

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 d) de l'ordre du jour

CX/FFV 06/13/5
août 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Treizième session,
Mexico (Mexique), 25 – 29 septembre 2006

PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

GÉNÉRALITÉS

Considérations générales

1. Lors de sessions antérieures, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a étudié un modèle de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais. À sa dix-huitième session (Genève, juillet 1989), la Commission du Codex Alimentarius est convenue d'utiliser la norme-cadre¹ de la CEE-ONU pour la description des sections relatives aux caractéristiques de qualité et de suivre le plan de présentation des normes Codex² pour les questions ne traitant pas exclusivement de la qualité commerciale (c'est-à-dire étiquetage, hygiène, contaminants, etc.)³. En outre, le point b) du mandat du Comité stipule que celui doit: "*consulter le Groupe de travail de la CEE/ONU sur la normalisation des produits périssables en vue de l'élaboration de normes mondiales et codes d'usages, en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale*"⁴.

2. Lors de la révision des normes aux fins de leur publication, le secrétariat du Codex a noté plusieurs divergences par rapport à la norme-cadre de la CEE-ONU en ce qui concerne la présentation des questions de qualité et des dispositions générales s'appliquant aux normes Codex pour les fruits et légumes frais qui ont été approuvées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Les comptes rendus des réunions ne permettent pas de déterminer si les omissions ou les changements dans le libellé normalisé des dispositions générales sont dus à des inadvertances ou sont inhérents aux caractéristiques du produit concerné. Des décalages ont été relevés également dans les libellés normalisés des versions françaises et espagnoles. Pour toutes ces raisons, l'uniformisation des normes Codex devient un travail extrêmement difficile et long.

¹ La norme-cadre CEE-ONU pour les fruits et légumes frais peut être téléchargée sur le site web CEE-ONU à l'adresse suivante: http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh_e.htm.

² Le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II, Plan de présentation des normes Codex de produits, quinzième édition, peut être téléchargé à l'adresse suivante: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp sous "À propos du Codex, Règlement intérieur et orientations du Codex."

³ ALINORM 89/40 par. 389.

⁴ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section IV, Organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius, quinzième édition.

3. Dans ce contexte, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa onzième session (septembre 2003) a examiné une proposition du Secrétariat du Codex concernant une présentation uniforme pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais conformément à la recommandation de la Commission et au mandat du Comité. Le Comité s'est félicité de l'élaboration d'une Présentation uniforme qui contribuerait à une harmonisation des normes sur le plan de la présentation, de la terminologie et, le cas échéant, des dispositions, ainsi que l'utilisation d'une terminologie concordante entre les différentes versions linguistiques des Normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il faudrait veiller à ce que les normes n'énoncent que des dispositions essentielles en matière de qualité, qui ne soient pas plus restrictives que nécessaire, de façon à ne pas entraver l'amélioration et l'innovation. La Présentation uniforme devrait aussi servir de guide, sans pour autant empêcher les experts de contribuer aux travaux du Comité. Le Comité est convenu de la nécessité d'une Présentation uniforme pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il est convenu, en outre, de joindre la proposition relative à une Présentation uniforme au rapport de sa session pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.⁵

4. À sa douzième session (mai 2005), le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a examiné la Présentation uniforme et est convenu d'une déclaration d'introduction pour clarifier sa nature. Le Comité a eu un échange de vues sur certaines dispositions et est convenu de certaines modifications. Cependant, compte tenu de l'ampleur de son ordre du jour, le Comité a décidé de suspendre le débat et a demandé au Secrétariat du Codex de réviser le document en fonction des observations reçues et du débat tenu. La présentation uniforme révisée serait ensuite distribuée pour observations et examen à la prochaine session du Comité⁶.

5. Le Secrétariat du Codex a mis au point un modèle général révisé des Normes Codex pour les fruits et légumes frais, fondé sur l'accord conclu lors de la dernière session du Comité. Certains commentaires fournis par des pays membres avaient déjà été considérés et rejetés par le Comité. D'autres modifications ont été introduites pour fins de congruence avec la décision prise lors de la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2005) concernant l'acceptation de normes Codex et des textes rattachés⁷. D'autres commentaires concernant l'introduction d'orientations générales au lieu de chiffres spécifiques dans certaines sections du Modèle général, par exemple, les critères de maturité et les dispositions concernant le calibrage, etc., ne sont pas reproduits dans le document révisé en attendant de futurs débats sur cette question lors de la prochaine session du Comité. Par ailleurs, des termes particuliers compris dans certains commentaires et destinés à être incorporés au modèle général à l'objet de prendre en compte des exceptions dans le cas de certains produits, n'ont pas été inclus dans ce dernier, du fait de constituer une « déviation » par rapport au modèle général dans le cadre du développement d'une norme spécifique pour un produit en particulier, sans omettre pour autant de fournir la justification technique nécessaire à leur inclusion.

6. L'annexe pour la liste des variétés est toujours importante si l'on considère les travaux actuels du Comité sur les normes pour les pommes et les raisins de table et pour les activités futures de celui-ci lorsqu'il s'agira d'inclure une liste de variétés pour un produit donné. L'insertion de variétés porteuses d'une marque commerciale rend nécessaire l'addition de dispositions prévoyant leur inclusion dans les normes Codex afin d'éviter toute poursuite judiciaire de la part des détenteurs de marque commerciale au regard de l'application de la norme. L'annexe a été élaborée à partir de la norme-cadre CEE-ONU pour les fruits et légumes frais et en consultation avec le Bureau juridique de la FAO pour ce qui est de l'utilisation de marques commerciales dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Considérations spécifiques - additifs alimentaires et méthodes d'analyse et d'échantillonnage

7. Faisant suite à la recommandation faite par la Commission, dans le sens de que le format du Codex doit être respecté pour toutes les questions n'ayant pas exclusivement trait à la qualité commerciale, le format du Codex pour les denrées alimentaires contenu dans le Manuel de procédure de la Commission comprend une Section sur les Additifs alimentaires et une autre, sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Ces sections ne figurent pas dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Bien qu'il soit possible d'omettre semblables sections dans une norme sur les denrées alimentaires, il pourrait convenir d'incorporer ce genre de Sections pour fins d'orientation ; par exemple, un vocabulaire normalisé dans le cas de dispositions à incorporer, et à l'objet d'établir une approche consistante dans les normes Codex pour les produits alimentaires, y compris celles portant sur les fruits et légumes frais.

⁵ ALINORM 04/27/35, par. 91-92.

⁶ ALINORM 05/28/35, par. 13-26.

⁷ ALINORM 05/28/41, par. 30, 36 et 197.

Additifs alimentaires

8. Le Système des catégories alimentaires (FCS) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)⁸ identifie toutes les normes développées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais comme correspondant aux catégories alimentaires 04.1.1.1 – Fruits frais non traités, et 04.2.1.1 – Légumes frais non traités. Ceci fait référence aux fruits/légumes crus et présentés frais à la récolte, de sorte qu'aucun additif alimentaire assigné à cette catégorie n'a été identifié dans la Norme générale. Par ailleurs, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a développé plusieurs niveaux maximaux pour les additifs, en particulier les cires et un certain nombre de couleurs, pour les fruits et légumes frais traités en surface (catégories alimentaires 04.1.1.2 et 04.2.1.2, respectivement) et ayant pour fonction de servir de couches protectrices et/ou contribuer à préserver la fraîcheur et la qualité du fruit/légume en question. Par ailleurs, les catégories alimentaires principales 04.1.1 Fruits frais, et 04.2.1 Légumes frais, exigent l'établissement de niveaux maximaux, y compris pour les additifs pouvant être utilisés à des niveaux GMP dans les aliments, conformément au régime prescrit dans le Tableau III de la NGAA (Voir à l'Annexe II de plus amples détails concernant les dispositions de la NGAA sur les fruits et légumes frais).

9. Par conséquent, le Comité pourrait ne pas juger approprié d'inclure une section sur les additifs alimentaires dans aucune norme pour les fruits et légumes frais (comme il en est le cas actuellement) à condition que les produits normalisés par le CCFFV soient inclus dans les catégories 04.1.1.1 – Fruits frais non traités, et 04.2.1.1 – Légumes frais non traités, ou ajouter une explication générale dans ladite Section, indiquant qu'aucun additif n'est permis pour les produits normalisés par ce Comité.

10. Toutefois, dans les cas où la pratique industrielle dicte l'usage de certains additifs, le Comité peut accéder à introduire dans le Modèle général une section sur les additifs alimentaires et inclure une formulation générale ou encore une liste d'additifs, suivant le format utilisé dans d'autres normes du Codex sur les denrées alimentaires.

11. Il est à noter que l'incorporation d'une Section sur les additifs alimentaires est conforme à la présentation des normes Codex de produits. À cet égard, la Commission à sa vingt-neuvième session (juillet 2006) a accepté l'approche proposée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de remplacer les dispositions sur les additifs alimentaires des normes de produits Codex en relation biunivoque avec les catégories d'aliments de la NGAA par un texte faisant référence aux dispositions de la NGAA pour la catégorie⁹ pertinente (c.a.d. fruits et légumes frais).

12. L'introduction de cette section dans le Modèle général n'impliquera nullement la nécessité de l'inclure dans toutes les normes du Codex sur les fruits et légumes frais, mais servira toutefois de guide dans les cas où la nature du produit pourrait l'exiger.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

13. Cette Section fait partie du format des Normes du Codex sur les denrées alimentaires et devrait inclure, soit de manière spécifique ou par référence, toutes les méthodes d'analyse et d'échantillonnage considérées nécessaires pour les produits normalisés, et devrait être mise au point conformément aux lignes directrices fournies par le Manuel de Procédure¹⁰ de la Commission.

14. Même si le CCFFV s'est consacré jusqu'à présent au développement de critères de qualité pour les fruits et légumes frais, l'incorporation de cette section au Modèle général ajustera également le format de ce dernier à celui des normes du Codex, tel que recommandé par la Commission.

15. Il est à noter que, dans le cas de la section des additifs alimentaires et de toute autre section du Modèle général pour laquelle aucune prescription n'est prévue pour le produit étant normalisé, son incorporation au Modèle général sera pour fins de conformité au format de la norme du Codex, sans impliquer pour autant l'ajout obligatoire de prescriptions concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les normes individuelles pour les fruits et légumes frais.

⁸ Les normes Codex et textes apparentés sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh_e.htm, sous "Normes officielles".

⁹ ALINORM 06/29/41, par. 189.

¹⁰ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II, Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, quinzième édition.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

16. L'avant-projet de Modèle général pour les Normes du Codex pour les fruits et légumes frais est adjoint à ce document. Il est fondé sur le Modèle général normalisé de l'UE/CEE pour les fruits et légumes frais en ce qui concerne les questions liées aux caractéristiques de qualité, avec certaines modifications effectuées à l'objet d'incorporer les décisions prises sur ce sujet par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, tout en s'ajustant au format du Codex pour les questions n'ayant pas exclusivement trait à la qualité commerciale.

17. Le modèle de présentation doit être considéré comme un texte d'application générale aux normes Codex pour les fruits et légumes frais et ne peut être changé que si les caractéristiques du produit l'exigent. Des espaces blancs sont prévus pour les textes qui devraient être ajoutés compte tenu de la spécificité du produit. Ce modèle de présentation sera utilisé pour l'élaboration de nouvelles normes et toute divergence par rapport au libellé normalisé devra être pleinement justifié du point de vue technique compte tenu des particularités du produit dans l'objectif d'assurer l'uniformité au niveau de la présentation et du libellé normalisé pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

18. Le Comité est invité à formuler des observations sur la proposition de modèle de présentation ci-jointe pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais (voir Annexe I).

NORME-CADRE POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Note du Secrétariat: Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

[texte]: Textes à choix ou texte pour lequel il existe plusieurs variantes selon le produit.

{ texte }: Explication concernant l'utilisation de la présentation type. Elle n'apparaît pas dans les normes.

INTRODUCTION

- Cette présentation uniforme est à l'usage du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;
- cette présentation uniforme a pour objet d'aider le Comité à élaborer des normes dont la présentation, la terminologie et, le cas échéant, les dispositions seront harmonisées;
- au stade de la rédaction, le Comité devra se référer à cette présentation, ainsi qu'aux normes de la CEE(ONU), conformément à son mandat;
- le Comité peut omettre ou ajouter des éléments à la présentation uniforme, en fonction du produit visé, aux fins du Codex.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [partie du produit faisant l'objet de la norme]¹ des variétés commerciales [et/ou de types commerciaux]¹ du [nom courant du produit] issues de l'espèce [référence botanique latine *en caractères italiques* suivie, le cas échéant, du nom de l'auteur] destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des [nom courant du produit] destinés (destinées) à la transformation industrielle.

.....²

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être:

- entiers (entières);³
- sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts (exemptes) de matières étrangères visibles⁴
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; et
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères;⁵
- d'aspect frais;

¹ {selon la nature du produit, les dispositions entre crochets peuvent être supprimées si elles sont sans objet ou inutiles}

² {Des dispositions supplémentaires peuvent être incluses dans cette rubrique, selon la nature du produit}

³ {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou de la compléter}

⁴ {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition}

⁵ **Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.**

- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

-²
.....²

2.1.1 Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent avoir été soigneusement [récoltés/cueillis/etc.]⁶ et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial]¹, à la période de [la récolte /cueillette/etc.]⁶, et à la région de production.

Le développement et l'état des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
-²

2.1.2 **CARACTÉRISTIQUES RELATIVES À LA MATURITÉ**⁷

2.2 **CLASSIFICATION**⁸

{ou au cas le produit est classé en plusieurs catégories}

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] sont classés en [deux/trois]⁶ catégories, comme suit:

2.2.1 **Catégorie « extra »**

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-
-

2.2.2 **Catégorie I**

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

-⁹
-

⁶ {selon la nature du produit, on pourra utiliser l'un de ces mots ou un autre plus adapté}
⁷ {à élaborer selon la nature du produit}
⁸ {pour les normes où il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent }
⁹ {Défauts admis, selon la nature du produit }
¹⁰ {Dispositions concernant les calibres minimaux et maximaux, les fourchettes admissibles dépendant de la nature du produit, de la variété, du type commercial et éventuellement de la catégorie}
¹¹ {Tolérances possibles pour des défauts particuliers selon la nature du produit}

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-
-

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]⁶.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

-⁹
-

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-
-

[[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]⁶.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre (maximal) de la section équatoriale/etc.]⁶ [moyen (moyenne)]¹ [du fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]⁶ [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre minimum étant de ...]^{1,6} conformément au tableau ci-après:

.....¹⁰

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage [ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac]¹ 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 [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

-¹¹
-

.....²

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

-¹¹
-
-²

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

-¹¹
-
-²

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories:¹² 10 pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

.....¹³

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage [ou lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être homogène et ne comporter que des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de même origine, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé)¹⁴.

.....²

La partie apparente du contenu de l'emballage [ou du lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs¹⁵, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

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 [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

¹² {Pour chaque norme, toutefois, des dispositions différentes sont autorisées selon les catégories individuelles}.

¹³ {Prescriptions éventuelles concernant les écarts limites admissibles pour les produits calibrés ou non}.

¹⁴ {En fonction de la nature du produit, la norme peut en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial, à la coloration, au type de présentation, etc.}

¹⁵ **Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.**

Les emballages [ou les lots en cas de présentation en vrac]¹ doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:¹⁶

5.3.1

5.3.2

17

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'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, Rev.1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage [ou lot en cas de présentation en vrac]¹ doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou du type commercial]¹.

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.

[Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.]¹

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)¹⁸.

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

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 (le cas échéant);

2

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

¹⁶ {Des prescriptions spécifiques concernant la présentation des produits peuvent être indiquées à cet endroit.}

¹⁷ {En ce qui concerne certaines normes, des prescriptions plus rigoureuses peuvent être énoncées en ce qui concerne la présentation dans la catégorie "extra".}

¹⁸ **Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).**

[7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes frais non traités

La présente norme s'applique aux fruits et légumes frais tels que désignés dans les catégories d'aliments 04.1.1.1 Fruits frais non traités et 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines et par conséquent, l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour lesdites catégories.

Fruits et légumes frais traités

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), 04.1.1.3 (Fruits frais pelés et/ou coupés), 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) et 04.2.1.3 (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

ou

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
###	xxx	Limité par les BPF ou valeur numérique (soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires)
###	xxx	

]1, 2, 3, 6

8. CONTAMINANTS**8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

8.2 AUTRES CONTAMINANTS

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants présents dans ces produits.

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le(s) produit(s) couvert(s) par les dispositions de la présente norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usage.

9.2 Le(s) produit(s) doit(doivent) être conforme(s) aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

[10. METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

..... 7]1

{Selon la nature du produit, une liste des variétés peut être incorporée sous forme d'annexe.}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante¹⁹.

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

¹⁹ Avertissement:

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Téléx: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Téléx: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
---	---

{Lorsqu'elle ne comporte qu'un très petit nombre de marques, la liste de variétés peut être présentée comme suit (les marques étant mentionnées dans des notes de bas de page.)}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante²⁰.

Variétés	Synonymes	{Autres informations selon le produit}
Variety "xyz" ²¹		

²⁰ Avertissement:

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
---	---

²¹ La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres TM ou ®} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits ou de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

Extrait des dispositions en matière d'additifs alimentaires de la NGAA pour ce qui concerne les fruits et légumes indiqué ci-après pour référence.
La version complète de la NGAA est disponible sur le site web du Codex.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

ANNEXE B

Système de classification d'aliments

Partie I: Catégories d'aliments

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.1 Fruits

04.1.1 Fruits frais

04.1.1.1 Fruits frais non traités

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

04.1.1.3 Fruits frais pelés et/ou coupés

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

Partie II: Descripteurs des catégories d'aliments

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Cette grande catégorie est divisée en deux: 04.1 (Fruits) et 04.2 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Chacune de ces catégories est elle-même divisée en sous-catégories selon que les produits sont frais ou transformés.

04.1 Fruits:

Inclut tous les produits frais (04.1.1) et transformés (04.1.2).

04.1.1 Fruits frais:

Les fruits frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les fruits frais qui sont enrobés, coupés ou pelés pour des motifs de présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

04.1.1.1 Fruits frais non traités:

Fruit cru frais provenant de la récolte.

04.1.1.2 Fruits traités en surface:

Les surfaces de certains fruits frais sont recouvertes de vernis ou de cire, ou encore sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité des fruits. Exemples: pommes, oranges, dates et longans.

04.1.1.3 Fruits pelés et/ou coupés:

Fruits frais qui sont coupés ou pelés et présentés aux consommateurs, par exemple, dans une salade de fruits. Inclut la noix de coco fraîche, râpée ou en flocons.

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Inclut tous les produits frais (04.2.1) et transformés (04.2.2).

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les légumes frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les légumes frais qui sont enrobés, coupés ou épluchés pour présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes crus frais venant d'être récoltés.

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les surfaces de certains légumes sont revêtues de vernis ou de cire ou sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et/ou aident à préserver la fraîcheur et la qualité. Exemples: avocats, concombres, poivrons et pistaches.

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes frais, par exemple pommes de terre crues épluchées, qui sont présentés ainsi au consommateur pour être ensuite cuisinés (par exemple, pour la préparation de pommes de terre rissolées).

ANNEXE C

Référence d'aliments normalisés du Codex selon le Système de Catégorie d'aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA (classifié par numéro de Norme Codex ou par titre de Norme Codex)

Classifié par numéro de Norme Codex - Extrait de certaines normes Codex pour les fruits et légumes frais:

N° de norme	Titre de la norme Codex	No de Catégorie d'aliment
182-1993	Ananas	04.1.1.1
183-1993	Papaye	04.1.1.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
<i>Cont.</i>		

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(disponible en anglais uniquement)**

Table 1 - Additives permitted for use under specified conditions in certain food categories or individual food items (maximum levels sorted by food additives) - Extract for certain fruits & vegetables

Microcrystalline wax INS: 905ci Function: antifoaming agent, bulking agent, glazing agent				
FC No	Food Category	Max. Level	Comments	Year adopted
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	50 mg/kg		2004
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50 mg/kg		2004

Table 2 - Additives permitted for use under specified conditions in certain food categories or individual food items (maximum levels sorted by food category) - Extract for certain fruits & vegetables

Food category No. 04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit				
Additive	INS	Year adopted	Max. Level	Comments
Beeswax, white and yellow	901	2003	GMP	
Candelilla wax	902	2003	GMP	
Carmines	120	2005	500 mg/kg	Note 16 [for use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish]
Carnauba wax	903	2004	400 mg/kg	
Glycerol ester of wood rosin	445	2005	110 mg/kg	
Iron oxides	172i-iii	2005	1000 mg/kg	
Microcrystalline wax	905ci	2004	50 mg/kg	
Ortho-phenylphenols	231, 232	1999	12 mg/kg	Note 49 [for use on citrus fruits only]
Polyethylene glycol	1521	2001	GMP	
Polyvinylpyrrolidone	1201	1999	GMP	
Riboflavins	101i-ii	2005	300 mg/kg	Note 16
Shellac	904	2003	GMP	

Food category No. 04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				
Additive	INS	Year adopted	Max. Level	Comments
Beeswax, white and yellow	901	2003	GMP	Note 79 [For use on nuts only]
Candelilla wax	902	2003	GMP	Note 79
Carmines	120	2005	500 mg/kg	Note 16
Carnauba wax	903	2004	400 mg/kg	Note 79
Glycerol ester of wood rosin	445	2005	110 mg/kg	
Microcrystalline wax	905ci	2004	50 mg/kg	
Riboflavins	101i-ii	2005	300 mg/kg	Note 16
Shellac	904	2003	GMP	Note 79

Table 3 - Additives permitted for use in food in general, unless otherwise specified, in accordance with GMP (Good Manufacturing Practices)

Annex to Table 3 - Food Categories or individual food items excluded from the general conditions of Table 3

04.1.1 Fresh Fruit

04.2.1 Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds