

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2003/20-FFV
Juin 2003

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

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

OBJET :: **DEMANDE D'INFORMATIONS CONCERNANT L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (A L'ETAPE 3).**

DATE LIMITE : 30 Juillet 2003

OBSERVATIONS: À: C.P. Miguel Aguilar Romo
Director General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950
Naucalpan de Juárez, Estado de México
CONM: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108
Directo: (52) (5) 7 29 94 80
Fax: (52) (5) 55209715
Mél: codexmex@economia.gob.mx
jorgez@economia.gob.mx

Copie à:
Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italie
Fax: +39 06 5705 4593
Mél: codex@fao.org

HISTORIQUE

1. Lors de l'examen du *Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais*, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, à sa neuvième session, (Mexico, Mexique, 9-13 octobre 2000) a reconnu l'importance d'élaborer un code d'usages spécifique pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais. Le Comité a également noté que la plupart des aspects abordés dans le texte principal du projet de code d'usages étaient déjà traités dans les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires. Toutefois, il a été noté que les annexes au Projet de code d'usages étaient spécifiques à l'inspection et la certification de ces produits. Suite à ces délibérations, le Comité a donc décidé d'interrompre l'examen du texte principal du Code d'usages et d'en informer le Comité exécutif.¹

2. Le Comité a également décidé de renvoyer à l'étape 2 les annexes I à IV du Projet de code pour remaniement du texte par le Canada en tant qu'*Avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais*. En prenant cette décision, il a été décidé que le nouveau texte remanié tiendrait compte des observations reçues à la précédente session (neuvième), des textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires et ceux des organisations internationales participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais.²

¹ ALINORM 03/3, par. 26 & App. III

² ALINORM 01/35, par. 75-78

3. Le Comité à sa dixième session, a noté que le texte remanié avait pris en compte les documents généraux élaborés par le CCFICS et d'autres organisations internationales compétentes participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification des fruits et légumes frais (par exemple ISO, OCDE, CEE/ONU, etc.), ainsi que les observations écrites présentées à la dernière session du Comité.
4. Etant donné le grand nombre d'observations reçues, le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2 pour remaniement par le Canada sur la base des observations écrites présentées au cours de la présente session. Une fois révisé, l'Avant-projet de directives sera distribué pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur lors de la prochaine session du Comité³.
5. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées, en leur qualité d'observateurs du Codex, sont priés d'adresser leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* aux adresses indiquées ci-dessus

³ ALINORM 03/35 par. 106-108.

LIGNES DIRECTRICES PROPOSÉES POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les systèmes d'inspection et de certification des fruits et légumes frais doivent être régis par les lignes directrices garantissant l'uniformité des procédés d'inspection. Le présent document offre un cadre de travail pour l'inspection des fruits et légumes frais et visent à faciliter des pratiques commerciales équitables tout en réduisant le plus possible les barrières techniques commerciales non justifiées. Les présentes lignes directrices doivent être utilisées parallèlement à deux documents du Codex : *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 020-1995) et *Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 025-1997).

1. DÉFINITIONS

Organisme officiel d'inspection et organisme officiel de certification¹

Organisme administré par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements.

Organisme officiellement agréé d'inspection et organisme officiellement agréé de certification¹

Organisme chargé de l'application de la loi et ayant été expressément approuvé ou agréé par un organisme gouvernemental compétent.

Inspecteur de la qualité

Personne autorisée officiellement agréée par un organisme d'inspection et de certification qui possède une formation appropriée et à jour l'habilitant à effectuer des inspections de la qualité.

Certification¹

Procédure par laquelle les organismes d'inspection et de certification donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des fruits et légumes frais ou des systèmes de contrôle sont conformes aux normes. La certification des fruits et légumes frais peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance-qualité et l'examen des fruits et légumes frais classés et emballés.

Inspection¹

Examen des fruits et légumes frais ou des systèmes qui contrôlent la qualité des fruits et légumes frais, y compris le classement et l'emballage des fruits et légumes frais, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux normes.

Normes¹

Critères de la qualité fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des fruits et légumes frais portant sur la loyauté des échanges.

Commerçant

Acheteur, courtier, agent, producteur, emballleur, expéditeur, exportateur, importateur, grossiste, distributeur, etc.

¹ Définition tirée du document du *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 020-1995) et adaptée pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais.

Livraison²

Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut comprendre un ou plusieurs types de fruits et légumes frais; elle peut être composée d'un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

Lot²

Quantité déterminée de fruits et/ou de légumes frais qui ont les mêmes caractéristiques. Par « mêmes caractéristiques », on entend :

- même établissement d'emballage et/ou distributeur
- même pays d'origine
- même nature de fruits ou de légumes frais
- même classe de fruits ou de légumes frais
- même taille (si le fruit ou le légume frais est classé selon la taille)
- même variété ou type commercial (selon les dispositions pertinentes de la norme)
- même type d'emballage et de présentation.

Toutefois, s'il est difficile, pendant l'inspection d'une livraison, de distinguer les différents lots et/ou s'il est impossible de présenter des lots individuels, tous les lots d'une livraison donnée peuvent être traités comme un seul lot s'ils sont semblables quant à la nature des fruits et légumes frais, à l'établissement d'emballage et/ou au distributeur, au pays d'origine, à la classe de fruits et légumes frais, à la taille (si les fruits et légumes frais sont classés selon la taille) et à la variété ou au type commercial (selon les dispositions visées de la norme).

Échantillonnage²

Action d'effectuer une série de prélèvements élémentaires, d'importance sensiblement égale, effectués en différents points du lot au cours d'une inspection.

Prélèvement élémentaire²

Spécimen ou emballage individuel prélevé dans le lot ou, dans le cas des fruits et légumes frais en vrac, quantité déterminée de marchandise prélevée en un point du lot.

Échantillon global²

Série de prélèvements élémentaires représentatifs effectués dans le lot, dont la quantité est suffisante pour permettre l'évaluation du lot à l'égard de tous les critères.

Échantillon réduit²

Quantité représentative de fruits et légumes frais provenant de la réduction de l'échantillon global, dont la taille est suffisante pour évaluer certains critères particuliers. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés d'un échantillon global.

² Définition tiré de la norme internationale ISO 874 Fruits et légumes en l'état - Échantillonnage et adapté pour les présentes lignes directrices.

2. MISE EN ŒUVRE DES MÉTHODES D'INSPECTION

2.1 REMARQUES GENERALES

L'inspection doit commencer par l'évaluation des échantillons prélevés au hasard dans un lot soumis à l'inspection. Elle est fondée sur l'hypothèse selon laquelle la qualité des échantillons représente la qualité générale du lot. Cependant, dans certains cas particuliers, comme par exemple pour constater la présence d'un défaut quelconque, un échantillonnage sélectif doit être effectué. L'échantillonnage ne peut alors être fait au hasard. Par conséquent, avant de commencer l'échantillonnage, il y a lieu d'en fixer le but, c'est-à-dire de préciser les caractéristiques à contrôler.

2.2 LIEU DE L'INSPECTION

L'inspection peut être effectuée pendant le classement et l'emballage, au point de distribution, pendant le transport, au point d'importation, sur le marché de gros, au centre de distribution, etc.

2.3 PREPARATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS POUR L'ECHANTILLONNAGE

Le commerçant, ou son mandataire, doit informer l'organisme d'inspection et de certification chaque fois qu'une livraison est prête pour l'inspection. Le commerçant, ou son mandataire, doit fournir tous les renseignements nécessaires pour l'identification de la livraison ou du lot à inspecter.

La livraison ou le lot doit être préparé pour l'échantillonnage de manière que les prélèvements élémentaires puissent être effectués au hasard sans obstacle ni retard, ce qui signifie que le demandeur doit placer la livraison ou le lot de manière à ce qu'il soit entièrement et facilement accessible aux fins d'inspection et que la qualité et l'état des fruits et légumes frais soient entièrement visibles. Un véhicule entièrement ou partiellement chargé n'est pas jugé accessible. Le demandeur doit décharger entièrement le véhicule ou ouvrir un passage dans le véhicule de manière que l'inspecteur puisse atteindre chaque prélèvement élémentaire au hasard.

Les prélèvements élémentaires doivent être effectués par l'inspecteur de la qualité. Si des échantillons réduits sont nécessaires, ces échantillons sont identifiés et choisis par l'inspecteur de la qualité lui-même dans l'échantillon global.

Chaque lot doit être échantillonné séparément. Toutefois, si le lot n'est pas uniforme ou s'il présente des dommages, il doit être divisé en lots uniformes. Chaque lot doit ensuite être échantillonné et inspecté séparément.

2.4 IDENTIFICATION DES LOTS ET/OU EVALUATION SOMMAIRE DE LA LIVRAISON

L'identification des lots doit être effectuée selon leur marquage ou d'autres critères. Dans le cas d'une livraison composée de plusieurs lots, l'inspecteur de la qualité doit obtenir une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations relatives à la livraison. Il détermine alors dans quelle mesure les lots soumis sont conformes aux renseignements contenus dans les documents.

Si les fruits et légumes frais sont, ou doivent être, chargés à bord d'un véhicule de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier doit être utilisé pour identifier la livraison.

2.5 AIDE FOURNIE A L'INSPECTEUR DE LA QUALITE

Le demandeur doit fournir :

- des installations appropriées exemptes de circulation de véhicules ou d'autres dangers, où l'inspection peut se dérouler;
- une table de triage, où les fruits et légumes frais peuvent être inspectés;

- des installations appropriées et bien éclairées, où les fruits et légumes frais peuvent être inspectés. L'éclairage, naturel ou artificiel, doit produire un niveau d'éclairement d'au moins 540 lux au niveau de la table de triage;
- des balances étalonnées, si l'inspecteur de la qualité l'exige;
- de l'aide, si l'inspecteur de la qualité le demande.

2.6 INSPECTION DU LOT

2.6.1 Évaluation de l'emballage et de la présentation à partir des prélèvements élémentaires

Il faut vérifier la pertinence et la propreté de l'emballage et du matériel se trouvant dans l'emballage, selon les prescriptions des normes. Si certains types d'emballages sont les seuls à être permis, l'inspecteur de la qualité vérifie s'ils sont utilisés. Si la norme individuelle comprend des dispositions relatives à la présentation, leur conformité est également vérifiée.

2.6.2 Vérification du marquage à partir des prélèvements élémentaires

L'inspecteur de la qualité doit s'assurer que les fruits et légumes frais sont marqués conformément à la norme. Il doit aussi vérifier l'exactitude du marquage.

2.6.3 Échantillonnage

L'inspecteur de la qualité doit établir la taille de l'échantillon global de manière à pouvoir évaluer le lot à inspecter. Il choisit les emballages à inspecter ou, dans le cas des fruits et légumes frais en vrac, les points du lot dans lesquels des prélèvements élémentaires seront effectués.

Les emballages endommagés ne doivent pas être sélectionnés pour faire partie de l'échantillon global; ils doivent être mis de côté et peuvent, au besoin, faire l'objet d'une inspection séparée.

Si, à la suite d'une inspection, l'inspecteur constate qu'une décision ne peut pas être prise, il effectue un plus grand nombre de prélèvements élémentaires et exprime les résultats généraux sous forme de moyenne du nombre total de prélèvements élémentaires.

Certains critères, comme le stade de développement et/ou la maturité, la présence ou l'absence de défauts internes, peuvent être vérifiés à partir d'échantillons réduits. Cette politique peut s'appliquer quand les fruits et légumes frais sont coupés ou détruits. La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale absolument nécessaire pour évaluer le lot; cependant, si des défauts sont constatés ou soupçonnés, la taille de l'échantillon réduit ne doit pas dépasser 10 % de la taille de l'échantillon global prélevé au départ.

Les critères du degré de développement et/ou de la maturité peuvent être vérifiés à l'aide d'un instrument et de méthodes décrits dans la norme ou conformément aux pratiques acceptables.

1) Fruits et légumes frais emballés

Dans le cas de fruits et légumes frais emballés (emballages en bois, emballages en carton, sacs, etc.), les prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard et, chaque fois qu'un lot est déclaré insatisfaisant, il est important que le nombre minimal de prélèvements élémentaires soit effectué.

Tableau 1 - Nombre d'emballages à prélever³

| Nombre d'emballages dans le lot | Nombre d'emballages à prélever |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Jusqu'à 100 | 5 |
| 101 à 300 | 7 |
| 301 à 500 | 9 |
| 501 à 1 000 | 10 |
| Plus de 1 000 | 15 (minimum) |

2) Fruits et légumes en vrac

Au moins cinq prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard par lot, correspondant à la masse totale ou au nombre total de spécimens indiqué dans le tableau 2. Dans le cas de fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par spécimen), les prélèvements élémentaires doivent être constitués de cinq spécimens au minimum. Si une décision de non-conformité doit être prise, il est important que la quantité minimale de spécimens soit prélevée.

Tableau 2 - Taille des prélèvements élémentaires³

| Poids du lot (en kilogrammes) ou nombre total de spécimens dans le lot | Poids total des prélèvements élémentaires (en kilogrammes) ou nombre total de spécimens à prélever |
|--|--|
| Jusqu'à 200 | 10 |
| 201 à 500 | 20 |
| 501 à 1 000 | 30 |
| 1 001 à 5 000 | 60 |
| Plus de 5 000 | 100 (minimum) |

2.7 INSPECTION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Pour effectuer l'inspection, les fruits et légumes frais doivent être retirés complètement de leur emballage; l'inspecteur de la qualité peut ignorer cette exigence seulement si le type d'emballage et la forme de présentation permet l'inspection du contenu sans qu'il soit nécessaire de débarrasser les fruits et légumes frais. La vérification de l'uniformité, des exigences minimales, des classes de qualité et de la taille doit être effectuée à partir de l'échantillon global. Si des défauts sont observés, l'inspecteur de la qualité doit évaluer dans chaque cas le pourcentage des fruits et légumes frais qui ne respecte pas la norme en nombre ou en poids. Les résultats de l'examen de chaque prélèvement élémentaire doivent être consignés sur une feuille de notation officielle qui est jointe à une copie du certificat d'inspection et versée au dossier, lequel est conservé dans un bureau de l'organisme d'inspection et de certification.

2.8 RAPPORT DES RÉSULTATS D'INSPECTION

Selon les dispositions juridiques de chacun des pays et selon les résultats d'inspection, le rapport des constatations peut être préparé sous forme d'énoncé, c'est-à-dire d'un certificat d'inspection.

³ Les tableaux 1 et 2 sont tirés de la norme ISO 874 Fruits et légumes en l'état - Échantillonnage. Le pays participant peut employer une autre méthode d'échantillonnage, s'il en a averti au préalable l'organisme d'inspection et de certification.

Si des défauts sont observés, le commerçant, ou son mandataire, doit être avisé des raisons de la plainte. Ces renseignements doivent être fournis conformément aux dispositions juridiques de chaque pays. S'il est possible de rendre les fruits et légumes frais conformes aux exigences de la norme en modifiant le marquage, le commerçant, ou son mandataire, doit en être avisé.

Si des défauts sont relevés dans des fruits et légumes frais, le pourcentage non conforme à la norme doit être indiqué. Cette exigence ne s'applique pas s'il est possible de rendre les fruits et légumes frais conformes à la norme en modifiant leur marquage.

L'organisme d'inspection et de certification doit élaborer et tenir un système d'enregistrement des résultats d'inspection, étant donné qu'un certificat officiel doit être rempli pour chaque inspection effectuée.

2.9 FRUITS ET LÉGUMES FRAIS NON CONFORMES

Si, à la suite d'une inspection, il est nécessaire de reconditionner ou de réétiqueter un lot de fruits et légumes frais pour qu'il soit conforme à une norme, le commerçant, ou son mandataire, doit prendre les dispositions requises pour que le reconditionnement ou le réétiquetage soit mené avec l'autorisation de l'organisme d'inspection et de certification.

Après que le lot non conforme a été reconditionné ou réétiqueté, le commerçant, ou son mandataire, doit le présenter aux fins de réinspection. Le commerçant, ou son mandataire, doit s'assurer que le lot non conforme ou le lot reconditionné/réétiqueté n'est pas mis en marché avant son inspection.

2.10 INSPECTION EN APPEL

Dans le cas où le commerçant, ou son mandataire, n'est pas satisfait des résultats de l'inspection, il peut demander une inspection en appel. Une inspection en appel peut être accordée dans les cas suivants : A) plus de 75 pour cent du lot est disponible aux fins d'inspection; B) s'il s'agit du même lot inspecté au départ; C) le lot est entièrement accessible pour une inspection complète. Si ces critères ne sont pas satisfaits, aucune inspection en appel ne sera accordée au commerçant, ou à son mandataire.

Une inspection en appel peut être accordée pour des défauts permanents (non progressifs) ou des défauts d'état (progressifs) si elle est effectuée dans un délai raisonnable après la première inspection. Sinon, l'inspection en appel effectuée pour des défauts d'état donnerait toujours des résultats différents.

Si l'inspection en appel ne confirme pas les résultats de l'inspection initiale, le certificat d'inspection original peut être annulé.

2.11 PERTE DE VALEUR COMMERCIALE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DUE À UNE INSPECTION

Après l'inspection, l'échantillon global est mis à la disposition du commerçant ou de son mandataire.

À moins que des dispositions juridiques l'y obligent, l'organisme d'inspection et de certification n'est pas tenu de remettre les éléments de l'échantillon global détruits pendant l'inspection.

ANNEXE I**CERTIFICAT D'INSPECTION ATTESTANT LA CONFORMITÉ
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Le certificat d'inspection attestant la conformité des fruits et légumes frais doit être délivré conformément au document du Codex intitulé *Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001).

Le certificat d'inspection suivant est un modèle. La largeur des boîtes peut être ajustée pour répondre aux besoins des différentes conditions d'inspection ou des exigences d'un pays.

NOTES EXPLICATIVES POUR L'UTILISATION DU CERTIFICAT D'INSPECTION

Les notes suivantes visent à aider les inspecteurs à utiliser le certificat d'inspection.

Case n° 1 - Nom et adresse du commerçant. Il peut s'agir d'un importateur, d'un exportateur, d'un distributeur ou d'un répartiteur, etc. Un code d'identification approuvé et délivré par l'organisme d'inspection et de certification peut aussi être utilisé.

Case n° 2 - Nom et adresse de l'établissement d'emballage tels qu'ils sont indiqués sur l'emballage. S'ils sont identiques à ceux inscrits à la case n° 1, il n'est pas nécessaire de remplir cette case. Un code d'identification approuvé et délivré par l'organisme d'inspection et de certification peut aussi être utilisé. S'il y a plusieurs emballeurs, la mention « plusieurs » doit être inscrite.

Case n° 3 - Titre ou acronyme de l'organisme officiel d'inspection et de certification.

Case n° 4 - Nom du pays où a lieu l'inspection.

Case n° 5 - Nom du pays d'expédition des fruits et légumes frais. Toutefois, si le pays de destination finale n'est pas encore connu au moment de l'inspection, en particulier dans le cas du transport par bateau ou par avion, cette mention peut être remplacée par la mention « inconnu ». Il faut rayer cette case si l'inspection a lieu au point de destination.

Case n° 6 - Identification du wagon, du véhicule, du conteneur maritime, etc. au moyen du numéro d'enregistrement. Si cela est possible, le nom du navire, dans les cas où les fruits et légumes frais sont expédiés par bateau, doit être inscrit. La date et le numéro du vol doivent être inscrits si les fruits et légumes frais sont expédiés par avion.

Case n° 7 - Préciser les règlements nationaux touchant l'exportation ou l'importation des fruits et légumes frais visés.

Case n° 8 - Nombre et type d'emballage (boîtes, plateaux, cartons, etc.). La mention du type d'emballage est facultative.

Case n° 9 - Nature des fruits et légumes frais (pommes, pêches, etc.), nom de la variété ou du type commercial des fruits et légumes frais (Golden Delicious, Dixired, etc.) si la norme le prescrit, suivi du nom du pays d'origine.

Case n° 10 - Préciser la classe : EXTRA, I ou II.

Case n° 11 - Préciser le poids net total ou le poids brut total de la livraison mentionné sur la feuille de pesage ou la lettre de voiture.

Case n° 12 - Bureau des douanes à l'arrivée ou au départ : préciser l'endroit où la livraison doit être dédouanée. Cette mention est facultative.

Case n° 13 - Lieu et date de délivrance : lieu où les fruits et légumes frais sont inspectés, et date de délivrance du certificat.

Case n° 14 - Durée de validité du certificat d'inspection : préciser le nombre de jours de validité du certificat d'inspection (incluant le jour de l'inspection). Le nombre de jours est fixé par l'organisme national d'inspection et de certification en fonction des critères de chaque pays (nature des fruits et légumes frais, saison, lieu de production, etc.).

Case n° 15 - Inspecteur : nom complet de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais.

Case n° 16 - Signature : signature de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais.

Case n° 17 - Réservee pour les autres commentaires. L'inspecteur doit rayer cette case en l'absence de commentaires.

ANNEXE II

**CERTIFICAT D'INSPECTION ATTESTANT LA CONFORMITÉ
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

| | | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|--|
| 1. Commerçant | | N° du CERTIFICAT D'INSPECTION _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme d'inspection et de certification | | |
| 2. Établissement d'emballage indiqué sur l'emballage (si différent de l'exportateur) | | 3. Organisme d'inspection et de certification | | |
| | | 4. Pays d'inspection* | 5. Pays de destination | |
| 6. Identification du moyen de transport | | 7. Espace réservé au règlement national | | |
| 8. Nombre d'emballages (et type**) | 9. Nature des fruits et légumes frais (variété si la norme l'exige) | 10. Classe | 11. Poids total/brut/net en kg*** | |
| L'organisme d'inspection et de certification susmentionné certifie que, d'après les résultats des prélèvements effectués, la livraison décrite ci-dessus est conforme, au moment de l'inspection, aux normes en vigueur. | | | | |
| 12. Bureau des douanes au départ** | | 13. Lieu et date de délivrance | | |
| 14. Durée de validité du certification d'inspection**** _____ jours | | | | |
| 15. Inspecteur (en lettres capitales) | | | | |
| 16. Signature _____ Sceau de l'organisme d'inspection et de certification | | | | |
| 17. Observations | | | | |
| <p>* Si les fruits et légumes frais sont réexportés, indiquer dans la case n° 9 l'origine après la nature des fruits et légumes frais.</p> <p>** Facultatif</p> <p>*** Rayer la mention inutile.</p> <p>**** Durée de validité au point de sortie du pays exportateur (y compris les jours d'inspection)</p> | | | | |