vicente Riquelme  
Especialista del registro sanitario  
Ministerio de salud pública min sap  
La Habana

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Marcelo Pazos  
Embajada de Ecuador

#### **EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma  
Administrator  
European Commission  
Brussels

#### **FIJI - FIDJI**

Mr Nilesh Ami Chand  
Chief Plant Protection Officer  
Biosecurity of Fiji  
Suva

#### **FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Roxana Gradinariu  
Second Secretary  
Permanent Representation of Romania to the  
European Union

#### **FRANCE - FRANCIA**

Mrs Malika El Krayass  
DGCCRF  
Paris

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mrs Kerstin Funke  
Administrator  
Federal Office for Agriculture and Food  
Bonn

#### **GHANA**

Dr Joris Gerald Niilante Amissah  
Lecturer  
University of Ghana, Legon  
Accra, Ghana

Mrs Faustina Adjoa-Mansah Atupra  
Principal Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra, Ghana

Mr John Laryea Odai-Tettey  
Principal Regulatory Officer  
Food Drugs Authority  
Accra, Ghana

#### **INDIA - INDE**

Ms Pushpinder Jeet Kaur  
Assistant Director  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Suresh Chandra Khurana  
Consultant  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Devendra Prasad  
Deputy General Manager  
Ministry of Commerce & Industry, Government of  
India  
New Delhi

Dr. Suresh K. Malhotra  
Agriculture Commissioner  
Ministry of Agriculture and Farmers Welfare  
Krishi Bhawan  
New Delhi-110001 India

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mr Changiz Esfandyari  
Ministry of agriculture

#### **ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Rome

Ms Silvia Nicoli  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry  
Rome

#### **JAMAICA - JAMAÏQUE**

Mr Damian Rowe  
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer  
Ministry of Industry Commerce Agriculture and  
Fisheries

#### **KENYA**

Mr Ondanje Bernard Geoffrey  
Director  
AFA  
Nairobi

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Subdirectora de Normas  
Secretaría de agricultura y desarrollo rural  
Ciudad de México

Mrs María Elena Álvarez Jiménez  
Jefe de Departamento de Cultivos Tropicales  
Secretaría de agricultura y desarrollo rural

Mr Christian Camacho Rodríguez  
Inspector de Inocuidad  
Aneberries, A.C.  
Zapopan

Mr Nohel Ernesto Guzmán Niebla  
Inspector de Inocuidad  
Aneberries, A.C.  
Zapopan

Mrs Yazmin Arileidy Hernandez De Lucio  
Gerente de Alimentos  
Asociación de Normalización y Certificación A.C.  
CDMX

Mrs Eztephany Magdalena Mauricio Ruvalcaba  
stand ajo  
Sistema producto ajo/ los rancheros  
Mexico

Mr Sergio Narváez Ávila  
Presidente y Representante no Gubernamental SP  
ajo  
sistema producto ajo

Mr Manuel Reveles Hernández  
Cargo: Investigador Titular C Campo Experimental  
Zacatecas  
Instituto nacional de investigaciones, forestales,  
agrícolas y pecuarias  
Zacatecas

Mrs Ana Cecilia Ríos Vívar  
Gerente de la CONPAPA  
Confederación nacional de productores de papa de la  
República Mexicana  
CDMX

Mr Hostilio Torres Robles  
Asesor  
Sistema producto ajo

Dr Lizbeth Ixchel Díaz Trejo  
Supervisora Médica en Área Normativa  
Secretaría de Salud

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr Mounir Assime  
Head of technical control  
The Food Exports Control and Coordination  
Organization (EACCE)  
Casablanca

Mr Asbbane Mohamed  
Executive at the Plant and Plant Products Control  
Department  
National Office of Food Safety (ONSSA)  
Rabat

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms Desirée Hoefnagel  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
The Hague

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Ms Jacqueline Neave  
Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Mr Shane Olsen  
Manager Plant Exports  
Ministry for Primary Industries

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Adeboyega Moses Adewumi  
Assistant Director  
Nigeria Agricultural Quarantine Service  
Abuja

Dr Vincent Ikape Isegbe  
Director General  
Nigeria Agricultural Quarantine Service  
Abuja

#### **PARAGUAY**

Eng Leticia Soria Cáceres  
Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas  
Frescas  
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de  
Semilla - SENAIVE  
Asunción

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Edna Guiang  
Bureau of Plant Industry

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Dr Jae-eun Mun  
Senior Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Dr Won Jo Choe  
Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Mrs Eun-sil Lee  
Codex Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Mr Sang Sin Lee  
Action Officer(AO)  
National Agricultural Products Quality Management  
Service  
Gimcheon-si

**RUSSIAN FEDERATION –  
FÉDÉRATION DE RUSSIE –  
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms. Olga Barannikova  
General Director Consumer Market Participants Union  
Moscow

Ms Tatiana Zavistyeva  
Institute of nutrition  
Russia

**RWANDA**

Mr Shukuru Bizimungu  
Lecturer  
Mount Kenya University, Kigali Campus  
Kigali

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA  
SAUDITA**

Mr Khalid Alatafi  
Deputy Manager of Organic Production Department  
Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Mohammed Alkhamis  
Director of Registration Support & Food Products  
Evaluation  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Suliman Alkhateeb  
General Director Plant Resources Administration  
Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Abdulaziz Alrabeah  
Senior Food Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Marieme Mbaye Sene  
Chef d'Unité Pharmacovigilance  
Ministère Sante et Action Sociale  
Dakar

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Dr Viera Baricicova  
Senior expert  
Ministry of Agriculture and Rural Development of the  
Slovak Republic  
Bratislava

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Ms Hélène Gonnet  
Scientific Officer  
Federal Office for Agriculture (FOAG)  
Bern

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Dr Suraphong Kosiyachinda  
Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok

Ms Korwadee Phonkliang  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Moses Matovu  
Senior Research Officer  
National Agricultural Research Organization  
Kampala

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Ian Hewett  
Department for Environment Food and Rural Affairs  
Southall, London

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

Mr Stephen Paul Rwabunywenge  
Senior standards officer  
Tanzania bureau of standards  
Dar Es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Dorian Lafond  
International Standards Coordinator  
AMS Specialty Crops Program, AMS Specialty Crops  
Program  
Washington DC

Dr David Ingram  
Consumer Safety Officer  
OFS, CFSAN, FDA  
College Park, MD

**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION  
AND DEVELOPMENT (OECD)**

Dr José Brambila-macías  
Programme Manager  
Trade and Agriculture Directorate, Codes and  
Schemes  
Organisation for Economic Co-operation and  
Development

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –  
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Tania Daniela Fosado Soriano  
Punto de contacto de Codex  
Secretaría de economía  
CDMX

Ms Sofia Pacheco Niño De Rivera  
Directora de Normalización para Industrias Diversas  
Secretaría de Economía  
Ciudad de México

Ms Cielo Angelica Beltrán Zapata  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Ciudad de México

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera  
Programme Specialist Consultant  
FAO/WHO  
Rome

Mr Peter Di Tommaso  
Documents Clerk  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

## PROJET DE NORME POUR LES KIWIS

(à l'étape 8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis, après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les kiwis (aussi appelés actinidia) des variétés (cultivars) issues de *Actinidia chinensis* Planch et *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et de ses hybrides issus d'au moins une d'entre elles, de la famille des *Actinidiaceae* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Les kiwis destinés à la transformation industrielle en sont exclus.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers (mais sans pédoncule) ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau ;
- bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus ;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- pratiquement exempts de parasites (ravageurs)<sup>1</sup> ;
- propres, pratiquement exempts d'attaques des parasites (ravageurs)<sup>1</sup> ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères ;
- d'aspect frais.

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

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les kiwis doivent avoir atteint un degré de maturité satisfaisant selon les caractéristiques de la variété pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

---

<sup>1</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Le fruit doit avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2°Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent <sup>2</sup>.

## 3.2 CLASSIFICATION

Les kiwis sont classés dans les trois catégories suivantes :

### 3.2.1 Catégorie «Extra»

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être au plus de 0,8.

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 et à sa présentation dans l'emballage.

### 3.2.2 Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être au plus de 0,7.

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 et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformations) ;
- de légers défauts de coloration ;
- de légers défauts de l'épiderme, sur au plus 1 cm<sup>2</sup>.
- une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 3.1 ci-dessus. La chair ne doit pas présenter des défauts importants. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent les caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme y compris les fruits aplatis ;
- défauts de coloration ;
- défauts de l'épiderme, sur au plus 2 cm<sup>2</sup> au total ;
- plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance ;
- légères meurtrissures.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les kiwis peuvent être calibrés selon le poids, le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur et emballés en conséquence. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

(A) Pour les fruits calibrés selon le poids :

Concernant les variétés *A. chinensis* et *A. deliciosa* et les hybrides de ces espèces, le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I, et de 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, les écarts de fourchette entre les produits d'un même emballage doivent être limités à :

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur ou égal à 85 g ;

---

<sup>2</sup> Cela garantirait que les fruits atteignent un degré minimum de maturité de 9,5° Brix lorsqu'ils entrent dans la chaîne de distribution.

- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g ;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g ;
- 40 g pour les fruits d'un poids supérieur à 150 g.

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

### **5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes dans les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

#### **5.1.1 Catégorie « Extra »**

Cinq pour cent, 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus zéro virgule cinq pour cent, 0,5 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes].

#### **5.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

#### **5.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2 %, des produits au total peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

### **5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des kiwis peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de calibre.

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **6.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre. Cependant, un mélange de kiwis dont les variétés sont nettement différentes peut être présenté dans un même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

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

### **6.2 Conditionnement**

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les kiwis doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### **6.2.1 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 kiwis.

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

## **7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### **7.1.1 Nom du produit**

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la (des) variété(s) ou de la couleur prédominante de chair.

#### **7.1.2 Origine du produit**

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **7.2 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.

Pour les kiwis expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine

#### **7.2.1 Identification**

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

#### **7.2.2 Nom du produit**

Nom du produit et éventuellement nom de la (des) variété (s) ou de la couleur prédominante de chair.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>5</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.

#### **7.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **7.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé en :
  - poids minimum et maximum des fruits ; ou
  - nombre de fruits, poids net de fruits ; ou
  - calibre et méthode de calibrage utilisés.

#### **7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**

## **8 CONTAMINANTS**

**8.1** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**8.2** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

## **9. HYGIÈNE**

**9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969),

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

<sup>5</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

*Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## PROJET DE NORME POUR LES AULX FRAIS (à l'étape 8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aulx après préparation et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### 2. DÉFINITION DU PRODUIT

**2.1** La présente norme vise les bulbes<sup>1</sup> des variétés commerciales d'ail frais, issues d'*Allium sativum* L., de la famille des *Alliacées*, avec ou sans pellicule extérieure, et pouvant présenter, avec pellicule extérieure, un certain degré de dessiccation externe sans préjudice de la fraîcheur des gousses et caïeux, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement.

**2.2** Les aulx frais constitués de plusieurs gousses et l'ail « Solo » ou monobulbe, sont inclus dans le champ d'application de cette norme. Les aulx verts à feuilles entières n'ayant pas encore développé de caïeux, et les aulx destinés à la transformation industrielle en sont exclus. La norme couvre les types d'aulx frais suivants, classés selon le degré de dessiccation de la pellicule extérieure :

- Ail frais : produit conservant sa teneur en eau et sa turgescence, dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et souple.
- Ail demi-sec : produit dont le pédoncule et la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles) ne sont pas complètement secs.
- Ail sec : produit dont le pédoncule, la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles), ainsi que la pellicule extérieure de chaque caïeu sont complètement secs.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers, et recouverts, le cas échéant, par la pellicule extérieure du bulbe ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- fermes ;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de parasites (ravageurs)<sup>2</sup> et pratiquement exempts d'attaques de dommages causés par les parasites (ravageurs) affectant l'aspect général du produit ;
- 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 ;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exempts de germes visibles ;
- pratiquement exempts de touffes radiculaires longues.
- Pour les aulx secs, les racines doivent être coupées au ras du bulbe. Pour les aulx secs taillés, la

---

<sup>1</sup> Bulbe : gousse couverte par une pellicule semblable à une mince feuille de papier, composée de bulbilles, appartenant au genre et à l'espèce *Allium Sativum* L. *Allium Sativum* L.

Caïeu : bulbilles rassemblées à leur base, formant ce qu'on appelle des bulbes, chaque bulbille étant recouvert d'une enveloppe blanche, parfois rougeâtre, membraneuse, transparente et très fine.

<sup>2</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)

longueur de la tige ne doit pas dépasser 3 cm. Il n'y a pas de prescription concernant la longueur des tiges pour les aulx présentés en tresses.

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

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les aulx doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

## 3.2 CLASSIFICATION

Les aulx sont classés en trois catégories, comme suit :

### 3.2.1 Catégorie « Extra »

Les aulx de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 et à sa présentation dans l'emballage. Les gousses doivent être de forme régulière et [bien nettoyées].

### 3.2.2 Catégorie I

Les aulx de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les caïeux doivent être raisonnablement serrés. Toutefois, de légers défauts peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légères déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ; et
- léger défaut de forme.

### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aulx qui, bien que ne pouvant pas être classés dans les catégories supérieures, correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.

Les aulx peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- légères déchirures sur la pellicule extérieure de la gousse ou absence de pellicule extérieure ne dépassant pas la moitié de la surface ;
- légères taches sur la pellicule extérieure ne dépassant pas la moitié de la surface de la gousse ;
- pas plus de deux caïeux endommagés ;
- lésions cicatrisées ;
- légères meurtrissures ;
- défauts de forme ;
- pas plus de trois caïeux manquants, ou encore un cinquième du nombre total de caïeux dans une gousse, la valeur la plus faible devant être retenue.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aulx peuvent être calibrés en fonction du diamètre (diamètre minimal ou échelle de diamètres), ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode employée. Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative. Ce tableau ne s'applique pas à l'ail monobulbe:

<b>Tableau 1. Calibrage</b>	
<b>Code de calibre</b>	<b>Diamètre en mm</b>
A	75
B	>70-75
C	>65-70
D	>60-65
E	>55-60
F	>50-55
G	>45-50
H	>40-45
I	>35-40
J	>30-35
K	>25-30
L	>20-25
M	>15-20
N	≤15

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquelles l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

#### 5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, 1 % des produits au plus peuvent présenter les caractéristiques de la catégorie II.

#### 5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou encore être atteints de dégradation.

En outre, en poids, une proportion de 1 % au plus des aux peut présenter des caïeux avec des germes visibles de l'extérieur.

#### 5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

En outre, une proportion en poids de 5 % au plus des aux peut présenter des caïeux avec des germes visibles de l'extérieur.

### 5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des aux ne correspondant pas au calibre indiqué sur l'emballage.

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **6.1 HOMOGENÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage ou du lot pour les produits présentés en vrac doit être représentative de l'ensemble.

### **6.2 CONDITIONNEMENT**

Les aux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers 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 toxique.

Les aux doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### **6.2.1 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 aux. Les emballages ou lots doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

## **7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les prescriptions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

#### **7.1.1 Nom du produit**

Quand le produit n'est pas visible de l'extérieur, l'emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ail » et/ou « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec ») et le nom de la variété.

#### **7.1.2 Origine du produit**

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés du même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur ou être portés sur les documents accompagnant les marchandises.

Pour les aux expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin, à moins le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine.

#### **7.2.1 Identification**

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

#### **7.2.2 Nom du produit**

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, tel que « ail », « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec » ou « ail Solo » ;

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

#### **7.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine<sup>4</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **7.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

- Calibre (exprimé par les diamètres minimal et maximal des gousses ou par le code de calibre) ;
- poids net (facultatif).

#### **7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**

### **8. CONTAMINANTS**

- 8.1** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.
- 8.2** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

### **9. HYGIÈNE**

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (à l'étape 8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation après préparation (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les pommes de terre de conservation peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pommes de terre de conservation issues du *Solanumtuberosum* L. de la famille *Solanaceae*f, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur<sup>1</sup> en sont exclues.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 Caractéristiques minimales

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

- entières ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- d'aspect frais et fermes ;
- propres et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible<sup>2</sup> ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)<sup>3</sup>;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement non germées, la longueur des germes ne doit pas dépasser 3 mm ;
- exemptes de défauts externes ou internes affectant l'aspect général du produit, la qualité de conservation et la présentation dans l'emballage, tels que :
  - coloration verte ; une légère coloration vert pâle affleurant sur un huitième de la surface au plus
  - taches brunes

<sup>1</sup> Pommes de terre précoces/primeur : récoltées avant maturité complète et commercialisées immédiatement, sans entreposage préalable, dont la peau peut être facilement retirée.

<sup>2</sup> La matière étrangère exclut les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

<sup>3</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

- crevasses, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau dépassant 4 mm de profondeur
- déformations graves
- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur
- cœurs creux ou noirs et autres défauts internes ;
- gale commune profonde et gale poudreuse<sup>3</sup> de la pomme de terre, sur une profondeur de 2 mm ou plus.
- Gale commune superficielle de la pomme de terre, n'affectant pas plus d'un quart de la surface du tubercule.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention ; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées et avoir une peau saine selon les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, et de la région de production.

### 3.2 Classification

La classification des pommes de terre de conservation est facultative. En cas de classification et conformément à la section 5 - Dispositions concernant les tolérances, les pommes de terre de conservation sont classées dans les catégories suivantes :

- Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre, le nombre et le poids, ou selon les pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque pomme de terre de conservation (en mm), conformément au tableau suivant. Le tableau suivant sert de modèle et peut-être employé de façon facultative.

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (Grosse)	plus de 80
B (Sphérique)	35-80
C (Ovoïde)	25-75
D (Petite)	18-24

Pour assurer l'homogénéité de calibre dans les emballages de 5 kg et moins destinés au consommateur final, l'écart entre les plus grosses et les plus petites pommes de terre ne devra pas dépasser 30 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

## 5.1 Tolérances de qualité<sup>3</sup>

No.	Tolérances de qualité	Pourcentage de produit non conforme, en nombre ou en poids		
		Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
1	<b>(i) Tolérances de qualité et limites pour les pommes de terre de conservation</b> non conformes aux caractéristiques minimales, défauts (d) compris, dont pas plus de :	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	(a) Gel, dégradation, pourriture molle et/ou dégradation interne	1	1	2
	(b) Matière étrangère	0,25	0,50	0,50
	(c) Terre	0,25	0,25	0,25
	(d) Défauts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupures, morsures</li> <li>• Meurtrissures, rugosité</li> <li>• Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires &gt; 5 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune profonde et gale poudreuse &gt; 2 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune superficielle &gt; 25 % de la surface</li> <li>• Germes &gt; 3mm</li> <li>• Coloration verte &gt;1/8 de la surface et pas plus de 2 mm de profondeur</li> </ul>			
2	<b>Tolérances supplémentaires</b>			
	(a) Produits d'une autre variété que celle qui est indiquée sur l'étiquette	2	2	2
	(b) Calibres non conformes au calibre indiqué sur l'étiquette ou marquage	10	10	10

Note : la somme totale de (a), (b), (c) et (d) ne doit pas dépasser la limite établie au point (i). Les tolérances de la Catégorie II s'appliqueront aux produits non classés.

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si calibrage), et éventuellement type de cuisson (si précisé).

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois, un mélange de pommes de terre de conservation de couleurs nettement différentes (à l'exception du vert), peut être conditionné dans un emballage destiné au consommateur final, à condition que les produits soient de qualité homogène, et, pour chaque variété concernée, de même origine.

### 6.2 Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

## 6.2.1 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 pommes de terre de conservation. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

### 7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### 7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « Pomme de terre de conservation », le nom de la variété et/ou du type commercial.

#### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>4</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété.

### 7.2 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, ou sur une étiquette fixée sur la fermeture de l'emballage (si les étiquettes sont placées à l'intérieur des emballages (sacs, filets), elles doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur). Pour les produits transportés en vrac en conteneur, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport, à moins que ce document ait été remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification devra être lisible électroniquement et facilement accessible.

#### 7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>.

#### 7.2.2. Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et peut porter une étiquette indiquant le nom de la variété <et/ou du type commercial>. La forme du tubercule, sphérique, ovoïde, peut être indiquée (à titre facultatif) sur l'étiquette.

#### 7.2.3 Origine du produit

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

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation d'origines différentes et de variétés nettement différentes, le nom de chaque pays d'origine doit figurer à côté du nom de la variété.

#### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- calibre (en cas de calibrage)
- type de cuisson (facultatif)

#### 7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

## 8 CONTAMINANTS

**8.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius. À défaut, les LMR du pays de destination seront appliquées.

**8.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme*

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>5</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

*générale pour les contaminants et les toxines dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CXS 193-1995).*

## **9. HYGIÈNE**

**9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

**9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES IGNAME

(à l'étape 5/8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les ignames après préparation (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les ignames peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux tubercules des variétés commerciales d'ignames de la famille des Dioscoreaceae, issues des espèces *Dioscorea rotundata*, *D. cayenensis*, *D. alata*, *D. esculenta* et *D. trifida*, destinés à être livrés frais au consommateur. Les ignames destinées à la transformation industrielle sont exclues.

La couleur de la peau des ignames varie du blanc cassé au brun et brun foncé. La chair peut être blanc cassé, jaune, rose ou violette. La couleur de certains gros tubercules peut également varier d'une extrémité à l'autre.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 Caractéristiques minimales

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

- Entières ou en morceaux coupés transversalement, à condition que la coupure soit suffisamment cicatrisée ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- fermes ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible, à l'exception des traces de matériaux d'emballage tels que fibre de noix de coco, sciure et autres ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)<sup>1</sup> ;
- pratiquement exemptes d'attaques causées par les parasites ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement non germées.

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

- de supporter le transport et la manutention ; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les ignames doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères

---

<sup>1</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

propres à la variété, à la période de récolte et à la région de production.

### 3.2 CLASSIFICATION

Les ignames sont classées dans les trois catégories suivantes :

#### 3.2.1 Catégorie « Extra »

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

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 5 % au plus de la surface du produit ;
- très légers défauts de forme.

#### 3.2.2 Catégorie I

Les ignames de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 10 % au plus de la surface du produit ;
- légers défauts de forme.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair des ignames.

#### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ignames qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.

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

- coupures ou lésions cicatrisées non transversales sur 15 % au plus de la surface du produit ;
- défauts de forme.

La chair doit être exempte de défauts graves.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les ignames peuvent être calibrées selon le poids ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

Le calibre déterminé en fonction du poids désigne soit le poids individuel de chaque tubercule soit la fourchette de poids des produits contenu dans l'emballage.

Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative :

Code de calibre	Poids (fourchette en Kg)
A	>6
B	>4-6
C	>2,5 – 4
D	> 1,5-2,5
E	> 1,0-1,5
F	>0,75-1
G	>0,50-0,75
H	>0,25-0,50
I	>0,1-0,25
J	>0,05-0,1

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

### **5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives concernant les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

#### **5.1.1 Catégorie « Extra »**

Cinq pour cent, 5 %, en nombre ou en poids, d'ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1%, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes, et un pour cent, 1%, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

#### **5.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes, et un pour cent, 1 %, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

#### **5.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des ignames ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes, et un pour cent, 1 %, des produits peuvent présenter de la terre et autres impuretés.

### **5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories, en cas de calibrage : une tolérance de dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, d'ignames ne répondant pas aux caractéristiques de calibrage, est autorisée.

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **6.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ignames de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Toutefois un mélange d'ignames de couleurs nettement différentes peut être conditionné dans un même emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine.

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

### **6.2 CONDITIONNEMENT**

Les ignames doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les ignames doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### **6.2.1 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 ignames. Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

## **7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

### 7.1.1 Nom du produit

Chaque produit/emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « igname » et, le cas échéant, celui de la ou les variété(s) et/ou du type commercial.

### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>2</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés d'ignames d'origines nettement différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété.

## 7.2 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.

Pour les ignames expédiées en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin, à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine.

### 7.2.1 Identification

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

### 7.2.2 Nom du produit

Nom du produit

Nom de la variété et/ou type commercial

### 7.2.3 Origine du produit

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

Dans le cas d'un mélange de variétés ou d'espèces nettement différentes d'ignames de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété ou espèce correspondante.

### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé en :
  - fourchette de calibres, en kg ; ou
  - code de calibre selon le tableau figurant à la section 4 ; ou
  - selon la méthode de calibrage utilisée.
- Type de cuisson (facultatif)

### 7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

## 8. CONTAMINANTS

**8.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**8.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

---

<sup>2</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>3</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

## **9. HYGIÈNE**

**9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

**9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).