

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 17/20/6

Juin 2017

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingtième session

Kampala (Ouganda), 2-6 octobre 2017

PROJET DE NORME SUR LES KIWIS

(établi par le Groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande
et co-présidé par la République islamique d'Iran)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations à l'étape 6 sur ce projet de norme doivent le faire en suivant les instructions contenues dans la lettre circulaire CL 2017/14-FFV disponible sur la page web du Codex/Lettres circulaires 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>. Les observations ne seront acceptées que par le biais du système de mise en ligne des observations et dans les délais prescrits dans la lettre circulaire.

CONTEXTE

1. À sa dix-neuvième session, le Comité sur les fruits et légumes frais (octobre 2015) est convenu de transmettre l'avant-projet de norme sur les kiwis à la Commission pour adoption à l'étape 5 et d'établir un groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par l'Iran, travaillant en anglais et chargé de réviser le projet de norme en tenant compte des points restés en suspens liés aux exigences de maturité, aux dispositions concernant le calibrage et aux tolérances de qualité dans la Catégorie «Extra»¹.
2. À sa trente-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de norme sur les kiwis à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 pour observations et nouvelle révision par le groupe de travail électronique. Ce faisant, la Commission a exprimé les vues suivantes²:
 - certaines questions techniques liées aux exigences de maturité (Brix / teneur en matière sèche), au calibre et aux tolérances, devaient faire l'objet d'un examen supplémentaire par le CCFFV;
 - la tolérance de pourriture dans la catégorie «Extra» pourrait être examinée dans le cadre des travaux sur la présentation des normes du Codex sur les fruits et légumes frais plutôt que dans le cadre de normes prises séparément;
 - l'inclusion des hybrides n'était pas une pratique courante dans le cadre des normes du Codex sur les fruits et légumes frais.
3. Le Secrétariat du Codex a diffusé le projet de norme sur les kiwis pour observations à l'étape 6 au moyen d'une lettre circulaire (CL) 2016/29-FFV. En réponse à cette lettre, des observations ont été reçues de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, du Japon, du Kenya, du Mexique, de Sainte-Lucie et de l'Uruguay³ et transmises aux présidents du groupe de travail électronique.
4. Le groupe de travail électronique a révisé le projet de norme sur les kiwis sur la base du mandat qui lui avait été confié par le CCFFV à sa dix-neuvième session, les observations soumises à l'étape 5 pour examen par la Commission à sa trente-neuvième session, les vues exprimées par la Commission à sa

¹ REP16/FFV, par. 75 et Annexe V.

² REP16/CAC, par. 90 et 91.

³ Ces observations peuvent être obtenues sur demande adressée au Secrétariat du Codex.

trente-neuvième session, les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2016/29-FFV et d'autres observations fournies par les membres du groupe de travail électronique. On trouvera la liste des participants à l'Annexe II.

5. Les présidents ont soumis deux documents au groupe de travail électronique pour observations: un document de travail en mai 2016 et un rapport intérimaire en août 2016. Les présidents ont exprimé leur satisfaction pour les nombreuses observations utiles reçues sur le projet de norme.
6. Le rapport du groupe de travail électronique ci-dessous tient compte de toutes les observations comme noté ci-dessus. Les conclusions et recommandations s'appuient sur l'analyse des observations et sont énoncées ci-dessous section par section. Le projet de norme révisé, intégrant ces conclusions figure à l'Annexe I.

PRINCIPALES QUESTIONS TRAITÉES PAR LE GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

Section 1: Champ d'application

7. Deux pays ont proposé des changements dans cette section. Toutefois, le champ d'application est aligné sur l'avant-projet de norme-cadre des normes du Codex sur les fruits et légumes frais. En outre, cette section définit la nature, le but et le champ d'application de la norme et semble être essentielle. Aucun changement n'est recommandé.

Section 2: DÉFINITION DU PRODUIT

8. Suite aux observations formulées par des participants au groupe de travail électronique, il est recommandé de simplifier le nom du fruit en supprimant les mots «ou kiwi»:
La présente norme vise les kiwis (dénommés également Actinidia)
9. Il est également recommandé que la description des variétés comprennent les hybrides issus de croisements entre les deux espèces citées, ainsi que les hybrides issus d'au moins l'une d'elles, et que la phrase «présentant des caractéristiques de kiwis» soit supprimée. Le texte révisé se lit comme suit:
variétés (cultivars) issues de *Actinidia chinensis* Planch et de *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et de ses hybrides issus d'au moins l'une d'elles, de la famille des Actinidiaceae.
10. L'inclusion des hybrides est justifiée par le fait qu'ils représentent un pourcentage important des kiwis commercialisés et qu'ils sont distribués partout dans le monde. En particulier, on a constaté que des hybrides, présentant des caractéristiques de kiwis, de *A. chinensis* et de *A. rufa* ont été produits au Japon et exportés.
11. Le groupe de travail électronique a également pris note des vues exprimées au CCFFV selon lesquelles les normes devraient être plus inclusives et a noté que les hybrides sont mentionnés dans une autre norme élaborée par le CCFFV, dans la norme sur les fruits de la passion qui s'applique aux «variétés commerciales de fruits de la passion des espèces grenadille / grenadille de montagne (*Passiflora ligularis* Juss), fruit de la passion pourpre / violet (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruit de la passion jaune (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) et leurs hybrides de la famille des Passiflorae».
12. Par ailleurs, selon d'autres observations, l'inclusion des hybrides n'était pas une pratique courante dans le cadre des normes du Codex sur les fruits et légumes frais. Certains craignent également que la présence d'hybrides qui ont des caractéristiques différentes de celles de la variété Hayward puisse affaiblir la norme, notamment si tous les hybrides sont pris en compte (même ceux qui seront développés dans l'avenir et qui pourraient avoir des propriétés que nous ignorons actuellement). Concluant que les justifications l'emportaient sur ces craintes, le groupe de travail a recommandé d'inclure les hybrides dans la disposition.

Section 3.1: Caractéristiques minimales

13. Suite aux observations des participants au groupe de travail, il est recommandé que:
 - L'alinéa sur la fermeté soit clarifié comme suit «suffisamment fermes; **ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau**»;
 - La caractéristique «bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus» devrait faire l'objet d'un alinéa séparé;
 - Il faudrait ajouter un nouvel alinéa «**d'aspect frais**»

Section 3.1.1: Exigences de maturité minimales

14. Le groupe de travail électronique s'est penché sur une gamme d'observations sur les exigences de maturité minimales qui avaient été mises entre crochets. Selon certaines observations, les exigences

minimales devraient être appliquées uniquement au conditionnement, et la référence à la récolte devrait être supprimée, par souci de cohérence avec le champ d'application de la norme. Il est proposé que les exigences de maturité énoncent «au moment de leur récolte et/ou conditionnement» afin de satisfaire les exigences de maturité de tous les pays membres, comme suit:

15. Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent.
16. Il a aussi été observé qu'un kiwi ayant un indice de 6,2° Brix n'est pas assez mûr pour la consommation; la norme devrait assurer que le degré de Brix continue d'augmenter pour atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.
17. Face à ce problème, on notera que les exigences de maturité minimales énoncent que «les kiwis doivent avoir atteint un degré de maturité satisfaisant... pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes». Cela devrait garantir que le Brix augmentera jusqu'au niveau suggéré durant l'entreposage. Il est donc recommandé d'ajouter comme note de bas de page ce qui suit:
18. Cela devrait garantir que le fruit atteindra au moins 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.
19. Un pays a proposé une maturité minimale de 6,5° Brix, qui devrait s'appliquer au stade du contrôle des exportations. Toutefois, un minimum de 6,2° Brix est conforme à la norme-cadre de la CEE/ONU et au commerce international. Un minimum de 6,5° Brix pourrait être trop strict, voire causer des problèmes dans certains pays. Aucun changement n'est recommandé.
20. Un autre pays a observé que l'exigence relative au degré Brix peut varier en fonction de plusieurs facteurs, par exemple pour de brefs transits des fruits du point de récolte au point de vente, 6,2° Brix pourrait être trop bas, il n'est donc pas conseillé de spécifier des paramètres précis. Néanmoins, comme il est indiqué dans le champ d'application, la norme concerne les kiwis au stade du contrôle des exportations. Le degré Brix peut varier selon les buts, par exemple le marché ou un transport de longue distance ou la consommation. Mais dans tous les cas, le fruit doit atteindre un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix avant la récolte. Aucun changement n'est recommandé.
21. Un participant a proposé d'inclure les caractéristiques suivantes: matière sèche soluble totale, acidité titrable et changement de couleur. Toutefois le groupe de travail a estimé en général qu'une exigence minimale de 6,2° Brix était suffisante. En outre, ces paramètres supplémentaires varieront selon les variétés de kiwi, ce qui rend difficile de fixer des limites standard. Aucun changement n'est recommandé.
22. Un pays a également proposé d'inclure «manutention et transport», étant donné que le fruit doit atteindre une certaine maturité pour éviter tout dommage physique durant ces activités. Toutefois, ce point figure au paragraphe 2 de la section 3.1.

Section 3.2.1: Catégorie «Extra» et Section 3.2.2: Catégorie I

23. Suite aux observations des participants au groupe de travail électronique, il est recommandé de restructurer ces deux sections de manière à ce que les caractéristiques positives soient couvertes dans le premier paragraphe de la section et les défauts dans le second.

Section 4: Dispositions concernant le calibrage

24. Le groupe de travail électronique a examiné un certain nombre d'observations concernant le calibrage et a recommandé ce qui suit:

Dans le premier paragraphe, la disposition sur l'étiquetage devrait être transférée à la section 7.2.4.

25. À la section A, pour les fruits calibrés selon le poids, les poids minimaux s'appliquent uniquement aux espèces commercialisées plus grandes et les plus communes, *A. chinensis* et *A. deliciosa* et aux hybrides issus de croisements entre ces espèces, et les calibres minimaux fixés dans la norme-cadre de la CEE/ONU devraient être appliqués. Des preuves fournies à l'échelle internationale laissent à penser qu'il existe un lien direct entre la qualité et le calibre tant pour *A. chinensis* que pour *A. deliciosa*. La section devrait donc être libellée comme suit:

Pour *A. chinensis* et *A. deliciosa* et les hybrides issus de croisements entre ces espèces, le poids minimal est de 90 g pour la Catégorie «Extra», de 70 g pour la Catégorie I et de 65 g pour la Catégorie II.

26. Un pays a proposé d'établir un tableau de calibrage sur la base des statistiques fournies par les pays participants. Toutefois, les dispositions proposées sont considérées suffisantes pour assurer l'homogénéité dans le paquet; d'autres détails pourraient causer des pertes inutiles durant la commercialisation. Aucun changement n'est recommandé.

27. Le projet de norme à l'étape 5 prévoyait un calibrage par diamètre. Après enquête, cela s'est révélé être une question complexe du fait que des variétés différentes ont une géométrie différente. Des fruits ayant le même poids peuvent avoir des dimensions différentes. Il est donc recommandé de supprimer l'option du calibrage par diamètre. Cela aura peu d'effet dans la pratique car la norme permet que les pratiques commerciales en vigueur continuent d'être suivies (sections 4 et 7.2.4). Aucun changement n'est recommandé.
28. Dans la section sur les fruits calibrés selon le nombre, devenue section B, la disposition d'étiquetage devrait être transférée à la section 7.2.4 et une disposition d'homogénéité devrait être introduite par souci de cohérence avec la section A comme suit:

L'homogénéité des calibres devrait être conforme au point A.

Section 5.1: Tolérances de qualité

29. Le groupe de travail a reçu des observations sur les tolérances de qualité. Toutefois, il est proposé de suivre la recommandation de la Commission selon laquelle cette question devrait être examinée dans le cadre des travaux sur la présentation des normes du Codex sur les fruits et légumes frais plutôt que dans le cadre de normes prises séparément. Les dispositions correspondantes actuellement entre crochets devraient être alignées sur la norme-cadre.

Section 6.1: Homogénéité

30. Il est recommandé que dans la deuxième phrase le mot «espèce» soit supprimé, comme suit, «... pour chaque variété considérée, quant à leur origine».
31. Le deuxième paragraphe exige que là où une partie du contenu de l'emballage est visible, la partie visible de l'emballage doit être représentative de l'ensemble: Un pays a proposé que la norme fixe un pourcentage minimal de la surface apparente. Toutefois, la disposition selon laquelle la partie apparente doit être «représentative» semble préférable à la fixation d'un pourcentage minimal précis de la surface apparente. Aucun changement n'est recommandé.

Section 6.2: Conditionnement

32. Il est recommandé d'inclure une disposition concernant l'utilisation d'étiquettes autocollantes, offerte comme option dans la proposition de norme-cadre pour les normes du Codex sur les fruits et légumes frais, libellée comme suit:

Les étiquettes autocollantes apposées aux produits ne devront pas laisser de traces de colle visibles ni abîmer la peau lorsqu'elles sont retirées.

Sections 7.1.2 et 7.2.3: Origine du produit

33. Il est recommandé que des notes de bas de page explicatives soient ajoutées au pays d'origine mentionné dans les sections 7.1.2 et 7.2.3 comme suit:
- L'emballage devrait fournir le nom complet ou une appellation d'usage courante.
34. Un pays a estimé que le libellé des deux sections n'était pas uniforme, et qu'il n'était pas clair si ce qui est demandé est la zone de production et le lieu de production, ou pas. En fait, les deux sections sont uniformes. Le libellé ne se réfère pas au site de production, mais plutôt à la région dans laquelle il est situé. Il n'est pas obligatoire de fournir ce renseignement. Aucun changement n'est recommandé.

Section 7.2: Emballages non destinés à la vente au détail

35. Il a été noté que le deuxième paragraphe, «Pour le produit expédié en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises» était superflu étant donné que ce point est couvert dans le premier paragraphe. Il est recommandé de supprimer ce paragraphe.
36. Un pays a noté que le troisième paragraphe (devenu le deuxième) se réfère aux kiwis expédiés en vrac alors que le champ d'application de la norme énonce des exigences de qualité pour les kiwis au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Néanmoins, le libellé de ce paragraphe respecte la proposition de norme-cadre pour les normes du Codex sur les fruits et légumes frais. Aucun changement n'est recommandé.

Sections 7.1.1 et 7.2.2: Nature du produit

37. Un pays a proposé que la clause 7.2.2 soit formulée de manière à inclure un mélange de variétés, comme à la section 6.1, Homogénéité. Il est recommandé que la clause soit libellée avec le choix de mettre les mots au pluriel comme suit:

Nom du produit. Nom de la(des) variété(s) ou du(des) cultivar(s) (facultatif).

La section 7.1.1 devrait être modifiée en conséquence

38. Deux membres du groupe de travail ont proposé que le nom de la variété soit obligatoire car il y a plusieurs variétés distinctes de kiwi et le nom de la variété est un renseignement important pour guider le choix du consommateur. Toutefois, le nom de la variété pourrait être un terme tel que «Hort 16A» que le consommateur ne comprendrait pas. D'autres descripteurs tels que «vert» ou «jaune» peuvent être utilisés si nécessaire. Aucun changement n'est recommandé.

Section 7.2.4: Caractéristiques commerciales

39. Il est recommandé que les trois options pour l'étiquetage relatif aux calibres soient présentées comme suit:
- calibre (en cas de calibrage) exprimé
 - par le poids minimum et maximum du fruit; ou
 - par le nombre de fruits et le poids net du fruit; ou
 - lorsque le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, par le calibre et la méthode utilisée.

RECOMMANDATIONS

40. Le groupe de travail électronique invite la vingtième session du CCFFV à:
- noter le rapport du groupe de travail électronique ci-dessus;
 - recommander le projet de norme sur les kiwis (Annexe I) à la Commission pour adoption.

PROJET DE NORME DU CODEX POUR LE KIWI
(Pour observations à l'étape 6 à travers <https://ocs.codexalimentarius.org/>)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable

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

2. DÉFINITION DU PRODUIT

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

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

- entier (mais sans pédoncule);
- sain (saine); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;
- bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus;
- propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt de parasites;
- propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- exempt de dommages causés par de basses températures.

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

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

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

Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2°Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent ¹.

¹ Cela garantirait que les fruits atteignent un minimum de 9,5° Brix lorsqu'ils entrent dans la chaîne de distribution.

3.2 CLASSIFICATION

Les kiwis sont classés dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

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

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

3.2.2 Catégorie I

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

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

- un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformations);
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²;
- une petite "marque de Hayward" présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus. La chair ne doit pas présenter des défauts importants. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme y compris les fruits aplatis;
- des défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm²;
- plusieurs marques de "Hayward" plus prononcées avec une légère protubérance;
- légères meurtrissures.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les kiwis peuvent être calibrés par le poids ou par le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur.

(A) Pour le calibrage des fruits par le poids:

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

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

(B) Pour le calibrage des fruits par le nombre:

L'homogénéité de calibre doit être conforme au point (A).

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) sections 9, 10 et 27.

5.1.1 Catégorie «Extra»

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

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [deux] pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, des produits atteints de dégradation pour lesquels la tolérance ne doit pas dépasser 2 pour cent.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

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

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

6.2 Conditionnement

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

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

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

6.2.1 Description des emballages

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

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

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

7.1.1 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 (des) variété(s) (cultivar) (s).

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

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

Pour les kiwis expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique.

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit. Nom de la (des) variété (s) ou cultivar(s) (facultatif).

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁴ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (en cas de calibrage), exprimé par
 - le poids minimum et maximum du fruit; ou
 - le nombre de fruits et le poids net de fruits; ou
 - lorsqu'il est calibré conformément aux pratiques commerciales en vigueur, par le calibre et la méthode utilisée.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8 CONTAMINANTS

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

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

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

⁴ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

9. HYGIÈNE

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

LIST OF PARTICIPANTS

New Zealand (Chair)

Karen Sparrow
 Karen.sparrow@mpi.govt.nz
 Ministry for Primary Industries
 Jacqueline Neave
 Jacqueline.neave@mpi.govt.nz
 Ministry for Primary Industries

Iran (Co-chair)

Nadia Ahmadi nady.ahmadi@yahoo.com
 Institute of Standards & Industrial Research of Iran

Argentina

Silvia Santos
 Senasa
ssantos@senasa.gob.ar

Brazil

Andre Brispo
 Agriculture
andre.oliveira@agricultura.gov.br

Chile

Claudia Espinoza
 SAG
claudia.espinoza@sag.gob.cl

Codex Chile (CCFFV)
cffv.chile@sag.gob.cl

Croatia

Anita Stefenac
 Ministry of Agriculture
anita.kovacic@mps.hr

Ecuador

Veronica Pilaquina
 Agrocalidad
veronica.pilaquina@agrocalidad.gob.ec

Marcia Padilla Paez
 Comercio Exterior
marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec

European Union

Denis De Froidmont
Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Germany

Ulrike Bickelmann
 Agriculture
ulrike.bickelmann@ble.de

Greece

Charikleia Dimakou
 Agriculture
chdimakou@minagric.gr
 Efthymia Skourogianni
 Agriculture
eskourogianni@minagric.gr

Codex Greece

India

Dr SC Khurana
 Consultant

Codex India
khurana183@gmail.com

Italy

Antonio Fallacara
 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
a.fallacara@politicheagricole.it

Pallegrino De Ieso
 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
a.fallacara@politicheagricole.it

Flavio Roberto De Salvador
fr.desalvador@gmail.com

Petra Engel
petra.engel@gmail.com

Japan

Miho Nakada
 MAFF

Codex Japan
codex_maff@maff.go.jp

Korea

Jee Hwa Hong
hongih19@korea.kr

Mexico

Gabriela Alejandra Jimenez Rodriguez
 Sagarpa
gjimenez@sagarpa.gob.mx

United States

Dorian La Fond
 USDA
dorian.lafond@ams.usda.gov

Kenneth Lowry
 USDA
Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

David Ingram
 US Food Drug Administration
David.Ingram@fda.hhs.gov

United Kingdom

Ian Hewitt
 Rural Payments Agency
ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
miho_nakada920@maff.go.jp