commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Ordre du jour 5 **CX/FH 09/41/5 Add 1**
Octobre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session
Loews Coronado Bay Hotel, San Diego, Californie, Etats-Unis d'Amérique

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES LÉGUMES FEUILLES FRAIS, (Annexe au Code d'Usage en Matière d'Hygiène pour les fruits et légumes frais) (A l'étape 3)

OBSERVATIONS PRESENTEES PAR:
Argentine, Australie, Brésil, Japon, Mexique, Nouvelle Zélande, Pérou et Thaïlande.

Argentine

- Nous recommandons d'inclure dans l'introduction des parasites tels que *Giardia*, etc., Étant donné que la contamination par ces parasites est très importante, malgré le manque de données épidémiologiques, mais nous considérons que l'incidence de ces parasites pourrait être grandement réduite en appliquant ces mesures d'hygiène.

- Au point **1. OBJECTIF DE LA PRÉSENTE ANNEXE**, nous proposons ce qui suit :

+ À la deuxième ligne, remplacer les mots "associés avec" par "**comme**"; À la deuxième rangée, ajouter "**… y compris les herbes feuilles fraîches…**", étant donné que l'objectif de cette norme doit être explicite et ne laisser aucun doute au sujet des produits couverts. Il n'est pas nécessaire de le mentionner à nouveau dans le texte.
+ À la troisième ligne, nous suggérons de supprimer "…la production…" étant donné que cet annexe ne traite aucunement de la transformation des produits.

+ À la quatrième ligne, supprimer "...et l'utilisation par les consommateurs…", car cela ne correspond pas à cette annexe, ce sujet mérite d'être traité dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la préparation à domicile des légumes feuilles frais.
+ À la cinquième ligne, supprimer "prédécoupés ou prêts à consommer" pour la même raison que ci-dessus, il existe déjà un code pour cela.

Le paragraphe se lirait comme suit :

Le but de la présente annexe est de fournir des directives spécifiquement conçues pour réduire les risques liés à la salubrité des aliments aux stades de la production, ~~**de la transformation**~~, de l'ensachage, de la distribution, **et** de la commercialisation ~~**et de la consommation**~~ des légumes feuilles et des herbes feuilles fraîches. Il s'agit notamment des légumes feuilles frais, **y compris les herbes feuilles fraîches**, vendus à l'état frais~~**, prédécoupés et prêts à consommer**~~.

Au point **2. CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS**

D'après les explications fournies pour le point précédent ci-dessus, nous recommandons de supprimer les mots ou les expressions qui apparaissent en caractères gras barrés dans le paragraphe correspondant.

Au 2e paragraphe de la troisième rangée, nous recommandons de remplacer par "endive" par "scarole" (dans certains cas la scarole est appelée endive, mais cela pourrait porter à confusion) et, de manière à n'oublier aucun légume feuille frais, nous recommandons d'ajouter "…, entre autres" à la fin de ce paragraphe.

Le paragraphe se lirait comme suit :

"2.1 - CHAMP D'APPLICATION
La présente annexe porte sur les pratiques d'hygiènes générales applicables à la production primaire, ~~**à la transformation**~~, au stockage, à la distribution **et** à la commercialisation ~~**et l'utilisation par les consommateurs**~~ des légumes feuilles frais qui pourraient être consommés frais~~**prédécoupés ou prêts-à-servir**~~.
Aux fins de la présente annexe, les légumes feuilles frais comprennent tous les légumes ~~**de type feuillu**~~ dont les feuilles sont destinées à la consommation. notamment toutes les variétés de laitue, d'épinard, de choux, de chicorée ~~**d'endive**~~ **de scarole** et de radicchio et, dans le cas des herbes feuilles, le cerfeuil, la coriandre, le basilic et le persil**, entre autres**. "

Au point **2.3 DÉFINITIONS**, nous recommandons les changements suivants pour améliorer le texte et en faciliter la compréhension.

Culture hydroponique : désigne une Méthode générale de culture des plantes dans un milieu constitué d'eau ~~**ou de matière végétale, comme de la fibre de noix de coco**~~, sans terre; les éléments nutritifs requis par la plante sont fournis par l'eau plutôt que par le sol. Les racines baignent dans une simple solution d'éléments nutritifs ou dans un substrat inerte tel que de la perlite, du gravier**,** ~~**ou**~~de la laine minérale**, ou de la fibre de noix de coco**.

3.1.1 EMPLACEMENT DU CHAMP DE PRODUCTION :

Au 3e paragraphe, 5e ligne, remplacer le texte comme suit : "…des arbres ou ~~**construit**~~ **artificiel**"

3.1.3 Faune, animaux domestiques et activité humaine : Il faudrait envisager de remplacer le terme utilisé à la dernière phrase, car l'objectif est précisément d'éviter la collecte ou la récolte.
"Dans le cas présent, on doit donner la considération aux risques et si les secteurs de récolte affectés doivent être récoltés." [Aucun changement nécessaire dans la version française. Le changement recommandé par l'Argentine s'applique uniquement à la version espagnole]

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire Nous demandons des éclaircissements au deuxième alinéa concernant l'expression "…l'usage de tubes appropriés…" étant donné que lors d'un examen précédent nous avions suggéré de remplacer ce terme par "des têtes de puits appropriées", parce que nous signons que cela s'applique aux têtes de puits équipés d'une pompe submersible.

3.3.2 Entreposage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage

Au premier alinéa, deuxième phrase, afin que l'expression soit mieux comprise, nous suggérons le changement suivant :
« La conservation des légumes feuilles à une température de plus de 5 °C **doit** uniquement ~~**être minimisé**~~ **effectués dans des situations exceptionnelles** car elle accroît le risque de développement des agents pathogènes éventuellement présents. »

3.4.1 Programmes de nettoyage

Nous recommandons de dépasser les cinq premiers alinéas sous le point **3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte**, parce que nous pensons que l'information se rapporte davantage au point 3.2.4 qu'au programme de nettoyage.

- Les points suivants devraient être supprimés parce qu'ils ne correspondent pas à ce code, mais plutôt à l'annexe sur les fruits et légumes frais pré-coupés est prêt à servir :

5.2.2.6 Procédures visant à découper, trancher, râper Et autres procédures préalables au coupage des produits
5.2.2.7 Lavage des légumes après qu'ils ont été coupés, tranchés, râpés ou autrement transformés

9.3 Étiquetage
Nous recommandons de supprimer les parties du paragraphe qui sont rayés, car elles ne correspondent pas à cette annexe, mais plutôt à l'annexe sur les fruits et légumes frais et très complets et prêts à servir, et d'ajouter « y compris » à la première ligne afin d'en faciliter la compréhension.

L'information portée par l'étiquette doit être claire et facile à lire ~~**avec**~~ **et comprendre** des directives précises sur le stockage et l'utilisation du produit, ~~et comporter également la date de~~

~~'fraîcheur'[1] et autres indicateurs de péremption s'ils sont fournis.~~ **~~Les consommateurs ont besoin de conseils clairs sur la conservation réfrigérée des salades lavées et ensachées RTE de légumes feuilles frais jusqu'à leur utilisation.~~**

9.4 Éducation des consommateurs

Dans cette section, nous suggérons de supprimer les paragraphes rayés (deuxième, quatrième et dernier alinéas), car ils ne s'appliquent pas aux légumes feuilles frais, mais plutôt à l'annexe sur les fruits et légumes frais précoupés et prêts à servir :

Toutes les parties prenantes – gouvernements, industries, organisation de consommateurs et médias doivent collaborer afin de diffuser des messages clairs concernant les règles d'hygiène à suivre pour les légumes feuilles frais afin d'éviter d'émettre des conseils contradictoires et de créer de la confusion.

L'information destinée aux consommateurs au sujet de la manipulation sans danger des légumes feuilles frais devrait inclure les points suivants :

•Sélection des légumes sur le marché (supermarchés, détaillants) – Nombre de légumes feuilles frais, comme la laitue, sont fragiles et doivent être manipulés avec soin pour éviter les dommages d'ordre mécanique et pour minimiser la décoloration et les problèmes de pathologie.
• Transport au domicile -- La température des légumes peut augmenter considérablement pendant le transport. **~~Durée de transport des légumes feuilles frais. La date limite de consommation du produit. Elle est déterminée en fonction de la date de production, de la durée de péremption et donne une marge de sécurité définie par le fabricant.~~**
• Entreposage/réfrigération des légumes feuilles frais
• Lavage - Utiliser de l'eau courante propre/potable pour laver les légumes feuilles frais **~~Il ne faut pas relaver les produits assortis d'une étiquette disant quIls ont été lavés est qu'ils sont prêts à servir.~~**
• Il faut continuer de sensibiliser les consommateurs au besoin de suivre les procédures appropriées pour se laver les mains, à l'eau propre et au savon, avant de toucher des légumes feuilles frais.
Contamination croisée -- Les consommateurs doivent manipuler, préparer et entreposer les légumes feuilles frais de manière sécuritaire afin d'éviter la contamination croisée par différentes sources de pathogènes, *p. ex.*, les mains, les éviers, les planches à découper, les viandes crues.
~~Information applicable aux salades emballées pré coupées / prêtes à servir --Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention des salades emballées pré-coupées prêtes à servir. Il est donc important de fournir des renseignements clairs sur l'étiquette. Selon des preuves anecdotiques, certains consommateurs ont de la difficulté à faire la distinction entre les légumes pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et les légumes qui doivent être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des légumes ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards.~~

10. 2 PROGRAMMES DE FORMATION :

Nous recommandons d'écrire le troisième alinéa comme suit :

---

[1] La date limite de consommation du produit. Elle est déterminée en fonction de la date de production, de la durée de péremption et donne une marge de sécurité définie par le fabricant.

• Le fait que les enfants/nourrissons accompagnent parfois leurs parents dans le champ, avec le risque que cela comporte pour le transfert d'agents pathogènes avec un réservoir humain

Comme suit : • L'élimination des déjections (excréments et urine) des enfants/nourrissons qui accompagnent leurs parents aux champs.

Australie

Observations générales :

Certaines des exigences présentées dans l'avant-projet d'annexe sont excessivement prescriptives, ce qui pourrait nuire à la bonne mise en oeuvre des exigences proposées. Cela risque d'occasionner d'importants problèmes dans les pays en développement. À titre d'exemple, les exigences décrites au 4e paragraphe du point 3.2.1.2 Fumier, biosolides et engrais naturels, à la page 7 (à moins qu'il puisse être prouvé que la contamination des produits soit une impossibilité), et l'exigence décrite au second alinéa du point 3.2.3.1, Hygiène corporelle et installations sanitaires, à la page 9 (1 personne sur 10) ne serait peut-être pas facile à appliquer chez les petits producteurs dans les pays développés et chez tous les producteurs dans les pays en développement.

Observations spécifiques :

1. Deuxième paragraphe de l'Introduction, à la page 3
À la dernière phrase, nous suggérons d'ajouter, **pour ceux qui sont prêts à consommer des légumes feuilles**, p. ex. il n'existe aucun traitement supplémentaire qui permettrait d'éliminer ou d'inactiver et les micro-organismes ciblés à la transformation **de ces légumes feuilles prêts à consommer**.
Fondement : La phrase a beaucoup plus de sens avec cet ajout.

2. Paragraphe sous 1. Objectif de l'Annexe (page 3)
À la deuxième phrase, nous suggérons d'ajouter **qui sont destinés à être consommés sans cuisson** après frais, prédécoupés, p. ex. Cela comprend les légumes feuilles frais qui sont vendus ou commercialisés à l'état frais, prédécoupé **et qui sont destinés à être consommés sans cuisson** ou prêts à servir.
Fondement : Cette précision permet de mieux définir la notion de frais et prédécoupé.

3. Deuxième alinéa du point 3.2.1.1, Eau servant à la production primaire, à la page 5
À la première phrase, nous suggérons de supprimer le mot « grands ».
Fondement : Les utilisateurs de ce document pourraient ne pas savoir ce qu'on entend par «grands animaux» ici et se demander pourquoi on devrait éviter le contact avec les grands animaux uniquement.

4. Deuxième paragraphe du point 3.2.1.1.4 - Eau utilisée pour la récolte et les autres usages agricoles
Nous suggérons de supprimer la dernière phrase de ce paragraphe.
Fondement : Cette précision n'est pas nécessaire. Si elle s'applique ici, pourquoi est-ce qu'elle s'applique à d'autres parties de l'Annexe, par exemple à la fin de la section sur la méthode irrigation, à la page 6?

5. Troisième paragraphe du point 3.2.1.2 - Fumier, biosolides et engrais naturels, à la page 7
Dans la deuxième phrase, nous suggérons de remplacer indice ultraviolet par **lumière UV** : La persistance des pathogènes humains dans le sol dépend de beaucoup de facteurs (le type de sol, l'humidité relative, la température, **la lumière UV** et le type pathogène parmi d'autres facteurs connus).
Fondement : Il n'est pas nécessaire d'introduire le terme « indice ultraviolet » ici.

6. Premier paragraphe du point 4. Établissement d'emballage : conception et installations, à la page 13
Nous suggérons de remplacer *Code d'usages pour la maîtrise de* Listeria monocytogenes *dans les aliments prêts à consommer* par **Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (CCA/GL 61-2007)**.
Fondement : Il ne semble pas exister de Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer.

7. 4e alinéa du point 9.4 - Sensibilisation des consommateurs, à la page 16
Nous suggérons de supprimer la deuxième phrase.
Fondement : Cette phrase ne semble rien ajouter sur le plan de la salubrité des aliments.

BRESIL

Au sujet du document CX/FH 09/41/5, le Brésil aimerait présenter des observations sur l'avant-projet d'annexe révisé :

Il nous semble que l'annexe existante s'applique aux légumes feuilles emballés ou non emballés qui pourraient être consommés soit frais, pré-coupés ou prêt-à-manger, mais selon la référence utilisée pour classer les réserves d'eau dans l'annexe, Leifert *et al.*[2], base tous ses commentaires sur les légumes prêts à consommer (habituellement emballés), en prenant la définition de Sagoo *et al.*, 2001: à savoir « Les produits prêts à servir sont des aliments destinés à être servis sans autre cuisson ni préparation par le consommateur, à part couper des portions et les laver ou les gratter légèrement »[3].

Le Brésil aimerait faire remarquer que les nombreuses références portent sur les légumes commercialisés tout ensachés.

---

[2] Leifert *et al*, 2008 Control of enteric pathogens in ready-to-eat vegetable crops in organic and « low input » production systems : a HACCP-based approach. In Journal of Applied Microbiology, 105, 931-950.

[3] Sagoo *et al* (2001)The microbiological examination of ready-to-eat organic vegetables from retail establishments in the United Kingdom. In Letters in Applied Microbiology, 33, 434-439.

Bien que la vente au détail des légumes à feuilles soit courante dans les pays développés, l'ajout de cette pratique dans l'annexe (de manière non explicite) semble suggérer des mesures réceptives applicables à l'ensemble de la chaîne de production, en proposant l'exclusion plutôt qu'une directive.

Le Brésil juge que cette généralisation a une incidence sur l'élaboration du document, car elle fait des rapprochements avec les pratiques des pays développés, et pourrait donc être examinée ou explicitée par la FAO/OMS à la lumière des conclusions de la réunion d'experts de 2008.

Contrairement aux légumes feuilles prêts à consommer ou pré-découpés, vendus au détail sous forme de produits aseptisés et préemballés, les légumes feuilles nom emballés (présentés tels quels ou dans des sacs ouverts), sont commercialisés principalement à l'extérieur de la chaîne de froid, de sorte que le producteur n'a aucun contrôle sur l'état du produit à la vente au détail.

Il est permis de soupçonner un manque de rigueur si on compare les légumes feuilles frais non emballés aux légumes frais emballés prêts à consommer ou prédécoupés, alors que l'objectif est de maîtriser les risques de contamination tout au long de la chaîne en appliquant les procédures et les barrières nécessaires (traitement par lavage, utilisation de glace, contrôle de la température, etc.).

Le Brésil aimerait souligner que les légumes feuilles généralement vendus sans emballage sont peut-être déjà couverts par l'actuel Code d'usages pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et que les risques de maladie d'origine alimentaire présentés par les légumes feuilles pré-coupés et prêts-à-manger devraient être la préoccupation majeure et l'objet de l'Annexe, à l'exclusion des produits frais déballés sans fondement scientifique solide.

En outre, le Brésil tient à souligner que le fait de mentionner la nécessité d'utiliser des emballages/boîtes dans le Champ d'application est conforme à ce que le groupe de travail (GT) visait peut-être en insérant la section 9.3 (Étiquetage), dont la teneur est étroitement liée à la nécessité d'utiliser des boîtes, à côté de la section 3.3.2 (Stockage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage), de la section 4 (Établissement : conception et installations), et de la section 5.4 (Emballage), entre autres.

Prenant donc en considération la faisabilité des pratiques au champ pour l'adoption de l'annexe au complet, le Brésil insiste sur le fait que la prochaine version du document devrait comporter un champ d'application précis, et laisser tous les légumes feuilles qui pourraient être vendus au détail sans être emballés dans le présent Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
Introduction	Clarification/ Ajout	Bien que les exemples ont été inclus à des fins éducatives, une phrase générique pourrait être insérée pour indiquer qu'ils ne doivent pas avoir de rôle normatif vis-à-vis des progrès technologiques futurs	Inclure la phrase proposée à la fin de la section Introduction, comme suit : « Les exemples de mesures de maîtrise sont fournis à titre d'illustration uniquement; leur utilisation et leur approbation peuvent varier selon les pays membres. »
1. Objectif	Clarification/ Ajout	Par souci de cohérence par rapport au but que le GT visait en insérant la section 9.3 (Étiquetage), entre autres, on pourrait mentionner dans le champ d'application la nécessité d'utiliser une boîte d'emballage.	Inclure la nécessité d'emballer le produit, comme suit : Le but de la présente annexe est de fournir des directives spécifiquement conçues pour réduire les risques liés à la salubrité des aliments aux stades de la production, de la transformation, de l'ensachage, de la distribution et de la commercialisation des légumes feuilles et des herbes feuilles fraîches destinées à être consommés sans cuisson préalable. Il s'agit notamment des légumes feuilles frais, y compris les herbes feuilles, vendus [**ensachés**] à l'état frais, prédécoupés et prêts à consommer. Compte tenu de la diversité des pratiques utilisées dans le traitement des fruits et légumes frais dans la chaîne d'approvisionnement, les recommandations visant à réduire les risques de contamination atteindront leur efficacité maximale lorsqu'elles seront adaptées aux opérations pratiques. »
2.1 Champ d'application	Clarification/ Ajout	Par souci de cohérence par rapport au but que le GT visait éventuellement en insérant la section 9.3 (Étiquetage) et le champ d'application du code	Inclure la nécessité d'emballer le produit, comme suit : « Aux fins de la présente annexe, les légumes feuilles frais comprennent tous les légumes dont les feuilles sont **commercialisés pré-emballés/**

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
		principal (CAC/RCP 53-2003), entre autres, on pourrait mentionner précisément dans le champ d'application la nécessité d'utiliser une boîte d'emballage.	**ensachés et** destinées à la consommation, notamment toutes les variétés de laitue, d'épinard, de choux, de chicorée, d'endive et de radicchio et, dans le cas des herbes feuilles, le cerfeuil, la coriandre, le basilic et le persil. »
3.1.3 Faune, animaux d'élevage et activités humaines	Clarification	Le contrôle des animaux sauvages a été cité comme une préoccupation majeure pour les producteurs brésiliens (certain types de lézards aussi présents dans les pays tempérés sont extrêmement difficiles à éloigner, même dans des structures protégées). Une des grandes préoccupations environnementales réside dans la protection de la faune à l'échelle nationale; les mesures visant à exclure les animaux sauvages et domestiques vont à contre-sens des mesures privilégiées.	Insérer des recommandations distinctes pour l'éloignement des animaux sauvages et domestiques : [**Les animaux domestiques doivent être exclus des secteurs de production et de manutention en utilisant, autant que possible, les méthodes de lutte biologiques, culturales, physiques et chimiques appropriées. Dans la mesure du possible, les animaux sauvages doivent être éloignés ou redirigés vers des secteurs où les cultures ne sont pas destinées au marché des produits frais, et ce au moyen des méthodes de lutte biologique, culturales, physiques et chimiques appropriées.**] ~~Les animaux domestiques et sauvages doivent être exclus de la production et des secteurs de traitement, autant que possible, l'utilisation des méthodes de contrôle de parasite biologiques, culturales, physiques et chimiques appropriées.~~ ...

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation	Clarification/ Insertion	Il semble que le classement des eaux proposé n'a pas été effectué d'après un fondement rigoureux et qu'il n'a pas été inspiré des Directives de l'OMS sur l'eau de qualité potable. La généralisation adoptée pour classer les eaux devrait se fonder sur les législations nationales et devrait toujours respecter les exigences de l'OMS au sujet de l'eau potable.	**3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation** **[La source d'eau devrait être conforme à la réglementation locale, régionale et nationale. On pourrait aussi envisager d'ajouter ce qui suit :]** La qualité de l'eau varie énormément selon le type de source. Le …
3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation	Clarification/ suppression	Dans le classement des sources d'eau adopté, sur la question du risque de contamination, mentionné dans le rapport de la réunion d'experts, *apud* Leifert *et al*[1], la position des eaux de surface dans le classement, après les eaux recyclées et les eaux usées, semble porter préjudice à l'eau de surface qui peut par ailleurs être considérée comme sûre d'après les tests.	En considérant la définition approuvée———d'eau propre (CAC/RCP 53-2003), sans donner d'exemple, on pourrait redonner à l'eau de surface faisant l'objet de surveillance la place qui lui convient, comme suit : 1. Potable (risque faible) 2. Eau claire ~~• L'eau de pluie, pourvu que l'intégrité du système de distribution d'eau soit maintenue~~ ~~• L'eau des puits profonds, pourvu que ces derniers sont entretenus, surveillés et couverts~~ ~~• L'eau des puits peu profonds, pourvu qu'ils soient entretenus, surveillés et couverts.~~

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation	Clarification/ Ajout	Le manque d'information dans les restrictions applicables à l'eau de surface ne faisant l'objet d'aucune surveillance sanitaire et d'aucun système d'adduction approprié peut donner l'impression que cette eau est très inférieure en qualité à l'eau de puits. Bien que l'eau de surface soit la source la plus fréquente de l'eau de consommation humaine, cette restriction semble aussi porter préjudice à ce type d'eau.	Nous proposons d'adopter le texte suivant pour l'eau de surface sans surveillance sanitaire : [**5. Eaux de surface à cause d'une surveillance sanitaire insuffisante ou absente ou d'un système d'adduction inadéquat**] 6. Les eaux de surface, tout particulièrement si elles sont proches d'animaux, d'habitations humaines et de leurs déchets, présentent un plus haut risque en raison de leur vulnérabilité aux sources de contamination ambiantes.
3.2.1.1.1 <u>Méthode d'irrigation</u>	Ajout	Le troisième paragraphe ne semble pas donner de recommandations pour l'irrigation souterraine.	Nous suggérons le texte suivant : L'irrigation souterraine ou au goutte-à-goutte, qui fait en sorte qu'aucune partie de la plante n'est mouillée, sont les méthodes d'irrigation qui présentent le moindre risque de contamination, bien que ces méthodes puissent néanmoins susciter des problèmes localisés. Pour l'irrigation [**souterraine et**] au goutte-à-goutte, il faut éviter la formation de flaques d'eau à la surface de sol ou dans les sillons si cette eau risque de toucher la partie comestible de la récolte. ou: L'irrigation souterraine ~~ou~~ au goutte-à-goutte, qui fait en sorte qu'aucune

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
			partie de la plante n'est mouillée, sont les méthodes d'irrigation qui présentent le moindre risque de contamination, bien que ces méthodes puissent néanmoins susciter des problèmes localisés. Pour l'irrigation [**souterraine et**] au goutte-à-goutte, il faut éviter la formation de flaques d'eau à la surface de sol ou dans les sillons si cette eau risque de toucher la partie comestible de la récolte
3.2.1.1.1 <u>Méthode d'irrigation</u>	Clarification/ Ajout	Au quatrième paragraphe, la mesure proposée ne semble être ni économique ni réalisable; plus de précisions sont requises pour son application au champ. Il semble que la rigueur supplémentaire a été adoptée en plus d'autres pratiques qui pourraient être envisagées.	Nous suggérons le texte suivant : Les légumes feuilles frais présentant des caractéristiques physiques comme des surfaces irrégulières, où l'eau peut s'accumuler, un port en forme de vase, ou encore qui sont semés ou transplantés à haute densité doivent être irrigués uniquement avec de l'eau claire ou [**potable**]. L'irrigation de ces plantes [**avec d'autres sources d'eau**] doit être effectuée de manière à réduire au minimum le mouillage de la partie comestible [**les jours précédant et suivant la récolte**] parce que les caractéristiques de ces plantes peuvent créer un milieu favorable à l'arrimage et à la survie des micro-organismes.
3.2.3.3 Propreté corporelle	Ajout	Une référence claire au guide général serait peut-être nécessaire.	Nous suggérons l'ajout suivant : Voir le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les

Section et phrase/ paragraphe	Type de change-ment	Justification	Changements proposés
			légumes frais. En outre, les éléments suivants doivent être pris en considération :
3.2.3.4 Comporte-ment personnel	Ajout	Une référence claire au guide général serait peut-être nécessaire.	Nous suggérons l'ajout suivant : Voir le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais. En outre, les éléments suivants doivent être pris en considération :
9.3 Étiquetage	Clarification/ Ajout	Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés et conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999) ne s'applique pas aux légumes-feuilles, comme il est indiqué dans le champ d'application : « Le présent Code concerne les aliments réfrigérés peu acides qui ont été **traités thermiquement** et dans lesquels une prolifération de micro-organismes pathogènes durant leur durée de conservation prolongée est possible. ce Code **exclut : les produits crus…**"	Nous suggérons l'ajout suivant : [**Se reporter au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée (CODEX STAN 1-1985)**]**.** En outre, les éléments suivants doivent être pris en considération :

EGYPTE

Il n'y a aucun changement dans la situation concernant les légumes frais par rapport à la dernière lettre publiée le 3/8/2009 (précédentes observations EOS).
Quant au point 5 :
Avant-projet d'Annexe sur les légumes feuilles frais (Annexe au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais)
Le document est bien élaboré et son application donner lieu à la production de légumes feuilles frais sans danger pour la santé.

JAPON

Le gouvernement du Japon est heureux de présenter les observations suivantes au sujet de l'Avant-projet proposé d'annexe sur les légumes feuilles frais qui sera examiné à la 41e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Observations générales

Le document devrait porter davantage sur les questions spécifiques et éviter la duplication des textes déjà couverts par le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. En outre, ce document devrait décrire plus en détail la qualité de l'eau aux différentes étapes, en particulier au stade de l'exploitation agricole, comme l'ont suggéré certains membres lors de la 40e session du CCFH.

Observations spécifiques

1. OBJECTIF DE L'ANNEXE
1ère phrase
Le terme « cuisson » devrait être remplacé par « d'autres mesures microbiocides », puisque les consommateurs peuvent prendre des mesures autres que la cuisson, comme le lavage à l'eau courante, pour éliminer les microorganismes.

3.2 LA PRODUCTION PRIMAIRE DES LÉGUMES FEUILLES, Y COMPRIS DES HERBES FEUILLES FRAÎCHES, ET LES RÈGLES D'HYGIÈNE
3**.2.1.1 Eau servant à la production primaire**
Le texte de la section 3.2.1.1.1 (Eau servant à l'irrigation) devrait être transféré à la section 3.2.1.1, car le texte décrivant la qualité de l'eau devrait s'appliquer non seulement à l'eau d'irrigation, mais aussi à l'eau destinée à d'autres usages au stade de la production primaire. Transférer le texte de la section 3.2.1.1.1 ici, avec quelques modifications, comme suit :

Au chapitre de l'utilisation de l'eau, ~~L~~la qualité de l'eau, qui varie fortement selon le type de source, doit être prise en compte. Le risque de contamination par des pathogènes augmente généralement selon le classement suivant :
1. Potable (risque faible)
2. Eau pluviale et eau de puits (eau claire)

- L'eau de pluie, pourvu que l'intégrité du système de distribution d'eau soit maintenue
- L'eau des puits profonds et peu profonds, pourvu qu'ils soient entretenus, surveillés et

couverts
~~- L'eau des puits peu profonds, pourvu qu'ils soient entretenus, surveillés et couverts.~~
3. Le traitement des eaux de récupération et des eaux usées
4. L'eau des puits profonds ou peu profonds en raison d'une installation inadéquate ou d'un mauvais entretien
5. ~~Les eaux de surface~~L'eau de surface, tout particulièrement si ~~elles sont~~ elle est proche d'animaux, d'habitations humaines et de leurs déchets, qui présente un plus haut risque~~ en raison de sa leur vulnérabilité aux sources de~~ contamination ambiantes.
6. Eau brute ou eau de récupération mal traitée (risque le plus élevé)

Au stade de la production primaire, l'eau des catégories 3, 4, 5 et 6 ci-dessus ne doit pas être utilisée à moins d'avoir été traitée afin qu'elle atteigne une qualité suffisante. Les producteurs devraient consulter le gouvernement national ou local, leur association sectorielle et/ou des experts pour évaluer si l'eau traitée peut être utilisée comme eau claire, en particulier s'il y a contact direct entre l'eau et des parties comestibles des légumes feuilles.

~~D'autres options sont à considérer pour améliorer la qualité des eaux de surface qui permettent un traitement biologique partiel, comme la filtration par le sable ou le stockage en bassins ou en réservoirs. L'efficacité de ces traitements doit être évalués et surveillés.~~

Avant d'utiliser de l'eau recyclée ou des eaux usées pour la production primaire ~~l'irrigation des cultures~~, il faut consulter...

2e paragraphe

Afin de clarifier davantage la qualité suffisante de l'eau utilisée dans la production primaire, la phrase suivante devrait être ajoutée au début du 2e paragraphe :

De l'eau propre doit être utilisée au stade de la production primaire, particulièrement s'il y a contact direct entre l'eau et des parties comestibles des légumes feuilles.

1er alinéa

Les modifications suivantes devraient être apportées afin de clarifier la qualité adéquate de l'eau utilisée au stade de la production primaire :

- Évaluer le potentiel de contamination microbienne (par exemple, par des animaux d'élevage, les habitations, le traitement des eaux usées, le fumier, les activités de compostage, etc.) et l'adéquation de l'eau pour son utilisation prévue. Si on soupçonne que l'eau est contaminée par des pathogènes et ne convient pas pour son utilisation prévue, cette eau ne doit pas être utilisée sans traitement supplémentaire. ~~et :~~Il faut effectuer une réévaluation de l'eau pour s'assurer qu'elle n'est pas contaminée par des bactéries...

2e alinéa

Le Japon propose d'insérer le texte suivant en raison de la suppression du 2e paragraphe de la section 3.2.1.1.1 :

- …« les mesures correctives peuvent comprendre l'installation de clôtures pour empêcher le contact avec les gros animaux, l'usage de tubes appropriés et l'entretien des têtes de puits, le positionnement des puits, la filtration de l'eau, éviter de perturber les sédiments lors du pompage de l'eau, construire des bassins de sédimentation et traiter l'eau. L'efficacité de ces mesures doit être évaluée et suivie.

Les bassins de rétention...

3.2.1.2 Fumier, biosolides et autres engrais naturels
4e paragraphe
La 1ère et la 3e phrase devraient être regroupées comme suit et être déplacées à la suite du 2e paragraphe pour que les lecteurs puissent facilement passer en revue toutes les sources possibles de contamination des sols :

> Les légumes feuilles frais peuvent être contaminés par le contact direct avec le fumier, les biosolides et d'autres engrais naturels. En outre, le sol de culture contaminé par des pathogènes humains peut aussi constituer une source de contamination des légumes feuilles frais à cause de l'éclaboussement de la pluie et de l'assimilation d'eau par les plantes.

La 5e phrase doit être modifiée comme suit, car les directives à fournir sur les intervalles appropriés dépendent du type d'amendement du sol :

> Les autorités compétentes doivent fournir des directives sur les intervalles appropriés pour l'épandage de fumier, de biosolides et d'autres engrais naturels avant le semis.

Insertion d'une nouvelle sous-section concernant les semences
Le rapport du JEMRA sur les légumes feuilles frais ne contient aucune recommandation sur le contrôle des semences en raison du manque de données sur le transfert des contaminants des semences aux plantes durant la phase de croissance des légumes feuilles. Par contre, on y laisse entendre que la graine est une source possible de contamination. Le Japon propose d'insérer une sous-section décrivant le contrôle des semences dans la section 3.2.1, comme suit :

> 3.2.1.6 Semences
> Dès la réception de semences, il faut consigner le nom du fournisseur, le numéro du lot et le pays d'origine. Les semences doivent être manipulées et entreposées de manière à prévenir la contamination microbienne.

3.2.3 État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires
La 2e phrase et le 4e alinéa devraient être supprimés pour éviter de répéter la section 3.2.3 du document principal.

3.3 MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT
3.3.1 Prévention de la contamination croisée
3e phrase du 2e paragraphe
Un exemple de mesures de contrôle spécifiques doit être ajouté comme suit, pour plus de clarté :

> Des mesures de maîtrise spécifiques doivent être mises en œuvre pour minimiser le risque de contamination par des micro-organismes en raison de la méthode, p. ex. empêcher l'aspiration de terre, de contaminants présents sur le terrain et d'autres éléments pouvant endommager ou couper les plantes.

5.2.2.2 Utilisation d'eau après la récolte
Le 1er alinéa devrait être supprimé car il est déjà couvert dans la section 5.2.2.1 du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.*

5.7 DOCUMENTS ET REGISTRES
2e paragraphe
Supprimer les crochets. Le terme «plan sur la sécurité alimentaire» devrait être remplacé par «système de contrôle de la salubrité alimentaire", par souci d'uniformité avec le document principal.

5.8 ~~TRAÇABILITÉ ET~~ PROCÉDURES DE RAPPEL
Le 2e paragraphe devrait être modifié comme suit pour être compatible avec le texte pertinent du Codex sur la traçabilité/retraçage des produits :

> "~~La traçabilité est la capacité à suivre le produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement depuis laproduction jusqu'à la distribution.~~ Le système de traçabilité/retraçage des produits doit être conçu et mis en œuvre conformément aux *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 60-2006), notamment pour permettre le retrait du produit, si nécessaire. »

MEXIQUE

Le Mexique réitère son engagement au Codex Alimentarius et apprécie cette occasion qui lui est donnée de présenter ses observations sur l'avant-projet proposé d'annexe sur les légumes feuilles frais, à l'étape 3 du processus :

Observations générales :

- De manière générale, le document nous paraît complet.
- Dans la version espagnole, on a utilisé l'abréviation *PON (Procedimientos Operativos Normalizados* [Procédures opérationnelles standards]), bien que ces activités sont reconnues à l'échelle internationale [en espagnol] sous l'acronyme *POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitacion* [ou procédures opérationnelles sanitaires normalisées]); le Mexique demande par conséquent de remplacer ce terme partout dans le document.
- Dans la section **3.2.3.2 - État de santé**, sous le point 3.2 LA PRODUCTION PRIMAIRE DES LÉGUMES FEUILLES, Y COMPRIS DES HERBES FEUILLES FRAÎCHES, ET LES RÈGLES D'HYGIÈNE, il est écrit que "Les gérants de ferme et d'installations de conditionnement de légumes doivent être encouragés..." Toutefois, on ne sait pas clairement si ces établissements se trouvent à l'intérieur des zones de culture lorsque les produits sont emballés en vrac, ou s'ils se trouvent dans des lieux délimités permettant d'appliquer les traitements ou la sélection de manière séparée.
- Le Mexique est en faveur d'ajouter la phrase entre parenthèses au point 5.7 - DOCUMENTS ET REGISTRES.

NOUVELLE ZELANDE

La Nouvelle-Zélande tient à remercier les États-Unis pour avoir préparé ce document et apprécie cette occasion de présenter ses observations au sujet de l'avant-projet proposé d'annexe sur les légumes feuilles frais (CX/FH 09/41/5) en prévision des délibérations de la 41e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Observations générales
La Nouvelle-Zélande est en faveur de l'élaboration de l'avant-projet proposé d'annexe sur les légumes feuilles frais (y compris les herbes feuilles fraîches).

Dans la section où sont énumérées les différentes formes de légumes feuilles frais (frais, frais découpés, prédécoupés et prêts à consommer), la Nouvelle-Zélande suggère d'ajouter le terme frais découpés partout dans le document, comme dans l'introduction, par souci de cohérence.

Observations spécifiques
Introduction
Paragraphe 2 – La Nouvelle-Zélande aimerait savoir pourquoi la production de denrées pour l'exportation est considérée comme un facteur de risque pour les maladies transmises par les aliments, par opposition aux légumes frais produits pour la consommation intérieure. La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer l'allusion aux exportations, de sorte que la phrase se lirait ainsi : « Les légumes feuilles frais sont cultivés et récoltés en grandes quantités, ~~souvent pour l'exportation et~~ de plus en plus dans des endroits où la récolte et la distribution de ce type de légumes n'était pas pratiquées auparavant,… »

Paragraphe 2 – Afin d'expliciter la dernière phrase, la Nouvelle-Zélande suggère d'ajouter « Après l'application de mesures de maîtrise à la production et à la transformation; » de manière à ce que la phrase se lise comme suit : "Après l'application des mesures de maîtrise à la production et à la transformation, aucun autre traitement n'élimine ou n'inactive le micro-organisme ciblé. »

Section 1.1 Objectifs de l'annexe
La Nouvelle-Zélande suggère de modifier « destinés à être consommés sans cuisson » comme suit « destinés à être consommés sans autre traitement », car il n'existe aucune définition convenue à l'échelle internationale pour le terme cuisson.

Section 2.1 Champ d'application
Paragraphe 1 - La Nouvelle-Zélande suggeère de modifier l'ordre des étapes de transformation et de mise en emballage pour qu'il corresponde à la séquence des événements : « …la production, la récolte, la transformation, la mise en emballage, l'entreposage, la distribution, la commercialisation, et l'utilisation par le consommateur de… »

Section 2.2 Utilisation
La Nouvelle-Zélande suggère que tous les documents du Codex soient mentionnés dans cette section. Dans l'avant-projet de l'annexe, on parle d'utiliser cinq autres documents en

contexte, toutefois, on ne cite que deux références, alors que les trois autres documents sont mentionnés plus loin (le Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés et conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999) et le Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés).

Section 2.3 Définitions
La Nouvelle-Zélande est d'avis qu'une définition doit être ajoutée pour le terme amendement du sol. La définition suggérée est la suivante : éléments ajoutés au sol, par exemple du compost, de la tourbe de mousse ou de l'engrais, afin d'accroître sa capacité à supporter des organismes végétaux.

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire
Paragraphe 1 - La Nouvelle-Zélande suggère d'insérer un renvoi vers les lignes directrices de l'OMS pour l'eau potable et les lignes directrices de l'OMS au sujet de l'utilisation sans danger des eaux usées, des matières fécales et des eaux grises en agriculture.
Paragraphe 2, premier alinéa - Il faut bien préciser que les exemples ne sont pas les seules sources de contamination microbienne; la Nouvelle-Zélande suggère donc d'ajouter « etc. », pour que la phrase se lise comme suit : « Évaluer le potentiel de contamination microbienne (par exemple, par des animaux d'élevage, les habitations, le traitement des eaux usées, le fumier, les activités de compostage, etc..)

3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation
Paragraphe 3 – La Nouvelle-Zélande propose d'améliorer la deuxième phrase, commençant par « L'eau recyclée et ses différents niveaux de traitement doivent être en conformité avec les directives…" en y ajoutant : pour l'irrigation des légumes feuilles frais."
<u>Méthode d'irrigation</u>
Paragraphe 2 - La Nouvelle-Zélande suggère que la troisième phrase se lise comme suit : « Par conséquent, seule de l'eau claire devrait être utilisée pour ce type d'irrigation »

3.2.1.2 Fumier, biosolides et engrais naturels
Paragraphe 3 - La Nouvelle-Zélande demande des éclaircissements sur ce qu'est un « traitement approprié des biosolides, des fumiers et des sous-produits » et si le texte devrait plutôt dire « traitement efficace des biosolides, ... »

3.2.3 État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires
Paragraphe 2, second alinéa - Une recommandation spécifie que tous les travailleurs doivent bien se laver les mains avec du savon et de l'eau courante propre avant de manipuler des légumes feuilles, en particulier lors de la récolte, mais dans un environnement agricole sain, l'eau courante propre n'est pas toujours disponible. La Nouvelle-Zélande suggère qu'en l'absence d'eau courante propre, on devrait recommander des solutions de rechange, par exemple l'utilisation de produits désinfectants à base d'alcool.

3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires
Paragraphe 2, troisième alinéa – La Nouvelle-Zélande estime qu'une solution de rechange à l'utilisation d'eau courante propre devrait être offerte lorsque l'eau courante et/ou propre est difficilement accessible.

3.2.3.3 Propreté corporelle
Paragraphe 1, Premier alinéa – Il est recommandé que : « les travailleurs portent des vêtements propres et prennent régulièrement des bains ». La Nouvelle-Zélande a des doutes sur la pertinence de cette exigence par rapport au champ d'application de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène et se demande si cela constitue une attente réaliste compte tenu de la nature de l'environnement de travail.

5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications
Paragraphe 2 - La Nouvelle-Zélande propose de supprimer la phrase "On doit veiller à assurer la conception appropriée d'un programme de tests microbiologiques. » car les exigences au sujet de la conception adéquate des tests microbiologiques sont couvertes dans la première phrase du paragraphe. Dans la dernière phrase, est-ce qu'il est question d'une analyse de tendances des données de surveillance plutôt que d'une simple analyse des résultats, car d'autres paramètres pourraient également être analysés.

9.4 Sensibilisation des consommateurs
Paragraphe 3 - quatrième alinéa. La Nouvelle-Zélande estime que le texte «laver les légumes feuilles, le cas échéant, avec de l'eau courante potable. Les produits étiquetés lavés et prêts-à-manger ne doivent pas être relavés » est suffisamment couvert dans la section 9.3, Étiquetage, comme exemple d'étiquetage et pourrait donc être supprimé.

10.2 Programmes de formation
Paragraphe 3, dernier alinéa - désigne l'« importance de la formation en sécurité alimentaire lorsque de nouvelles cultures sont cultivées pour la première fois », toutefois, la formation sur la sécurité alimentaire pourrait être problématique à cause de la nature éphémère de la main-d'œuvre; la Nouvelle-Zélande estime qu'il serait peut-être préférable de cibler tous les travailleurs (deuxième alinéa) et de donner de la formation pour tous les types de culture. Cet alinéa pourrait donc être supprimé.

PEROU

Les changements ou ajouts suivants sont proposés :

- Nous proposons la définition suivante pour le terme **Culture hydroponique :** La culture hydroponique est un système de production reposant sur différentes mesures d'utilisation de l'eau.

  Il existe trois différents types de culture hydroponique :
  - La culture hydroponique intégrale, dans laquelle le seul support se présente sous forme liquide.

- L'utilisation d'une solution d'eau et de nutriments dans laquelle les racines se développent et à laquelle sont attachées.
- La culture hydroponique utilisant un substrat solide, plus ou moins inerte et poreux, dans lequel une solution nutritive circule.

- Sous **3.2.3.2 - État de santé,** il faudrait également inclure ce qui suit en guise de premier paragraphe :
  Les personnes qui manipulent des légumes frais aux différentes étapes de la production et de la transformation doivent assumer leurs responsabilités en ce qui a trait aux contaminations microbiologiques et physiques, car elles peuvent agir comme vecteurs des dangers en question; par conséquent, il est impératif que le personnel reçoive une formation efficace sur la propreté sanitaire et qu'il adopte des pratiques d'hygiène.

- Sous **5.2.3 - Critères microbiologiques et autres spécifications**, il faudrait tenir compte de ce qui suit : Il est recommandé d'analyser les semences, les semences germées et l'eau d'irrigation afin de dépister la présence d'agents pathogènes.

THAILANDE

La Thaïlande félicite le groupe de travail dirigé par les États-Unis pour ses travaux. Nous appuyons généralement l'avant-projet d'annexe, mais nous pensons que certaines modifications pourraient s'imposer afin de permettre plus de souplesse dans l'application de l'annexe par les petites exploitations.

Observations spécifiques

Section 2.2 Utilisation

À la dernière phrase, on mentionne que cette annexe est destinée à être utilisée par les autorités compétentes et l'industrie des légumes feuilles frais. Selon notre interprétation, l'industrie comprend, par exemple, les producteurs, les récolteurs et les emballeurs, lesquels sont définis dans le code principal. Nous tenons aussi pour acquis que dans de nombreux pays, les petits producteurs ont de la difficulté à appliquer le Code par eux-mêmes et peuvent par conséquent avoir besoin de l'aide des autorités compétentes et/ou de l'industrie des légumes feuilles frais. Ainsi, nous aimerions souligner la nécessité de souplesse dans l'application du Code par les petites exploitations, tel qu'il est expliqué dans l'objectif du code principal, et nous tenons également à ajouter une phrase à la fin de la section 2.2, comme suit :

« L'application de la section 3 sur la Production primaire par les petites exploitations peut devoir se faire sous la surveillance des autorités compétentes et/ou de l'industrie des légumes feuilles frais. »

Section 3.1 Hygiène de l'environnement

2e paragraphe, 3e alinéa
La Thaïlande souhaite obtenir plus d'information afin de savoir si les amphibiens présentent un risque élevé de contamination des légumes feuilles verts. L'exclusion des amphibiens des zones de culture et des sources d'eau est difficile à accomplir et risque de ne pas être

conforme à la politique de conservation écologique. Si cette mesure n'est pas absolument nécessaire, nous suggérons de ne pas mentionner les amphibiens dans cet alinéa.

Section 3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation et à la récolte;

2e paragraphe sous Méthode d'irrigation
Nous proposons de modifier la dernière phrase pour qu'elle se lise comme suit : « Par conséquent, seulement l'eau ~~de la plus haute qualité~~ propre doit être utilisée pour ce type d'irrigation. »
Fondement : Le terme « eau de la plus haute qualité » n'a pas de signification exacte alors que le terme « eau propre » est défini dans le code principal.

Section 3.2.2.5 Entreposage et transport après la récolte

- Nous suggérons de modifier la première phrase du premier paragraphe comme suit :
« Les légumes feuilles sont des denrées périssables qui doivent être manutentionnés avec précaution et ~~refroidis~~ transportés aux installations de conditionnement le plus rapidement possible ou refroidis d'une autre manière après la récolte. »
Fondement : La plupart des producteurs ne disposent pas d'installations pour le refroidissement des légumes. La mesure la plus courante consiste à transporter les légumes aux installations de conditionnement le plus tôt possible. Si cela s'avère impossible, le refroidissement peut être une solution de rechange.
- Nous sommes d'avis que la section 3.2.2.5 n'est peut-être pas nécessaire, puisque les mêmes directives sont présentées à la section 3.3.2, laquelle est plus appropriée pour expliquer le stockage et le transport.

Section 3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires

2e alinéa, 2e phrase
Nous aimerions suggérer de supprimer le nombre de personnes par installation sanitaire (1 à 10 personnes), car cette information est trop spécifique et ne s'applique qu'aux importants producteurs ayant de nombreux employés.

Section 3.4.2 Procédures et méthodes de nettoyage;

2e alinéa
Nous nous demandons pourquoi, dans la partie qui traite du nettoyage et de la désinfection, à la section 6, qui s'applique aux installations d'emballage, on ne parle pas de la nécessité de validation, alors que dans la partie sur le nettoyage et la désinfection de cette section, qui s'applique à la production primaire, on parle de la validation. Nous recommandons de supprimer cet alinéa étant donné que les directives du Codex sur la validation des mesures de maintien de la salubrité des aliments s'appliquent de toutes façons.

Section 5.2.2.3 **Refroidissement des fruits et légumes frais**

2e paragraphe
Les méthodes de refroidissement mentionnées à la première phrase ne sont pas inclusives. De nombreuses installations de conditionnement ont recours à un simple hydro-refroidissement. Nous proposons de réviser la première phrase comme suit : «Les légumes feuilles frais sont

systématiquement refroidis immédiatement après la récolte, par exemple ~~soit~~ à l'aide d'un système à air pulsé, par refroidissement sous vide (laitue iceberg) ~~ou,~~ par vaporisation sous vide (hydrovac) ou par hydro-refroidissement. »

Section 9 - Information sur le produit et sensibilisation des consommateurs

Dernier paragraphe; 2e phrase
Nous suggérons de supprimer « (≤ 5°C) » de la phrase.
Fondement : La plupart des réfrigérateurs domestiques ne sont pas munis de thermomètre et ne peuvent pas maintenir la température à 5 °C ou moins en tous temps. En outre, la température appropriée pour le stockage dépend du type de légumes.