

## 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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 11/16/9  
avril 2011

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

## COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16<sup>ème</sup> session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

Commentaires en réponse à CL 2009/31-FFV sur la Proposition de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais:  
l'Argentine, la Suisse et les États-Unis d'Amérique

## ARGENTINE

L'Argentine apprécie l'opportunité qui lui est offerte d'avancer les remarques suivantes, portant sur le texte espagnol.

**REMARQUES SPÉCIFIQUES**

En ce qui concerne la proposition de présentation des normes du Codex pour les fruits et légumes frais, l'Argentine coïncide avec la structure générale proposée pour ce texte.

Elle souhaite cependant signaler qu'au **Chapitre 8 : ADDITIFS ALIMENTAIRES**, le casier faisant référence au Nom de l'additif alimentaire et Dose maximale devrait être supprimé du fait qu'il serait difficile et fastidieux d'y consigner toute l'information pertinente, laquelle sûrement deviendra caduque à court terme.

Il serait par contre avantageux de conserver les deux premiers paragraphes du chapitre où il est fait mention de la Norme générale en vigueur pour les additifs alimentaires CODEX STAN 192-1995.

## SUISSE

**Projet de présentation uniforme des normes codex pour les fruits et légumes frais****Remarque générale:**

La Suisse considère ce projet de présentation uniforme comme une opportunité de simplifier le travail du Comité Codex lors de l'élaboration de nouvelles normes spécifiques sur les fruits et légumes frais. Le but est d'harmoniser la présentation, la terminologie ainsi que, le cas échéant, les dispositions des futures normes internationales en matière de fruits et légumes frais. Comme le préconise le manuel de procédure de la Commission du Codex alimentarius, il importe de baser le projet de présentation uniforme du Codex alimentarius sur celui de la CEE/ONU, en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois.

**Remarques spécifiques:****Chapitre 1 Description (*Definition of produce*)**

Il a été convenu, durant la 15<sup>ème</sup> session du Comité Codex sur les fruits et légumes frais, que la définition du produit devait inclure la question du lieu d'application des normes. Il s'agit de fixer quelles sont les dispositions qui s'appliquent au point de contrôle de l'importation et/ou de l'exportation.

La Suisse considère qu'il est essentiel de simplifier et d'harmoniser les normes Codex applicables pour les fruits et légumes frais, afin d'accroître leur acceptation par les opérateurs et de réduire les coûts administratifs pour les opérateurs et les autorités d'application. Or, la fixation de dispositions, en particulier des tolérances, différenciées selon les points d'applications rendrait les normes encore plus complexes et sujettes à interprétation.

La Suisse estime que les dispositions concernant les tolérances sont suffisamment souples et tiennent déjà compte des possibles détériorations dues à la durée des transports. De plus, les techniques de conservation actuelles permettent de maîtriser en grande partie l'évolution des défauts et de garantir le maintien de l'état d'origine des produits transportés. Elle recommande donc de conserver l'approche qui a prévalu jusqu'à présent de définir des tolérances qui soient applicables tant aux contrôles à l'importation qu'à l'exportation.

**Titre 3.1 Caractéristiques minimales**

Le projet de présentation uniforme du Codex alimentarius concernant les fruits et légumes frais mentionne dans sa note de bas de page no 5 : « Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes ». La Suisse demande de supprimer cette note de bas de page.

Pour la Suisse, le concept d'autoriser des « agents de conservation » pour les fruits et légumes frais n'est pas compatible avec l'attente légitime des consommateurs d'obtenir ces produits sous la forme la plus naturelle et saine possible. La Suisse est favorable au maintien d'une approche restrictive par rapport aux techniques de conservation laissant des substances sur ou dans ces produits, à plus forte raison lorsqu'ils pourraient introduire des goûts ou odeurs étrangers ou modifier les qualités organoleptiques naturelles de ces produits.

La Suisse tient en outre à souligner que la notion « réglementations correspondantes » est trop vague et ne devrait pas être utilisée dans une norme internationale. De même, les termes « agents de conservation » ne sont pas mis en relation avec la norme générale Codex pour les additifs alimentaire. Leur portée exacte n'étant pas établie, ils induisent une insécurité réglementaire qui doit être évitée.

## **Chapitre 7 Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage**

La Suisse tient à souligner l'importance que revêt pour elle l'information claire et factuelle au consommateur. L'étiquetage des fruits et légumes frais doit garantir une information suffisante au consommateur, notamment quant à la nature et la provenance du produit, afin d'offrir des conditions permettant aux consommateurs d'exercer son choix en toute connaissance. Tout risque de tromperie du consommateur doit être exclu.

Le sous-chapitre 7.1 du projet de présentation uniforme renvoie aux dispositions de la « norme générale codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ». Dans cette norme, la déclaration du pays d'origine est optionnelle. Or, la traçabilité ainsi que le droit légitime des consommateurs à l'information doivent être garantis par l'exigence de mentionner certaines informations sur les étiquettes. La Suisse demande dès lors d'inclure dans le projet de présentation uniforme la mention obligatoire du pays d'origine des produits, y compris pour les produits vendus en vrac ainsi que pour les emballages présentant un mélange de variétés, types commerciaux ou couleurs.

## **Chapitre 8 Additifs alimentaires**

La Suisse souhaite exprimer ses réserves quant à l'utilisation d'additifs pour les fruits et légumes frais. Les consommateurs sont en droit d'attendre que les fruits et légumes frais soient exempts de substances étrangères aux produits. De plus, les additifs ne sont pas toujours exempts d'effets indésirables, notamment pour les catégories particulières de population comme les enfants, les femmes enceintes ou les personnes souffrant d'allergies. Enfin, il existe aujourd'hui des techniques alternatives qui permettent dans la plupart des cas de se passer des additifs, notamment pour la conservation des fruits et légumes frais.

Cependant, il se peut que l'utilisation d'additifs puisse, dans certains cas, être justifiée. Pour la Suisse, il conviendrait alors de préciser les conditions et limites d'utilisation de ces additifs alimentaires directement dans les normes spécifiques des produits frais considérés. La Suisse privilégierait dans ce cas, la solution d'un tableau avec nom de l'additif, conditions d'utilisation et limites maximales.

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Les États-Unis apprécient l'opportunité d'offrir les remarques suivantes au Projet de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Alinorm 10/33/35-Ann.VII).

### **Remarque générale**

Les États-Unis approuvent entièrement la révision du projet de présentation du CCFFV. Ils encouragent le CCFFV de profiter de l'opportunité non seulement de réviser et simplifier ce projet, mais aussi d'élaborer une présentation normalisée pour refléter les pratiques commerciales et faciliter l'application de la norme.

### **Remarques spécifiques**

#### **3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

Pour tous les fruits et tous les légumes, le processus de sénescence s'accélère dès la récolte. Les mesures appliquées durant et après la récolte ne font que ralentir ce processus, sans l'arrêter, de sorte que la norme devrait refléter ce principe et prévoir une marge de détérioration de la qualité à l'arrivée de la denrée alimentaire à sa destination finale.

Certains pays membres du Codex ont incorporé les normes du CCFFV à leurs réglementations nationales et les appliquent sur leurs marchés suite à l'étape du contrôle des importations. Tandis que les exportateurs ne peuvent garantir la qualité des fruits et des légumes frais que jusqu'à l'étape du contrôle des importations, une fois que les importateurs locaux ont pris possession de la denrée importée, ils devront se porter responsables de la qualité de cette dernière. Les normes du Codex devraient donc refléter cette pratique commerciale.

À l'objet d'y incorporer cette pratique, les États-Unis proposent d'inclure un paragraphe d'introduction au chapitre 3 :

*Cette norme a pour but de définir les caractéristiques minimales de qualité pour {le nom de la denrée} à l'étape du contrôle des exportations suite à la préparation et à l'emballage. Cependant, à la mise en force de la norme à l'étape suivant l'exportation, les denrées peuvent montrer, par rapport aux exigences de la norme :*

- une légère perte de fraîcheur et de fermeté ; et
- Une légère détérioration en raison de leur stage de développement et leur nature périssable (pour les denrées non classifiées sous la catégorie « Extra ».

*Dans les pays où cette norme est appliquée sur le marché national, le propriétaire/vendeur est tenu de l'observer.*

### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

3.1.1 Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] [doivent avoir été soigneusement récoltés/cueillis/etc.] et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial]<sup>1</sup>, le temps de [la récolte /cueillette/etc.]<sup>6</sup>, 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 le transport et la manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
- .....<sup>2</sup>

#### Remarque:

1. Les États-Unis recommandent de supprimer le texte souligné dans le paragraphe d'ouverture à l'alinéa 3.1.1 : «doivent avoir été soigneusement récoltés/cueillis/etc.etcétera » pour les raisons suivantes :

La Définition du produit indique clairement que le produit sera « destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après conditionnement et

- I. emballage, à l'exclusion des « destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage »; les pratiques de récolte étant exclues de la norme ;
  - II. À l'application de la norme, il est impossible de différencier chaque cause de dommage physique aux fruits ; et
  - III. Les normes Codex FFV ne spécifient pas de conditions de manutention lors de la récolte, après la récolte, ou pour le transport.
2. Au deuxième alinéa: "supporter le transport et la manutention" donne l'impression que le produit doit en quelque sorte supporter le moyen de transport, et non le processus. Voilà pourquoi nous recommandons de remplacer « transport » par « transportation ».

### 3.2 CLASSIFICATION

**Remarque:** Tout le texte du chapitre aux alinéas 3.2.1 jusqu'à 3.2.3, est de nature très normative et sujet a une interprétation différente à celle des normes Codex pour les fruits et légumes frais parmi les pays membres du Codex. Le présent chapitre concernant la classification doit être directement associé aux « Dispositions concernant les tolérances » -en raison du fait que les catégories sont évaluées sous ce chapitre. Nous proposons donc le texte simplifié :

#### 3.2 CLASSIFICATION

*Suivant les défauts tolérés sous le chapitre 5: "DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES », les (nom du produit) son classifiées comme suit :*

*« Catégorie Extra », « Catégorie I », et « Catégorie II ».*

*Les défauts tolérés ne doivent en aucun cas affecter aspect général du produit quant à sa qualité, conservation et présentation dans l'emballage.*

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

**Remarque:** Le chapitre: "Dispositions concernant les tolérances » doit s'inspirer de l'alinéa 3.1 « Caractéristiques minimales » - où sont indiqués les paramètres des défauts tolérés, et les tolérances de calibre signalées sous l'alinéa 5.2. Les tolérances doivent établir la totalité des défauts pour chaque catégorie et, dans le cadre de cette tolérance totale, la tolérance maximale pour chacun des défauts identifiés sous l'alinéa 3.1 – Caractéristiques minimales.

En raison de la nature périssable des fruits et légumes frais, le CCFFV devrait considérer la possibilité d'établir de différentes tolérances au point d'embarquement et à l'arrivée à destination. Des défauts non visibles au point d'embarquement peuvent le devenir ou se manifester à la destination à cause de facteurs divers susceptibles d'occasionner une baisse de qualité durant le transport.

Il peut y avoir pourriture et décomposition interne dans les fruits et les légumes en dépit des plus grands efforts déployés par producteurs, emballeurs, exportateurs et autres prêteurs de services de distribution. Il est donc impossible de garantir la perfection de chaque fruit ou légume emballé.

Nous proposons donc le format suivant pour ce chapitre :

## [5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES]

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

**A. Tolérances de qualité**

Défauts tolérés <sup>1</sup>	Tolérances admises pourcentage de produits défectueux par nombre, poids ou spécifié autrement		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
(a) Tolérances totales pour produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie: Fruits endommagés Meurtrissures (récentes et/ou cicatrisées) Piqûres Flétrissures Brûlures par le soleil Atteints de pourriture à la tige ou au calice Craquelures/coupures dans la peau (pénétrant la pulpe) (non pénétrant la pulpe) - Saleté Saleté/Sales Taches de latex - Insuffisamment développés Immatures Déformés - Trop mûrs/développés Mous - Endommagés par ravageurs Vivants Morts Excréments/excrétions - Pourriture et décomposition interne	5%	10%	10%
(b) Tolérance de calibre	10	10	10

<sup>1</sup> Les défauts tolérés varient suivant les caractéristiques des fruits ou légumes frais normalisés.