



Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFV 19/21/8
Juin 2019

PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
Vingt et unième session

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES IGNAMES

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Ghana

Les membres et observateurs du Codex souhaitant présenter des observations concernant cet avant-projet à l'étape 3 sont invités à suivre les instructions figurant dans la circulaire CL 2019/65-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019 :
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

I. CONTEXTE

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), réuni à Kampala (Ouganda) pour sa vingtième session¹ en 2017, est convenu d'établir un Groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Ghana, travaillant en anglais et en espagnol, chargé de préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), l'avant-projet de norme pour les ignames, et de recueillir les observations à l'étape 3 en vue de l'examen de la norme lors de la réunion du CCFFV suivante.
2. La CAC, lors de sa quarante-et-unième session (2018)², a adopté la proposition de norme.
3. Le GTE a réuni 23 membres, dont la liste figure à l'annexe 2 des présentes.
4. Le GTE a commencé ses délibérations en janvier 2018 en faisant circuler le premier avant-projet auprès des membres du groupe, qui avaient jusqu'au 2 mars 2018 pour transmettre leurs observations. Six pays membres ont répondu dans les délais. Une deuxième série de consultations a été organisée le 30 avril 2018, les membres ayant jusqu'au 30 mai suivant pour transmettre leurs commentaires. Cinq pays ont donné suite.

II. PRINCIPALES QUESTIONS DÉBATTUES AU SEIN DU GTE

5. Sur la base des observations et suggestions transmises par les membres du GTE durant les deux séries de consultations, il ressort que des préoccupations similaires ont été exprimées concernant : les caractéristiques minimales, les dispositions concernant le calibrage, l'homogénéité, l'origine du produit, le nom du produit et les caractéristiques commerciales. Les questions soulevées sont détaillées ci-après. Par ailleurs, le texte a été mis en conformité avec la Norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

3.1 Caractéristiques minimales

6. Un membre a suggéré de remplacer le terme ~~horizontal~~ par le terme « **transversalement** », le paragraphe devant se lire comme suit : « entières ; cependant, les ignames peuvent être découpés **transversalement**... ». Cette proposition a été acceptée, le terme semblant pertinent.
7. Un membre a proposé de supprimer la partie « ~~à condition que la surface au niveau de la coupe ait suffisamment cicatrisé avec, au plus, 5 mm de chair inutilisable~~ », aucune base scientifique ne permettant d'estimer la surface de la coupe et ce paramètre étant absent des normes, le GTE propose sa suppression.

¹ REP18/FFV, paragraphe 71(i)

² REP18/CAC, paragraphe 66 et Annexe VI.

3.2.1 Catégorie « Extra »

8. Certains membres proposent de supprimer de cette section la phrase « ~~Les ignames doivent être pratiquement exemptes de germes~~ », cette phrase faisant déjà partie des caractéristiques minimales et s'appliquant donc à toutes les catégories. Cette proposition de bon sens a été acceptée et le texte a été modifié en conséquence.

9. Certains membres proposent de remplacer l'expression « ~~coupures ou surfaces comportant des lésions cicatrisées~~ » par l'expression « coupures ou lésions cicatrisées... », les lésions des ignames cicatrisant naturellement. Le GTE a donc effectué la correction demandée.

4. Dispositions concernant le calibrage

10. Un membre a suggéré que le tableau des calibres soit établi en fonction des pratiques commerciales en vigueur et inséré dans la disposition à titre facultatif. Le tableau a été conservé dans le document et son utilisation comme référence reste facultative.

11. Certains membres ont considéré que le code de calibre approprié devait être exprimé en lettres, proposition que le GTE recommande d'accepter.

5.1.1 Catégorie « Extra »

12. Un membre a proposé de supprimer la phrase « ~~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~~ ». Allant dans ce sens, un autre membre a estimé que les ignames de la catégorie « Extra » ne devaient pas du tout être atteintes de dégradation ou pourriture. Ces deux membres ont également estimé que pour des raisons pratiques, et compte tenu des implications qu'entraînerait la commercialisation de produits dégradés, il fallait supprimer la phrase susmentionnée. Ils ont précisé que la pourriture était la conséquence de mauvaises pratiques de manutention après la récolte et que l'acceptation ou non de défauts de ce type relevait des négociations entre clients et fournisseurs, que les normes de qualité n'avaient pas à en tenir compte, et que la pourriture ne devrait pas faire partie des critères d'une norme de qualité et de sécurité des aliments. En conséquence, et compte tenu des débats du Comité lors des sessions précédentes sur ce sujet, le GTE estime que cette question devra être examinée en plénière lors de la vingt-et-unième réunion du CCFFV.

6.1 Homogénéité

13. Un membre a proposé d'inclure le paragraphe suivant : **<Cependant, un mélange d'ignames dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage de vente>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>** Compte tenu des observations reçues à propos de la section 7.1.2, le GTE recommande la poursuite des débats en plénière sur ce sujet à l'occasion de la vingt-et-unième session du CCFFV.

7.1.2 Origine du produit

14. Un membre propose de supprimer le paragraphe suivant : « ~~Dans le cas d'un mélange de variétés d'ignames d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.~~ Ce membre estime qu'il n'est pas recommandé de conditionner des mélanges de variétés d'ignames dans un même emballage car chaque variété a une respiration différente et nécessite des conditions de stockage adaptées, qui peuvent s'avérer bénéfiques pour certaines variétés, mais pas pour d'autres, avec le risque d'altération de l'ensemble des ignames de l'emballage. Cette proposition contredisant le texte de la disposition 6.1 proposé, le GTE recommande de poursuivre la discussion en séance plénière lors de la vingt-et-unième réunion du CCFFV.

7.2.2 Nom du produit

15. Un membre suggère de supprimer le texte suivant de cette section :

~~«Mélange d'ignames, ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'ignames de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents»~~ car chaque variété a une respiration différente et nécessite des conditions de stockage adaptées, qui peuvent s'avérer bénéfiques pour certaines variétés, mais pas pour d'autres, avec le risque d'altération de l'ensemble des ignames de l'emballage. Par conséquent, et parce que cette proposition va dans le même sens que les observations concernant les sections 6.1 et 7.1.2, le GTE recommande de poursuivre le débat en séance plénière lors la vingt-et-unième réunion du CCFFV. Un membre a suggéré qu'une liste de noms communs des différentes espèces couvertes par la norme soit indiquée à cette section, par exemple : igname blanche, igname jaune, grosse, petite, etc. Cette proposition devra être examinée par le CCFFV lors de sa prochaine session.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

16. Certains membres proposent d'inclure l'expression « poids net » dans cette section car il s'agit d'une information commerciale importante que les consommateurs exigent de connaître. Le GTE a accepté cette recommandation.

III. PRÉCONISATIONS

17. Le Groupe de travail recommande au CCFFV21 d'examiner l'avant-projet de norme pour les ignames, en particulier les questions suivantes : i) inclusion ou non d'une tolérance concernant la pourriture et dans quel pourcentage pour la catégorie « Extra », section 5.1.1 des Dispositions concernant les tolérances ; ii) inclusion ou non de mélanges d'ignames de différentes variétés conditionnés dans un même emballage dans la section 6.1 Homogénéité.

Annexe 1

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'IGNAME**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*, *Dioscorea cayenensis*, *Dioscorea alata*, *Dioscorea esculenta* et *Dioscorea trifida*, destinés à être livrés frais au consommateur¹. Les ignames destinées à la transformation industrielle 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 ignames doivent être :

- entières ; toutefois, les ignames peuvent être coupées transversalement à condition que la coupure soit suffisamment cicatrisée ;
- d'aspect frais ;
- 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 ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)² ;
- 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 ;
- exempts 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 :

¹ 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.

²Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés 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).

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

3.1.1 Exigences minimales relatives à la maturité

Les ignames doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, le temps de la 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.

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 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 :

- Des coupures ou lésions cicatrisées sur 20% au plus de la surface du produit ;
- des 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.

Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque tubercule ou à une gamme de poids par emballage. Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative :

Code de calibre	Poids (fourchette en Kg)
A	>1,5
B	>1- 1,5
C	>0,4 – 1
D	≤0,4

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, 5,0%, 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.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, 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 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, 10,0%, 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.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, en cas de calibrage : une tolérance de dix pour cent, 10,0 %, en nombre ou en poids d'ignames ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

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

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ 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'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit <nom de la variété <et/ou type commercial> (facultatif) >.

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 :
 - gamme de calibres, en kg ; ou
 - code de calibre selon le tableau figurant à la section 4 ; ou
 - selon la méthode de calibrage utilisée ;
- Poids net

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁴ 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).

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).

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).

Annexe 2

Liste des participants

	Pays	Délégué(e)	Poste/Fonctions	Courriel
1.	Argentina	Silvia Santos	Official title or position: Coordinadora de la Dirección de Calidad Agroalimentaria Organization or SENASA -	ssantos@senasa.gob.ar
2.	Botswana	Esther Rugara	Principal Scientific Officer – Food Safety	erugara@gov.bw
3.	Brasil	André Bispo Oliveira	Federal Inspector Organization: Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply - MAPA	andre.olviera@agricultura.gov.br
4.	Costa Rica	Johanny Castro Chinchilla Amanda Lasso Cruz Maricruz Ramírez Sanchez	Universidad de Costa Rica Costa Rican Codex Secretariat Teacher - Researcher Post-harvest Physiology Area	johanny.castrochinchilla@ucr.ac.cr alasso@meic.go.cr maricruz.ramirezsanchez@ucr.ac.cr
5.	Dominica	Bristol Lawrence	Official title or position - <i>Manager - Multi-Purpose Packhouse House</i> Organization	blawrence@dexiaexport.com
6.	España	María de Armas Jaraquemada	Jefe de Area. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad	marmas@comercio.mineco.es
7.	Ghana	Dr. Joris Gerald Niilante Amisshah	Lecturer University of Ghana	niilante@gmail.com
8.	Indonesia	Siti Pudjiarti	Quality Control of Agricultural Products, Directorate Processing and Marketing of Horticulture Produce Directorate General of Horticulture, Ministry of Agriculture	subditism@gmail.com
9.	Irán	NADIA AHMADI	Observer STANDARD RESEARCH INSTITUTE	
10.	Jamaica	Damian Rowe		dcrowe@micaf.gov.jm
11.	México	Alberto Ulises ESTEBAN MARINA	Presidente Comité Codex Frutas y Hortalizas Frescas	alberto.esteban@economia.gob.mx
12.		Tania D. Fosado Soriano	Punto De Contacto CODEX MÉXICO	codexmex@economia.gob.mx tania.fosado@economia.gob.mx

13.	Burkina	KAMBIRE Sansan Cyrille Régis Yaguibou Alain Gustave	Senior Officer in charge of National Contact Codex Contact Point/ Phytosanitary and Quality Control/ Department of Plant Protection Ministry in charge of Agriculture Observer Agence Burkinabé de Normalisation (ABNORM)	cyrille_kam@yahoo.fr
14.	Chile	Claudia Espinoza	Posición: Coordinadora Nacional del CCFFV. Institución: Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, Ministerio de Agricultura.	ccffv.chile@sag.gob.cl - claudia.espinoza@sag.gob.cl
15.	República Dominicana	Fátima del Rosario Cabrera	Encargada del Departamento de Alimentos Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) en el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)	Codex.pccdor@msp.gob.do
16.	República de Korea	Lee Eun Sil	Korea, Ministry of Food and Drug Safety Codex Researcher, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety	codexkorea@korea.kr eslee0915@korea.kr
17.	Santa Lucia	Tzarmallah Haynes Joseph	Host Secretariat Saint Lucia Bureau of Standards	
18.	Malaysia	Dee Noo Aiza Hayati Bt Md Noh	Principle Assitant Director Organization: Department of Agriculture	dnoaizahai@yahoo.com ccp_malaysia@moh.gov.my
19.	Nigeria	Omolara Okunlola, Ph.D Sakhiah Binti Md Yusof	Official title or position Deputy Director Observer Ministry of Health Malaysia	florence.arin@gmail.com codexsecretariat@son.gov.ng megesciett@yahoo.com
20.	Perú	Susan Karin Dioses Cordova	SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)	sdioses@senasa.gob.pe
21.	Tailandia	Sasiwimon Tabyam	Observer National Bureau of Agricultural Commodities and Food	
22.	Uganda	Hakim Mufumbiro	Observer Uganda National Bureau of Standards	
23.	USA	Dorian Augustus LaFond	Observer U.S. Department of Agriculture	https://www.ams.usda.gov