

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

---

**ALINORM 99/35A**

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

*Vingt-troisième session  
Rome, 28 juin - 3 juillet 1999*

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

*Mexico (Mexique), 1<sup>er</sup>-5 mars 1999*

**NOTE:** *Le présent rapport inclut la lettre circulaire CL 1999/2-FFV*

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

**CX 5/95.2**

**CL 1999/2-FFV  
Mars 1999**

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées  
Participants à la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

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

Veillez trouver ci-joint le rapport de la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), qui sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session à Rome, du 28 juin au 3 juillet 1999.

## **QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION**

1. **Projet de norme Codex pour les ananas à l'étape 8** (ALINORM 99/35A, par. 24-46 et Annexe II)
2. **Projet de norme Codex pour les pamelos (*Citrus paradisi*) à l'étape 8** (ALINORM 99/35A, par. 47 à 62 et Annexe III)
3. **Projet de norme Codex pour les longanes à l'étape 8** (ALINORM 99/35A, par. 63 à 70 et Annexe IV)
4. **Avant-projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves) à l'étape 5/8** (ALINORM 99/35A, par. 109 à 117 et Annexe V)
5. **Avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes à l'étape 5/8** (ALINORM 99/35A, par. 146 à 155 et Annexe VI)
6. **Avant-projet de norme Codex pour les papayes à l'étape 5/8** (ALINORM 99/35A, par. 156 à 167 et Annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des normes susmentionnées doivent le faire par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, dixième édition, pages 30 à 32) et les adresser au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius (FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39 06 5705 4593, mél.: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)) **avant le 31 mai 1999**

6. **Avant-projet de norme Codex pour les asperges à l'étape 5** (ALINORM 99/35A, par. 71 à 87 et Annexe IX)
7. **Avant-projet de norme Codex pour les oranges, y compris un guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation à l'étape 5** (ALINORM 99/35A, par. 88 à 198 et Annexe X)

8. **Projet de norme Codex pour les physalis à l'étape 5** (ALINORM 99/35A, par. 132 à 145 et Annexe XI)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourrait avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions des avant-projets de norme susmentionnés, doivent le faire par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, dixième édition, page 26) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39 06 5705 4593; mél.: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)) **avant le 31 mai 1999**

**DEMANDES D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATION**

1. **Projet de norme Codex pour les pomelos (Section 3 - Calibrage) à l'étape 6;** (ALINORM 99/35A, par. 54 à 57 et 62 et Annexe VIII.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les adresser **avant le 31 juillet 2000** au Président du Comité à l'adresse suivante:

Lic. Carmen Quintanilla Madero  
Directora General de Normas  
Secretaria de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puento de Tecamachalco n.6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
C.P. 53950 México, Estado de México  
Télécopie: (525) 729 94 84

En outre, nous vous prions d'adresser copie de vos observations au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39 06 5705 4593, mél.: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

### QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-TROISIÈME SESSION

Le Comité:

- Est convenu de soumettre les projets de normes Codex pour les **ananas**, les **pomelos** et les **longanes** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 8 (par. 46, 62 et 70 respectivement);
- Est convenu de soumettre les avant-projets de normes Codex pour les **tiquisque (blancs et mauves)**, les **pitahayas jaunes** et les **papayes (avant-projet de norme Codex révisée)** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 8 (par. 117, 155 et 167 respectivement);
- Est convenu de soumettre les avant-projets de normes Codex pour les **asperges, les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation et les physalis** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 5 (par. 87, 198 et 145 respectivement);
- Est convenu de transmettre des propositions d'élaboration de normes Codex pour les **pommes, les raisins de table et les tomates** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session en tant que nouvelles activités (par. 186);
- Est convenu que deux documents de travail concernant respectivement l'établissement de tolérances de calibre et la définition des termes utilisés dans les normes relatives aux produits frais seraient distribués pour observations et information avant la prochaine session du Comité (par. 176 et 179);
- Est convenu que la Section 8 Hygiène figurant dans toutes les normes soumises à son examen devrait être modifiée conformément à la décision prise par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa trentième session (par. 17).

### AUTRES QUESTIONS

Le Comité:

- Est convenu de renvoyer la **Section 3 - Calibrage du projet de norme Codex pour les pomelos (*Citrus paradisi*)** à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité à sa prochaine session, en vue d'inclure le code correspondant au nombre de fruits comme autre méthode possible de calibrage, compte dûment tenu des pratiques commerciales en vigueur à l'échelle internationale et des débats de la CEE(ONU) sur cette question (par. 57 et 62 respectivement).
- Est convenu de renvoyer le **Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais** à l'étape 6 et l'**avant-projet d'Annexe II sur les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection** à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen lors de la prochaine session du Comité dans une lettre circulaire distincte (par. 173)
- Est convenu de renvoyer l'**avant-projet de norme Codex pour le manioc** à l'étape 3 de façon que la délégation du Costa Rica puisse en revoir le libellé en fonction des changements décidés lors de la présente session du CCFFV et de le redistribuer pour observations à l'étape 3 dans une lettre circulaire distincte

- Est convenue de modifier la **Section 6.1 Emballages destinés au consommateur de la Section Etiquetage du projet de norme Codex pour les ananas** et de transmettre cette décision au Comité du Codex sur l'étiquetage de denrées alimentaires (par. 40 à 43)
- Est convenu de modifier le libellé de la Section 7 Contaminants de toutes les normes soumises à son examen et de communiquer cette décision au CCFAC et au CCPR pour approbation (par. 84 et 85)
- A noté que les **projets de norme Codex pour les limes et les pamplemousses** étaient maintenus à l'étape 7, de façon que les sections figurant entre crochets puissent être examinées et arrêtées par le Comité à sa prochaine session (Note du Secrétariat, page 24).

## TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION.....	1
OUVERTURE DE LA REUNION.....	2-4
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	5-8
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DU COMITE EXECUTIF ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	
Le Comité exécutif et autres comités du codex.....	9-11
Autres organisations internationales :	
• Commission économique des Nations Unies pour l'Europe CEE(ONU).....	12-20
• Communauté européenne CE.....	21
Norme CEE(ONU) pour les agrumes.....	22
Norme CEE(ONU) pour les asperges.....	23
EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX, A L'ETAPE 7	
• Projet de Norme Codex pour l'ananas.....	24-46
• Projet de Norme Codex pour les pomelos ( <i>Citrus paradisi</i> ).....	47-62
• Projet de Norme Codex pour les longanes.....	63-70
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX, A L'ETAPE 4	
• Avant-projet de norme Codex pour les asperges.....	71-87
• Avant-projet de norme Codex pour les oranges, y compris un Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation.....	88-108
• Avant-projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves).....	109-117
• Avant-projet de norme Codex pour les yuccas.....	118-131
• Avant-projet de norme Codex pour les uchuvass.....	132-145
• Avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes.....	146-155
• Avant-projet de norme Codex révisée pour les papayes.....	156-167
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR:	
• Le Projet de Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais et Appendice II (Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection).....	168-173
• L'établissement de tolérances de calibre.....	174-176
• La définition des termes employés dans les normes Codex.....	177-179
PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION.....	180-188
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	189-190
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	191

## LISTE DES ANNEXES

	<u>Page</u>
I - LISTE DES PARTICIPANTS.....	29
II - PROJET DE NORME CODEX POUR LES ANANAS .....	41
III - PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMELOS ( <i>CITRUS PARADISI</i> ) .....	47
IV - PROJET DE NORME CODEX POUR LES LONGANES.....	52
V - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TIQUISQUES (BLANCS ET MAUVES)....	57
VI - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS JAUNES.....	62
VII - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAPAYES.....	68
VIII- PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMELOS ( <i>CITRUS PARADISI</i> ) – (AMENDEMENTS A LA SECTION 3 – CALIBRAGE) .....	73
IX - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES .....	74
X - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES Y COMPRIS GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES CAUSES PAR LA CONGELATION.....	81
XI - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS.....	88
XII - LISTE DES PRIORITES CONCERNANT LA NORMALISATION DES FRUITS ET DES LEGUMES FRAIS.....	94

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa huitième session à Mexico (Mexique) du 1er au 5 mars 1999, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. La session a été présidée par M. Martial Murfin, Directeur des affaires internationales, Ministère du commerce et de la promotion industrielle. Quatre-vingt-cinq représentants de 27 pays membres et de trois organisations internationales étaient présents. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée au nom du Gouvernement mexicain par M. Raul Ramos Tercero, Sous-Secrétaire des normes, de l'industrie et du commerce international au Ministère du commerce et de la promotion industrielle. M. Ramos Tercero a souligné l'important travail réalisé par le Comité dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes frais, dont témoignait l'intérêt croissant que suscitaient les activités du Comité et la participation toujours plus active des pays membres à ses travaux. Il s'agissait de définir un langage commun pour décrire et normaliser divers produits frais de façon à faciliter leur accès aux marchés.

3. M. Jose Ignacio Campillo Garcia, Sous-Secrétaire de la réglementation et de la promotion sanitaires, au Ministère de la santé, s'est également adressé au Comité. M. Campillo a souligné les relations entre la santé, l'alimentation et le commerce et la nécessité de normes protégeant la santé du consommateur et facilitant en même temps le commerce international.

4. M. Augusto Simoes Lopes Neto, Représentant de la FAO au Mexique, s'est adressé au Comité au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). L'orateur a évoqué les activités de la FAO dans le domaine des fruits et légumes frais. Il a mentionné à cet égard différentes activités visant à améliorer l'information sur la composition chimique des fruits et légumes, qui occupaient une place importante dans la production et le commerce des denrées alimentaires. Il a rappelé également l'assistance technique fournie par la FAO dans le domaine de l'assurance de qualité et de l'innocuité des fruits et légumes frais et l'exécution de programmes visant à améliorer l'état nutritionnel de la population. Le Représentant de la FAO a souligné le rôle joué par les normes Codex dans la normalisation des denrées alimentaires au niveau international et le fait que l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accords SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) les reconnaisse comme points de référence pour résoudre les différends dans le domaine de l'innocuité des denrées alimentaires. Pour conclure, il a évoqué les activités du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, donnant un bref aperçu du travail accompli par ce Comité ainsi que des principaux sujets de discussion de sa présente session, en souhaitant aux participants plein succès dans leur travail.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

5. Le Secrétariat a informé le Comité de l'addition de deux documents de travail à l'ordre du jour provisoire, à savoir: **a)** point 2b) de l'ordre du jour, document de travail CX7FFV 99/3-Add.1, *Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais résultant des activités de la CEE* et **b)** point 3 a) de l'ordre du jour, document de travail CX/FFV 99/7-Add.1 *Dispositions relatives au calibrage*.

6. A propos du point 7 de l'ordre du jour, Autres questions et travaux futurs, le Comité a accepté d'examiner et d'arrêter à sa huitième session les sections entre crochets des avant-projets de normes Codex pour les limes et les pamplemousses, qui avaient été avancés à l'étape 8 lors de la septième session du Comité.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> CX/FFV 99/1

<sup>2</sup> ALINORM 99/35, par. 28 et 34



7. Le Comité a accepté d'examiner le point 5 a) de l'ordre du jour intitulé *Document de travail sur la nécessité d'un Code d'usages spécifique pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais* après avoir examiné le point 2 de l'ordre du jour.

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour ainsi révisé.

### **QUESTIONS INTÉRESSANT LE COMITÉ DÉCOULANT DU COMITÉ EXÉCUTIF ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

9. Le Comité a été informé qu'à sa quarante-cinquième session (Rome, Italie, 3-5 juin 1998), le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration d' *Avant-projets de normes pour les tiquisques (blancs et mauves), le yucca, l'uchuva et le pitahaya jaune* en tant que nouvelle activité du Comité. Ces documents ont été distribués à l'étape 3 par le Secrétariat du Codex. A sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif a également avancé à l'étape 5 les *Avant-projets de norme Codex pour les ananas (révisée), les pomelos et les longanes*, qui ont ensuite été distribués à l'étape 6 par le Secrétariat du Codex.

10. Le Comité a pris note de la décision du Comité exé cutif de confier la tâche de transformer la *Norme régionale Codex pour les champignon frais "chanterelles"* en norme Codex mondiale au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, à la demande du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés à sa dix-neuvième session (Washington, Etats-Unis, 16-20 mars 1998) <sup>4</sup>. Le Comité a accepté d'ajouter ce produit à sa liste des produits devant faire l'objet en priorité d'une norme Codex et d'envisager d'élaborer cette norme à sa prochaine session, au titre du point 6 de son ordre du jour, Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une norme Codex.

11. Le Comité a également pris note de la décision du Comité exécutif de confier la tâche d'élaborer un *Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des produits frais* et un *Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes prédécoupés* au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire . A cet égard, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a exprimé l'opinion, à sa trentième session (Washington, Etats-Unis, 2-24 octobre 1997) que ces documents devraient être rédigés en étroite collaboration avec le CCFFV <sup>5</sup>. En ce qui concerne la coopération entre le CCFH et le CCFFV pour l'élaboration de ces codes, le Secrétariat a informé le Comité que ces documents seraient distribués à l'étape 3 avant la prochaine session du CCFH et communiqués au CCFFV après examen par le CCFH.

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

#### Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE(ONU))<sup>6</sup>

12. Le document de travail établi par le Secrétariat d u Codex résumait les questions intéressant le Comité découlant des cinquante-troisième (Genève, Suisse, 12-14 novembre 1997) et cinquante-quatrième (Genève, Suisse, 9-11 novembre 1998) sessions du Groupe de travail sur la normalisation des produits périssables et l'amélioration de leur qualité, ainsi que de la première session du Comité de la CEE(ONU) pour le développement du commerce, de l'industrie et des entreprises (Genève, Suisse 9-11 décembre 1997) et de la quarante-quatrième session de la Réunion d'experts de la CEE(ONU) sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais (Genève, Suisse, 2-6 novembre 1998).

---

<sup>3</sup> CX/FFV 99/2

<sup>4</sup> ALINORM 99/27, par. 68

<sup>5</sup> ALINORM 99/13, par. 109

<sup>6</sup> CX/FFV 99/3

13. Le représentant de la CEE(ONU) a informé le Comité de l'achèvement de la réforme de la CEE(ONU). Les Etats membres de la CEE(ONU) continuaient à accorder la priorité la plus élevée aux travaux sur les normes de qualité des produits agricoles, ce dont témoignaient des événements récents :

- Le Président du Groupe de travail de la CEE(ONU) sur la normalisation des produits périssables et l'amélioration de la qualité (WP.7), M. Vilchez-Barros (Espagne), avait été élu vice-président du Comité sur le développement du commerce, de l'industrie et des entreprises.
- Le mandat permanent des réunions d'experts travaillant sous les auspices du WP.7 avait été confirmé. En même temps, ces groupes avaient été rebaptisés "sections spécialisées".
- Le nouveau poste du Secrétariat alloué au service du WP.7 et de ses sections spécialisées était pourvu à titre permanent depuis le 1er juillet 1998.
- Une page d'accueil présentant les activités de la CEE(ONU) avait été créée; elle donnait accès à la plupart des normes de la CEE(ONU) ainsi qu'à des informations pertinentes sur les réunions de la CEE(ONU) (<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.htm>).

14. Le représentant de la CEE(ONU) a informé le Comité qu'à sa cinquante-quatrième session, le Groupe de travail de la CEE(ONU) sur la normalisation des produits périssables et l'amélioration de la qualité avait décidé de retirer la proposition de changer le titre des normes CEE(ONU) en normes ONU, compte tenu de la réponse du Conseiller juridique de l'Organisation des Nations Unies sur cette question.

15. Le représentant de la CEE(ONU) a souligné la participation de pays extérieurs à la région de la CEE aux groupes de la CEE(ONU). La quarante-quatrième session de la Réunion d'experts sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais avait rassemblé des délégations de 26 pays, dont l'Afrique du Sud, le Chili, le Mexique, la Nouvelle-Zélande et la Thaïlande. Il a affirmé que tous les Etats Membres de l'Organisation des Nations Unies pouvaient participer aux travaux de la CEE(ONU) sur la normalisation des produits périssables avec des droits égaux.

16. Le représentant de la CEE(ONU) a noté, en outre, qu'à son avis la coopération entre la CEE(ONU) et les secrétariats du Codex avait très bien fonctionné, comme en témoignaient les travaux sur les agrumes et les asperges. Il a souligné que le Secrétariat de la CEE(ONU) continuait à faire tout son possible, dans les limites de son mandat, pour éviter les doubles emplois. Il a signalé, toutefois, que ces efforts ne seraient suivis d'effets que s'ils étaient appuyés par les pays décidant des programmes de travail des différentes organisations internationales.

17. La délégation suisse s'est félicitée de la coopération entre les secrétariats du Codex et de la CEE(ONU). Toutefois, elle a insisté sur la nécessité d'éviter les doubles emplois et d'assurer par conséquent la rentabilité des travaux des deux organisations, qui devraient aboutir à l'élaboration d'une seule norme commerciale internationale par produit.

18. La délégation chilienne a relevé le haut niveau technique des débats des réunions de la CEE(ONU). Toutefois, ces débats avaient parfois tendance à s'éloigner des questions purement techniques et commerciales, comme dans le cas des oranges vertes, ce qui ralentissait la mise au point de la norme.

19. L'observateur de la Communauté européenne, s'est inquiété au nom des Etats membres de l'Union européenne de l'élargissement du mandat du CCFFV. Il a rappelé que la CEE(ONU) était une organisation qui fixait des normes pour les fruits et légumes frais depuis plus de cinquante ans et que les Etats membres de l'UE s'inquiétaient tout particulièrement du risque de double emploi, qui entraînait un gaspillage des ressources et une certaine confusion dans le commerce international. L'observateur a noté que la coopération s'améliorait et qu'il fallait veiller à ce que les travaux relatifs aux normes de la CEE(ONU) et du Codex se complètent plutôt que de s'opposer. Il a été d'avis que

la terminologie des normes Codex devrait être alignée sur celle des normes CEE(ONU) chaque fois que possible.

20. La délégation mexicaine, appuyée par la délégation du Costa Rica, a exprimé l'opinion que les normes de la CEE(ONU) devraient être utilisées par le Codex comme point de départ pour élaborer ses propres normes, ce qui permettrait d'harmoniser les normes de la CEE(ONU) avec les normes correspondantes du Codex. A cet égard, la délégation chilienne a signalé que les normes de la CEE(ONU) étaient opérationnelles *de facto* sur le plan international, tandis que les normes Codex étaient des normes internationales *de jure*, comme mentionné dans la réponse du Conseiller juridique de l'Organisation des Nations Unies à la demande formulée par la CEE(ONU) tendant à ce que ses normes s'intitulent normes des Nations Unies.

#### Communauté européenne (CE)<sup>7</sup>

21. Le représentant de la Communauté européenne a informé le Comité des activités de la CE en matière de normalisation des fruits et légumes frais depuis la dernière session du Comité. Ces activités étaient décrites de manière plus détaillée dans le document de travail CX/FFV 99/3-Add.1. Il a également informé le Comité que la CE fondait ses normes et ses règlements sur les dispositions énoncées dans les normes de la CEE(ONU).

### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE DES NATIONS UNIES - NORME CEE(ONU) POUR LES AGRUMES (FFV-14)**<sup>8</sup>

22. Le représentant de la CEE(ONU) a donné un bref aperçu des débats de la quarante-quatrième session de la Réunion d'experts CEE(ONU) sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais relatifs à la révision de la norme CEE(ONU) pour les agrumes. A cet égard, il a informé le Comité que des informations plus détaillées lui seraient fournies lorsqu'il débattrait de l'avant-projet de norme Codex pour les oranges au titre du point 4 b) de son ordre du jour.

### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE DES NATIONS UNIES – NORME CEE(ONU) POUR LES ASPERGES (FFV-04)**<sup>9</sup>

23. Le représentant de la CEE(ONU) a donné un bref aperçu des débats de la quarante-quatrième session de la Réunion d'experts de la CEE(ONU) sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais relatifs à la révision de la norme CEE(ONU) pour les asperges. A cet égard, il a informé le Comité que des informations plus détaillées lui seraient fournies lorsqu'il débattrait de l'avant-projet de norme Codex pour les asperges au titre du point 4 a) de son ordre du jour.

### **EXAMEN DES PROJETS DE NORME CODEX À L'ÉTAPE 7**

#### **PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR L'ANANAS**<sup>10</sup> (Point 3 a) de l'ordre du jour)

24. Le Comité a rappelé que le projet de norme avait été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session, puis il a examiné la norme section par section à la lumière des observations reçues à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 1998/28-FV. Il a décidé d'y apporter les modifications ci-après:

#### Titre

25. Le Comité est convenu que le nom scientifique figurant entre parenthèses devrait suivre le nom courant afin d'éviter tout risque de confusion entre les différents noms courants indiqués dans la version espagnole.

<sup>7</sup> CX/FFV 99/3-Add.1

<sup>8</sup> FFV-14 (CX/FFV 99/3)

<sup>9</sup> FFV-04 (CX/FFV 99/3)

<sup>10</sup> ALINORM 99/35-Annexe VIII, CX/FFV 99/4 (observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne et de la République tchèque), Document de séance 1 (Mexique), Document de séance 6 (Argentine), Document de séance (États-Unis) et Document de séance 8 (Costa Rica)

## **Section 1 - Définition du produit**

26. Le Comité est convenu que le nom scientifique du produit devrait être *Ananas comosus L.* (au lieu de Merr.), et que la famille devrait être "*Bromeliaceae*" dans la version espagnole (au lieu de *Bromeliaceas*).

### **Section 2.1 - Spécifications minimales**

27. Le mot "entier" étant suivi de l'expression "avec ou sans la couronne", le Comité a échangé des vues sur la question de savoir si la norme devait autoriser les ananas dépourvus de couronne. L'observateur du COLEACP a exprimé son désaccord avec une telle disposition, alléguant qu'elle altérerait la qualité générale du fruit et ne correspondait pas à la pratique courante sur le marché, notamment dans les pays africains exportant vers le marché européen. L'observateur a exprimé l'opinion qu'à ce jour, aucune justification n'avait été fournie à l'appui de l'exportation ou de l'importation d'ananas sans couronne alors que les ananas pourvus de leur couronne représentaient la plus grosse partie du commerce international. Les délégations française et indienne ont également indiqué qu'elles n'autorisaient pas l'ablation de la couronne, qui pouvait endommager le fruit.

28. Plusieurs délégations ont souligné, toutefois, que des ananas dépourvus de couronne avaient été commercialisés dans leur pays et étaient exportés depuis plusieurs années sans problème et que la norme devrait refléter les pratiques actuelles. Le Comité est donc convenu de conserver le libellé actuel qui mentionne les ananas sans couronne.

29. Au lieu de dommages causés par de basses températures, on a préféré parler de dommages causés par des températures élevées et/ou basses afin de couvrir toutes les altérations possibles dues à des températures inappropriées. On a précisé également que la coupe du pédoncule devait être "transversale, droite et nette".

30. A la section 2.1.1, le Comité a examiné les spécifications relatives à la maturité physiologique et est convenu de supprimer la référence à la "pulpe blanche", sensée indiquer un degré de maturité insuffisant, étant donné que cette couleur est caractéristique de plusieurs variétés. Une note de bas de page a été ajoutée, sur proposition de la délégation thaïlandaise, pour signaler que la pulpe poreuse n'était pas un défaut dans certaines variétés comme la variété Queen. L'expression "pulpe aqueuse" a été supprimée, car elle ne correspondait pas aux caractéristiques des fruits trop mûrs.

31. Le Comité est convenu de remplacer l'expression "et de maturité" par "et être dans un état tel", à des fins d'harmonisation avec les autres normes relatives aux fruits frais.

32. Toujours dans la section 2.1.1, on a ajouté après «à la variété» «au type commercial», compte tenu des nombreux types commerciaux d'ananas.

### **Section 2.1.2 - Critères de maturité**

33. Les délégations de la Malaisie et de l'Inde ont proposé de ramener la teneur totale en solides solubles de 12 à 10° Brix, ce qui correspondait à certaines variétés commercialisées dans ces pays. Plusieurs délégations ont souligné, toutefois, que la valeur de 12°Brix était un minimum pour garantir la maturité du fruit et le Comité est convenu de conserver cette valeur.

34. Le Comité a accepté la proposition de la délégation mexicaine de spécifier que l'échantillon de jus prélevé devait être représentatif de l'ensemble du fruit. Il est convenu également que, comme il existait diverses méthodes pour déterminer le degré Brix, il était préférable de ne pas spécifier dans la norme la méthode employée.

### **Section 2.2.1 - "Catégorie Extra"**

35. A la section 2.2.1, le Comité est convenu d'inclure une note expliquant que le calibre consistait à enlever quelques feuilles du sommet de la couronne. La délégation indienne a exprimé l'opinion qu'il fallait tenir compte de l'intérêt des consommateurs et des négociants et a proposé limiter la longueur de la couronne à une fourchette de 50 à 100 pour cent de la longueur du fruit.

### **Sections 2.2.2 Catégorie I et 2.2.3 Catégorie II**

36. Le Comité est convenu que "les tâches de soleil" devraient figurer parmi les "légers défauts de coloration" plutôt que les "légers défauts de l'épiderme".

### **Section 3 - Calibrage**

37. Le Comité est convenu de mentionner dans une note de bas de page le cas des variétés de petite taille (Victoria et Queen) dont le calibre minimal pouvait être inférieur à celle citée dans la norme. La délégation d'Afrique du Sud a proposé de fixer le calibre minimal à 250 grammes, ce qui correspondait à certaines variétés du type Queen produites dans ce pays. Le Comité est convenu de remplacer 400 grammes par 250 grammes pour les variétés de petite taille.

38. Le Comité a approuvé la proposition des délégations des Etats Unis et du Costa Rica d'inclure un paragraphe faisant état de l'homogénéité dans un même emballage des ananas emballés par calibre, afin de tenir compte des pratiques commerciales en vigueur.

### **Section 4 - Tolérances**

39. La délégation du Costa Rica a proposé de parler de tolérances non pas dans chaque emballage mais dans chaque lot, dans la mesure où les tolérances n'étaient pas applicables à un emballage unique, mais à la totalité de l'échantillon prélevé aux fins d'inspection. Le Comité a approuvé cette proposition.

### **Section 6 - Marquage ou étiquetage**

40. La délégation du Costa Rica a signalé que dans la plupart des cas, les ananas n'étaient pas préemballés pour le consommateur final et que la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ne devait pas être appliquée à un seul fruit. Par conséquent, elle a proposé de réunir les sections relatives aux emballages destinés aux consommateurs et aux emballages non destinés à la vente au détail, et de ne plus mentionner la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

41. La délégation canadienne a exprimé quelque inquiétude à propos de ce changement dans la mesure où la Norme générale incluait des spécifications générales et particulières, applicables à tous les aliments préemballés destinés au consommateur final sur lesquelles les gouvernements s'appuyaient pour réglementer l'étiquetage. La Secrétariat a rappelé que les sections relatives à l'étiquetage des normes Codex actuelles faisaient toujours référence à la Norme générale et que si l'on voulait introduire une exception, il faudrait la soumettre à l'examen du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. On a noté également qu'indépendamment des dispositions des normes individuelles, la Norme générale s'appliquait à tous les aliments préemballés.

42. Le Comité est convenu de conserver les dispositions actuelles (sections distinctes pour les emballages destinés aux consommateurs et pour ceux non destinés à la vente au détail) et de supprimer la référence à la Norme générale dans la Section 6.1, tout en spécifiant dans une note de bas de page qu'elle s'appliquerait aux produits frais préemballés. Il a signalé également que cette section serait communiquée au CCFL pour approbation conformément à la procédure habituelle.

43. Plusieurs délégations ont exprimé l'opinion qu'il serait utile d'entamer une réflexion générale sur les spécifications en matière d'étiquetage à inclure dans les normes relatives aux fruits et aux légumes, afin de garantir l'information correcte du consommateur.

### **Section 8 - Hygiène**

44. Le Comité a noté qu'à sa trentième session, le Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires avait modifié les dispositions générales relatives à l'hygiène des normes de produits et il est convenu d'inclure dans la norme examinée la section relative à l'hygiène telle que récemment modifiée.

45. L'observateur du COLEACP a exprimé l'opinion que la norme n'était pas encore prête pour une mise au point définitive et que des débats supplémentaires seraient nécessaires compte tenu de l'introduction de plusieurs changements. L'observateur de la CE a proposé d'en différer l'adoption compte tenu notamment des modifications introduites dans les sections Tolérances et Etiquetage. Le Comité a reconnu toutefois que le projet avait été amplement examiné lors des sessions précédentes et de la session en cours et que la mise à jour pour tenir compte des pratiques en vigueur et faciliter le commerce international était bien avancée.

### **Etat d'avancement du projet de norme révisé pour les ananas**

46. Le Comité est convenu de communiquer le projet de norme à la Commission à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMELOS (Point 3 b)<sup>11</sup>**

47. Le Comité a rappelé que le projet de norme avait été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif et que des observations avaient été demandées à l'étape 6 dans la lettre circulaire CL 1998/28-FV. En outre, la norme CEE(ONU) pour les agrumes avait été distribuée comme document de travail pour servir de référence aux fins de l'élaboration des normes Codex pour les agrumes.

48. Le Comité a examiné la norme section par section en tenant compte des changements d'ordre général introduits dans les autres normes examinées et a décidé d'y apporter les amendements indiqués ci-après.

#### **Titre**

49. Le Comité a longuement débattu des difficultés posées par le nom courant du produit en espagnol. La délégation mexicaine a indiqué que le nom courant du *Citrus paradisi* étant "toronja", tandis que la délégation espagnole, et d'autres délégations, ont signalé que dans leur pays, il s'agissait du "pomelo". On a rappelé que le projet de norme pour le *Citrus grandis*, avancé à l'étape 8 par le Comité à sa dernière session, indiquait le nom courant de "pomelo" dans la version espagnole.

50. Le Comité a rappelé qu'on avait tendance désormais à désigner les fruits et légumes par leur nom courant dans les normes Codex; toutefois, il a reconnu la nécessité de parvenir à un compromis acceptable par tous les pays concernés et de leur permettre de commercialiser ce produit, tout en évitant toute confusion sur le plan du commerce international. Le Comité est donc convenu de mentionner le nom scientifique du produit dans le titre de la norme en espagnol et d'inclure une note de bas de page précisant que ce produit était connu dans certaines régions sous le nom de pomelo ou de toronja. Aucun changement n'a été introduit dans cette section dans les versions anglaise et française. En conséquence, dans tout le texte de la norme espagnole, il est question des fruits (et non des "pomelos" ou "toronjas").

### **Section 2.1 - Spécifications minimales**

51. Le Comité a ajouté le gel à la section relative aux dommages causés par de basses températures, compte tenu de l'importance de ce type de dommage chez les agrumes. Les dommages causés par les températures élevées sont également mentionnés dans cette section par souci de cohérence avec les autres normes.

#### **Section 2.1.2 - Critères de maturité**

52. Le Comité est convenu de supprimer le ratio sucre/acide minimal, estimant que le critère essentiel de maturité était la teneur minimale en jus, et a noté qu'il ne figurait pas dans la norme CEE(ONU) pertinente.

---

<sup>11</sup> ALINORM 99/35 Annexe IX, CX/FFV 99/5 (observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne et de la République tchèque), Document de séance 2 (Mexique), Document de séance 6 (Argentine), Document de séance 7 (Etats-Unis)

### **Section 2.1.3 - Coloration**

53. Le Comité a débattu de l'opportunité d'expliquer la différence entre coloration et imperfections. Certains délégations ont estimé que cela n'était pas nécessaire puisque cette section devrait être harmonisée avec celle des autres normes et indiquer seulement que la couleur devrait être caractéristique de la variété, les défauts de l'épiderme étant inclus dans la description du classement par catégorie. La délégation des Etats-Unis a signalé que cet éclaircissement était nécessaire dans son pays à des fins d'inspection notamment dans les zones humides où les mélanoses et l'acarien des agrumes posaient un véritable problème. Le Comité est convenu d'inclure la première phrase de cette section sous forme de note de bas de page.

### **Section 3 - Calibrage**

#### **Tableau**

54. La délégation des Etats-Unis, se référant à ses observations figurant dans le document de séance 7 et à un document sans cote distribué pendant la session, a proposé que norme introduise un système supplémentaire de calibrage fondé sur le nombre de pomelos par carton d'emballage.

55. Plusieurs délégations, ainsi que l'observateur du CLAM, se sont inquiétés de l'utilisation d'un système différent fondé sur le nombre de fruits par carton de 20 kg indépendamment du poids de ce dernier. Ceci signifiait que le nombre précisé sur le colis ne correspondrait pas au nombre effectif de fruits dans l'emballage, ce qui contreviendrait aux pratiques commerciales loyales. Le Comité a noté en outre, que cet amendement important venait seulement d'être proposé pendant la session en cours alors que le projet de norme avait été distribué pour observations en août 1998 et qu'il était donc difficile aux délégations de prendre immédiatement une décision à ce sujet.

56. La délégation des Etats-Unis a indiqué que le code correspondant au nombre de fruits était utilisé pour les colis de 20 kg (référence pour le code) et d'autres types de colis. Toutefois, il ne s'ensuivait aucune confusion pour le commerce, dans la mesure où les négociants l'utilisaient davantage comme code de calibre que pour indiquer le nombre effectif de fruits dans le colis. La délégation a signalé que selon les informations commerciales, ce code était utilisé de préférence au code de calibre par la plupart des pays exportateurs. La délégation espagnole, d'autres délégations et l'observateur du CLAM ont souligné que, même si leurs exportateurs utilisaient, le cas échéant, le code correspondant au nombre de fruits lorsqu'ils exportaient vers les pays exigeant ce code, l'utilisation du code de calibre était obligatoire dans tous les cas.

57. Plusieurs délégations ont proposé d'autoriser l'utilisation du code de dénombrement comme option facultative, tout en maintenant l'obligation d'indiquer le code de calibre, en guise de compromis. Toutefois, le Comité a reconnu que les deux systèmes n'étaient pas compatibles. Bien que l'utilisation du code de dénombrement n'ait guère été défendu, le Comité a décidé de ne pas l'exclure à ce stade, ayant noté qu'un amendement analogue était en cours d'examen à la CEE(ONU), ce qui permettait d'espérer un consensus sur cette question dans un avenir proche. Le Comité a donc décidé de reporter sa décision sur la section relative au calibrage afin de poursuivre son examen à session suivante compte tenu des recommandations qui pourraient résulter des travaux de la CEE(ONU) en cours.

#### **Autres aspects**

58. Le Comité est convenu de regrouper les paragraphes relatifs aux pomelos présentés en vrac et à l'homogénéité dans le contenu de l'emballage et de les harmoniser avec la norme pour les agrumes de la CEE(ONU).

### **Section 4.1.3 - Catégorie II**

59. Dans les tolérances correspondant à la catégorie II, une tolérance maximale de 5 pour cent de fruits présentant de légers défauts spécifiques a été introduite, conformément aux dispositions de la norme CEE(ONU).

60. Le Comité a débattu de l'opportunité de mettre un point final à la norme en l'absence d'un consensus sur la proposition de calibrage faite par les Etats-Unis et actuellement discutée par la CEE(ONU). Dans la mesure où des changements analogues étaient proposés pour les dispositions relatives au calibrage des oranges, plusieurs délégations ont proposé de traiter cette question d'un point de vue général avant de mettre un point final aux normes dont les sections relatives au calibrage nécessitaient un examen supplémentaire.

61. Plusieurs délégations ont souligné que le Comité avait sensiblement progressé pour tous les autres aspects du texte; l'amendement proposé pour le calibrage et le débat en cours au sein de la CEE(ONU) ne devraient pas retarder l'adoption de la norme, compte tenu de son importance pour le commerce international. Pour tenir compte du consensus existant sur la plupart des sections de la norme, le Comité a reconnu que le corps du texte pourrait être avancé à l'étape 8, la section relative au calibrage étant renvoyée à l'étape 6 pour examen supplémentaire. Le Comité a noté que la mise au point définitive de la section relative au calibrage pourrait entraîner d'autres amendements concernant d'autres sections comme le marquage et a rappelé que ces changements pourraient être introduits ultérieurement par le biais de la procédure accélérée.

### **Etat d'avancement du projet de norme pour les pomelos (*Citrus paradisi*)**

62. Le Comité est convenu de soumettre le projet de norme à la Commission à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe III), à l'exception des dispositions relatives au calibrage renvoyées à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité à sa prochaine session (voir Annexe VI).

### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES LONGANES (Point 3c de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

63. Le Comité a été informé qu'à sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif avait avancé l'avant-projet de norme Codex pour les longanes à l'étape 5 et que celui-ci avait ensuite été distribué par le Secrétariat du Codex en août 1998 pour observations à l'étape 6 dans la lettre circulaire CL 1998/28-FFV.

Le Comité a approuvé les amendements ci-après:

#### **Section 1 – Définition du produit**

64. Le Comité a décidé de supprimer l'expression "au fruit de " remplacée, par "aux variétés commerciales", afin d'harmoniser le texte avec celui d'autres normes Codex.

#### **Section 2.1 – Spécifications minimales**

65. Le Comité est convenu d'ajouter un quatrième alinéa, comme suit: "propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles", afin d'harmoniser le texte avec celui d'autres normes Codex.

#### **Section 5.1 – Homogénéité**

66. Le Comité est convenu d'ajouter "origine" devant «variété», estimant que les longanes devraient tous être de la même origine.

#### **Section 5.3.2 – En grappes**

67. Le Comité est convenu de modifier la première ligne du paragraphe comme suit: "Dans ce cas, chaque tige de la grappe doit comporter au moins trois longanes attachés".

#### **Section 8 – Hygiène**

68. Le Comité est convenu de modifier cette section de la même façon que pour les projets de normes Codex pour les ananas et les pomelos.

---

<sup>12</sup> ALINORM 99/35. Annexe X et observations de l'Allemagne, de Cuba et de la République tchèque (CX/FFV 99/6), de la Thaïlande (document de séance 3) et de l'Argentine (document de séance 6)



69. En réponse à une proposition formulée par la délégation thaïlandaise d'ajouter une section supplémentaire consacrée aux additifs alimentaires, le Secrétariat a signalé que les additifs et leurs concentrations maximales devraient être spécifiés pour chaque produit et ne pouvaient donc pas être présentés de manière générale comme dans la section 7 Contaminants. Toutefois, la Thaïlande pourrait adresser directement sa proposition au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, de façon que les additifs concernant ce produit soient inclus dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les longanes**

70. Le Comité a décidé de soumettre l'avant-projet de norme pour les longanes à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe IV).

### **EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX À L'ÉTAPE 4**

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

71. Le Comité a rappelé qu'à sa septième session, il avait décidé de renvoyer l'avant-projet de norme Codex pour les asperges à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session afin de permettre à la CEE(ONU) de collaborer avec le Codex à l'établissement d'un tableau des calibres entièrement révisé, fondé sur les dimensions et non sur la qualité, qui tiendrait compte de tous les types d'asperges faisant l'objet d'un commerce international<sup>14</sup>. Des observations ont été demandées dans le document CX/FFV 99/7. En outre, le document CX/FFV 99/7-Add.1, établi par les Secrétariats du Codex et de la CEE(ONU) et contenant un tableau des calibres entièrement révisé a été présenté au Comité comme convenu à sa septième session.

72. Le représentant de la CEE(ONU) a informé le Comité de la teneur des débats de la quarante-quatrième session de la Réunion d'experts CEE(ONU) de la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais relatifs aux asperges. Il a noté qu'aucun texte de compromis n'avait pu être rédigé pendant la session, mais qu'un certain nombre de points avaient été soulevés visant notamment à inclure les variétés minces d'asperges tropicales dans la norme CEE(ONU) pour les asperges, étant entendu que ces points seraient examinés lors du débat sur la norme CEE(ONU) pour les asperges à la prochaine session de la Réunion d'experts.

73. Le Comité a été informé que des asperges violettes/vertes d'un diamètre allant de 3 à 10 mm étaient cultivées dans certains pays européens riverains de la Méditerranée. Ce type d'asperge n'était pas inclus dans l'actuelle norme de l'UE pour les asperges, de sorte qu'il était question désormais d'inclure ces variétés minces d'asperges, connues sous le nom de "trigueros", dans la norme UE.

74. Après un long débat sur la question de savoir s'il convenait d'introduire une disposition particulière pour les asperges tropicales vertes à croissance rapide, autorisant des bourgeons moins compacts, avec un certain pourcentage d'ouverture dans la catégorie extra, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail composé de la Thaïlande, des Philippines, de l'Allemagne et de la CE chargé d'établir un libellé à insérer dans toutes les catégories énumérées sous la rubrique classement, qui tiendrait compte des caractéristiques des asperges vertes cultivées dans les régions tropicales. Le Groupe de travail a également établi un projet de tableau de calibres qui inclurait les asperges cultivées dans certaines conditions climatiques, de façon qu'elles puissent être commercialisées, quelle que soit la catégorie dans laquelle elles seraient classées.

75. Compte tenu de la proposition du groupe de travail et des débats susmentionnés, le Comité a approuvé les changements ci-après:

---

<sup>13</sup> ALINORM 99/35-Annexe II et observations du Mexique et de la Thaïlande (CX/FFV 99/7), de l'Argentine (document de séance 6) et des Philippines (document de séance 11)

<sup>14</sup> ALINORM 99/35, par. 55

## **Section 1 – Définition du produit**

76. Au troisième paragraphe, le Comité a décidé de remplacer "6 mm" par "3 mm" pour indiquer que les asperges vertes et les asperges violettes/vertes d'un diamètre minimum de 3 mm sont visées par la norme. Ce changement entraîne la suppression du dernier paragraphe de cette section.

### **Section 2.2.1 – "Catégorie extra"**

77. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à la fin du premier paragraphe comme suit: "Le bourgeon des asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide doit être serré". L'expression "très serré" a été conservée pour les autres types d'asperges.

### **Section 2.2.2 – Catégorie I**

78. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à la fin du premier paragraphe, comme suit: "Le bourgeon des asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide peut être légèrement ouvert".

### **Section 2.2.3 - Catégorie II**

79. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à la fin du premier paragraphe, comme suit: "Le bourgeon des asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide peut être modérément ouvert".

## **Section 3.2 Calibrage d'après le diamètre**

80. Le Comité est convenu de remplacer le tableau figurant actuellement dans la norme par un nouveau tableau incluant les asperges cultivées dans certaines conditions climatiques d'un diamètre minimum de 3 mm.

81. L'observateur de la CE a exprimé l'opinion que l'adoption du nouveau tableau de calibre était une décision positive et correspondait à l'orientation des débats au sein de la CE, même si celle-ci n'était pas parvenue à une décision définitive. Il a fait observer que la CE serait informée de cette décision du Comité.

82. Le représentant de la CEE(ONU) a déclaré que les dispositions adoptées semblaient une solution logique. Il transmettrait cette information à la section spécialisée de la CEE(ONU), qui l'examinerait en novembre et parviendrait à une conclusion analogue.

### **Sections 2.2.1 Catégorie "Extra", 2.2.2 Catégorie I et 2.2.3 Catégorie II**

83. Après un échange de vues à propos de la bonne traduction du mot "rust" en espagnol, le Comité est convenu de préciser «rouille causée par des agents non pathogènes» dans toute la section 2.2. Il est convenu également que le terme "rust" serait traduit dans la version espagnole par "manchas color herrumbre" dans la mesure où le terme "rust" évoquait une maladie provoquée par des champignons et non pas la tâche sombre apparaissant sur le turion.

## **Section 7.1 - Métaux lourds**

84. Le Comité est convenu de revoir le libellé de la section 7.1 Métaux lourds, de façon à indiquer que les asperges "ne doivent pas dépasser" les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius, alors que le libellé actuel utilise l'expression "doivent être conformes" à ces limites. Etant donné qu'il s'agit d'un changement important qui affecterait toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Secrétariat a informé le Comité que la section 7.1 serait envoyée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation.

## **Section 7.2 - Résidus de pesticides**

85. Le Comité est convenu de revoir le libellé de la section 7.2 Résidus de pesticides de façon à indiquer que les asperges "ne doivent pas dépasser" les limites maximales de résidus fixés pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius, alors que le libellé actuel utilise l'expression

"doivent être conformes" à ces limites. Etant donné qu'il s'agit d'un changement important qui affecterait toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Secrétariat a informé le Comité que la section 7.2 serait envoyée au Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour approbation.

### **Section 8 - Hygiène**

86. Le Comité est convenu d'apporter à cette section les mêmes modifications que celles apportées précédemment à d'autres normes.

### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les asperges**

87. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme Codex pour les asperges (voir Annexe IX) à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session pour adoption à l'étape 5.

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES, Y COMPRIS UN GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION (Point 4b) de l'ordre du jour)<sup>15</sup>.**

88. Le Comité a rappelé qu'à sa précédente session, il avait examiné l'avant-projet de norme et avait décidé que les Secrétariats du Codex et de la CEE(ONU) élaboreraient un texte harmonisé fondé sur les dispositions relatives à la qualité de la norme CEE(ONU) pour les agrumes. Il a été noté que les dispositions relatives à la maturité (teneur minimale en sucre, ratio minimal sucre/acidité) continuaient à faire l'objet de débats à la CEE(ONU).

89. Le Comité a examiné la norme section par section en tenant compte des changements apportés à d'autres normes et a adopté les amendements spécifiques ci-après.

### **Section 2.1 - Spécifications minimales**

90. A propos des dommages causés par de basses températures, on a ajouté les dommages causés par le gel et par des températures élevées/basses, compte tenu de l'importance de ce type de dommage pour les agrumes. La référence à la forme a été supprimée, cet aspect étant traité dans la section Classement, et l'alinéa relatif au stade de maturité a aussi été supprimé, puisque cet aspect est traité dans la section suivante.

91. A l'alinéa relatif aux meurtrissures, le Comité est convenu d'ajouter "de dessèchement interne et de cicatrices externes" afin de préciser les défauts visés.

92. La section 2.1.1 relative au degré de maturité a été harmonisée avec la section correspondante de la norme CEE(ONU).

### **Section 2.1.3**

93. La délégation indienne a indiqué que les variétés cultivées dans son pays appartenaient à la catégorie "Autres variétés" et a proposé d'abaisser la teneur minimale en jus pour cette catégorie à 30 pour cent. D'autres délégations ont fait observer qu'il conviendrait d'établir une distinction entre les oranges de table et les oranges destinées à la production de jus.

### **Section 2.1.4 - Coloration**

94. Le Comité a longuement débattu de l'opportunité de conserver la note relative aux oranges de couleur verte cultivées sous les tropiques.

95. L'observateur de la CE a signalé qu'un groupe de travail étudiait les aspects économiques et techniques de la question. Compte tenu des incidences importantes de ce travail technique, les Etats membres de l'UE étaient d'avis qu'il était prématuré de conserver la note de bas de page à ce stade.

---

<sup>15</sup> CX/FFV 99/8, CX/FFV 99/8-Add.1 (observations de l'Espagne, du Mexique, de la Thaïlande et de l'Uruguay), document de séance 6 (Argentine) document de séance 7 (Etats-Unis) et document de séance 10 (CLAM)

96. La délégation brésilienne s'est prononcée en faveur du maintien de la note, estimant que l'exclusion des oranges vertes ne correspondait pas à la pratique actuelle en matière de commerce international et constituerait un obstacle injustifié au commerce qui porterait gravement préjudice aux intérêts des pays exportateurs. Cette exclusion n'était pas justifiée d'un point de vue technique dans la mesure où la qualité des oranges ne dépendait pas de leur couleur mais de tous les autres critères de qualité énumérés dans les normes et où le consommateur devait avoir la possibilité de choisir.

97. La délégation cubaine a souligné que les oranges vertes produites par Cuba et dans d'autres pays tropicaux étaient de la même qualité que les oranges produites dans les zones tempérées et correspondaient à un segment important du marché, en Europe et dans d'autres régions du monde. Par conséquent il n'était pas justifié techniquement d'entraver leur commerce si elles étaient conformes aux critères de maturité de la norme. La délégation mexicaine a fait observer qu'il n'était pas possible d'exclure les oranges vertes du marché international puisqu'elles représentaient une part importante du marché mondial des oranges. Leur exclusion constituerait selon elle un obstacle technique au commerce. La délégation colombienne a indiqué que la recherche confirmait que du point de vue de leurs caractéristiques internes (teneur en jus, degrés Brix, acidité) les oranges vertes n'étaient pas inférieures en qualité aux oranges jaunes. La délégation indienne a souligné que la coloration du fruit était une caractéristique de la variété. Il existait en Inde de nombreuses variétés d'oranges dont la peau restait verte même lorsque le fruit était parvenu à un stade de maturité satisfaisant. Ces prises de position ont été appuyées par de nombreux pays qui ont fait observer qu'il n'y avait aucune raison technique d'empêcher la commercialisation des oranges vertes, si elles répondaient aux critères de maturité de la norme. Ces délégations ont proposé de supprimer le critère selon lequel une coloration vert clair est admise à condition qu'elle n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit.

98. La délégation espagnole a reconnu que deux types d'oranges étaient présents sur le marché, correspondant à des systèmes de commercialisation plutôt qu'à des climats différents puisque les conditions dans certaines zones de la Méditerranée et dans d'autres étaient analogues à celles régnant sous les tropiques sans variations sensibles de température. Toutefois, les oranges vertes n'étaient pas commercialisées en Europe, ni sur le pourtour de la Méditerranée, parce que le consommateur de ces régions exigeait que les oranges de table soient d'une coloration jaune ou orange. Des efforts considérables avaient été faits ces dernières années par l'industrie des agrumes pour répondre à la demande du consommateur et tout changement dans les spécifications en vigueur aurait un impact économique sérieux sur les pays producteurs. Cette prise de position a été appuyée par la délégation italienne et par l'observateur du CLAM, qui ont fait état des travaux actuels de la CEE(ONU) et de la nécessité de procéder avec prudence pour éviter de bouleverser le marché et de semer la confusion parmi les consommateurs.

99. Le Comité a noté que le maintien de l'actuelle note de bas de page bénéficiait d'un soutien considérable et il est convenu par conséquent de la conserver, étant entendu que cette question serait à nouveau examinée à sa prochaine session à la lumière des travaux effectués par la CEE(ONU). La clause selon laquelle la coloration vert clair est admise à condition qu'elle n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit a été supprimé. La délégation des Etats-Unis, appuyée par celle de l'Uruguay, a également noté qu'il était nécessaire et indispensable de définir d'autres critères de maturité, en plus du critère actuel limité à la teneur minimale en jus, pour déterminer avec plus de précision le degré de maturité des oranges vertes.

### **Sections 2.2.2 Catégorie I et 2.2.3 Catégorie II**

100. Le Comité est convenu de modifier légèrement la description des défauts afin d'harmoniser ces sections avec la norme de la CEE(ONU).

### **Section 3 - Calibrage**

101. Le Comité a rappelé ses débats précédents concernant la norme pour les pamplemousses et a reconnu que cette section mériterait un examen plus approfondi compte tenu des propositions faites pendant la session. Le Comité a noté que la question du calibrage serait examinée globalement et a décidé de laisser pour l'instant la section entre crochets.

### **Section 4 - Tolérances**

102. Le Comité a approuvé la proposition du représentant de la CEE(ONU) de supprimer toute référence à l'absence de calice, puisque cela n'était pas considéré comme un défaut. La délégation de l'Inde a fait observer qu'il conviendrait de définir ce qu'est le calice dans le cas des oranges.

### **Section 5.2 - Emballage**

103. Le Comité est convenu de regrouper les paragraphes traitant de la présentation en couches et en emballage individuel, à des fins de clarté et d'harmonisation avec la norme CEE(ONU).

### **Section 6.2.4 - Caractéristiques commerciales**

104. L'alinéa relatif au déverdissage a été supprimé et cette section a été alignée sur la norme CEE(ONU).

105. La délégation chilienne a proposé de supprimer la note figurant au début de la norme tendant à ce que les gouvernements indiquent à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation, en faisant observer que toutes les normes étaient applicables dans les deux cas. Le Secrétariat a rappelé que cette note ne figurait que dans les normes pour les fruits et légumes frais et avait été introduite lorsque le Comité avait commencé ses travaux. Compte tenu de la conclusion des accords OMC et de la révision en cours de la procédure d'acceptation du Codex, le Comité pourra souhaiter réexaminer la nécessité d'une telle note. Plusieurs délégations ont été d'avis que cette question méritait un examen plus approfondi car elle concernait toutes les normes.

### **Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation**

106. La délégation espagnole a fait observer que ce guide était incomplet car il ne tenait pas compte de toutes les situations et que d'autres éléments devraient être pris en compte tels que la durée du transport et le calibre des oranges, les résultats étant différents selon les conditions. Le Comité est convenu que des observations supplémentaires seraient les bienvenues pour déterminer le champ d'application exact du guide et ses liens avec la norme.

107. Le Comité a reconnu que la norme avait été examinée en détail au cours de sa précédente session ainsi que pendant sa session en cours et qu'elle devrait donc être avancée à l'étape 5 pour tenir compte des progrès accomplis à ce jour. L'observateur de la CE a fait observer que la CE n'avait pas d'objection à l'avancement du texte, mais que la section relative à la coloration nécessiterait un nouvel examen. Cette position a été appuyée par les délégations de l'Espagne et de l'Italie et par l'observateur du CLAM. Le Comité a noté qu'il réexaminerait toute la norme en vue de sa mise au point définitive à sa prochaine session.

### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les oranges, y compris le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation**

108. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 de la procédure (voir Annexe X).

## **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TIQUISQUES (BLANCS ET MAUVES) (Point 4 c) de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

109. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait accepté l'offre du Costa Rica d'élaborer un avant-projet de norme Codex pour les tiquisques (mauves et blancs). A sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif a approuvé l'élaboration de cette norme en tant que nouvelle activité, étant entendu que des renseignements sur la production et le commerce de ce produit seraient fournis. Le Secrétariat a distribué le document pour observations à l'étape 3 sous la cote CX/FFV 99/9 en octobre 1998.

110. En examinant le document point par point, le Comité a tenu compte des modifications d'ordre général apportées à d'autres normes et est convenu des modifications spécifiques ci-après:

### **Titre**

111. Compte tenu de la multiplicité des noms courants du tiquisque, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page au titre de la norme indiquant les noms courants de ce produit selon les régions.

### **Section 1 - Définition du produit**

112. Le Comité est convenu de modifier le libellé de cette section en ajoutant le mot "tubercule" de façon à identifier la partie de la plante faisant l'objet de la norme. Il a également décidé d'ajouter le nom latin des tiquisques blancs et mauves.

### **Section 2.1 - Spécifications minimales**

113. Le Comité est convenu d'ajouter un alinéa stipulant "pratiquement exempt de signes de germination" et de supprimer les deux derniers alinéas relatifs à la maturité et à la forme. Il a estimé que ces dispositions étaient inutiles puisqu'elles figuraient déjà dans d'autres sections de la norme.

#### **Section 2.1.1**

114. Le Comité a adopté les modifications ci-après pour tenir compte du fait que le produit visé est une tubercule et non pas un fruit:

- remplacer le terme "cueillis" par "récoltés"
- ajouter le mot "physiologique" après "développement"
- supprimer "et de maturité"

#### **Section 2.2.2 - Catégorie I**

115. Le Comité est convenu d'ajouter un alinéa stipulant "légers défauts de forme" afin d'aligner la norme sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il a également décidé de supprimer le mot "texture" au deuxième alinéa, estimant qu'il ne s'agissait pas d'un défaut.

#### **Section 2.21 - Catégorie II**

116. Le Comité a décidé d'ajouter une alinéa stipulant "défaut de forme" à des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il est également convenu de supprimer le mot "texture" au deuxième alinéa estimant qu'il ne s'agissait pas d'un défaut.

### **Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves)**

117. Le Comité a avancé l'avant-projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves) (voir Annexe V) pour adoption à l'étape 5/8, les étapes 6 et 7 étant omises.

---

<sup>16</sup> CX/FFV 99/9 et observations de l'Allemagne et de l'Espagne (CX/FFV 99/9-Add.1), de l'Argentine (document de séance 6) et du Costa Rica (document de séance 8)

## **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES YUCCAS (Point 4d) de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

118. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté l'offre de la délégation du Costa Rica de préparer un avant-projet de norme pour les yuccas. Le Comité exécutif a approuvé cette nouvelle activité étant entendu que des renseignements sur la production et le commerce de ce produit seraient fournis, après quoi le texte de l'avant-projet de norme a été distribué à l'étape 3 pour observations.

119. La délégation du Costa Rica s'est référée au document de séance 13 présentant des données sur la production et le commerce international des yuccas et a signalé que les exportations de yucca du Costa Rica augmentaient. Le Comité a examiné l'avant-projet section par section et est convenu d'y apporter les modifications indiquées ci-après.

### Titre

120. La délégation du Nigeria a signalé que le Nigeria était l'un des principaux producteurs de ce produit et que son nom courant en anglais était "cassava", nom utilisé également dans les publications de la FAO sur les produits. La délégation française et l'observateur du COLEACP ont indiqué, qu'en français, le nom courant de ce produit était "manioc". Le Comité est convenu d'utiliser ces noms dans les versions anglaise et française, tandis que dans la version espagnole une note de bas de page indiquerait que ce produit est connu dans certaines régions sous d'autres noms (mandioca, tapioca, aipim, etc.).

### **Section 1 - Définition du produit**

121. La délégation des Philippines a proposé de préciser dans la définition que les variétés à teneur élevée en glucosides de cyanogène ne devraient pas être visées par la norme et le Comité a eu un échange de vues sur la façon de l'indiquer clairement dans le texte de la norme. On a noté également que des variétés amères étaient couramment produites dans certaines régions, notamment en Afrique, et que la couleur de la pulpe ne permettait pas de distinguer entre les différentes variétés. Le Comité est convenu d'utiliser les expressions "non-bitter varieties" en anglais, "manioc doux" en français, et "yucca dulce" en espagnol et de préciser que les racines étaient la partie comestible de la plante.

### **Section 2.1 - Spécifications minimales**

122. Le Comité est convenu de supprimer la spécification relative à la forme qui devrait normalement figurer sous la rubrique classement par catégorie comme il était d'usage dans les autres normes.

123. Le Comité est convenu de donner suite à la proposition de la délégation des Philippines tendant à ce qu'un alinéa spécifiant "exempt de décoloration de la pulpe" soit ajouté, la couleur de la pulpe étant une caractéristique importante.

124. Le Comité est convenu de préciser que "l'extrémité de la tige", expression correcte pour une racine, devrait avoir été tranchée avec netteté et de transposer les dispositions relatives aux "coupures exposant la pulpe" à la section Classement, où des tolérances spécifiques étaient déterminées pour chaque catégorie.

125. Dans la section 2.1.1 relative à la maturité et au développement, le Comité a décidé de mentionner uniquement le "développement physiologique", puisque le manioc était une racine et que le mot "maturité" ne s'appliquait qu'aux fruits.

---

<sup>17</sup> CX/FFV 99/10, CX/FFV 99/10-Add (observations de l'Allemagne et de l'Espagne), documents de séance 8 et 13 (observations et renseignements supplémentaires du Costa Rica)

### **Section 2.2.1 - Catégorie "Extra"**

126. Le Comité a décidé de supprimer l'expression "et/ou du type commercial" qui ne s'appliquait pas au manioc. Il est convenu, en outre, d'inclure les dispositions relatives à la forme dans la description de la catégorie.

127. Le Comité a pris note d'une proposition de la délégation thaïlandaise tendant à inclure les dispositions relatives à la texture de la pulpe, et plus particulièrement son caractère fibreux, comme indicateur de qualité.

128. Le Comité s'est demandé dans quelle mesure il convenait d'autoriser les coupures sur la pointe causées par la taille des racines secondaires et exposant la pulpe. Il a noté que la largeur de la coupure dépendait de la dimension des racines. La délégation colombienne a fait observer que la dimension de la coupure n'était pas un facteur essentiel de la qualité du manioc et que les racines pouvaient présenter de larges coupures, sans que leur aspect et leur durée de conservation en soient altérés. La délégation du Costa Rica a exprimé l'opinion que cette question devrait faire l'objet de dispositions spécifiques, étant donné que la norme était établie aux fins du commerce international.

129. Le Comité est convenu que la largeur des coupures correspondant à la taille des racines secondaires au sommet de la racine ne devrait pas dépasser un centimètre dans la catégorie "Extra". Toutefois, il n'est pas parvenu à une conclusion générale sur la question des coupures et a reconnu que la question méritait un examen plus approfondi.

130. Plusieurs délégations ont noté que d'autres aspects pourraient devoir être précisés, dans la mesure notamment où le manioc était un produit relativement nouveau sur certains marchés et le Comité est convenu qu'il ne pourrait s'entendre sur un texte définitif à ce stade. Il a noté toutefois que puisqu'aucune question capitale n'avait été identifiée pendant les débats, il pourrait arrêter le texte de la norme à sa prochaine session après examen détaillé.

### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour le manioc**

131. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 et a remercié la délégation du Costa Rica de son offre de remanier le texte à la lumière des changements introduits pendant la session en cours et des observations reçues. Le texte révisé serait distribué pour observations supplémentaires à l'étape 3 et examiné par le Comité à sa prochaine session.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES UCHUVAS (Point 4e de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

132. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté que la délégation colombienne prépare un avant-projet de norme pour les uchuvras. Le Comité exécutif avait approuvé cette nouvelle activité, étant entendu que des informations sur la production et le commerce de ce produit seraient fournies, après quoi le texte a été distribué à l'étape 3 pour observations dans le document CX/FFV 99/11.

133. La délégation colombienne a informé le Comité que des efforts considérables avaient été faits pour développer la production de ce fruit en Colombie et qu'il existait un marché d'exportation important pour les uchuvras, fruit originaire du Pérou et courant dans les pays andins. Le Comité a examiné la norme section par section, en tenant compte des changements d'ordre général introduits dans d'autres normes et a décidé des amendements ci-après.

#### **Titre**

134. La délégation allemande et d'autres délégations ont indiqué que l'appellation anglaise couramment utilisée dans le commerce était "Cape gooseberry" et le Comité a décidé d'inclure ce nom dans la version anglaise de la norme, tout en reconnaissant qu'il existait d'autres noms courants. La délégation française a indiqué que le nom français courant était "physalis" et

---

<sup>18</sup> CX/FFV 99/11 (observations de l'Allemagne, du Canada et de l'Espagne), document de séance 5 (renseignements fournis par la Colombie)



l'observateur du COLEACP a noté que plusieurs autres noms étaient couramment utilisés. La délégation péruvienne a indiqué que le nom couramment utilisé dans son pays était "capuli".

135. Afin d'éviter toute confusion, le Comité a décidé que, dans toutes les versions, le titre de la norme mentionnerait le nom courant, accompagné du nom latin (*Physalis peruviana*) entre parenthèses et d'une note de bas de page indiquant que ce produit était connu dans d'autres régions sous d'autres noms.

### **Section 2.1 – Spécifications minimales**

136. Le Comité a décidé que la spécification "entière" s'appliquait au fruit avec ou sans calice, puisque ces deux types étaient couramment commercialisés. Une référence à la condensation suivant le retrait de la chambre froide a été incluse pour indiquer clairement qu'une telle condensation n'était pas un défaut. Le Comité a également décidé que le pédoncule ne devrait pas dépasser 25 mm dans toutes les catégories.

137. Le Comité a approuvé la proposition de la délégation colombienne de supprimer la section 2.1.2 concernant le calice, dans la mesure où ses dispositions figuraient déjà au titre des spécifications minimales.

#### **Section 2.2.1 – Catégorie "extra"**

138. Le Comité est convenu de supprimer le dernier paragraphe concernant les défauts du calice, qui faisaient déjà l'objet des dispositions générales sur les défauts du fruit. Cette même décision a été appliquée aux sections 2.2.2 (catégorie I) et 2.2.3 (catégorie II).

### **Section 3 – Calibrage**

139. La délégation allemande a proposé de se référer à la section équatoriale du fruit et de spécifier que le diamètre minimum du fruit était de 15 mm. La délégation colombienne a confirmé qu'aucun fruit de diamètre inférieur à 15 mm n'était autorisé et qu'il n'existait aucune tolérance à cet égard. Le Comité est convenu d'inclure les changements proposés, de supprimer le calibre correspondant à des diamètres inférieurs à 15 mm et de modifier la liste des codes de calibre en conséquence.

### **Section 5.1 – Homogénéité**

140. Le Comité est convenu qu'en ce qui concernait l'homogénéité dans l'emballage, il n'était pas nécessaire de mentionner le type commercial. Le type de présentation (avec ou sans calice) a été inclus à des fins de clarté et de cohérence avec la section 2.1 (par. 136).

### **Appendice**

141. La délégation colombienne a indiqué que cet appendice était joint à titre d'information uniquement et a rappelé que la spécification relative au degré de maturité minimum (14,1° Brix) figurait dans la norme. On a noté que ce minimum correspondait au numéro 3 du barème des couleurs. Les codes de couleur inférieurs à cette valeur (de 0 à 2) avaient été inclus dans le tableau afin de présenter de manière plus claire la relation entre le stade de maturité et la couleur et le degré Brix. Le barème visait à garantir que les uchuvas seraient cueillis à un stade approprié, ce qui était particulièrement important pour un fruit dont la maturité n'était pas liée au climat.

142. La délégation colombienne ayant proposé d'inclure une photographie montrant la coloration des uchuvas, le Secrétariat a indiqué que cela n'était pas encore possible pour des raisons techniques, mais pourrait être envisagé pour le volume définitif du Codex. La délégation colombienne a proposé d'inclure des photographies en couleur dans les normes pour en faciliter la compréhension.

143. Le Comité a longuement débattu de l'opportunité d'avancer le texte de la norme à l'étape 5/8 pour adoption par la Commission. Plusieurs délégations ont signalé que des progrès importants avaient été accomplis et qu'il n'avait pas été identifié de problèmes particuliers et que, par conséquent, rien ne justifiait le report de l'avancement de la norme. La délégation colombienne a

fait observer que la mise au point définitive de cette norme était extrêmement importante pour faciliter et promouvoir le commerce de ce produit.

144. Certaines délégations ont indiqué qu'elles ne s'opposaient pas à l'avancement du texte à l'étape 5, mais qu'il devrait parcourir toutes les étapes de la procédure, car il était préférable de l'examiner à nouveau à la prochaine session. Ces délégations ont fait observer que la groseille du cap était relativement récente dans leurs pays et qu'elles avaient besoin de temps pour examiner tous les aspects de la norme; en outre, il n'y avait pas d'urgence particulière à mettre au point définitivement cette norme. Le Comité a reconnu que le consensus nécessaire pour proposer l'omission des étapes 6 et 7 n'avait pas été atteint.

### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les uchuvas**

145. Le Comité est convenu de soumettre le projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe XI).

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS JAUNES (Point 4f de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

146. A sa dernière session, le Comité a accepté l'offre de la Colombie de préparer un avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes. A sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration de cette norme en tant que nouvelle activité étant étendu que des informations sur la production et le commerce de ce produit seraient fournies. L'Avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes a, par la suite, été distribué pour observations à l'étape 3.

147. Le Comité a décidé de revoir la norme section par section. Il a tenu compte pour cela des décisions d'ordre général prises par le Comité pour d'autres normes.

#### **Section 2.1 – Spécifications minimales**

148. Le Comité est convenu de supprimer tous les exemples entre parenthèses, la forme étant déjà traitée dans les paragraphes relatifs à la qualité. Il est également convenu de supprimer l'expression "sans piquants" figurant au sixième alinéa et d'en faire un alinéa distinct à des fins d'harmonisation. En outre, en ce qui concerne le neuvième alinéa relatif au pédoncule, le chiffre de 20 mm a été remplacé par 25 mm.

149. Le Comité est convenu d'ajouter à la fin de la section 2.1 Spécifications minimales la phrase suivante: "la teneur minimale en pulpe doit être de 31 pour cent".

##### **Section 2.1.1**

150. Le Comité est convenu de placer le dernier paragraphe de cette section dans une note de bas de page apposée au mot «maturité» afin d'aligner le texte de la norme avec celui d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais.

##### **Section 2.2.2 – Catégorie I**

151. Au premier alinéa du deuxième paragraphe, le Comité a décidé de remplacer le mot "déformation" par "défaut de forme" à des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il a décidé également de supprimer le dernier alinéa indiquant que "le pédoncule ne doit pas dépasser 25 mm de long" et de mentionner cette dimension de "25 mm" dans la section 2.1 Spécifications minimales, puisqu'elle s'appliquait à toutes les catégories (voir par. 145 et septième alinéa).

##### **Section 2.2.3 – Catégorie II**

152. Le Comité a décidé de remplacer l'expression "forme non ovoïde" par "défaut de forme" à des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il est convenu

---

<sup>19</sup> CX/FFV 99/12 et observations de l'Allemagne et de l'Espagne (CX/FFV 99/12-Add.1), de la Colombie (document de séance 5) et de l'Argentine (document de séance 6)

également de supprimer le dernier alinéa concernant la forme dans la mesure où ces dispositions étaient déjà énoncées dans le premier alinéa de cette section.

### **Section 3 – Calibrage**

153. Le Comité a noté que les chiffres figurant dans la colonne intitulée code de calibre représentaient le nombre de fruits par emballage et est convenu d'utiliser des lettres plutôt que des chiffres pour aligner cette section sur celle d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Un poids minimum de 110 g a été spécifié et la délégation colombienne a confirmé qu'il n'existait aucune tolérance en dessous de cette taille. Par conséquent, la dernière ligne du tableau a été supprimée.

#### **Section 6.2.5 – Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

154. Le Comité est convenu de supprimer tous les alinéas de cette section afin de l'aligner sur le texte des autres normes Codex pour les fruits et légumes frais.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les pitahayas jaunes**

155. Le Comité a avancé l'avant-projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes (voir Annexe VI) pour adoption à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6 et 7.

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES (Point 4g de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

156. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté l'offre du Brésil de préparer un avant-projet de norme Codex révisée pour les papayes. A sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration de cette norme en tant que nouvelle activité. L'Avant-projet de norme Codex révisée pour les papayes a ensuite été distribué pour observations à l'étape 3.

157. Le Comité a décidé de réviser la norme section par section. Il a tenu compte pour cela des décisions d'ordre général prises par le Comité pour d'autres normes.

### **Section 1 – Définition du produit**

158. Le Comité est convenu d'ajouter le mot "fruit" pour indiquer quelle partie de la plante fait l'objet de la norme.

#### **Section 2.1 – Spécifications minimales**

159. Le Comité est convenu d'ajouter un alinéa supplémentaire stipulant "d'aspect frais". En outre, le Comité a eu un échange de vues sur la nécessité d'inclure un alinéa spécifique concernant la forme, dans la mesure où celle-ci devait être spécifiée dans la section relative aux catégories. On a fait observer que la "forme", dans le cas des papayes, était un attribut très important qui dépendait directement de la variété et du type. Après un débat prolongé, le Comité a décidé de ne pas mentionner la "forme", puisque la forme de la papaye pouvait varier au sein d'une même variété ou d'un même type.

160. Les papayes étant très sensibles aux températures élevées, le Comité a décidé de mentionner les "basses et/ou hautes températures" dans l'alinéa relatif aux dommages causés par les températures excessives. Le Comité a également décidé d'ajouter un alinéa supplémentaire limitant la longueur du pédoncule à 1 cm.

##### **Section 2.1.1**

161. Après un long débat sur l'inclusion éventuelle d'une référence à la couleur après le mot "maturité" au premier paragraphe de cette section, le Comité a décidé de ne pas mentionner la couleur, estimant qu'elle ne faisait pas partie des critères essentiels pour indiquer le degré de

---

<sup>20</sup> CX/FFV 99/13 et observations de l'Allemagne, de l'Espagne, du Mexique et de la Thaïlande (CX/FFV 99/13-Add.1); de l'Argentine (document de séance 6) et des Philippines (document de séance 11)

maturité du fruit. Cela étant, il a été convenu de supprimer toutes les références à la coloration dans la norme.

### **Section 2.2.3 – Catégorie II**

162. Certaines délégations ont estimé que la proportion de "20 pour cent" comme limite maximale pour la superficie totale affectée par des défauts était trop élevée et le Comité a donc décidé de ramener ce chiffre à «15 pour cent».

### **Section 3 – Tolérances**

163. La délégation brésilienne a présenté un nouveau tableau de calibre regroupant les deux types de papayes (papaye et formosa) en un seul code. Le Comité a noté qu'au cas où il déciderait d'adopter ce tableau, l'indication des noms de la variété et/ou du type commercial devrait être obligatoire.

164. La délégation mexicaine a proposé d'ajouter deux tableaux de calibres supplémentaires au tableau présenté par le Brésil, puisqu'au Mexique des papayes d'un poids supérieur à 3 kg pouvaient être commercialisées. Un certain nombre de délégations ont estimé que la dernière catégorie de poids (>2001 g) autorisait le commerce de ce type de papayes et qu'il n'était donc pas nécessaire de modifier le tableau. Dans ces conditions, le Comité a adopté le tableau de calibre qui avait été présenté.

#### **Section 4.1.1 – Catégorie extra**

165. Le Comité est convenu de remplacer "10 pour cent" par "5 pour cent" à des fins d'harmonisation.

#### **Section 6.2.2 – Nature du produit**

166. Le Comité a décidé de supprimer "facultatif", compte tenu du changement introduit dans la section relative au calibre (voir par. 160, et section 3).

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex révisée pour les papayes**

167. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme Codex révisée pour les papayes (voir Annexe VII) pour adoption à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6 et 7.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET APPENDICE II (CONDITIONS MINIMALES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES LIEUX D'INSPECTION) (Point 5a) de l'ordre du jour<sup>21</sup>**

168. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait décidé de maintenir le projet de Code à l'étape 7 et avait accepté l'offre du Canada d'établir un document de travail examinant les documents du CCFICS et d'autres organismes internationaux afin d'évaluer la nécessité d'un code spécifique pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais. Il a rappelé, en outre, que conformément à la décision qu'il avait prise à sa sixième session de préparer un appendice II au Code concernant les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection, cet avant-projet d'annexe avait été établi par le Canada pour la septième session et distribué à l'étape 3. Toutefois, ce document n'avait pas été examiné par le Comité, qui avait décidé de suspendre l'examen du Code dans son ensemble.

169. La délégation canadienne a présenté le document de travail examinant tous les éléments pertinents des directives et autres textes élaborés par le CCFICS ainsi que le *Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* établi par la CEE(ONU) en les comparant aux dispositions du projet de Code. La délégation a fait observer que les recommandations du CCFICS couvraient les aspects généraux de l'inspection et de la certification et qu'un code spécifique sera nécessaire

---

<sup>21</sup> CX/FFV 99/14

pour donner des conseils en matière d'inspection de la qualité des fruits et légumes et pour assurer l'uniformité des procédures.

170. Le Comité a remercié la délégation canadienne de son travail utile et a approuvé les conclusions du document, reconnaissant qu'il importait de mettre au point un code d'usages spécifique pour faciliter l'harmonisation de l'inspection des fruits et légumes. Il a noté également que le Guide de la CEE(ONU) devrait être pris en compte dans ce processus. Le Comité est donc convenu de poursuivre l'examen du projet de Code, étant entendu qu'il serait communiqué pour avis au CCFICS en vue d'assurer une approche harmonisée dans tout le système Codex. Toutefois, pour des raisons pratiques et parce que le texte n'avait pas été examiné par les délégations depuis sa sixième session, le Comité est convenu de reporter son examen à sa prochaine session et de le redistribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 6.

171. Le Comité est également convenu qu'il devrait examiner les critères relatifs à la présentation du certificat officiel générique mis au point par le CCFICS et donner son avis sur les aspects spécifiques de ces critères concernant la certification des fruits et légumes.

172. Il a été noté également que l'Appendice II (Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection) n'avait pas encore été examiné par le Comité et qu'il n'avait pas été mis à la disposition de ses membres pendant la session en cours. Le Comité est donc convenu de le distribuer à nouveau pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. Le Code et l'Annexe seraient présentés dans un document unique pour plus de commodité, bien qu'ils en soient à des stades différents.

#### **Etat d'avancement du projet de Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais (y compris l'Appendice II sur les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection)**

173. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de Code à l'étape 6 et l'avant-projet d'Annexe à l'étape 3, de les communiquer à nouveau aux gouvernements dans une lettre circulaire distincte pour observations et de les examiner à sa prochaine session.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉTABLISSEMENT DE TOLÉRANCES DE CALIBRE (Point 5 b) de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

174. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté l'offre des Etats-Unis de préparer, pour examen à sa prochaine session, un document de travail sur l'établissement de tolérances de calibre, compte tenu des écarts importants dans les spécifications y relatives selon les législations nationales.

175. En présentant le document, la délégation des Etats-Unis a fait observer que les normes de qualité contribuaient à instaurer une langue commerciale commune entre acheteurs et vendeurs au niveau international qui facilitait les transactions, à condition que les normes représentent les pratiques commerciales en vigueur. On a noté une évolution des attitudes à l'égard de certaines dispositions relatives au calibre visant certains produits faisant l'objet d'un commerce international. La question de la nécessité d'options supplémentaires en matière de calibre était donc posée.

176. Le Comité est convenu de distribuer le document pour observations et à titre d'information et d'examiner cette question à sa prochaine session. Il a remercié la délégation des Etats-Unis de son travail.

---

<sup>22</sup> CX/FFV 99/15

## **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉFINITION DES TERMES EMPLOYÉS DANS LES NORMES CODEX (Point 5c) de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

177. A sa dernière session, le Comité avait accepté l'offre de la délégation des Etats-Unis d'élaborer un document de travail sur la définition des termes utilisés dans les normes Codex, en vue d'examiner différentes définitions possibles pour les termes utilisés par le Comité dans les normes concernant des produits frais.

178. Le questionnaire destiné à recueillir des observations sur quelques-uns de ces termes a été présenté par la délégation des Etats-Unis, qui a indiqué que le but poursuivi était de parvenir à une interprétation commune des différents termes utilisés dans les normes Codex pour les produits frais.

179. Le Comité a été invité à définir les termes énumérés dans le questionnaire et à examiner cette question à sa prochaine session. Le Comité a remercié la délégation des Etats-Unis d'avoir préparé ce document et a accepté d'examiner cette question à sa prochaine session.

## **PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>24</sup>**

180. Le Comité a supprimé de cette liste les produits pour lesquels des normes avaient été définitivement mises au point ou étaient en cours d'examen et a noté que le champignon frais Chanterelle avait été ajouté, comme proposé par le CCFFV et indiqué ci-dessus (voir par. 10). Le Comité a approuvé la proposition de la délégation de la Thaïlande d'inclure le ramboutan (*Nephelium lappaceum* L.) et a modifié la liste en conséquence. Celle-ci fait l'objet de l'Annexe XII.

181. La délégation de l'Uruguay, appuyée par plusieurs autres délégations, a souligné la nécessité de définir les priorités en fonction de l'importance des produits pour le commerce international et a rappelé qu'elle avait proposé d'entreprendre des travaux sur les pommes. Les délégations suivantes ont proposé d'entamer des travaux sur des produits spécifiques pour la prochaine session, comme suit: Colombie (fruits de la passion et tomates en arbre), Costa Rica (ignames), Brésil (fraises), Mexique (tomates), Chili (kiwi et raisin de table) et Inde (raisin de table). Le Comité a reconnu que, même si plusieurs normes avaient été arrêtées pendant la session en cours, le programme de travail était plus qu'abondant et que plusieurs sujets importants restaient à examiner; il devait donc s'assurer que ses objectifs étaient réalistes. Le Comité est convenu d'entreprendre des travaux sur trois nouveaux produits et a longuement débattu des normes qu'il devrait examiner à sa prochaine session.

182. L'observateur de la CE a été d'avis qu'il fallait absolument éviter les chevauchements d'activités et a appuyé l'élaboration de normes Codex uniquement pour les produits qui ne faisaient pas actuellement l'objet de travaux de la part de la CEE(ONU). Toutefois, la révision des normes concernant les pommes/poires et les kiwis était actuellement au programme de la CEE(ONU) et il serait préférable que les pays intéressés par ces produits participent aux travaux de cette dernière. L'observateur a signalé que tous les pays membres des Nations Unies pouvaient participer sur un pied d'égalité aux débats de la CEE(ONU); les pays qui avaient des difficultés à appliquer les normes de la CEE(ONU) pouvaient présenter leur point de vue dans ce cadre plutôt que de mettre au point des normes différentes.

---

<sup>23</sup> CX/FFV 99/16 et observations de la Thaïlande (document de séance 4)

<sup>24</sup> ALINORM 99/33 – Annexe XII, CX/FFV 99/17 (observations de la Thaïlande)

183. Cette position a été appuyée par les délégations des Etats-Unis, de la Suisse et de l'Allemagne. La délégation espagnole a fait observer que la poursuite d'activités de normalisation au Codex pendant que des consultations étaient en cours au sein de la CEE(ONU) risquait de poser des problèmes supplémentaires au commerce international.

184. Les délégations du Mexique, du Chili et du Brésil, tout en reconnaissant l'importance des normes de la CEE(ONU) ont souligné la nécessité d'élaborer des normes au niveau international au sein du Codex et ont indiqué qu'à cette fin, les normes de la CEE(ONU) mises au point sur une base régionale serviraient de référence. Elles ont fait observer que le Codex était un organe indépendant et que ses travaux ne devaient pas être retardés par ceux d'autres organisations, ni dépendre d'eux, nonobstant la nécessité générale d'une coopération internationale. Cette position a été partagée par plusieurs autres délégations.

185. Le Secrétariat a rappelé que depuis l'élargissement du mandat du CCFFV, une coopération très efficace s'était instaurée avec le Secrétariat de la CEE(ONU) en vue de faciliter l'élaboration de normes Codex qui seraient harmonisées avec les normes de la CEE(ONU). En témoignaient, par exemple, les travaux actuels sur les agrumes et les asperges qui avaient facilité l'obtention d'un consensus dans un domaine qui était toujours en cours d'examen à la CEE(ONU). Une collaboration et des procédures similaires seraient mises en oeuvre pour l'élaboration de toute autre norme visant un produit faisant déjà l'objet d'une norme CEE(ONU), comme spécifié dans le mandat du Comité. Le Secrétariat a appelé l'attention du Comité sur l'avis du Conseiller juridique des Nations Unies concernant le statut international des normes Codex par rapport aux normes de la CEE(ONU).

186. Le Comité est convenu d'entreprendre des travaux sur la normalisation des pommes, des tomates et des raisins de table, sous réserve de l'approbation de la Commission, et a décidé que les pays suivants prépareraient des avant-projets de norme pour examen à sa prochaine session:

- Pommes (Uruguay)
- Tomates (Mexique)
- Raisins de table (Chili/Inde)

187. La délégation allemande et l'observateur de la CE ont exprimé leur désaccord avec cette décision pour les raisons exposées ci-dessus. La délégation suisse a exprimé son désaccord avec la décision concernant les pommes uniquement.

188. La délégation de l'Argentine a offert de participer aux travaux sur les pommes et la délégation des Etats-Unis à ceux concernant les pommes, les raisins de table et les tomates selon que de besoin. Le Président a rappelé que l'élaboration de ces normes aurait lieu en coopération avec la CEE(ONU) comme le voulait l'usage établi, afin de parvenir à une harmonisation des normes et d'éviter tout chevauchement.

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

### **Autres questions**

189. La délégation allemande a rappelé qu'elle avait demandé à la dernière session des informations sur l'acceptation des normes Codex. Le Secrétariat a informé le Comité qu'aucune acceptation n'avait été notifiée pour les normes concernant les fruits et légumes ou pour d'autres normes Codex en général, à l'exception des LMR pour les résidus de pesticides, pour lesquelles on disposait de quelques informations. La Commission du Codex Alimentarius avait reconnu que la procédure d'acceptation en vigueur n'était plus adaptée au nouvel environnement créé par les

accords de l'OMC. Cette procédure faisait donc l'objet d'une révision en vue de son amendement à la prochaine session de la Commission.

### **Travaux futurs**

190. Le Comité a noté que ses travaux incluraient les points ci-après:

- Projet de norme pour les limes (teneur minimale en jus et calibrage)
- Projet de norme pour les pamplemousses (calibrage)
- Projet de norme pour les pomelos (calibrage)
- Projet de norme pour les asperges
- Projet de norme pour les oranges
- Projet de norme pour la physalis (uchuva)
- Projet de Code d'usages pour l'inspection et la certification de qualité des fruits et légumes frais
- Avant-projet de norme pour le manioc (Yucca)
- Avant-projet de norme pour les pommes
- Avant-projet de norme pour les tomates
- Avant-projet de norme pour les raisins de table
- Document de travail sur le calibrage
- Document de travail sur les termes utilisés dans les normes Codex
- Liste des priorités

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

191 Le Comité a noté qu'il tiendrait sa prochaine session à Mexico la première semaine de septembre 2000, sous réserve de confirmation par les Secrétariats du Mexique et du Codex.

NOTE DU SECRÉTARIAT: A sa septième session, le CCFFV a décidé de soumettre à la Commission, pour adoption à l'étape 8, les projets de norme Codex pour les limes et les pamplemousses, étant entendu que les sections figurant entre crochets (Section 2.1.2 – teneur minimale en jus et Section 3 – calibrage (pour les limes) et Section 3 – calibrage (pour les pamplemousses) seraient définitivement mis au point par le CCFFV à sa huitième session<sup>25</sup>. Toutefois, compte tenu du nombre de sections inscrites à l'ordre du jour de sa session, le Comité n'avait pas eu le temps d'examiner ces questions. Par conséquent, les normes susmentionnées sont maintenues à l'étape 7 de façon que les sections figurant entre crochets puissent être examinées et arrêtées par le Comité à sa prochaine session.

---

<sup>25</sup> ALINORM 99/35 par. 28 et Annexe II et par. 34 et Annexe III



**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**  
**ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

SUJET	ETAPE	MESURE A PRENDRE PAR :	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 99/35 A
Ananas (norme révisée)	8	23e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	Annexe II
Pomelos ( <i>citrus paradisi</i> )	8	23e session de la CCA	Annexe III
Longanes	8	23e session de la CCA	Annexe IV
Tiquisques (Blancs et mauves)	5/8	23e session de la CCA	Annexe V
Pitahayas jaunes	5/8	23e session de la CCA	Annexe VI
Papayes (norme révisée)	5/8	23e session de la CCA	Annexe VII
Limes: <b>Section 2.1.2 – Teneur minimale en jus et Section 3 – Calibrage</b>	7	9e session du CCFFV	Par. 190
Pamplemousses: <b>Section 3 – Calibrage</b>	7	9e session du CCFFV	Par. 190
Pomelos ( <i>Citrus paradisi</i> ): <b>Section 3 – Calibrage</b>	6	Gouvernements 9e session du CCFFV	Annexe VIII
Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais	6	Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 173
Asperges	5	23e session de la CCA	Annexe IX
Oranges, y compris un guide pour le classement des dommages causés par la congélation	5	23e session de la CCA	Annexe X
Physalis	5	23e session de la CCA	Annexe XI
Manioc	3	Costa Rica Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 118 à 131
Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais: <b>Annexe II (Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection)</b>	3	Canada Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 168 à 173
Pommes	1/2/3	23e session de la CCA Uruguay Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 186
Raisins de table	1/2/3	23e session de la CCA Chili et Inde Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 186
Tomates	1/2/3	23e session de la CCA Mexique Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 186

<b>SUJET</b>	<b>ETAPE</b>	<b>MESURE A PRENDRE PAR :</b>	<b>DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 99/35 A</b>
Document de travail sur les tolérances de calibre	---	Etats-Unis Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 174-176
Document de travail sur la définition des termes	---	Etats-Unis Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 177-179
Liste des priorités	---	Gouvernements 9e session du CCFFV	Par. 180 à 188 et Annexe XII

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

**Chairperson:**

**Président:**

**Presidente:**

Lic. Carmen Quintanilla Madero  
Directora General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel: 7 29 94 78  
Fax: 7 29 94 84

**Assistant to the Chairperson:**

**Assistant du Président:**

**Asistente del Presidente:**

Lic. Marcial Alfonso Morfín Maciel  
Director de Asuntos Internacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel: 7 29 94 80  
Fax: 7 29 94 84  
E-mail: [mmurfin@secofi.gob.mx](mailto:mmurfin@secofi.gob.mx)

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Ing. Agr. SILVIA ELDA SANTOS  
Coordinadora de Frutas y Hortalizas SENASA  
Sría. Agr. Ganadería, Pesca y Alimentación  
Paseo Colón 367  
C.P. 1063 Buenos Aires, Argentina  
Tel. (54) 11 4331-6041/49  
E-mail: [dnfa@inea.com.ar](mailto:dnfa@inea.com.ar)

**BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL**

Lic. MARCELO DANTAS  
Jefe del Sector Económico  
Embajada de Brasil en México  
Calle Lope de Armendariz 130  
Lomas Virreyes México, D.F.  
Tel. (5) 202 7500  
Fax. (5) 520 4929  
E-mail: [mdantas@ienlaces.com.mx](mailto:mdantas@ienlaces.com.mx)

Ing. ILTO ANTONIO MORANDINI  
Ministerio de la Agricultura y del Abastecimiento  
Esplanada Dos Ministerios Bloco D  
Anexo A-Sala 418  
70,043-9000 Brasilia, DF, Brasil  
Tel. 055 061 218 2260  
Fax. 055 061 323-7274  
E-mail: [ilto.morandini@zipmail.com.br](mailto:ilto.morandini@zipmail.com.br)

**CANADA**

Mr. RENE CARDINAL  
Chief Fresh Product Inspection Agency  
59 Camelot Dr.  
Nepean, Ontario  
CANADA, KIA OY9  
Tel: 01 613 225 23 42  
Fax: 01 613 228 6632  
E-mail: [rcardinal@em.agr.ca](mailto:rcardinal@em.agr.ca)

**CHILE  
CHILI**

Sr. VICTOR MANUEL REBOLLEDO GONZÁLEZ  
Embajador de Chile – FAO  
Vía Po 23 , Roma, Italia  
Tel. 039 6 841 7414

Sr. EDMUNDO ARAYA  
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.  
Cruz del Sur 133 Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile  
Tel: 562 82 11 59 95  
Fax: 562 82 11 60 04  
E-mail: [fdi@interaccess.cl](mailto:fdi@interaccess.cl)

Sr. JUAN CARLOS BARRIENTOS BORDOLI  
Segundo Secretario  
Embajada de Chile en México  
Andrés Bello No. 10 piso 8  
Col. Polanco, México, D.F.  
Tel: 525 2 80 96 81  
Fax: 525 2 80 97 03  
E-mail: [echilmex@data.net.mx](mailto:echilmex@data.net.mx)

Ing. Agr. RUDIBERTO EDUARDO LARA VILLANUEVA  
Encargado del Comité CODEX en Frutas Frescas, Chile.  
Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero  
Departamento de Asuntos Internacionales  
Subdepartamento de Calidad  
Tel: 562 69 55 930  
Fax: 562 69 55 930

**COLOMBIA  
COLOMBIE**

Sra. ERIKA BELTZ IREGUI  
Directora de Comercio y Mercados  
Ministerio de Desarrollo Económico  
Carrera 13 # 28 – 01 piso 8  
Bogotá, Colombia  
Tel: (571) 350 6610  
Fax: (571) 350 9449  
E-mail: [ebeltz@sias.gov.co](mailto:ebeltz@sias.gov.co)

Dr. MAURICIO CUESTAS  
Prof. Especializado Dirección Agrícola y Forestal  
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural  
Avenida Jiménez 7-65  
Santa Fe de Bogotá, Colombia  
Tel. 334 11 99 Ext. 430 ó 284 5529

Sr. ARTEMO LÓPEZ RÍOS  
Investigador  
Federación Nacional de Cafeteros – CENICAFE  
A Aéreo 2427 CENICAFE  
Manizales – Caldas  
Tel: 57 96 850 65 50  
Fax: 57 96 850 47 23  
E-mail: [fclop@cafedecolombia.com](mailto:fclop@cafedecolombia.com)

Sr. RICARDO ENRIQUE MUNAR LEÓN  
Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC  
Carrera 37 No. 52 – 95 Bogotá  
Tel: 57 1 3150 377  
Fax: 57 1 3150 613  
E-mail: [rmunar@calidad.icontec.org.co](mailto:rmunar@calidad.icontec.org.co)

**COSTA RICA**

Lic. ROGER IRIAS CAMPOS  
Coordinador del Comité Nacional del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida.  
Apartado 1736 – 2050, San José de Costa Rica.  
Tel: 506 551 07 36  
Fax: 506 551 07 36

Ing. MAGDA GONZÁLEZ ARROYO  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Apartado 10094 – 1000, San José de Costa Rica.  
Tel: 506 260 67 21  
Fax: 506 260 86 48  
E-mail: [protagro@sol.racsaco.cr](mailto:protagro@sol.racsaco.cr)

Ing. JUAN LUIS MORALES CHACON  
Apartado 4084 – 1000, San José de Costa Rica  
Tel: 506 730 02 67  
Fax: 506 730 01 13  
E-mail: [morales.juan@freshdelmonte.co.cr](mailto:morales.juan@freshdelmonte.co.cr)

Ing. MARVIN RODRIGO ROJAS ALFARO  
Consejo Nacional de Producción CNP  
Apartado 2205 – 1000, Costa Rica  
Tel: 506 233 2058  
Fax: 506 233 2058  
E-mail: [dircalid@cnp.go.cr](mailto:dircalid@cnp.go.cr)

Ing. HUGO VILLALOBOS ESPINOZA  
Consejo Nacional de Producción  
Apartado 2205-1000, San José de Costa Rica  
Tel: 506 233 2058  
Fax: 506 233 20 58  
E-mail: [hugovilla@yahoo.com](mailto:hugovilla@yahoo.com)

### CUBA

Msc. Lic. CIRA SÁNCHEZ GARCIA  
Jefe del Departamento de Aseguramiento de la Calidad  
Presidente del Comité Cubano de Normalización de  
Frutas y Vegetales Frescos  
Instituto de Investigaciones de Cítricos y otros Frutales.  
7ma. Ave. Número 3005 entre 30 y 32  
Miramar, Ciudad de La Habana, 10600 Cuba.  
Tel: 53 7 23 – 4818/24-6794  
Fax: 53 7 24 – 6794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

Ing. SARA DACAL AZCUY  
Especialista Principal del Centro de Envases y  
Embalajes  
Ministerio de Comercio Interior,  
Avenida del Bosque No. 121 entre Av. del Zoológico y  
Calle 36  
Municipio Plaza, Ciudad de la Habana, 10600 Cuba.  
Tel: 53 7 81 01 97  
Fax: 53 7 33 31 50

Sra. IBIS MONTANE RIZO  
Especialista en Cuarentena Exterior  
Centro de Sanidad Vegetal  
Ayuntamiento #231 entre San Pedro y Lombillo Plaza  
Ciudad de La Habana, Cuba  
Tel. 53 7 79-1339 / 78-4976  
Fax: 53 7 79-6654 / 70-3277  
E-mail: [cnsv@ceniai.inf.cu](mailto:cnsv@ceniai.inf.cu)

Msc. Ing. ZITA MARIA ACOSTA PORTA  
Especialista en Control de la Calidad  
Instituto de Investigación de Cítricos y otros Frutales  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad  
7ma. #3005 entre 30 y 32  
Miramar, 10600, Ciudad de La Habana, Cuba  
Tel. 53 7 23-4818 / 24-6794  
Fax: 53 7 24-6794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

### EGYPT EGYPTE EGIPTO

Mr. ATEF IBRAHIM EL AKRAT  
General Director  
General Organization for Import & Export Control  
Cairo – Ramssis St.  
Egypt Marou Corner  
Tel: 02 417 6183/02 417 4942  
Fax: 02 77 83 76

### SPAIN ESPAGNE ESPAÑA

Sr. ADOLFO MARTÍNEZ GIMENO  
Ministerio de Sanidad  
Ministerio de Agricultura P.A.  
Mapa – Paseo Infanta Isabel No. 1  
Madrid, España  
Tel. 91 347 53 89

Sr. OCTAVIO RAMÓN SALES  
Monjas Santa Catalina No. 8  
46002 Valencia, España  
Tel. 34 96 35 2 11 02  
Fax: 34 96 35 1 07 18  
E-mail: [citric@xpress.es](mailto:citric@xpress.es)

Sr. VICENTE MAÑES FORTICH  
Ministerio de Economía y Hacienda  
Hernán Cortés 11-5ª  
46004 Valencia, España  
Tel. 34 96 35 19 801  
Fax: 34 96 35 19 142

**FRANCE**  
**FRANCIA**

M. BRUNO CAUQUIL  
Control Officer DGCCRF  
59 Bd Vincent Auriol  
Teledoc 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel. 33 01 4497 31 43  
Fax: 33 01 4497 05 27  
E-mail: [bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mme. ROSELINE LECOURT  
Chargée de Mission Direction Générale de la  
Concurrence de la Consommation et de la Répression  
des Fraudes  
Teledoc 051  
59 Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel. 33 01 44 97 34 70  
Fax: 33 01 44 97 30 37  
E-mail: [roselinelecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roselinelecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GUATEMALA**

Ing. Agr. MANUEL ANTONIO ALONZO PADILLA  
Especialista en Inocuidad de Alimentos, U.N.R/MAGA  
Área de Inocuidad de los Alimentos de Origen Vegetal,  
Animal e Hidrobiológicos  
Ministerio de Agricultura de Guatemala  
7a. Avenida 12 – 90, zona 13, Edificio Monja Blanca,  
anexo  
Tel: 502 475 30 64/68/74/84  
Fax: 502 475 30 64/68/74/84  
E-mail: [unrQinfoviacom-gt](mailto:unrQinfoviacom-gt)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Mr. HANS GEORG LEVIN  
Administrator  
Federal Office of Agriculture and Food  
ADICESALLEE 40  
D – 60322 Frankfurt  
Tel: 4969 1564367  
Fax: 49691564945  
E-mail: [32303@ffm.ble.bund400.de](mailto:32303@ffm.ble.bund400.de)

Mr. JOHANNES GRAF  
Administrator, Ministry of Agriculture  
Rochusstrasse 1  
D – 53123 Bonn, Germany  
Tel: 49 228 529 3531  
Fax: 49 228 529 3375  
E-mail: [bn3531@bml.bund400.de](mailto:bn3531@bml.bund400.de)

**INDIA**  
**INDE**

Dr. JOSE C. SAMUEL  
Deputy Commissioner, Ministry of Agriculture  
Department of Agriculture & Cooperation  
Krishi Bhavan  
New Delhi – 110001, India  
Tel: 0091 11 3382773  
Fax: 0091 11 3384978  
E-mail: [jose@krishi.delhi.nic.in](mailto:jose@krishi.delhi.nic.in)

Miss. VIDYOTTAMA TRIPATHI  
Consulta (Quality)  
Agricultural & Processed Food  
Products Export Development Authority  
Ministry of Commerce Government of India  
Room No. 410 4<sup>th</sup> floor, 6 Bikaji Cama 3  
Place New Delhi 110066  
Tel: 0091 11 619 21 41, 48, 59 ext. 53  
Fax: 0091 11 61 88 397  
E-mail: [qmc@apeda.delhi.nic.in](mailto:qmc@apeda.delhi.nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. HERMAN DJATMIKO  
Head of Economic Department  
Embassy of Indonesia in Mexico  
Julio Verne No. 27  
Polanco, México, D.F.  
Tel: 525 2 8068 63, 2 80 63 63  
Fax: 525 2 80 70 62

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Dra. BRUNELLA LO TURCO  
Ministero Politiche Agricole  
Via XX Settembre 20, Roma, Italia  
Tel: 0039 06 688 02 73  
Fax: 0039 06 688 02 73  
E-mail: [bloturco@gts.it](mailto:bloturco@gts.it)

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Mr. SADHAM BIN SALIM  
Director of Inspectorate  
Malasyan Pineapple IndustryBoard  
The Malasyian Pineapple Industry Board  
No. 5 Wisma Nanas  
Jalan Padi Mahsuri  
Bandar Baru UDA  
811200 Johor Bahru  
Tel: 607 236 12 11, 236 1012  
Fax: 607 236 56 94  
E-mail: [mpib@tm.net.my](mailto:mpib@tm.net.my)

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Ing. JOSE LUIS PLAZA SÁNCHEZ  
Director General de Agricultura  
Lope de Vega 125 pent house  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 22 86  
Fax: 525 2 03 97 68  
E-mail: [jplaza@sagar.gob.mx](mailto:jplaza@sagar.gob.mx)

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES  
Asesor de la Dirección General de Agricultura SAGAR  
Lope de Vega 125 piso 9  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 95 35  
Fax: 525 2 03 39 23  
E-mail: [mateov@df1.telmex.net.mx](mailto:mateov@df1.telmex.net.mx)

Dr. MARIO HERIBERTO BARRERA BENITEZ  
Coordinador de Cooperación Internacional  
Secretaría de Relaciones Exteriores.  
Paseo del Rocío No. 88,  
Col. Lomas de Vista Hermosa, Cuajimalpa  
05100 México, D.F.  
Tel: 525 2 59 88 82

I.A.Z. ROBERTO CALZADA PEREIRA  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
A.C.  
Ma. Magdalena Contreras 133 6| Piso  
Col. Cuauhtemoc, México, D.F.  
Tel. 525 566 47 50 / 535 58 72  
Fax: 52 5 705 36 86  
E-mail: [imnc@inetcorp.net.mx](mailto:imnc@inetcorp.net.mx)

Sr. JOSÉ JUVENAL CASTORENA CONTRERAS  
Subdirector de Normalización.  
SAGAR  
Lope de Vega No. 25, piso 9  
Chapultepec Morales  
México, D.F.  
Tel: 52 03 97 68

Ing. ANGEL CHAO MENDOZA  
La Semilla del Caribe, S.A. de C.V.  
Av. Mariano Otero No. 3433-407  
Col. Verde Valle  
45060, Guadalajara, Jalisco  
Tel. 523 121 2301  
Fax: 523 122 3490  
E-mail: [carisem@gdl.icanet.net.mx](mailto:carisem@gdl.icanet.net.mx)

Lic. JAIME CRUZ PALMA  
SAGAR  
Av. Insurgentes Sur No. 476 piso 11, Col. Roma Sur,  
06760 México, D.F.  
Tel: 525 584 00 56  
Fax: 525 584 34 85  
E-mail: [cruzj.conasag@sagar.gob.mx](mailto:cruzj.conasag@sagar.gob.mx)

Sra. MA. DEL CARMEN CULEBRO TREJO  
Oficial de Programas FAO  
Cerro de Maika #115  
Col. Lomas de Chapultepec  
México, D.F.  
Tel. 525 540 6747  
Fax: 525 520 57 25

Sr. SALVADOR DE LA CRUZ GARCÍA  
Director de Fomento Agrícola – SAGAR  
Lope de Vega No. 125, piso 4  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 94 60  
Fax: 525 2 03 39 23  
E-mail: [fagricola@sagar.gob.mx](mailto:fagricola@sagar.gob.mx)

Ing. ROSA MARÍA GALICIA CABRERA  
Profesor Investigador.  
Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa  
Av. Michoacán y La Purísima, Col. Vicentina  
09340 México, D.F.  
Tel. 525 724 47 11  
Fax. 525 724 47 12  
E-mail: [rmgc.@xanum.uam.mx](mailto:rmgc.@xanum.uam.mx)

Ing. RICARDO MANUEL GONZALEZ AGUILAR  
Asesor SAGAR  
Insurgentes Sur 476  
Tel: 525 584 22 02

Sr. JUAN ANTONIO LEOS RODRÍGUEZ  
Coordinador de Postgrado – Universidad Autónoma de  
Chapingo  
Km. 38.5 carretera México-Texcoco,  
56230 Chapingo, México.  
Tel: 595 5 13 84  
Fax: 595 5 13 84  
E-mail: [leos@taurus1.chapingo.mx](mailto:leos@taurus1.chapingo.mx)

I.Q.I. JOSÉ NOÉ LIZÁRRAGA CAMACHO  
Representante de la Secretaría de Salud  
Donceles No. 39, Col. Centro.  
06010 México, D.F.  
Tel: 5 510 01 96  
Fax: 5 512 96 28  
E-mail: [dgsbysmex@iserve.net.mx](mailto:dgsbysmex@iserve.net.mx)

Ing. Agr. JONATHÁN MARTÍNEZ CORTÉS  
SAGAR  
Lope de Vega No. 125, piso 9  
Col. Chapultepec Morales  
Tel: 5 250 95 35  
Fax: 5 203 39 2333  
E-mail: [urderal@sagar.gob.mx](mailto:urderal@sagar.gob.mx)

Ing. JUAN JOSÉ ORNELAS  
Jefe de Departamento.  
Dirección General de Sanidad Vegetal – SAGAR  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Col. Del Carmen, Coyoacán.  
04100 México, D.F.  
Tel: 525 658 14 17  
Fax: 525 656 06 90  
E-mail: [dgsv.aptt@sagar.gob.mx](mailto:dgsv.aptt@sagar.gob.mx)

Ing. Agr. SOTERO PALACIOS  
SAGAR  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Coyoacán, D.F.  
Tel. 5 554 06 26  
Fax: 5 658 0696  
E-mail: [dgsv.requisitosf@sagar.gob.mx](mailto:dgsv.requisitosf@sagar.gob.mx)

Sr. JORGE PASTRANA YAÑÉZ  
Director de Política Pesquera – SEMARNAP.  
Periférico Sur No. 4209  
Del. Tlalpan, México, D.F.  
Tel: 525 6 28 07 38  
Fax: 525 6 28 07 39

Sr. SEBASTIÁN PEÑA MALDONADO  
Director de Hortofrutícolas SAGAR  
Lope de Vega No. 125 piso 7  
Col. Chapultepec Morales,  
11570 México, D.F.  
Tel: 525 2 50 6451  
Fax: 525 2 03 95 47  
E-mail: [dga.dirhor@sagar.gob.mx](mailto:dga.dirhor@sagar.gob.mx)

Ing. JUAN RIVERA VILLA  
Especialista Agropecuario  
Apoyos y Servicios a la Comercialización  
Agropecuaria  
José María Ibarrán No. 84 piso 6,  
Col. San José Insurgentes  
03900 México, D.F.  
Tel: 525 662 68 84  
Fax: 525 661 88 56  
E-mail: [aserco.dgdm@sagar.gob.mx](mailto:aserco.dgdm@sagar.gob.mx)

Q.F.B. ALICIA RUIZ CORONA  
Representante de la Secretaría de Salud  
Donceles No. 39, Col. Centro,  
06010 México, D.F.  
Tel: 525 5 10 01 96  
Fax: 525 5 12 96 28  
E-mail: [dgsbysmex@iserve.net.mx](mailto:dgsbysmex@iserve.net.mx)

Lic. MA. LETICIA SÁNCHEZ HERNÁNDEZ  
Jefe del Departamento de Normalización  
SAGAR  
Lope de Vega #125 Piso 9  
Col. Chapultepec Morales  
11570 México, D.F.  
Tel. 525 250 9535  
Fax: 525 203 3923

Ing. OSCAR SIFUENTES OCAÑAS  
Tel: 5 6 84 57 83  
Fax: 5 5 79 07 19/2 51 61 21  
E-mail: [sifo@df1.telmex.net.mx](mailto:sifo@df1.telmex.net.mx)



Sr. PASCACIO TABOADA CORTINA  
Director de Información – SAGAR  
Insurgentes Sur 476-5  
Col. Roma Su, 06760, México, D.F.  
Tel. 525 564 3536  
Fax: 525 584 0642

Srita. GLORIA VELASCO ROSAS  
Reportera del Fideicomiso Central de Abastos de la  
Ciudad de México  
Tel. 525 694 21 37  
Fax: 525 694 2137

#### **NIGERIA**

Mr. ONYEABO EMMANUEL ONWUKEME  
Alternate Permanent Representative to FAO,  
Permanent Representation of Nigeria to FAO  
Embassy of Nigeria  
Via Orazio, 14-18, 00193 Rome  
Tel: 39 06/6896231, 6896672, 6896243  
Fax: 39 06 6832528  
E-mail: [faoprnga@tin.it](mailto:faoprnga@tin.it)

#### **SULTANATE OF OMAN OMAN SULTANATO DE OMAN**

Miss Laila Al-Subhi  
Pesticide Researcher Assistant  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Directorate General of Agricultural Research  
P.O. Box 50 Code No. 121  
Sultan of Oman Muscat.  
Tel: 968 89 3132/893131  
Fax: 968 89 30 96  
E-mail: [AAAQQ7@gto.net.om](mailto:AAAQQ7@gto.net.om)

#### **PERU PEROU**

Mr. EDWIN GUTIERREZ  
Counsellor  
Embassy of Perú  
Paseo de la Reforma 2601  
Lomas Reforma  
11020 México, D.F.  
Tel: 525 570 24 43  
Fax: 525 259 05 30  
E-mail: [emdeperu@dete.net.mx](mailto:emdeperu@dete.net.mx)

Ing. ALEJANDRA DÍAZ RODRÍGUEZ  
Directora Área de Calidad y Normatividad  
Comisión para la Promoción de Exportaciones –  
PROMPEX  
Augusto Tamayo No. 160 piso 4,  
San Isidro, Lima, Perú  
Tel: 511 421 46 50  
Fax: 511 351 76 24  
E-mail: [acring@correo.dnet.com.pe](mailto:acring@correo.dnet.com.pe)

#### **PHILIPPINES FILIPINAS**

Mr. JERICO PASCUAL  
Operations MGR  
Dole Tropifresh a Div of Dole Phills Inc.  
14<sup>th</sup> Fa Ba Lepanto Bld, Paseo de Roxas  
Makati City  
Tel: 63 2 810 2601 ext 3132  
Fax: 63 2 818 6914  
E-mail: [jpascual@dobasia.com](mailto:jpascual@dobasia.com)

Prof. Dr. MARIA CONCEPCION LIZADA  
Acting Director  
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards,  
Department of Agriculture  
Elliptical Road, Diliman, Quezan City  
Tel: 063 2 920 30 50, 920 81 89  
Fax: 063 2 920 1849, 920 - 4085

Ms. LYDIA ZARA  
Supervising Agriculturist (Chief, Food Processing  
Section)  
Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture  
692 San Andrés, Malate,  
Manila, Philippines  
Tel: 063 2 524 07 79  
Fax: 063 2 5223 711 54

#### **SOUTH AFRICA AFRIQUE DU SUD SUDÁFRICA**

Ms. Elsa Janse Van Rensburg  
Assistant Director Agronomy and Vegetables  
National Department of Agriculture  
Private Bag X 258 - Pretoria 0001, South Africa  
Tel: 27 12 319 6029  
Fax: 27 12 319 6055  
E-mail: [elsa@PGB1.agric.za](mailto:elsa@PGB1.agric.za)

**SAUDI ARABIA**  
**ARABIE SAUDITE**  
**ARABIA SAUDITA**

Mr. AHMED AL-MASHHADI  
Head of Food Science Section  
National Agriculture and Water Research Center  
Ministry of Agriculture and Water  
P.O. Box 17285  
Riyadh, 11484  
Saudi Arabia  
Tel: 4576780 ext. 2206  
Fax: 4584979

**SENEGAL**

Mme. MAME SINE MBODJI NDIAYE  
Chef Division Agroalimentaire  
Institut Sénégalais de Normalisation  
Ministère de l'Énergie, des Mines et de l'Industrie  
BP 4037 Dakar, Senegal  
Tel. 221 8 232586  
Fax: 221 8 232587

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mr. PIERRE SCHAUENBERG  
Adjoint scientifique  
Office Fédéral de l'Agriculture  
Division Principale Production  
Section Cultures spéciales  
Mattenhofstrasse 5  
CH - 3003, Berne  
Tel. 41 31 324 8421  
Fax: 41 31 322 0555  
E-mail: [pierre.schauenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schauenberg@blw.admin.ch)

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Dr. SURAPHONG KOSIYACHINDA  
C/o Kasetsart University, Bangkok  
578 SOI 12, NGARMWONG WAN 25  
Nontaburi 11000, Thailand  
Tel. 66 2 588 1764  
Fax: 66 2 588 1764

Ms. VORANUCH KITSUKCHIT  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street Ratchathewi  
Bangkok, 10400 Thailand  
Tel. 66 2 2023 444 / 2023 348  
Fax: 66 2 248 79 87  
E-mail: [voranuch@tisi.go.th](mailto:voranuch@tisi.go.th)

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

Mr. DAVID L. PRIESTER  
International Standards Coordinator  
Standardization Section  
AMS, Fruit & Vegetable Programs  
Fresh Products Branch  
P.O. Box 96456, Room 2049-S  
Washington, D.C. 20090-6456  
Tel. (202) 720 2184 / (800 811 2373)  
Fax: (202) 720 8871  
E-mail: [David.L.Priester@usda.gov](mailto:David.L.Priester@usda.gov)

Lic. DULCE MARÍA FLORES MONTES  
Especialista en Agricultura USDA  
Embajada de Estados Unidos de Norteamérica  
Reforma No. 305 Col. Cuauhtémoc  
06500 México, D.F.  
Tel: 52 09 91 00

Dr. ANTHONY HEPTON  
V:P: Quality Assurance  
Dole Food Co.  
5795 Lindero Canyon Rd  
Westlake Village  
California 91362 USA  
Tel. 01 818 874 4685  
Fax: 01 818 874 4804  
E-mail: [anthony-hepton@dolen.a.com](mailto:anthony-hepton@dolen.a.com)

Mr. MICHAEL JANTSCHKE  
Scientist  
National Food Processors Association  
6363 Clark Ave.  
Dublin, CA 94568  
Tel. 1-925-551-4251  
Fax: 1- 925 833 8795  
E-mail: [mjantschke@nfpa-food.org](mailto:mjantschke@nfpa-food.org)

Ms. ELLEN MATTEN  
Staff Officer  
US Codex FSIS, USDA  
Room 4861, South Building  
1400 Independence Ave., SW  
Washington, DC 20250  
Tel. 202 720 4063  
Fax: 202 720 3157  
E-mail: [ellen.matten@usda.gov](mailto:ellen.matten@usda.gov)

Mr. CHARLES ORMAN  
Director Science & Technology  
Sunkist Growers, 760 E. Sunkist St.  
Ontario California 91761, USA  
Tel. 01 909 933 2257  
Fax: 01 909 933 2453  
E-mail: [corman@sunkistgrowers.com](mailto:corman@sunkistgrowers.com)

#### **URUGUAY**

Sra. MARTA BENTANCUR SERVETTI  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
18 de julio No. 1263 piso 2  
Montevideo, Uruguay  
Tel: 0598 2 908 16 11  
Fax: 0598 2 901 94 62  
E-mail: [cocitri@adinet.com.uy](mailto:cocitri@adinet.com.uy)

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

#### **C.L.A.M**

Sr. OCTAVIO RAMÓN SALES  
Presidente  
Plaza de España No. 18 planta 11 – 4to.  
28008 Madrid, España  
Tel: 5491 541 44 61/548 15 75  
Fax: 5491 548 16 28

#### **COLEACP**

Mr. THIERRY PAQUI  
Project Officer  
5 Rue de la Cordiere  
Centra 342 94586 RUNGIS, France  
CEDEX  
Tel: 33 1 41 80 02 10  
Fax: 33 1 41 80 02 19  
E-mail: [Thierry.Paqui@coleacp.org](mailto:Thierry.Paqui@coleacp.org)

M. EMILE NANGA  
Administrateur de l'OCAB  
Organisation des Producteurs et Exportateurs  
d'Ananas-Bananes-Mangues  
016BPA908 Abidjan 16  
Republique de Côte D'Ivoire  
Tel. 225 3258 82 32 58 87  
Fax: 225 32 44 94

#### **EUROPEAN COMUNITY COMMUNAUTE EUROPEENE COMUNIDAD EUROPEA**

M. FABIEN SANTINI  
Administrateur (VI –E-1)  
Rue de la loi 200, B-1049 BRUXELLES  
Tel. 32 2 295 32 11  
Fax: 32 2 295 37 09  
E-mail: [Fabien.Santini@dgg6.ccc.be](mailto:Fabien.Santini@dgg6.ccc.be)

Mr. PAUL REIDERMAN  
Administrator  
Council of Ministers  
Rue de la Loi 175, B – 1048 Brussels  
Tel: 32 2 285 85 63  
Fax: 32 2 285 79 28  
E-mail: [Paul.Reiderman@consilium.eu.int](mailto:Paul.Reiderman@consilium.eu.int)

#### **UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA**

Mr. TOM HEILANDT  
Economic Affairs Officer  
Palais des Nations Office 432  
124 Geneva 10  
Tel. +41 22 917 2450  
Fax: +41 22 917 0041  
E-mail: [tom.heilandt@unece.org](mailto:tom.heilandt@unece.org)

#### **FAO**

Sr. AUGUSTO SIMOES LOPES NETO  
Representante de la FAO en México  
Cerro Maika No. 115, Col. Lomas de Chapultepec  
México, D.F.  
Tel: 525 540 67 47  
E-mail: [fao-mex@field.fao.org](mailto:fao-mex@field.fao.org)

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

Ms. GRACIA TERESA BRISCO LOPEZ  
Food Standards Officer (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100, Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 2700  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [Gracia.Brisco@FAO.org](mailto:Gracia.Brisco@FAO.org)

Ms. SELMA DOYRAN  
Food Standards Officer (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100, Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 5826  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [Selma.Doyran@FAO.org](mailto:Selma.Doyran@FAO.org)

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

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

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

Lic. PEDRO G. GONZALEZ BANDALA  
Subdirector de Asuntos Internacionales "B"  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [pgonzale@secofi.gob.mx](mailto:pgonzale@secofi.gob.mx)

MVZ. I. ROSSANA SANCHEZ DELGADO  
Jefa de la Oficina del Codex y COPANT  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

**TECHNICAL SUPPORT  
SUPPORT TECHNIQUE  
SOPORTE TÉCNICO**

Ing. SALVADOR SANCHEZ ABARCA  
Subdirector de Informática  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [ssanchez@secofi.gob.mx](mailto:ssanchez@secofi.gob.mx)

Ing. OSCAR GOMEZ PIÑA  
Jefe del Departamento de Informática  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [oscarg@secofi.gob.mx](mailto:oscarg@secofi.gob.mx)

MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ  
Jefa de la Oficina de la ISO e IEC  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sr. JUAN FERNANDO QUIROZ SANCHEZ  
Técnico  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Lic. NOHEMI SANCHEZ ATILANO  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Lic. EZEQUIEL HERNANDEZ  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sra. PATRICIA GONZALEZ LOERA  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84

Sr. JESUS QUIROZ VEGA  
Soporte Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950, México  
Tel: (52) 5729-94-81  
Fax: (52) 5729-94-84

**PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES ANANAS**  
**CODEX STAN 182-1993**  
(A l'étape 8 de la procédure)

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'ananas appartenant à l'espèce *Ananas comosus* L. de la famille des Broméliacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les ananas destinés à la transformation industrielle. <sup>1</sup>

**2. CRITÈRES DE QUALITE**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entiers, avec ou sans la couronne;
- frais, y compris la couronne; lorsqu'elle est présente, celle-ci doit être exempte de feuilles sèches ou mortes;
- sains; sont exclus les fruits qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts de brunissement interne;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs;
- exempts de tâches prononcées;
- exempts de dommages causés par hautes et basses température et /ou;
- 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.

Lorsqu'il y a pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 2 cm, et sa coupe doit être transversale, droite et nette.

Le fruit doit être physiologiquement mûr, c'est-à-dire exempt de signes d'immaturation (chair opaque, sans saveur, excessivement poreuse <sup>2</sup>) ou de maturité excessive (chair excessivement translucide ou fermentée).

2.1.1 Les ananas doivent avoir été récoltés avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés. Le développement et l'état des ananas doivent être tels qu'ils leur permettent:

---

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

<sup>2</sup> Exceptées certaines variétés telles que le groupe Queens

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

### 2.1.2 Critères de maturation

La teneur totale en solides solubles dans la pulpe du fruit, doit être d'au moins 12 (douze) degrés Brix. Pour la détermination du degré Brix on prélèvera un échantillon représentatif du jus de tout le fruit.

## 2.2 Classification

Les ananas sont classés en trois catégories comme suit:

### 2.2.1 Catégorie Extra

Les ananas 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 légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite, sans rejets, et elle doit mesurer entre 50 et 150% de la longueur du fruit pour les ananas dont la couronne n'a pas été taillée<sup>3</sup>.

### 2.2.2 Catégorie I

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

- léger défaut de forme;
- léger défaut de coloration, y compris les tâches dues au soleil;
- légers défauts épidermique (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures) n'excédant pas quatre pour cent de la surface totale du fruit.

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

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite ou légèrement inclinée, sans rejets et elle doit mesurer entre 50 et 150 pour cent de la longueur du fruit, qu'elle ait été taillée ou non.

### 2.2.3 Catégorie II

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

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

- défauts de forme
- défauts de coloration, y compris les tâches dues au soleil ;
- défauts épidermique (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, lésions), n'excèdent pas 8% de la surface totale du fruit.

---

<sup>3</sup> La taille consiste à enlever quelques feuilles au sommet de la couronne.

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

La couronne, si elle est présente, doit être simple ou double, droite ou légèrement inclinée, sans rejets.

### 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids moyen du fruit avec un poids minimal de 700 grammes – à l'exception des variétés de petites tailles<sup>4</sup>, dont le poids minimal peut être de 250 grammes - conformément au tableau ci-après:

Calibre	Poids moyen (± 12% )	
	avec couronne (grammes)	sans couronne(grammes)
<b>A</b>	2750	2280
<b>B</b>	2300	1910
<b>C</b>	1900	1580
<b>D</b>	1600	1330
<b>E</b>	1400	1160
<b>F</b>	1200	1000
<b>G</b>	1000	830
<b>H</b>	800	660

Des quantités significatives d'ananas sont conditionnées et vendues par référence au nombre par carton. Les cartons sont remplis pour répondre aux poids minimum demandé, soit 10 kg, 20 lb, 40 lb, en fonction des différents marchés. Les fruits sont triés pour le conditionnement en fonction de poids qui correspondent approximativement aux codes de calibre ci-dessus, mais peuvent ne pas répondre à un calibre unique, tout en conservant l'uniformité requise par le code.

### 4. TOLÉRANCES

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

#### 4.1 Tolérances de qualité

##### 4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.3 Catégorie II

<sup>4</sup> telles que Victoria et Queens



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

#### **4.2 Tolérances de calibre**

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

### **5. PRESENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ananas de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie Extra, la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>5</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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

##### **5.2.1 Description des colis**

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 ananas. Les récipients doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### **6 MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

#### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

Les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:<sup>6</sup>

##### **6.1.1 Nature du produit**

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

#### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>7</sup>

---

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

<sup>6</sup> Pour les produits frais préemballés, la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballés sera applicable (CODEX STAN 1-1985. Rev.1-1991)

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>8</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (facultatif). L'absence de la couronne doit être indiquée.

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre (Code ou poids moyen en grammes);
- nombre d'unités (facultatif);
- poids net (facultatif).

### 6.2.5 Cachet officiel d'inspection

## 7. **CONTAMINANTS**

### 7.1 **Métaux lourds**

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

### 7.2 **Résidus de pesticides**

Les ananas doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>3</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable .

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

## **8. HYGIENE**

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMELOS**  
**(A l'étape 8 de la procédure)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pomelos appartenant à l'espèce *Citrus Paradisi* (MacFad) de la famille des Rutacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pomelos destinés à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entiers;
- fermes;
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de meurtrissures;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

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

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

**2.1.2 Critères de maturité**

La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit.

Teneur minimale en jus: 35%

**2.1.3 Coloration<sup>2</sup>**

---

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

<sup>2</sup> La couleur s'entend comme couleur caractéristique et non pas la décoloration causée par le phytopte, la mélanose ou toute autre tache.

La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits verdâtres sont admis s'ils sont conformes aux caractéristiques minimales. Les variétés à chair rose peuvent présenter des tâches rougeâtres sur l'écorce.

Les pomelos satisfaisant aux caractéristiques minimales concernant la maturité peuvent être «déverdis», à condition que ce traitement ne modifie pas d'autres caractéristiques organoleptiques.

## **2.2 Classification**

Les pomelos sont classés en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie Extra**

Les pomelos 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 légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

### **2.2.2 Catégorie I**

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

Les légers défauts ci-après peuvent toutefois être admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit;
- légers défauts de l'épiderme cicatrisés d'origine mécanique, tels que marques de grêle, frottement, dommages causés par la manipulation;
- légère décoloration de l'épiderme causée par le phytopte, les mélanoses et autres taches, n'excédant pas un cinquième de la surface du fruit.

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

### **2.2.3 Catégorie II**

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

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les pomelos conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, la conservation et de présentation.

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts provenant de blessures superficielles cicatrisées de l'épiderme ;
- rugosité de la peau;
- défauts épidermiques cicatrisés d'origine mécanique tels que marques de grêle, frottements, dommages causés par la manipulation;
- légère décoloration de l'épiderme causée par le phytopte, les mélanoses et autres taches n'excédant pas un cinquième de la surface du fruit.

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

### **3. CALIBRAGE**

A définir

### **4. TOLÉRANCES**

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

#### **4.1 Tolérances de qualité**

##### **4.1.1 Catégorie Extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pomelos non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement admis, dans les limites de tolérance de cette dernière.

##### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pomelos non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance fixées de cette catégorie.

##### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pomelos non conformes aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de tout autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, il est admis un maximum de 5 pour cent des fruits présentant de légers défauts superficiels non cicatrisés, des coupures sèches, ainsi que des fruits mous ou flétris.

#### **4.2 Tolérances de calibre**

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

Dans le cas de lots en vrac, la tolérance de 10 pour cent ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 70 mm.

### **5. PRÉSENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (ou lot pour les produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des pomelos de mêmes variété et/ou type commercial, origine, qualité, couleur et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot de produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 Conditionnement**

Les pomelos doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux,

---

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

notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pomelos devront être emballés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais.

Les pomelos doivent être présentés de l'une des manières suivantes:

- a) Disposés en couches régulières, en fonction de leur calibre, dans des emballages ouverts ou fermés. Ce mode de présentation est obligatoire pour la Catégorie Extra et facultatif pour les Catégories I et II.
- b) En couches non alignées, dans des emballages ouverts ou fermés, en fonction du calibre; en vrac, dans un moyen de transport ou dans un compartiment de moyen de transport, la différence de calibre entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les Catégories I et II.
- c) En vrac, dans un moyen de transport ou un compartiment de moyen de transport, sans autre spécification que celle du calibre minimal. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour la Catégorie II.
- d) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg pour la vente directe au consommateur.
  - 1) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;
  - 2) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, la différence de calibre entre les fruits doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

#### 5.2.1 Description des emballages

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

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans le document d'accompagnement <sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

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

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (facultatif). La mention "rose" ou "rouge", le cas échéant.

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre (code ou diamètres minimum et maximum en mm);
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

### 7. CONTAMINANTS

#### 7.1 Métaux lourds

Les pomelos ne doivent dépasser les limites maximales concernant les métaux lourds établies par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

#### 7.2 Résidus de pesticides

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

### 8. HYGIÈNE

**8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages. Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

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



**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LONGANES**  
(A l'étape 8 de la procédure)

## **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de longanes appartenant à l'espèce *Dimocarpus longan* Lour., de la famille des Sapindacées destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les longanes destinés à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

## **2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

### **2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entiers ;
- d'aspect frais ;
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts de meurtrissures prononcées;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts de dommages causés par de hautes et/ou basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la formation de glace sur la partie supérieure des fruits et de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.<sup>2</sup>

2.1.1 Les longanes doivent avoir été cueillis avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région où ils sont cultivés.

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

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

La couleur de la chair et de la peau du longane peut varier selon la variété. La peau du longane peut être d'une couleur plus claire que la normale lorsqu'il a été traité par fumigation à l'anhydride sulfureux.

---

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

<sup>2</sup> Ne concerne pas l'odeur pouvant être causée par l'addition d'un agent de conservation utilisé conformément aux réglementations pertinentes.

## 2.2. Classement

Les longanes sont classés en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie Extra

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

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

### 2.2.2 Catégorie I

Les longanes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts épidermiques, tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages d'origine mécanique n'excédant pas une surface totale de 0,5 cm<sup>2</sup>.

### 2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts suivants sont admis, à condition que les longanes conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation.

- défauts épidermiques tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages d'origine mécanique, n'excédant pas une surface totale de 0,5 cm<sup>2</sup>.

## 3. CALIBRE

Le calibre est déterminé par **le** nombre de fruits par kilo ou par **le** diamètre de la section équatoriale du fruit, conformément au tableau ci-après:

Calibre	Nombre de fruits par kg	Diamètre (mm)
1	< 85	> 28
2	85 - 94	> 27 - 28
3	95 - 104	> 26 - 27
4	105 - 114	> 25 - 26
5	≥ 115	24 - 25

## 4. TOLERANCES

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

### 4.1 Tolérances de qualité

#### 4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de longanes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des longanes peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

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

### 4.2 **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, vingt pour cent en nombre ou en poids, de longanes présentant un calibre immédiatement supérieur **et/ou** inférieur à celui-ci indiqué sur l'emballage pour les fruits vendus en grappes, et dix pour cent pour les fruits vendus à la pièce.

## 5. **PRÉSENTATION**

### 5.1 **Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des longanes de mêmes variété, qualité et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 **Conditionnement**

Les longanes doivent être conditionnés de manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les longanes doivent être emballés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais.

#### 5.2.1 Description des emballages

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

### 5.3 **Présentation**

Les longanes doivent être présentés de l'une des deux manières suivantes:

#### 5.3.1 Individuellement

Dans ce cas, le pédicelle doit être coupé au premier noeud et sa longueur maximale ne doit pas dépasser de plus de 5 mm le sommet du fruit.

---

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

### 5.3.2 En grappes

Dans ce cas, la grappe doit comporter au minimum trois fruits attachés . La longueur de la branchette ne doit pas dépasser 15 cm. Un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de fruits détachés est admis dans chaque emballage.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

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

#### 6.2.1 Identification

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

#### 6.2.2 Nature du produit

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

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie
- calibre (Code ou diamètres minimum et maximum en mm)
- poids net (facultatif)

#### 6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

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

### **7.2 Résidus de pesticides**

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

---

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

## **8. HYGIÈNE**

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE  
POUR LES TIQUISQUES (MAUVES ET BLANCS)<sup>1</sup>  
(A l'étape 5/8 de la procédure)**

## **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de tubercules tiquisques mauves et blancs appartenant à la famille *Xanthosoma violaceum* Schott (mauve) et *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott (blanc) de la famille des *Araceae* destinés à être livrés frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les tiquisques destinés à la transformation industrielle.<sup>2</sup>

## **2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

### **2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entiers, exempts de coupures exposant la pulpe
- fermes,
- sains; sont exclus ceux qui présentent des signes de pourriture, moisissure ou altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, exception faite des substances utilisées pour la conservation;
- pratiquement exempts de dommages d'origine mécanique et meurtrissures,
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs,
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>3</sup>

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

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

### **2.2 Classification**

Les tiquisques sont classés en trois catégories, comme suit:

---

<sup>1</sup> Encore connus sous les noms de Dasheen, Taro, Yautia, Malanga, Cocoyan, Tannia.

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

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

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

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

### 2.2.2 Catégorie I

Les tiquisques classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

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

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

### 2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les tiquisques conservent leurs caractéristiques essentielles de la qualité, de conservation et de présentation:

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

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit ou par le diamètre maximum de sa section équatoriale, conformément au tableau ci-après:

<b>Calibre</b>	<b>Diamètre (cm)</b>
A	150-249
B	250-349
C	350-450

Dans toutes les catégories, les tiquisques doivent être d'une longueur comprise entre 100 et 300 mm et d'un diamètre de 45 à 70 mm, mesuré à la section équatoriale minimale

## **4. TOLÉRANCES**

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

### **4.1 Tolérances de qualité**

#### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des tiquisques (mauves et blancs) non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

#### **4.1.2 Catégorie I**

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

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des tiquisques non conformes aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

### **4.2 Tolérances de calibre**

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

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

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

### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>4</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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

#### **5.2.1 Description des emballages**

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

---

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



d'expédition et de conservation des tiquisques. Les récipients doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## **6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>5</sup>

#### **6.2.1 Identification**

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

#### **6.2.2 Nature du produit**

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

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

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Type (blanc ou mauve)

- Catégorie

- Calibre (code ou poids minimum et maximum en grammes)

- Poids net (facultatif)

#### **6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

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

### **7.2 Résidus de pesticides**

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

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

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

## **8. HYGIÈNE**

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PITAHAYAS JAUNES  
(A l'Étape 5/8 de la procédure)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pitahayas jaunes appartenant à l'espèce *Selenicereus megalanthus* Haw, famille des *Cactacées* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pitahayas jaunes destinées à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITÈRES DE QUALITE**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- fermes,
- d'apparence fraîche
- d'aspect sain; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles, en particulier au niveau de l'ouverture terminale,
- sans épines
- exemptes d'humidité extérieure anormale, résultant d'une mauvaise manutention après récolte,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>2</sup>,
- avoir un pédoncule ou une tige mesurant entre 15 et 25 mm de longueur
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs,

La teneur en chair doit être d'au moins 31%

2.1.1 Les pitahayas jaunes doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant<sup>3</sup>, selon les critères propres à la variété et à la région où elles sont cultivées.

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les pitahayas jaunes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la Norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

<sup>2</sup> Cette disposition autorise l'odeur résultant de l'emploi d'agents de conservation utilisés conformément à la réglementation correspondante.

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

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

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

## 2.2 Classification

Les pitahayas jaunes sont classées en trois catégories, comme suit:

### Catégorie Extra

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

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

#### 2.2.2 Catégorie I

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

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

- défaut de forme telle qu'une légère élongation de l'apex,
- égratignures ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale du fruit,

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

#### 2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts ci-après peuvent être admis à condition que les pitahayas jaunes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, conservation et de présentation:

- défauts de forme n'affectant pas plus de 2 cm<sup>2</sup> de la surface totale du fruit,

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids minimum de 110 g. Les pitahayas jaunes sont classées conformément aux indications du tableau ci-dessous:

Code de calibre	Poids (en grammes)
8	≥ 361
9	360 - 261
12	260 - 201
14	200 - 151
16	150 - 110

## 4. TOLÉRANCES

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

#### **4.1 Tolérances de qualité**

##### **4.1.1 Catégorie Extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas jaunes non conformes aux spécifications de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pitahayas jaunes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais satisfaisant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### **4.1.3 Catégorie II**

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

#### **4.2 Tolérances de calibre**

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

### **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et ne comporter que des pitahayas jaunes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, couleur et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>4</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les pitahayas jaunes doivent être emballées conformément au Code d'usages pour l'Emballage et le Transport des Fruits et Légumes Frais (CAC/RCP 44-1995).

##### **5.2.1 Description des emballages**

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, de taille, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention,

---

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

d'expédition et de conservation des pitahayas jaunes. Les récipients (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>5</sup>

#### **6.2.1 Identification**

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

#### **6.2.2 Nature du produit**

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

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (code de calibre ou poids minimal et maximal en grammes)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif).

#### **6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

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

---

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

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

## **7.2 Résidus de pesticides**

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

## **8. HYGIENE**

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

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

## ANNEXE

### (pour information)

#### TABLEAU DES COULEURS DES PITAHAYAS JAUNES

La description ci-après concerne les modifications de couleur à mesure que le fruit mûrit (voir Figure 1):

- COULEUR 0: fruit bien développé de couleur verte avec des épines saillantes sur les mamelons.  
COULEUR 1: fruit de couleur verte avec un léger lustre jaune à la base. Les épines gardent la même forme.  
COULEUR 2: fruit vert et lustre jaune sur toute la surface.  
COULEUR 3: fruit de couleur vert-jaune. Les mamelons commencent à gonfler et à se détacher.  
COULEUR 4: fruit de couleur jaune. Les mamelons sont verts à l'extrémité et plus détachés.  
COULEUR 5: fruit de couleur jaune. Le sommet des mamelons est légèrement vert.  
COULEUR 6: fruit totalement jaune.

#### Figure 1. Tableau des couleurs des pitahayas jaunes et test à l'iode

##### Test à l'iode

Ce test a pour objectif de confirmer l'état de maturité des pitahayas et d'identifier la présence d'amidon et/ou de sucre dans le fruit par réaction à la teinture d'iode. Cela donne une coloration sombre à la surface de la chair indiquant la transformation progressive de l'amidon en sucre. La réaction se voit clairement sur la figure 1. Le fruit soumis au test décrit à la section 9.2 pour en vérifier la maturité présentera la couleur sombre indiquée à la figure 1.

##### Teneur en pulpe

La teneur minimale en pulpe à chacun des stades identifiés au tableau des couleurs est la suivante:

##### Teneur minimale en pulpe

COULEUR	0	1	2	3	4	5	6
% (min.)	28	31	33	38	40	44	48



**AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES  
(A l'Étape 5/8 de la procédure)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux fruits des variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce *Carica papaya L.* de la famille des *Caricacées* destinées à être livrées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les papayes destinées à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières,
- fraîches
- fermes,
- saines; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,
- pratiquement exemptes de meurtrissures,
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs,
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures,
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>2</sup>
- si le pédoncule est présent, celui-ci ne doit pas dépasser 1cm de longueur .

2.1.1 Les papayes doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région où elles sont cultivées.

---

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

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

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

## **2.2 Classification**

Les papayes sont classées en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie "Extra"**

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

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

### **2.2.2 Catégorie I**

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

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

- légers défauts de forme
- légers défauts épidermiques (meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et brûlures de latex).

La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser dix pour cent de la surface totale. En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

### **2.2.3 Catégorie II**

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

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les papayes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux papayes;
- défauts épidermiques (meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et brûlures de latex).
- légers défauts causés par les ravageurs.

La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser **quinze** pour cent de la surface totale. En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

## **3. CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 grammes. Il doit être conforme aux caractéristiques ci-après.

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

#### **4. TOLÉRANCES**

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

##### **4.1 Tolérances de qualité**

###### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

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

###### **4.1.2 Catégorie I**

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

###### **4.1.3 Catégorie II**

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

##### **4.2 Tolérances de calibre**

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

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les papayes doivent être emballées en conformité du Code des Pratiques d'Emballage et de Transport de Fruits et Légumes Frais (CAC/RCP 44-1995).

#### **5.2.1 Description des emballages**

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

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>4</sup>

---

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

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

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>

#### 6.2.2 Nature du produit

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

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

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie

- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)

- Nombre d'unités (facultatif)

- Poids net (facultatif)

#### 6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

### 7. CONTAMINANTS

#### 7.1 Métaux lourds

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

#### 7.2 Résidus de pesticides

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

### 8. HYGIÈNE

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

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

---

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

**AMENDEMENTS AU PROJET DE NORME POUR LE POMELO (*CITRUS PARADISI*)  
(à l'étape 6 de la Procédure)**

**3. CALIBRAGE**

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

<b>Code de calibre</b>	<b>Diamètre (mm)</b>
1	109-139
2	100-119
3	93-110
4	88-102
5	86-99
6	84-97
7	81-93
8	77-89
9	73-85
10	70-80

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

Pour les fruits présentés en vrac la différence maximale entre les plus petits et les plus grands dans le même emballage ne doit pas excéder la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES  
(A l'étape 5)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux turions des variétés appartenant à l'espèce *Asparagus officinalis* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les asperges destinées à la transformation industrielle <sup>1</sup>.

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

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

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

**2. CRITÈRES DE QUALITE**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières;
- d'aspect et d'odeur frais;
- saines; sont exclues les asperges qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- exemptes de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent avoir été lavés, mais pas "mis à tremper");
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "essuyées" si elles ont été lavées ou rafraîchies à l'eau froide;

---

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

- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

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

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

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

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

## **2.2 Classification**

Les asperges sont classées en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie Extra**

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formés et pratiquement droits. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré. Le bourgeon doit être serré pour les asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide.

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

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

Les asperges vertes doivent être totalement vertes.

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

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

### **2.2.2 Catégorie I**

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et bien formés. Ils peuvent être légèrement courbes. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré. Le bourgeon peut être légèrement serré pour les asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide.

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

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

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte sur au moins 80 pour cent de leur longueur.

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



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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les turions qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Le bourgeon peut être modérément serré pour les asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide.

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

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

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

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

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

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

## **3. CALIBRAGE**

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

### **3.1 Calibrage d'après la longueur**

La longueur des turions doit être:

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

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

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

### **3.2 Calibrage d'après le diamètre**

Le diamètre des turions est celui de la section mesurée au milieu de la longueur. Toutefois, pour les asperges minces, le diamètre peut être mesuré à la section pratiquée à la base.

Le diamètre minimal et le calibre sont fixés comme suit:

Catégorie	Couleur	Diamètre minimal		Calibrage
Extra	Blanche et violette	12 mm	12 à 16 mm	16 mm et plus avec un écart maximum de 8 mm dans chaque emballage ou botte
	Violette/verte et verte	3 mm	Ecart maximum de 8 mm dans chaque emballage ou botte	
I	Blanche et violette	10 mm	10 à 16 mm	16 mm et plus avec un écart maximum de 10 mm dans chaque emballage ou botte
	Violette/verte et verte	3 mm	Ecart maximum de 8 mm dans chaque emballage ou botte	
II	Blanche et violette	8 mm	Il n'existe aucune disposition relative à l'homogénéité	
	Violette/verte et verte	3 mm	Il n'existe aucune disposition relative à l'homogénéité	

#### 4. TOLÉRANCES

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

##### 4.1 Tolérances de qualité

###### 4.1.1 Catégorie "Extra"

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

###### 4.1.2 Catégorie I

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

###### 4.1.3 Catégorie II

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

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

##### 4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 pour cent, en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre des dimensions correspondant audit calibre.

## **5. PRESENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

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

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

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

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

### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucun dommage externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

### **5.3 Présentation**

Les asperges peuvent être présentées:

- i) en bottes solidement maintenues.

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

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

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

---

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

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

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

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents accompagnant le produit.<sup>3</sup>

#### **6.2.1 Identification**

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

#### **6.2.2 Nature du produit**

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

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- catégorie
- calibre, exprimé:
  - a) pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité, en fonction des diamètres minimal et maximal;
  - b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, en fonction du diamètre minimal, suivi du diamètre maximal ou de l'expression “et plus”
- nombre de bottes ou d'emballages unitaires pour le conditionnement sous cette forme.

#### **6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

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

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

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

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

### **7.2 Résidus de pesticides**

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

## **8. HYGIENE**

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES**  
(A l'Etape 5 de la Procédure)

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'oranges appartenant à l'espèce *Citrus sinensis* Osbeck, de la famille des Rutacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les oranges destinées à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITÈRES DE QUALITE**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières;
- fermes;
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de corps étrangers visibles;
- pratiquement exemptes de meurtrissures, flétrissures internes ou de larges coupures cicatrisées ;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures et le gel;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation apparaissant lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;

2.1.1 Les oranges doivent avoir été soigneusement cueillies et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant suivant les critères propres à la variété, et la période de récolte et de la zone où elles sont cultivées.

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

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

2.1.2 La coloration doit être telle qu'après développement normal, les oranges soient de la couleur caractéristique de leur variété (des conditions particulières sont applicables à chaque catégorie) lorsqu'elles arrivent à leur lieu de destination, compte tenu de la période de récolte, de la zone de production et de la durée du transport.

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation.

2.1.3 La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit, l'extraction se faisant à l'aide d'une presse manuelle)

- |                            |      |
|----------------------------|------|
| - Thomson Navel et Tarocco | 30 % |
| - Washington Navel         | 33 % |
| - Autres variétés:         | 35 % |

#### 2.1.4 Coloration

La coloration doit être typique de la variété, compte tenu de la variété et de la période de récolte.<sup>2</sup>

### 2.2 **Classification**

Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit:

#### 2.2.1 Catégorie "Extra"

Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur état de développement et leur coloration doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

#### 2.2.2 Catégorie I

Les oranges classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, compte tenu de la période de cueillette de la zone de production.

Les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, et
- tels qu'incrustations argentées, tâches rousses, etc. et;
- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marque de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;

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

#### 2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts ci-après sont admis, à condition que les oranges conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et de présentation dans l'emballage.

- défauts de forme

---

<sup>2</sup> Les oranges cultivées sous les tropiques peuvent être de couleur verte, à condition que le fruit réponde aux spécifications de la norme en matière de maturité.

- défauts de coloration ;
- rugosité de la peau;
- défauts épidermiques apparaissant au cours de la formation du fruit ;
- défauts cicatrisés dus à des causes mécaniques telle que les marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;
- légers défauts épidermiques cicatrisés et ;
- détachement léger et partiel du péricarpe.

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

### 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la partie centrale ou médiane (équatoriale) du fruit, conformément au tableau ci-après :

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

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

Pour les fruits disposés en couches régulières, la différence entre le plus petit et le plus gros fruit placés dans le même emballage ne doit pas dépasser les limites ci-après:

Calibres 1 et 2	11 mm
Calibres 3 à 6	9 mm
Calibres 7 à 13	7 mm

Pour les oranges qui ne sont pas disposées en couches, la différence entre le plus petit et le plus gros fruit placés dans le même emballage ne doit pas dépasser les limites de la fourchette correspondant au calibre indiqué.



Pour les fruits en vrac dans un moyen de transport, soit tous les fruits répondent aux spécifications concernant leur taille minimale, soit les écarts de calibre doivent se situer dans une échelle correspondant à trois calibres consécutifs.]

#### **4.1 Tolérances de qualité**

##### **4.1.1 Catégorie extra**

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

##### **4.1.2 Catégorie I**

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

##### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux spécifications minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 5 pour cent de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées, des coupures ou des fruits mous et flétris est admis.

#### **4.2 Tolérances de calibre**

Dans toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

Dans le cas des lots transportés en vrac, la tolérance de 10 pour cent ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

### **5. PRESENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (ou lot de produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété, qualité et calibre, parvenues au même degré de maturité et de développement. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot du produit en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

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

#### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

---

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

Les oranges doivent être présentées de l'une des quatre façons suivantes:

- a) Disposées en couches régulières, en fonction de leur calibre, dans des emballages ouverts ou fermés. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie extra et facultatif pour les catégories I et II;
- b) En couches non alignées, dans des emballages ouverts ou fermés, en fonction du calibre ou en vrac, la différence de calibre entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.
- c) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg pour la vente directe au consommateur:
  - i) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;
  - ii) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, la différence de taille entre les fruits doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

#### 5.2.1 Description des emballages

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

## 6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

### 6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible, chaque emballage (ou chaque lot pour les produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

### 6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>4</sup>

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)

#### 6.2.2 Nature du produit

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

#### 6.2.3 Origine du produit

---

<sup>4</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- code de calibre, pour les fruits présentés selon l'échelle de calibrage, ou les codes de calibre limite supérieurs et inférieurs dans le cas où l'on aurait trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage.
- Code de calibre et nombre de fruits dans le cas de fruits présentés en couches dans l'emballage.
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs;
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

### 7. **CONTAMINANTS**

#### 7.1 **Métaux lourds**

Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de rés idus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

#### 7.2 **Résidus de pesticide**

Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de résidus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

### 8. **HYGIENE**

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

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

**GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES  
PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION**

Tranche préliminaire:	Enlèvement de l'écorce, de l'ombilic jusqu'à la pulpe.
Première tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")	Quantité variable de pulpe sèche ou spongieuse admise dans cette zone, ou équivalent en volume dans d'autres parties du fruit. <b>TOUTES CATEGORIES.</b>
Deuxième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")	Si la première tranche (ou son équivalent) est entièrement sèche ou spongieuse, toute quantité de pulpe sèche ou spongieuse dans la deuxième tranche est considérée comme un <b>DOMMAGE</b> jouant contre le classement d'un fruit dans la Catégorie Extra ou dans la Catégorie I. En revanche, une quantité quelconque de pulpe sèche ou spongieuse est admise dans les première et deuxième tranches des fruits de la Catégorie II.
Troisième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")	Si les première et deuxième tranches sont entièrement sèches ou spongieuses, toute quantité dans cette zone est considérée comme un <b>dommage</b> pouvant jouer contre le classement d'un fruit dans la Catégorie II.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS  
(A l'étape 5 de la procédure)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de physalis appartenant à l'espèce *Physalis peruviana* (L.) de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les physalis destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

**2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières avec ou sans calice ;
- fermes ;
- d'apparence fraîche ;
- saines ; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation ;
- d'apparence lisse et brillante ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, à l'exception cependant de la condensation résultant du stockage frigorifique;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère<sup>2</sup>
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles tant sur le fruit que dans l'emballage
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs.
- Avoir un pédoncule d'une longueur ne dépassant pas 25 mm.

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

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

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

**2.1.3 Critères de maturité**

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

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

La teneur en solides solubles doit être d'au moins 14,1°Brix.

---

<sup>1</sup> Lorsque les gouvernements notifieront leur acceptation de la norme Codex pour les physalis, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme sont acceptées pour son application au point d'importation et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

<sup>2</sup> Sont autorisées les odeurs causées par des agents de conservation utilisés conformément aux règlements en vigueur.

## 2.2 Classification

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

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

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

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

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts suivants sont cependant admissibles, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

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

### 2.2.3 Catégorie II

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

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

- peau fendillée (rupture superficielle de l'épiderme) ne dépassant pas 5 pour cent de la surface totale du fruit;

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre minimal de la section équatoriale de chaque fruit, conformément au tableau ci-après:

Le diamètre minimum de la physalis est de 15 mm

**Tableau 1: Calibrage des physalis**

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

## 4. TOLÉRANCES

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

## **4.1 Tolérances de qualité**

### **4.1.1 Qualité "extra"**

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

### **4.1.2 Catégorie I**

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

### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits présentant des meurtrissures graves, atteints de pourriture ou toute autre altération les rendant impropre à la consommation. Un maximum de 20 pour cent, en nombre ou en poids, des physalis de cette catégorie peuvent avoir la peau fendillée sur une surface supérieure à 5 pour cent de la surface totale du fruit.

## **4.2 Tolérances de calibre (en ~~mm~~)**

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

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

### **5.2 Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

#### **5.2.1 Description des emballages**

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

---

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

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisible indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement <sup>4</sup>

#### **6.2.1 Identification**

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

#### **6.2.2 Nature du produit**

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

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (code ou diamètre minimum et maximum)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

#### **6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

Les physalis ne doivent pas dépasser les limites maximales de teneur en métaux lourds fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour cette denrée.

### **7.2 Résidus de pesticides**

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

---

<sup>4</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

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



## **8. HYGIÈNE**

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

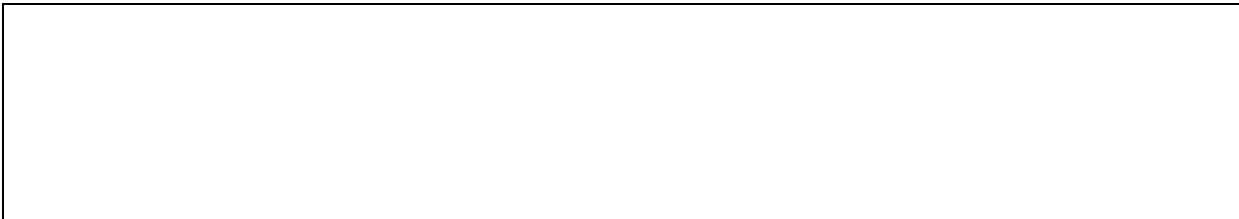
Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**ANNEXE  
(pour information)**

**Tableau des colorations des physalis**

Le tableau ci-après rapporte les changements de coloration au stade de maturation (voir Fig. 1).

- COULEUR 0:** fruit physiologiquement développé de couleur vert foncé  
**COULEUR 1:** fruit d'une couleur verte légèrement plus claire  
**COULEUR 2:** fruit conservant une coloration verte près du calice et présentant des tons orangés vers le centre  
**COULEUR 3:** fruit de couleur orange clair avec des reflets verts à proximité du calice  
**COULEUR 4:** fruit de couleur orange clair  
**COULEUR 5:** fruit de couleur orange  
**COULEUR 6:** fruit de couleur orange foncé



**Fig. 1. Tableau des colorations des physalis**

Le changement de coloration du calice n'indique pas l'état de maturation du fruit.

**Teneur en solides solubles**

Les teneurs minimales en solides solubles ci-après, calculées par réfractométrie, correspondent à chacun des stades identifiés dans le tableau de coloration.

**Tableau 2  
Teneurs minimales en solides solubles, exprimées en degrés Brix (°Brix),  
rapportées aux couleurs énumérées dans le tableau de coloration**

<b>Couleur</b>	0	1	2	3	4	5	6
°Bx	9,4	11,4	13,2	14,1	14,5	14,8	15,1

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

**FRUITS**

Fruit de la Passion

Pommes<sup>1</sup>

Poires

Kiwi

Fraises

Raisins<sup>3</sup>

Ramboutan (*Nephelium lappaceum* L.)

**LEGUMES**

Piments

Ignames

Tomates<sup>2</sup>

Oignons

Ail

Poivrons

Chanterelles

---

<sup>1</sup> Avant-Projet confié à l'Uruguay

<sup>2</sup> Avant-Projet confié au Mexique

<sup>3</sup> Avant-Projet confié au Chili et à l'Inde