

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/35-Partie I

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session

Genève, 3 - 14 juillet 1989

RAPPORT DE LA PREMIERE SESSION DU

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Mexico, 6 - 10 juin 1988

NOTE: La lettre circulaire 1988/27-TFFV est incluse dans le présent document

W/Z3564

CX 5/95.2

CL 1988/27-TFFV  
Septembre 1988

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

DU : Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO,  
Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET : Distribution du rapport de la première session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 89/35)

Le rapport de la première session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux est joint à la présente lettre. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session qui se tiendra à Genève du 3 au 14 juillet 1989.

A. QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la Commission à sa dix-huitième session:

- 1) Mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux par. 13-16, ALINORM 89/35
- 2) Plan de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux par. 17-18 et Annexe III, ALINORM 89/35
- 3) Acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux par. 19-34, ALINORM 89/35
- 4) Procédure d'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux par. 35-37, ALINORM 89/35
- 5) Proposition de collaboration avec la CEE-ONU et l'OCDE par. 38-45, ALINORM 89/35
- (6) Proposition d'élaboration de normes Codex pour les ananas, les mangues et les papayes par. 54-57, ALINORM 89/35

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

- 1) Les gouvernements sont invités à proposer des fruits ou des légumes tropicaux à inclure dans une liste non exhaustive, en fournissant des informations à l'appui (description des espèces et des variétés, norme de qualité, volume des exportations/importations, difficultés commerciales éventuelles, autres informations pertinentes) conformément à ce qui est indiqué aux paragraphes 48, 52 et 53 du document ALINORM 89/35.
- 2) Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à fournir des renseignements sur des critères analytiques objectifs, ainsi que des méthodes d'expérimentation qui pourraient être utilisées pour décrire la qualité et les caractéristiques physiques et organoleptiques des fruits et légumes frais tropicaux (par. 63, ALINORM 89/35).

- 3) Des avant-projets de normes pour l'ananas, la mangue et la papaye seront distribués séparément pendant le deuxième semestre 1988, dans les annexes V, VI et VII incluses dans la deuxième partie du rapport du Comité (ALINORM 89/35-Partie 2).

Prière de faire parvenir dès que possible tous ces renseignements au Président du Comité, Lic. Consuelo Saez Pueyo, Directora General de Normas, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, Puente Tecamachalco Nº 6, Sección Fuentes, Lomas de Tecamachalco, 53900 Edo. de Mexico, Mexico D.F., Mexico, avec copie au chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

TABLE DE MATIERES

	<u>Par.</u>
INAUGURATION DE LA SESSION .....	1-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	4
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	
- Commission du Codex Alimentarius, 17 <sup>ème</sup> session .....	5-7
- Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments, 19 <sup>ème</sup> session ..	8
- Groupe de travail de la CEE-ONU sur la Normalisation des Denrées Périssables, 43 <sup>ème</sup> session .....	9
- Conclusions de la 37 <sup>ème</sup> séance plénière du Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes .....	10
- Conférence Internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des denrées irradiées .....	11
- L'Association Internationale de la Banane .....	12, 51
DEFINITION DU TERME "ZONE TROPICALE" .....	7, 13-16
PLAN DE PRESENTATION DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES	
FRAIS TROPICAUX .....	17-18
ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	
TROPICAUX .....	19-34
ELABORATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	
TROPICAUX: EXAMEN DES PROCEDURES DU CODEX .....	35-37
COLLABORATION AVEC LA CEE-ONU, L'OCDE ET D'AUTRES ORGANISMES .....	38-45
LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX .....	46-53
TRAVAUX FUTURS DU COMITE .....	66
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	67
ETAT DES TRAVAUX	

ANNEXES

	<u>Page</u>	
I	LISTE DES PARTICIPANTS .....	13
II	DISCOURS PRONONCE PAR M. HECTOR HERNANDEZ CERVANTES, MINISTRE DU COMMERCE ET DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL .....	18
III	PLAN DE PRESENTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX .....	21
IV	LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX .....	21

## INAUGURATION DE LA SESSION

1. La Première Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux s'est tenue à Mexico du 6 au 10 juin 1988 à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Des délégués des 14 pays ci-après ont assisté à la réunion: Argentine, Australie, Brésil, Colombie, Cuba, Equateur, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, France, Guatemala, Indonésie, Mexique, Thaïlande et Uruguay. Un observateur de l'Association internationale de la banane était également présent.

La liste des participants et des membres du Secrétariat, figure à l'Annexe I.

2. M. Hector Hernández Cervantes, Ministre du Commerce et du Développement Industriel, a inauguré officiellement la session et a souhaité la bienvenue aux participants. Il a évoqué l'objectif du Comité qui est d'améliorer le commerce international des produits frais tropicaux et a également souligné l'importance d'une collaboration avec des organismes tels que la CEE-ONU et l'OCDE en vue de l'élaboration et de l'application des normes pour les fruits et légumes tropicaux. Le texte complet de son discours est reproduit à l'Annexe II.

3. M. E. Méndez, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a remercié le gouvernement mexicain d'avoir bien voulu accueillir et présider le Comité, et il a signalé que c'est la première fois que la présidence d'un Comité mondial du Codex est confiée à un pays en voie de développement. Il a présenté un bref résumé des activités de la Commission du Codex Alimentarius. M. L.G. Ladomery, membre du Secrétariat mixte FAO/OMS du Codex a attiré l'attention sur les nouveaux aspects des travaux du Comité tels que l'élaboration par la Commission de normes tant pour les produits frais que pour les niveaux de qualité; cela pourrait nécessiter des amendements dans la procédure de la Commission. Il a également mentionné les contributions du Mexique aux travaux de la Commission et a remercié, au nom de la FAO et de l'OMS, le gouvernement mexicain d'avoir accepté la présidence du Comité. Il a indiqué au Comité et au Secrétariat mexicain que le Secrétariat leur apporterait son aide pour leurs travaux de normalisation des produits frais tropicaux.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire sans modifications.

## QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

### Questions découlant des travaux de la 17ème session de la Commission du Codex Alimentarius

5. Le Comité, qui était saisi du document CX/TFFV 88/2, a noté que la Commission avait accepté de créer un Comité du Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux (conformément à l'Article IX.1 (a)), placé sous la présidence du Mexique. La Commission a également adopté le mandat ci-après pour le Comité:

- a) élaborer des normes et des codes d'usage mondiaux pour les fruits et légumes frais tropicaux cultivés exclusivement en zones tropicales.
- b) consulter le groupe de travail de la CEE-ONU sur la Normalisation des Denrées Périssables en vue d'élaborer des normes et des codes d'usage mondiaux en veillant en particulier à ce que les normes et codes ne fassent pas double emploi et, par ailleurs, à ce qu'ils suivent le même plan de présentation général.

c) consulter, le cas échéant, d'autres organisations internationales également concernées par la normalisation des fruits et légumes frais.

6. La Commission a insisté sur le fait que les travaux sur les fruits et légumes frais tropicaux doivent être réalisés en étroite collaboration avec la CEE-ONU et l'OCDE. Les normes élaborées par le Comité s'appliqueront aux produits frais cultivés exclusivement en zones tropicales.

7. Le Comité est convenu que le concept de "zones tropicales" devrait être défini et il a décidé que ce point devrait être examiné en détail au début de l'ordre du jour car il influe directement sur les travaux futurs du Comité.

#### Questions découlant des travaux du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (19ème session)

8. Le Secrétariat a informé le Comité de la demande adressée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments pour que les Comités du Codex sur les produits soient attentifs à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail des produits élaborés à partir de matières premières irradiées ou contenant des matières premières de ce type (Réf. par. 87, 97-107, ALINORM 87/22). Le Comité est convenu que ce point serait examiné dans le cadre de l'élaboration des normes du Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux.

#### Conclusions du Groupe de travail de la CEE-ONU sur la Normalisation des Denrées Périssables (43ème session)

9. Le Comité a été informé que le Groupe de travail se félicite du mandat du Comité et lui offre sa collaboration. Le Groupe de travail a eu quelques difficultés à définir le concept de "fruits et légumes frais tropicaux cultivés exclusivement dans les zones tropicales". Le Groupe de travail a conclu que tout produit d'intérêt commercial de l'un des pays membres de la CEE-ONU doit faire l'objet de normes au sein de la CEE-ONU à la demande du pays membre. Il a également estimé que les normes commerciales internationales ne doivent être élaborées qu'avec la pleine collaboration du pays exportateur et du pays importateur.

#### Conclusions de la 37ème séance plénière du Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes

10. Le Comité a été informé que le Régime de l'OCDE avait également exprimé sa satisfaction devant la décision de la Commission de commencer à travailler à l'élaboration de normes Codex pour les produits frais tropicaux et il a fait savoir au Directeur Général de la FAO qu'il était prêt à collaborer aux travaux du Secrétariat du Codex dans ce domaine.

#### Conférence Internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des denrées irradiées

11. Le Secrétariat a fait savoir au Comité qu'une Conférence Internationale serait organisée sous l'égide de la FAO/IAEA/WHO/ITC/UNCTAD/GATT à Genève, du 12 au 16 décembre 1988. Un document sur l'irradiation des denrées alimentaires, accepté par toutes les organisations participantes, sera mis au point de la Conférence.

## Déclaration de l'Association Internationale de la Banane

12. Le Comité a reçu un document (CRD 1) de l'Association Internationale de la Banane proposant que les bananes ne soient pas incluses dans les activités futures du Comité. Le Comité a accepté d'examiner cette question au point 7 de l'Ordre du Jour qui concerne le programme de travail du Comité (voir par. 51).

### DEFINITION DU TERME "ZONE TROPICALE"

13. Etant donné la décision de définir le terme "zone tropicale", le Comité a procédé à l'examen détaillé de ce point. Le Secrétariat a soumis plusieurs options sur la base desquelles le concept de "zone tropicale" pourrait être défini. Il pourrait, par exemple, être défini en fonction des caractères géographiques (Ex.: Tropique du Cancer et Tropique du Capricorne), des variations de température (Ex.: saisonnières ou journalières) ou en fonction de l'origine du produit.

14. La Délégation des Etats-Unis s'est montrée favorable à une définition fondée sur les critères géographiques, point de vue partagé par la Délégation de l'Espagne. La Délégation du Mexique a proposé une définition basée sur une température moyenne annuelle supérieure à 18°C et ne descendant jamais au-dessous de 6°C. La Délégation de la Thaïlande a appuyé cette option, mais elle a proposé de tenir compte pour la température minimale des régions où, en raison de l'altitude la température descend au-dessous de 6°C. Cette proposition a été appuyée par la Délégation de Cuba. La Délégation de l'Australie a estimé que ces différentes façons de définir les "zones tropicales" ne s'excluaient pas mutuellement et a proposé d'élaborer une définition regroupant ces diverses options. La Délégation du Brésil a attiré l'attention du Comité sur le fait que certains pays peuvent être subdivisés en zones tropicales en en zones tempérées. Il faut tenir compte de ces cas pour la définition des "zones tropicales".

15. Le Comité est convenu qu'une définition du concept "produits cultivés exclusivement dans les zones tropicales" était nécessaire. Il a cependant reconnu que ce terme ne peut guère être défini sans ambiguïté et que, par conséquent, toute définition adoptée ne doit pas être considérée comme une directive mais comme une indication pour les travaux futurs du Comité. Il a été décidé de créer un Groupe de travail composé par les Etats-Unis, le Mexique, le Brésil, la Thaïlande et l'Australie et secondé par le Secrétariat de la FAO, qui soumettrait une définition au Comité.

16. Le Groupe de travail a proposé, et le Comité a adopté, la définition suivante de l'expression "zone tropicale" qui sera soumise à la Commission du Codex Alimentarius:

Zone tropicale: Aux fins des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et à titre d'orientation, les fruits et légumes tropicaux sont ceux qui sont cultivés dans les zones situées entre le Tropique du Cancer et le Tropique du Capricorne, et/ou dans des régions possédant des conditions climatologiques naturelles semblables".

### PLAN DE PRESENTATION DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

17. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 88/3 (et de l'Annexe I), présenté par la Délégation du Mexique. Cette dernière a signalé que la présentation était basée sur les procédures de la CEE-ONU et centrée sur les critères de qualité (par exemple les caractéristiques physiques). Il a été souligné aussi que d'autres problèmes d'ordre général, résidus de pesticides, contaminants, conditions phytosanitaires, emballage, étiquetage et méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pourraient être traités indépendamment des normes spécifiques dans le cadre d'une section consacrée aux conditions

générales applicables à toutes les normes adoptées par le Comité. Ces conditions générales seraient communiquées aux autres Comités compétents du Codex et adoptées par eux. Ce concept a été appuyé par les Délégations de la France, de Cuba et de l'Espagne.

18. La présentation apparaissant à l'Annexe I du document CX/TFFV 88/3 a été adoptée par le Comité (Annexe III). Il a été convenu d'examiner les autres questions d'ordre général concernant la présentation aux points 9 et 10 de l'ordre du jour (par. 58 et 64).

#### ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

19. Le Comité était saisi du document préparé par le Secrétariat du Codex (CX/TFFV 88/4), à la demande de la Consultation tenue à Mexico en 1987, présentant les questions relatives à l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux et formulant des recommandations sur diverses modalités d'acceptation applicables aux normes pour ces produits. Le Secrétariat a basé ses recommandations sur les conclusions de la Consultation qui s'est tenue à Mexico en 1987 selon lesquelles les normes Codex pour les produits frais tropicaux ne seraient appliquées qu'aux produits distribués sur le marché international et non pas aux produits destinés à la consommation intérieure (par. 66 à 68, ALINORM 87/35). Le Secrétariat a noté que certains points d'ordre technique doivent être éclaircis par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux avant qu'aucune recommandation relative aux procédures d'acceptation de normes du Codex concernant les fruits et légumes frais tropicaux, ne puisse être formulée.

20. Le Comité a examiné la proposition selon laquelle les normes Codex pour les produits frais tropicaux devraient être des normes commerciales obligatoires appliquées aux échanges internationaux. L'acceptation de ces normes doit obliger les gouvernements à les appliquer aux produits destinés à l'exportation, c'est-à-dire à l'étape du contrôle des exportations. Il faudrait également qu'ils s'engagent à ne pas entraver la distribution, à l'intérieur d'un pays, de tout produit en bon état importé d'un autre pays, qui sera conforme aux normes Codex. En outre, l'acceptation des normes Codex pour un produit frais tropical n'implique pas l'obligation de les appliquer aux fruits et légumes frais tropicaux produits sur le territoire et destinés au commerce local.

21. Un certain nombre de délégations ont émis l'opinion que les normes Codex comprenant des tolérances appropriées quant à certains critères de qualité concernant les produits frais tropicaux devraient être appliquées au point de départ des exportations. Ces délégations ont également estimé que l'obligation d'appliquer les normes Codex à l'étape de l'exportation conduirait à mettre au point une infrastructure de contrôle appropriée et des garanties de qualité qui permettraient d'améliorer la qualité des produits frais tropicaux commercialisés sur le marché international. Elles ont estimé également que les normes Codex pour ces produits ne devraient pas être appliquées au commerce intérieur.

22. D'autre part, il a été souligné que l'application des normes Codex à l'étape de l'exportation, si elle était incorporée dans les procédures d'acceptation du Codex, signifierait qu'un pays acceptant la norme Codex s'engagerait à produire des fruits et légumes frais tropicaux conformes à des spécifications (c'est-à-dire des normes Codex) qui pourraient ne pas avoir reçu une acceptation générale sur les marchés d'importation actuels ou potentiels. Cela pourrait avoir un effet négatif sur les possibilités d'exportation d'un produit frais tropical. En outre, comme les pays contrôlent généralement les produits alimentaires au point d'importation, toute obligation d'acceptation contenue dans les procédures Codex doit se référer à ce point et doit aussi être appliquée aux produits nationaux pour assurer la loyauté de l'échange.



23. On s'est inquiété de savoir si l'application des normes Codex aux produits importés, sans contrôle de la qualité de produits nationaux, constituerait une pratique commerciale discriminatoire. On a évoqué les principes du GATT selon lesquels l'application des normes ne doit pas être discriminatoire à l'égard des produits importés. Il appartient à chaque pays de décider s'il veut appliquer aux produits importés des normes internationales qui pourraient créer une discrimination à l'égard de ses propres produits. Le Comité a noté que, bien que les objectifs d'harmonisation des normes pour les produits frais tropicaux aient pour but de faciliter les échanges commerciaux, il faut reconnaître que de nombreux pays ne sont pas capables d'appliquer les normes Codex aux fruits et légumes frais tropicaux de production nationale.
24. Pour pouvoir décider si les normes Codex doivent s'appliquer au lieu d'importation ou au lieu d'exportation, le Comité a demandé aux délégations d'indiquer les problèmes particuliers dont elles ont eu connaissance en matière d'exportation de produit frais tropicaux.
25. La Délégation de la France a indiqué au Comité qu'il existe des normes de qualité obligatoires pour les produits frais qui couvrent environ 90% du commerce. Ces normes s'appliquent également au commerce intérieur. Le contrôle est effectué partout et pour les produits importés, au lieu d'arrivée. En l'absence de normes de qualité spécifiques, les produits importés font l'objet de certains critères de contrôle de qualité minimum et de dispositions générales relatives à la qualité et à la sécurité. Certains résidus de pesticides posent des problèmes, notamment ceux qui ont été interdits dans le pays.
26. La Délégation du Mexique a déclaré que l'exportation de produits frais tropicaux est une importante source de devises. L'Uruguay Round (GATT) a souligné qu'il importe d'harmoniser les spécifications techniques s'appliquant aux produits alimentaires, indiquant que la meilleure façon d'y parvenir est de recourir au mécanisme du Codex. Il faut instaurer une collaboration entre les acheteurs et les vendeurs dans l'intérêt du libre échange des produits frais tropicaux faisant l'objet d'un commerce international. Les changements fréquents de critères techniques et la diversité des normes créent de sérieux problèmes aux pays exportateurs qui ont du mal à adapter leur production à ces modifications.
27. La Délégation du Brésil a insisté sur le besoin de disposer de normes de qualité reconnues au niveau international.
28. La Délégation de Cuba a évoqué ses pratiques commerciales avec divers marchés et exprimé l'opinion que les normes devraient être appliquées à l'étape des exportations. Il faut établir des niveaux de tolérance afin de couvrir les risques de l'importateur et de l'exportateur et formuler des directives pour le transport des produits frais tropicaux périssables dont la qualité risque de se détériorer. La délégation de Cuba a signalé que les résidus de pesticides n'ont jamais posé de problèmes commerciaux.
29. La Délégation de l'Australie a signalé que l'on prévoit une forte croissance du commerce international des produits frais tropicaux au cours des dix prochaines années, surtout en ce qui concerne la demande de produits de qualité. Des normes internationales sont nécessaires pour faire face à cette situation.
30. La Délégation des Etats-Unis a estimé qu'il est nécessaire d'appliquer des normes aux importations plutôt qu'aux exportations. Elle a indiqué qu'aux Etats-Unis, dans certains cas, les mêmes normes sont appliquées aux importations et aux produits nationaux. Les Délégations du Mexique et de Cuba ont exprimé l'opinion que les normes Codex doivent être appliquées à l'exportation et que les niveaux de tolérance inclus dans la norme doivent permettre au produit d'être conforme à la norme au lieu d'importation. La Délégation des Etats-Unis d'Amérique ne partage pas cet opinion et elle a souligné qu'il y a

trop de variables influant sur la qualité du produit et qu'il serait difficile d'établir des niveaux de tolérance pour les critères de qualité.

31. Le Comité a décidé qu'un petit groupe de rédaction composé de l'Australie, des Etats-Unis d'Amérique, du Mexique, de la Thaïlande et du Secrétariat de la FAO devrait élaborer des recommandations concernant l'acceptation des normes Codex pour les produits frais tropicaux en tenant compte des différentes observations formulées.

32. Le Comité a été saisi d'un rapport du groupe de rédaction concernant "l'acceptation" des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux. Après l'avoir examiné, le Comité a présenté les recommandations suivantes:

a) Les normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux doivent être des normes obligatoires destinées au commerce international;

b) L'"acceptation sans réserve" conformément au paragraphe 4.A. des Principes Généraux du Codex Alimentarius est un objectif approprié qui peut cependant poser des problèmes pour les fruits et légumes frais tropicaux, car de nombreux pays ne seront peut être pas en mesure de rendre obligatoire l'application des normes du Codex pour les produits frais tropicaux dans le commerce national;

c) Les normes Codex pour les produits frais tropicaux seront rédigées de façon à être applicables tant au lieu d'exportation qu'au lieu d'importation, mais "l'acceptation" de ces Normes ne devrait comporter l'obligation de les appliquer qu'au lieu d'importation. Cette sorte d'"acceptation" n'est pas prévue dans les Principes Généraux du Codex Alimentarius en tant qu'acceptation officielle mais elle figure au paragraphe 4.B.(i) des Principes Généraux sous le concept de distribution "sans restriction". Les pays qui souhaitent appliquer les normes Codex pour les produits frais tropicaux tant à l'exportation que dans le commerce intérieur doivent le faire savoir en communiquant leur acceptation des normes.

d) Toute nouvelle forme d'acceptation formulée pour les fruits et légumes frais tropicaux doit tenir compte du fait que les pays peuvent avoir besoin d'un certain temps pour être en mesure d'accepter ou de mettre en application la norme du Codex mais qu'une telle acceptation doit être considérée "à titre d'objectif".

33. La Délégation de la Thaïlande a fait valoir que l'application des normes Codex au stade de l'importation pourrait être source de difficultés si le produit ne fait pas l'objet d'une inspection au moment-même de son arrivée. Il a été convenu d'examiner la question au moment de la mise au point de directives techniques pour l'inspection des produits tropicaux frais.

34. Le Comité a demandé à la Commission du Codex Alimentarius et au Comité du Codex chargé des Principes Généraux d'envisager la façon d'intégrer les recommandations ci-dessus aux Principes Généraux du Codex Alimentarius.

#### ELABORATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX: EXAMEN DES PROCEDURES DU CODEX

35. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 88/5 présenté par le Secrétariat du Codex. Le Comité a noté que les procédures d'élaboration des normes mondiales du Codex comprennent trois grandes étapes: justification du travail à entreprendre, procédures à suivre pour l'élaboration et la modification des normes du Codex et procédures à suivre après la publication de ces normes en ce qui concerne les notifications d'acceptation. En outre, le Secrétariat du Codex a présenté les mécanismes prévus dans les Procédures pour assurer la collaboration avec les organisations internationales (c'est-à-dire CEE-ONU et OCDE). Il a également présenté les mesures qui

pourraient être incluses sous forme de notes au bas de page dans les Procédures d'Elaboration du Codex pour assurer la conformité avec le mandat du Comité en matière de collaboration avec la CEE-ONU (CX/TFFV 88/5, par. 5).

36. Plusieurs délégations ont demandé que les déclarations contenues au paragraphe 5 du document CX/TFFV 88/5 concernant les consultations avec la CEE-ONU soient précisées comme suit:

A. Le Groupe de Travail CEE-ONU sur les produits périssables est invité:

1. à recommander que soit élaborée une norme mondiale Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux et à soumettre sa recommandation au CCTFFV pour examen, ou à la Commission pour approbation;
2. à préparer des avant-projets de normes pour les fruits et légumes frais tropicaux à la demande du CCTFFV ou de la Commission, afin qu'ils soient distribués par le Secrétariat du Codex à l'étape 3 de la Procédure, et qu'ils fassent l'objet de mesures ultérieures par le CCTFFV;
3. à examiner les avant-projets de norme et les projets de norme pour les fruits et légumes frais tropicaux et à communiquer ses observations au CCTFFV aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex;
4. à effectuer des tâches spécifiques en vue de l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais tropicaux, à la demande du CCTFFV.

B. "Les avant-projets de normes" et les "projets de normes" Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux aux étapes 3 et 6 de la Procédure devraient être soumis au Secrétariat de la CEE-ONU pour observation.

37. Le Comité a conclu que les procédures Codex d'élaboration des Normes mondiales n'ont pas besoin d'être modifiées (Voir pages 37 à 39 du Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, sixième édition) car elles comprennent des dispositions appropriées pour la collaboration avec la CEE-ONU, l'OCDE et les organisations internationales intéressées. Toutefois, il a été décidé que les dispositions concernant le rôle de la CEE-ONU dans l'élaboration des normes mondiales du Codex, figurant au paragraphe 36 ci-dessus, seraient incluses dans la procédure d'élaboration du Codex.

ELABORATION DES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX -  
COLLABORATION AVEC LA CEE-ONU, L'OCDE ET D'AUTRES ORGANISMES

38. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 88/6 et de l'annexe I présentés par le Secrétariat du Codex. Ce document contient des propositions de l'OCDE et de la CEE-ONU sur les méthodes de collaboration avec le CCTFFV.

Organisation pour la Coopération et le Développement Economiques

39. Le Secrétariat du Codex a exposé la méthode générale de collaboration qui a été proposée par le Secrétariat du Régime de l'OCDE:

- a) Les projets de normes Codex actuellement élaborés par le CCTFFV seront soumis au Secrétariat du Régime de l'OCDE.
- b) L'Assemblée plénière du Régime de l'OCDE examinera ces projets de normes lors de la session suivante (certains pays membres du Régime de l'OCDE possèdent des

zones tropicales sur leur territoire; par conséquent l'opinion des producteurs sera pleinement prise en compte).

c) Les observations et les amendements éventuels seront soumis au CCTFFV pour examen.

d) Comme il est stipulé dans le mandat du CCTFFV, les projets de normes Codex doivent respecter le plan de présentation de la CEE-ONU et, une fois adoptés ils doivent être intégrés au Régime de l'OCDE.

40. Le Comité a fait observer que la méthode de collaboration proposée montre l'intérêt que l'OCDE porte aux travaux du Comité et donne au CCTFFV l'occasion de tirer profit de l'expérience de l'OCDE.

41. Le Comité a approuvé la méthode générale de collaboration indiquée ci-dessus.

#### Commission Economique des Nations Unies pour l'Europe

42. Le Secrétariat du Codex a présenté un bref historique des sessions récentes de la CEE-ONU consacrées à l'harmonisation des conditions de collaboration avec le CCTFFV. Le Secrétariat du Codex a également pris note de la résolution adoptée à la 43ème session de la Commission Economique pour l'Europe (CX/TFFV 88/6 Annexe I) dans laquelle le Comité de la CEE-ONU demande au CCTFFV ce qui suit:

1. la liste des fruits et légumes frais qui feront l'objet des normes établies par le nouveau Comité du Codex sera arrêtée en accord avec les autres organisations intergouvernementales de normalisation;
2. les organisations intergouvernementales de normalisation travailleront en étroite collaboration afin d'assurer une grande cohésion dans les méthodes d'élaboration des normes;
3. les normes pour les fruits et légumes considérés comme "exclusivement" tropicaux seront établies sans que ce terme soit mentionné ni dans la définition, ni dans aucune partie de la norme.

43. L'examen de cette question a porté sur le premier point, où il est demandé qu'une liste de fruits et légumes frais soit établie par le CCTFFV, en accord avec les autres organisations intergouvernementales (c'est-à-dire la CEE-ONU et l'OCDE). Plusieurs délégations ont estimé que cette condition était trop limitative pour les futurs travaux du CCTFFV. On a fait observer toutefois que cette liste constituerait un bon point de départ pour le CCTFFV et n'excluerait pas nécessairement des modifications ultérieures.

44. Le Comité est convenu qu'il ne peut donner suite à la demande de la CEE-ONU figurant au point 1 ci-dessus concernant l'établissement d'une liste exclusive conjointe. Toutefois, on a reconnu qu'il est nécessaire que le CCTFFV commence à dresser une liste partielle des fruits et légumes frais tropicaux pour ses travaux futurs et qu'il la laisse ouverte à d'éventuelles révisions ou additions.

45. Le Comité a exprimé son accord avec le 2ème point de la demande de la CEE-ONU portant sur les formes de collaboration entre les parties et il a pris note avec intérêt de la demande de la CEE-ONU contenue au point 3 de l'Annexe I du document CX/TFFV 88/6.

LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

46. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 88/7 et de l'additif 1, ainsi que d'un certain nombre de documents de séance présentés par les délégations, proposant d'inclure des produits dans la liste. Il était saisi aussi des recommandations du Comité de Coordination pour l'Asie (ALINORM 89/15). L'Association internationale de la banane a également soumis un document de séance (CRD 1) concernant la normalisation des bananes.
47. Le document a été présenté par le Secrétariat technique mexicain qui a indiqué que la liste de produits contenue dans le document avait été élaborée à partir des informations obtenues en réponse à la lettre circulaire 1987/43-TFFV. Une liste prioritaire plus concise a ensuite été mise au point en se basant sur l'intérêt manifesté par les gouvernements.
48. Le Comité a noté que la CEE-ONU avait recommandé d'établir une liste de produits à normaliser en accord avec les organisations internationales intéressées. Cette proposition a été faite à cause des difficultés rencontrées pour définir les fruits et légumes frais tropicaux (cf. par. 42). Après avoir examiné la question, le Comité a confirmé sa décision précédente (par. 43 et 44) d'élaborer une liste ouverte indiquant l'étendue de sa tâche future et offrant un choix de produits à normaliser. Pendant l'examen de la liste de produits figurant à l'Annexe I du document CX/TFFV 88/7 et des propositions contenues dans les différents documents de séance, on a constaté que plusieurs produits ne sont pas exclusivement cultivés en zones tropicales et qu'il existe déjà des normes CEE-ONU pour certains d'entre eux. Le Comité est convenu que la liste doit être strictement conforme à son mandat et il a décidé de la réviser dans cette optique. Certaines délégations ont proposé d'ajouter d'autres fruits et légumes frais tropicaux.
49. Certaines délégations ont souligné que les normes CEE-ONU en vigueur ne couvrent pas toujours les variétés cultivées en zones tropicales. Le Comité devrait revoir ces normes dans le but d'y inclure les variétés cultivées en zone tropicale. On a signalé également que des espèces et des variétés identiques cultivées en climat tropical peuvent donner des produits assez différents quant à leur apparence et à d'autres caractéristiques. Ces différences doivent être reconnues dans les normes internationales.
50. Le Comité a également examiné en détail la liste prioritaire des produits frais tropicaux dont la normalisation est proposée à l'Annexe 2 du document CX/TFFV 88/7. Le Comité est convenu de supprimer les produits qui ne sont pas cultivés exclusivement en zone tropicale.
51. L'observateur de l'Association internationale de la banane (IBA) a demandé au Comité de ne pas inclure la banane dans la liste des produits à étudier. Sa proposition a été appuyée par la délégation du Guatemala. L'observateur a estimé que le Comité aurait intérêt à orienter ses efforts vers la normalisation d'autres produits, en particulier des produits peu connus. Il a fait observer que l'industrie de la banane est bien organisée et que la qualité et l'aspect de ces fruits sont bien acceptés par les consommateurs et les négociants. Seules les bananes de qualité supérieure sont commercialisées, même en l'absence de normes officielles. La qualité du produit est assurée par les consommateurs et par les commerçants. Ce point de vue a été soutenu par les délégations de l'Equateur et de la Colombie. Certaines délégations ont indiqué qu'il existe dans leur pays des normes pour la banane et elles ont fait savoir qu'elles les tenaient à la disposition du Comité. On a signalé qu'un certain nombre de pays ont proposé la banane parmi les produits à normaliser et qu'il ne serait donc pas opportun de la retirer de la liste des priorités. Certaines délégations ont indiqué également

que les normes Codex pour la banane, loin de diminuer la qualité du produit, l'amélioreraient plutôt et aideraient à sa promotion commerciale. Le Comité a été informé des travaux du Groupe intergouvernemental de la FAO sur la banane, important organisme qui examine tous les aspects concernant la production et la commercialisation de la banane. L'observateur de l'IBA a estimé que le groupe devrait étudier la banane. Le Secrétariat a rappelé que les questions relatives aux normes et à la qualité sont examinées dans le cadre du Codex.

52. Le Comité a accepté la liste prioritaire de normalisation des produits frais tropicaux figurant à l'Annexe IV. Il est convenu aussi que, pour l'instant, la banane ne serait pas exclue de la liste des produits à normaliser, mais la question serait examinée ultérieurement. Les bananes seront donc incluses dans la liste prioritaire figurant à l'Annexe IV. Le Comité est convenu que les normes CEE-ONU relatives aux avocats, aux citrons, aux oranges et aux pamplemousses seraient examinées à la lumière des considérations formulées au paragraphe 49 ci-dessus.

53. En ce qui concerne l'élaboration d'une liste ouverte de produits frais tropicaux, mentionnée au paragraphe 48 ci-dessus, il a été convenu de demander des informations aux gouvernements et d'utiliser ces renseignements, ainsi que ceux qui sont disponibles dans les documents de travail, pour établir une liste qui sera distribuée aux gouvernements.

#### AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX PROPOSES POUR LES ETAPES 1 ET 2

54. Le Comité était saisi des documents CX/TFFV 88/8, CX/TFFV 88/9, CX/TFFV 88/10 et CX/TFFV 88/11 concernant la question des normes relatives à l'ananas, la papaye, la mangue et l'avocat respectivement. Il était saisi en outre des documents de séance 3, 4, 5 et 6 contenant les avant-projets de normes pour ces produits. Ces documents ont été préparés et présentés par le Secrétariat technique mexicain.

55. Le Comité a noté que les débats concernant l'avocat seraient reportés car il semble difficile d'appliquer à ce produit le concept de "zone exclusivement tropicale" et à cause de l'existence d'une norme CEE-ONU (voir paragraphes 50 et 52 ci-dessus).

56. Plusieurs délégations ont signalé que les projets de normes examinés (ananas, papaye et mangue) concernent une seule variété, et que les travaux du Comité devraient porter aussi sur d'autres variétés. Il a été indiqué que la présentation CEE-ONU contient une annexe énumérant d'autres variétés auxquelles les normes pourraient s'appliquer, et le CCTFFV a été invité à envisager cette option. Les débats ont également porté sur l'établissement de marges de tolérance dans les normes, et sur la possibilité de prévoir des marges différentes selon le lieu d'origine et le lieu d'entrée. Sur proposition des délégations de l'Espagne et du Brésil, le Comité a demandé au Secrétariat de la FAO de s'adresser aux services compétents de la FAO pour obtenir des statistiques relatives à la production et au commerce des diverses variétés de fruits et de légumes.

57. Il a été conclu et convenu que le Secrétariat mexicain solliciterait des observations sur les projets de normes provisoires en vue de préparer des avant-projets de normes révisés pour les ananas, les papayes et les mangues, et de distribuer ces normes pour observation à l'étape 3 du Manuel de Procédure. 1/

---

1/ Les avant-projets de normes seront publiés dans le courant de l'année 1988, comme annexes V, VI et VII du document ALINORM 89/35-Partie II.

#### METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

58. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Secrétariat établissant les diverses méthodes d'analyse que le Comité pourrait étudier à l'avenir (CX/TFFV 88/12).
59. Des méthodes seront nécessaires pour les critères analytiques, pour les résidus de certains produits chimiques, pour les contaminants et pour vérifier les dispositions concernant les poids et mesures. Les méthodes relatives aux additifs alimentaires, aux pesticides et aux autres résidus chimiques et contaminants, seront choisies par les Comités du Codex compétents.
60. Le Secrétariat a estimé que le rôle du Comité dans la sélection des méthodes analytiques devrait être limité. En réponse à l'offre de collaboration de l'OCDE, le Secrétariat a proposé que le Régime de l'OCDE étende ses activités aux produits frais tropicaux.
61. En ce qui concerne l'échantillonnage, le Secrétariat a estimé que le Comité devrait probablement étudier cette question en relation avec l'échantillonnage visant à vérifier la conformité des produits faisant l'objet d'échanges internationaux.
62. La Délégation du Mexique a estimé que les normes Codex doivent inclure autant de méthodes objectives que possible, c'est-à-dire de critères analytiques car l'évaluation subjective de la qualité exige un personnel très expérimenté. La Délégation française a communiqué au Comité certains critères d'analyse de la qualité: teneur en sucre, fermeté, acidité et aussi maturité et couleur pour les pommes pour lesquelles des méthodes objectives sont disponibles. La Délégation de l'Espagne, soutenue par d'autres délégations, a estimé que des brochures illustratives seraient très utiles pour l'application des normes Codex et elle a proposé que le Secrétariat du Codex envisage la possibilité de préparer et de financer des brochures de l'OCDE sur les produits frais tropicaux.
63. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées d'indiquer des critères objectifs appropriés (analytiques) et une méthodologie pour évaluer la qualité des produits frais tropicaux, afin de les intégrer aux normes. Il a demandé au Régime de l'OCDE d'étendre ses activités aux fruits et légumes frais tropicaux.

#### CONTAMINANTS DANS LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX ET QUESTIONS CONNEXES

64. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 88/13 présenté par le Secrétariat du Codex. Le Secrétariat a noté qu'il est important d'identifier les questions à examiner et à communiquer aux autres Comités du Codex pour les contaminants, les additifs alimentaires et l'irradiation des denrées alimentaires en ce qui concerne les fruits et légumes frais tropicaux. Plusieurs délégations ont signalé qu'il est utile de recourir aux connaissances techniques d'autres Comités du Codex compétents mais elles ont reconnu que l'identification des questions relatives aux fruits et légumes frais tropicaux qui seront examinées dans le cadre du Codex, devrait être examinée par le CCTFFV. Le Comité a pris note de ces observations et les a appuyées.

#### DIVERS

65. Aucune autre question n'a été soulevée.

TRAVAUX FUTURS DU COMITE

66. Le Comité a noté qu'il serait appelé à se pencher sur les points suivants:

- a) avant-projet de norme pour l'ananas, à l'étape 3;
- b) avant-projet de norme pour la papaye, à l'étape 3;
- c) avant-projet de norme pour la mangue, à l'étape 3;
- d) mise au point d'une liste non exhaustive de fruits et légumes frais tropicaux pouvant éventuellement faire l'objet de normes;
- e) formulation de directives ou de codes d'usages pour l'emballage, le transport, le contrôle et l'inspection de fruits et légumes frais tropicaux;
- f) questions découlant du rapport.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

67. Le Comité a été informé que la prochaine session se tiendrait au Mexique, probablement en janvier 1990. Il est convenu de se réunir tous les 18 mois en prévision des nombreuses tâches qui l'attendent.

68. Le Comité a remercié le Gouvernement du Mexique de son hospitalité et de la qualité des services mis à sa disposition.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Recommandations	Etape	Pour action par:	Cote du document
Avant-projet de normes pour: l'ananas la papaye la mangue	) ) 3 ) 3 ) 3 )	Secrétariat technique mexicain Commission Gouvernements	Annexes V, VI, VII, ALINORM 89/35-Partie II
Présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux		Commission	Annexe III, ALINORM 89/35-Partie I
Liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux		Gouvernements	Annexe IV, ALINORM 89/35-Partie I
Définition du terme "zone tropicale"		Commission	ALINORM 89/35-Partie I, par. 7, 13-16
Acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux		Commission Comité exécutif Comité du Codex sur les principes généraux	ALINORM 89/35-Partie I, par. 19-34
Procédures d'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux et collaboration avec la CEE(ONU) et l'OCDE		Commission CEE(ONU) OCDE	ALINORM 89/35-Partie I, par. 35-45



LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman Consuelo Saez Pueyo  
Président Directora General de Normas  
Presidente Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mex.  
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA  
ARGENTINE

Horacio M. Doval  
Secretario Comercial de la Embajada de  
Argentina  
Reforma 300 - 605, C.P. 06500  
México, D.F.

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Timothy C Mackey  
Consejero Agrícola  
Embajada de Australia en Estados Unidos  
de América  
1601 Mass, Ave. N.W.D.C.  
20036, USA

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Carlos Asfora  
Primer Secretario de la Embajada de Brasil  
Blvd. Virreyes No. 155  
Col. Lomas Virreyes  
México, D.F., C.P. 11000

Newton José Nogueira de Castro  
Secretario Nacional de Vigilancia Sanitaria  
Ministerio da Saude - Brasilia

Marineide Martins Borges  
Titular Comité de Frutas y Hortalizas  
Frescas de Origen Tropical  
Ministerio de Agricultura  
Secretaría de Abastecimiento - SNAB  
Explanada dos Ministerios Bloco "D"  
Sala 454, 4º Piso Brasilia D.F.

COLOMBIA  
COLOMBIE

Carlos Gaviria Escalante  
Director de Oficina Comercial de Colombia  
en México  
Río Lerma 196 Bis 4º Piso  
Col. Cuauhtémoc  
México, D.F., C.P. 06500

CUBA

Dulce María Martínez Pererira  
Director de Alimentos del Comité Estatal  
de Normalización  
Calle 24 - 1407 La Habana

Orestes Sainz Quesada  
Funcionario del Ministerio de Agricultura  
Pasaje Este No. 12 el Lacre y g. Lee  
La Habana

Herlinda Doroncelé Caignet  
Funcionaria de Comercio Exterior  
Edificio 5 Apto. 10  
Baracra, La Habana

ECUADOR  
EQUATEUR

Benjamín Villacis Esquetini  
Segundo Secretario de la Embajada de  
Ecuador  
Tennyson 21 D, Col. Polanco  
México D.F.

FRANCE  
FRANCIA

Gilbert Augeai  
Inspecteur Divisionnaire  
Ministère de l'Economie, des Finances et  
du Budget  
Direction Generale de la Concurrence de la  
Consommation et de la Repression des  
Fraudes  
13 Rue Saint Georges  
75436 Paris, France

GUATEMALA

Anamaría Diéguez Arévalo  
Tercer Secretario de la Embajada de  
Guatemala  
Explanada 1025  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F. C.P. 11000

INDONESIA  
INDONESIE

Diah Maulida  
Directorate for Standardization and  
Quality Control  
Ministry of Trade  
(UNDP Project INS/86/015)  
Abdul Muis 87 - Jakarta

Ketut Ardiantha  
Agregado Comercial de la Embajada de  
Indonesia  
Julio Verne 27  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

Miss Ganefiati  
Funcionaria de la Embajada de Indonesia  
Julio Verne 27  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

MEXICO  
MEXIQUE

Ing. José A. Sánchez Sánchez  
Director de Normalización  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de México  
C.P. 53950 México, D.F.

QFB Rocío Alvarez Medina  
Jefe del Depto. de Investigaciones  
Químico-Biológicas  
INCO  
Insurgentes Sur No. 1228  
Col. del Valle  
México, D.F. C.P. 03100

MEXICO (Cont.)

M. en C. Irasema Anaya Sosa  
Depto. de Graduados e Investigación de  
Alimentos  
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas  
IPN  
Carpio y Plan de Ayala S/N  
Col. Sto. Tomás  
México, D.F. C.P. 02020

Ing. Delia Altamirano Gutierrez  
Cámara Nacional de la Industria de la  
Transformación  
Av. San Antonio 256  
Esq. Patriotismo  
Col. Mixcoac  
México, D.F. C.P. 03910

MVZ Ernesto Adolfo Benítez Celorio  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México, D.F.

QFB Silvia Canseco González  
Dirección General de Sanidad y Protección  
Agropecuaria y Forestal SARH  
Guillermo Pérez Valenzuela 127  
Col. Coyoacan  
México, D.F. C.P. 4000

Quím. Elva Couret Espinosa  
Dirección General de Sanidad y Protección  
Agropecuaria y Forestal SARH  
Guillermo Pérez Valenzuela 127  
Col. Coyoacán  
México, D.F. C.P. 4000

Ing. José Luis Chávez García  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

Ing. Javier Domenge Sánchez  
Cámara Nacional de la Industria de la  
Transformación  
Naranjo 28  
Sta. María la Rivera  
México, D.F.

Ing. Norma E. Flores Parra  
Dirección General de Asuntos  
Internacionales SARH  
Carolina No. 132 - 10º Piso  
Col. Noche Buena  
México, D.F. C.P. 03720

MEXICO (Cont.)

Lic. Pedro García Uriguen  
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad  
de México  
Reforma No. 42, 1er Piso  
Col. Centro  
México, D.F. C.P. 06040

C. Marco Antonio Juárez R.  
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad  
de México  
Reforma No. 42, 1er Piso  
Col. Centro  
México, D.F. C.P. 06040

Ing. José S. Lara Velasco  
Dirección General de Desarrollo Agro-  
Industrial SARH  
Km. 14.5 Carretera México - Toluca  
Col. Palo Alto  
Cuajimalpa, D.F. C.P. 05110

Ing. José de Jesús Manzano Muñoz  
Jefe del Departamento de Tecnología e  
Instalaciones Agroindustriales  
Dirección General de Desarrollo Agro-  
Industrial SARH  
Km. 14.5 Carretera México - Toluca  
Col. Palo Alto  
Cuajimalpa, D.F. C.P. 05110

Ing. Pedro Martínez Izeta  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

Ing. Eduardo Martínez Pacheco  
Subdirector de Investigaciones y Pruebas  
de Laboratorio INCO  
Insurgentes Sur 1225  
Col. del Valle  
México, D.F. C.P. 03100

Lic. Adalberto Méndez Alfaro  
Director de Comercialización Agropecuaria  
y Forestal  
Dirección General de Política y Desarrollo  
Agropecuario y Forestal SARH  
Lope de Vega 125, 5º Piso  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

Lic. Alejandro Méndez Pillado  
Dirección General de Política y Desarrollo  
Agropecuario y Forestal SARH  
Lope de Vega 125, 5º Piso  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

Ing. Juan José Orozco Valdivia  
Subdirector de Servicios Comerciales  
Dirección General de Política y Desarrollo  
Agropecuario y Forestal SARH  
Lope de Vega 125, 5º Piso  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

Lic. Gabriela Pliego  
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad  
de México  
Reforma No. 42  
Col. Centro  
México, D.F. C.P. 06040

Ing. Héctor Salgado Martínez  
Depto. de Investigaciones Químico -  
Biológicas INCO  
Instituto Nacional del Consumidor  
Insurgentes Sur No. 1225  
Col. del Valle  
México, D.F. C.P. 03100

IBQ Gloria Sánchez Díaz  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

MVZ Irma Rossana Sánchez Delgado  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

Ing. Alejandro Sánchez H.  
Dirección General de Asuntos  
Internacionales SARH  
Carolina No. 132 - 10º Piso  
Col. Noche Buena  
México, D.F. C.P. 03720

MVZ Eduardo Velarde Govea  
Depto. de Normalización de Productos  
Alimenticios y Agropecuarios  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

M. en C. Teodoro Santiago Pineda  
Depto. de Graduados e Investigación de  
Alimentos  
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas  
IPN  
Carpio y Plan de Ayala S/N  
Cal. Sto. Tomás  
México, D.F. C.P. 02020

**MEXICO (Cont.)**

QFB Amada Velez M.  
Dirección General de Sanidad y Protección  
Agropecuaria y Forestal SARH  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Col. Coyoacán C.P. 4000  
México, D.F.

Biol. Margarita Villafaña M.  
Depto. de Productos Químicos  
Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico  
53950 México

Ing. Jesús Villalobos Flota  
Cámara Nacional de la Industria de la  
Transformación  
Popocatepetl no. 309  
Balcones del Valle  
Tlalnepantla, Edo. de Mexico

Ing. Faustino Zaragoza López  
Jefe del Depto. de Comercialización  
al Detalle  
Dirección General de Fomento y  
Modernización para el Abasto  
Monte Antuco No. 703  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F. C.P. 11000

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA**

Miguel Vilchez Barros  
Jefe del Centro de Inspección del Comercio  
Exterior de Granada  
Coordinación Nacional Normalización  
Comercial Hortofrutícola  
SOIVRE C/Recogidas 12 - 2do. Delia  
Granada 1807

Eladio Oteiza Gil  
Jefe de Servicios de Análisis de Oferta y  
Normalización  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
Paseo Infanta Isabel, I  
28014 Madrid

**THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA**

Suraphong Kosiyachinda  
Department of Agriculture  
Faculty of Agriculture  
Kasetsart University  
Bangkok 10903

**THAILAND (Cont.)**

Patrathip Vacharakomalphan  
Funcionario del Ministerio de Industria  
Tisi Rama VI st.  
Ministry of Industry  
SKK 10400

Kulkumut Singhara  
Funcionario de la Embajada de Tailandia  
Sierra Vertientes 1030  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F.

Miss Sudaporn Hanpaiboon  
Funcionaria de la Embajada de Tailandia  
Embajada Real de Tailandia  
1030 Sierra Vertientes  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F.

**UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Robert C. Keeney  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Eddie F. Kimbrell  
Kimbrell Associates  
13209 Moss Ranch  
Fairfax, Va. 22033

Robert A. Souza  
Manager  
Papaya Administrative Committee  
1100 Word Ave. Room 860  
Honolulu, Hawaii

John W. Farquhar  
Science & Technology  
Vice-President  
Food Marketing Institute  
1750 K Street N.W.  
Washington, D.C. 20006

Rhonda S. Nally  
Executive Officer for Codex Alimentarius  
FSIS/USDA  
14ta. t. Independence Ave.  
Washington, D.C. 20250

**URUGUAY**

Dr. Julio Moreira  
Ministro Consejero de la Embajada de la  
República oriental de Uruguay  
Calle Hegel 149 - 1er. Piso  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

URUGUAY (Cont.)

Isabel Salgado  
Consejero de la Embajada de la República  
oriental de Uruguay  
Calle Hegel 149 - 1er. Piso  
Col. Polanco  
México, D.F. C.P. 11560

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION (IBA)  
ASOCIATION INTERNATIONALE DE LA BANANE  
ASOCIACION INTERNACIONAL DEL BANANO

Robert M. Moore  
President  
3323 Rsnw  
Washington, D.C.  
U.S.A. 2000

CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION  
PRESIDENT DE LA COMMISSION DU CODEX  
ALIMENTARIUS  
PRESIDENTE DE LA COMMISSION DEL CODEX  
ALIMENTARIUS

Ing. Eduardo R. Méndez  
Dirección General de Normas  
SECOFI  
Apdo. Postal 24 - 322  
México, D.F. 06700

FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARIA FAO/OMS

Dr. L.G. Ladomery (Secretary)  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. D.H. Byron  
Associate Professional Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIADO TECNICO

Ernesto Palomares Hilton  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez, Edo. de México  
C.P. 53950 México

Rosa María Galicia Cabrera  
Comisión Nacional de Fruticultura  
Secretaría de Agricultura y Recursos  
Hidráulicos  
Insurgentes Sur 933 3er Piso  
Col. Nápoles C.P. 03810  
México, D.F.

ALINORM 89/35

ANNEXE II

DISCOURS PRONONCE PAR M. HECTOR HERNANDEZ CERVANTES,  
MINISTRE DU COMMERCE ET DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL,  
A L'INAUGURATION DE LA PREMIERE REUNION DU COMITE DU CODEX  
SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX  
Mexico, le 6 juin 1988

M. EDUARDO MENDEZ RUBELLO,  
PRESIDENT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS;

M. LESLIE LADOMERY,  
FONCTIONNAIRE DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES;

MESSIEURS LES MEMBRES DU BUREAU;

MESSIEURS LES REPRESENTANTS DES PAYS PARTICIPANTS;

MESDAMES, MESSIEURS:

Le Gouvernement mexicain se félicite de la participation de fonctionnaires internationaux et de délégués de différents pays à cette première réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux.

Voici un peu plus d'un an, nous nous sommes réunis pour envisager l'opportunité de créer un comité chargé d'élaborer des normes internationales pour les produits tropicaux périssables; nous espérons ainsi parvenir à instaurer un meilleur équilibre commercial entre pays producteurs et pays consommateurs.

Quelques mois plus tard à Rome, la Commission du Codex Alimentarius approuvait cette proposition confiant au Mexique la présidence du nouveau Comité, responsabilité que nous avons pleinement assumée et dont nous sommes fiers. En effet, c'est non seulement la première fois qu'un pays en développement est choisi pour occuper la présidence d'un Comité technique du Codex, mais c'est aussi pour nous une occasion de promouvoir une participation plus coordonnée des pays producteurs de matières premières au marché international.

Vous n'ignorez pas que l'un des premiers résultats que nous escomptons des négociations du GATT - et en particulier de l'"Uruguay Round" - est l'obtention d'un système commercial plus favorable aux produits tropicaux. C'est pourquoi nos travaux actuels sur le Codex Alimentarius et ceux des derniers mois revêtent une telle importance.

Je tiens à signaler que s'il est vrai que les pays producteurs tireront profit de la définition de normes internationales concertées, les pays consommateurs se trouveront également favorisés car ils disposeront de produits de meilleure qualité, dans de meilleures conditions d'hygiène.

La première réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux qui commence aujourd'hui, vise à obtenir la normalisation de plusieurs produits naturels dont le commerce peut être amélioré par un accord technique entre les pays producteurs et les pays consommateurs. Il s'agit de produits considérés par le Comité comme étant prioritaires et qui ont été choisis en fonction du fait que les pays qui les produisent risquent de connaître de graves difficultés économiques s'ils ne surmontent pas les obstacles

techniques qui entravent actuellement leur commerce. Je pense en particulier à des produits périssables comme l'avocat, la papaye, la mangue et l'ananas.

Le Mexique, premier exportateur mondial de mangues, craint que l'application de certains critères techno-sanitaires ne limite le commerce extérieur de ce produit.

Si l'on ne trouve pas de solution satisfaisante, l'économie mexicaine subira une forte diminution de l'emploi dans le secteur agricole et une perte significative de devises qui lui sont nécessaires non seulement pour continuer à produire mais aussi pour respecter ses engagements extérieurs.

Cet exemple, ainsi que d'autres, nous montrent combien il est important de progresser dans la formulation de mesures destinées à faciliter l'échange de produits de base au niveau international.

Les questions abordées à la réunion qui commence aujourd'hui sont d'une grande complexité et leur étude mobilisera des spécialistes de différentes disciplines. Ces derniers seront secondés par les producteurs de fruits et légumes ici-présents dont l'expérience leur servira à améliorer les avant-projets de normes internationales qui seront proposés.

On abordera également les modalités d'application des normes proposées par le Comité, notamment en ce qui concerne leur acceptation et leur caractère obligatoire; on envisagera aussi s'il convient de modifier les critères d'application aux lieux d'embarcation ou d'arrivée des exportations.

Je voudrais souligner l'importance que revêt la collaboration de l'Organisation pour la Coopération et le Développement Economiques et de la Commission Economique pour l'Europe, qui ont apporté leur vaste expérience en matière d'analyse, d'échantillonnage, de sélection, d'identification du degré de maturation et, en général, de tout ce qui concerne les nouveaux procédés d'évaluation des spécifications des produits. L'importance de ces méthodes réside aussi bien dans la clarté de leur application que dans leur acceptation généralisée, qui permet d'éviter une appréciation subjective donnant lieu à des conflits entre les producteurs et les consommateurs de produits de base.

Au Mexique, notre expérience a été très fructueuse en matière d'élaboration de normes contribuant à améliorer la production et à éviter la contamination des denrées périssables tels que les fruits et les légumes. Je voudrais mentionner plus particulièrement la norme établie pour l'utilisation des pesticides qui a été élaborée conjointement par les ministères de l'agriculture et des ressources hydriques, du développement urbain et de l'écologie, de la santé et du commerce et de la promotion industrielle, en coordination avec le secteur industriel et les spécialistes compétents.

A présent, dans le cadre de la nouvelle loi fédérale de métrologie et de normalisation, nous espérons progresser dans d'autres secteurs en rapport avec les fruits et légumes, à leur industrialisation et à leur commercialisation, y compris les aspects relatifs à la contamination et aux défauts d'emballage et de conditionnement. Cela nous aidera à élaborer des procédés plus efficaces qui garantiront la qualité des produits mexicains, ce qui profitera aux consommateurs mexicains et nous permettra d'accroître notre part des marchés extérieurs.

MESSIEURS LES DELEGUES,

MESSIEURS LES REPRESENTANTS DES ORGANISATIONS NATIONALES ET INTERNATIONALES:

Les efforts de pays en développement comme le Mexique pour amorcer une reprise économique demandent qu'on leur offre des conditions équitables sur le marché international pour permettre à leurs produits d'avoir dûment accès au marché mondial. Dans ce but, nous participons activement à toutes les réunions qui nous permettent d'accroître le volume de nos échanges extérieurs; c'est pourquoi nous sommes heureux de vous accueillir à ce Comité sur les fruits et légumes.

Je vous souhaite tout le succès que vous méritez dans vos travaux et j'ai l'honneur, aujourd'hui, 6 juin 1988, de déclarer officiellement ouverte la première session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux.

MERCI.



PLAN DE PRESENTATION DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

NORME CODEX POUR .....

1. CHAMP D'APPLICATION
2. DESCRIPTION
  - 2.1 Définition du produit
3. SPECIFICATIONS OU CARACTERISTIQUES DE QUALITE
  - 3.1 Caractéristiques ou spécifications sensorielles
  - 3.2 Caractéristiques ou spécifications de maturité
4. SPECIFICATIONS DE DIMENSION
5. CLASSIFICATION
  - 5.1 Catégorie "extra"
  - 5.2 Catégorie 1
  - 5.3 Catégorie 2 (le cas échéant)
6. ASPECT
7. TOLERANCES
8. CONDITIONNEMENT
  - 8.1 Description des récipients
  - 8.2 Récipients en carton et carton-bois
9. MARQUAGE OU ETIQUETAGE
  - 9.1 Nature du produit
  - 9.2 Identification de l'exportateur et/ou de l'emballleur
  - 9.3 Origine du produit
  - 9.4 Description commerciale
  - 9.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

---

ANNEXE IV

LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX  
(par ordre de priorité)

FRUITS

Ananas  
Mangue  
Papaye  
Fruit de la passion  
Carambole  
Noix de coco  
Goyave  
Litchi  
Mangouste  
Banane

LEGUMES

Piment  
Igname  
Manioc  
Gingembre

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/35-PARTIE II

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session

Genève, 3-12 juillet 1989

PARTIE II

DU RAPPORT DE LA PREMIERE SESSION DU COMITE DU CODEX

SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Mexico, 6-10 juin 1988

NOTE: Le présent document contient la lettre circulaire Codex 1988/49-TFFV.

W/Z4100

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 5/95.2

CL 1988/49-TFFV

Mars 1989

AUX: - services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution de la Partie II du rapport de la première session  
du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux  
(ALINORM 89/35 - PARTIE II)

## A. HISTORIQUE

1. La Partie I du rapport de la première session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 89/35 - PARTIE I) a été distribuée en juillet 1988. Ce document contient également la lettre circulaire 1988/27-TFFV.

2. Comme indiqué aux paragraphes 54 à 57 du document ALINORM 89/35 - PARTIE I, le Comité a décidé que le Secrétariat mexicain préparerait des avant-projets de normes mondiales Codex pour l'ananas, les papayes et les mangues à distribuer pour observations à l'étape 3 de la Procédure Codex.

3. Comme indiqué à la Partie B 3) de la lettre circulaire CL 1988/27-TFFV, les avant-projets de normes mondiales Codex pour l'ananas, les papayes et les mangues tels que proposés par le Secrétariat mexicain sont joints pour distribution en Annexes V, VI et VII du document ALINORM 89/35 - PARTIE II.

## B. DEMANDE D'OBSERVATIONS

1. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés de faire connaître leurs observations sur les avant-projets de normes mondiales Codex ci-joints pour l'ananas, les papayes et les mangues (Annexes V, VI et VII respectivement) comme indiqué aux paragraphes 54 à 57 du document ALINORM 89/35 - PARTIE I.

2. Les observations et les informations sont à envoyer au Président du Comité, Lic. Consuelo Saez Pueyo, Directora General de Normas, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, Puente Tecamachalco N° 6, Sección Fuentes, Lomas de Tecamachalco, 53900 Edo. de México, México D.F., (Mexique) au plus tard le 31 juillet 1989, avec copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

TABLE DES MATIERES

<u>ANNEXES</u>		<u>Pages</u>
Annexe V	- Projet de norme mondiale pour l'ananas, à l'étape 3 .....	1-4
Annexe VI	- Projet de norme mondiale pour les papayes, à l'étape 3 .....	5-8
Annexe VII	- Projet de norme mondiale pour les mangues, à l'étape 3 .....	9-12

PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR L'ANANAS  
(A l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme établit les caractéristiques de qualité applicables aux ananas Ananas comosus Merr., variétés Cayenne lisse, - - - - - et - - - - - , frais, destinés à la consommation humaine, au lieu d'embarquement pour l'exportation et après conditionnement.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Pour l'application de cette norme on entend par ananas le fruit appartenant à la famille des Broméliacées du genre Ananas et de l'espèce comosus.

3. SPECIFICATIONS OU CARACTERISTIQUES DE QUALITE

3.1. Caractéristiques ou spécifications sensorielles

Dans toutes les catégories ou degrés de qualité, à l'exception des conditions établies pour chacune d'entre elles et des marges de tolérance acceptées, les ananas doivent être:

- Frais, propres, entiers et bien développés.
- De la forme, saveur et odeur propres à la variété.
- De consistance ferme, avec des sections bien développées.
- Sans humidité extérieure.
- Presque totalement libres d'altérations ou de putréfaction.
- Munis d'un pédoncule d'une longueur maximale de 1,0 cm et sans maladies.
- Munis d'une couronne simple, droite et sans boutures.
- De la couleur propre à la variété.

3.2. Caractéristiques ou spécifications de maturité

Les ananas destinés à l'exportation doivent, au lieu d'embarquement, présenter un état de maturité tel que celui-ci garantisse leur arrivée dans des conditions adéquates pour leur commercialisation dans le pays d'importation.

3.2.1. Maturité

Pour la variété Cayenne lisse, la maturité est atteinte lorsque l'écorce du fruit présente une couleur vert foncé, que les sections sont devenues plates et bien formées, et que les bractées ont pris une couleur vert grisâtre. (Voir annexe A)

4. CALIBRAGE

On détermine la dimension en fonction de la masse unitaire du fruit. On classe les ananas selon le tableau No I.

Tableau 1.- Classification de la dimension en fonction de la masse unitaire.

LETTRE DE REFERENCE	NOMBRE D'UNITES PAR EMBALLAGE/18 kg	ECHELLE DE MASSE (gr)	MASSE MOYENNE (gr)
A	8	1972 - 2528	2250
B	10	1629 - 1971	1800
C	12	1372 - 1628	1500
D	20	849 - 1371	1110

5. CLASSIFICATION

On classe les ananas selon leurs spécifications ou caractéristiques de qualité, leur dimension et l'absence ou la présence de défauts, en trois niveaux de qualité, dans l'ordre décroissant suivant:

Catégorie Extra  
Catégorie 1  
Catégorie 2

5.1. Catégorie Extra

Les ananas classés dans cette catégorie doivent non seulement correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité, mais aussi être presque totalement libres de défauts et respecter les marges de tolérance établies pour cette qualité.

Les défauts tolérés pour cette catégorie sont des dégradations très légères de l'écorce qui n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage.

La couronne doit dépasser 12,0 cm et être égale à une fois la longueur du fruit.

Pour cette catégorie on accepte les dimensions A, B, C ou D.

5.2. Catégorie 1

Les ananas classés dans cette catégorie doivent correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité et peuvent présenter les défauts mineurs suivants, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage:

- Défauts mineurs de la forme et de la couleur.
- Défauts mineurs de l'écorce tels que: éraflures légères, croûtes, écorchures, taches et marques produites par le soleil. On accepte que 4% de la surface totale soit endommagée.
- La couronne doit dépasser 10 cm et être égale à jusqu'à une fois la longueur du fruit.
- Pour cette catégorie on accepte les dimensions A, B, C ou D

5.3. Catégorie 2

On range dans cette catégorie les ananas qui ne peuvent être classés dans les deux catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications sensorielles et de maturité. Les défauts majeurs tolérés dans cette catégorie sont les suivants:

- Défauts de la forme et de la couleur, à condition que les ananas conservent les caractéristiques propres à ce fruit.
- Défauts majeurs de l'écorce tels que: éraflures, croûtes, écorchures, meurtrissures, taches et marques produites par le soleil. On accepte que 6% de la surface totale soit endommagée.
- Les défauts ne pourront, en aucun cas, atteindre la pulpe du fruit.
- La couronne doit dépasser 10 cm et être égale à jusqu'à une fois la longueur du fruit.
- Pour cette catégorie on accepte les dimensions A, B, C ou D.

6. PRESENTATION

Les ananas doivent être emballés conformément à une sélection rigoureuse, chaque emballage devant être parfaitement présenté et son aspect global uniforme en ce qui concerne un produit de la même origine, variété, qualité (couleur et défauts) et dimension, tout en respectant les marges de tolérance établies pour chaque catégorie.

7. TOLERANCES

On admet des marges de tolérance quant à la qualité (couleur et défauts) et à la dimension dans chacun des emballages en ce qui concerne les produits qui ne répondent pas aux conditions de la catégorie indiquée. Ces marges sont évaluées en pourcentage du lot, en nombre ou en masse des fruits, selon le tableau No 2.

Tableau 2.- Marges de tolérance pour les spécifications de qualité (couleur et défauts) et de dimension.

ESPECIFICACIONES	MARGES DE TOLERANCE (%)					
	EXTRA		1		2	
	l.e.	l.a.	l.e.	l.a.	l.e.	l.a.
QUALITE (couleur et/ou défauts)	5	7	7	10	10	12
DIMENSION	5	5	10	10	10	10
PUTREFACTION	-	-	-	-	-	-

l.e. lieu d'embarquement

l.a. lieu d'arrivée

8. EMBALLAGE

La disposition des ananas à l'intérieur de chaque emballage doit s'effectuer en accord avec le Code des Pratiques - - - - - (Recommandations pour la Récolte, le Conditionnement, le Transport et la Conservation de l'Ananas frais).

8.1. Caractéristiques des emballages.

Les emballages doivent réunir les caractéristiques de qualité, d'hygiène, d'aération et de résistance garantissant la manipulation, le transport et la conservation adéquats des ananas.

8.2. Emballages recommandés

Les emballages pour l'exportation doivent réunir les caractéristiques mentionnées dans le tableau No. 3.

Tableau 3.- Caractéristiques des emballages pour l'exportation.

CAPACITE (kg)	DIMENSIONS EXTERIEURES		
	LONGUEUR	LARGEUR (cm)	HAUTEUR
18.0	53.5	X 41.0	X 23.5
18.6	53.5	X 28.0	X 35.5

9. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

Chaque emballage doit présenter à l'extérieur une étiquette ou un cachet permanent aux caractères lisibles et indélébiles portant les renseignements suivants:

9.1. Nature du produit

- Ananas frais et nom de la variété.
- Identification symbolique du produit frais.
- Marque ou identification symbolique du producteur ou de l'emballleur.

9.2. Identification de l'exportateur et/ou de l'emballleur

- Nom et adresse du producteur, du distributeur ou de l'exportateur et, le cas échéant, ceux de l'importateur.

9.3. Origine du produit

- Nom du pays d'origine, zone régionale de production et la légende "Produit de - - - - -".

9.4. Description commerciale

- Désignation du produit.
- Numéro ou lettre de référence ou nombre de fruits par emballage.
- Contenu net en kilogrammes.

9.5. Cachet officiel d'inspection (facultatif)



PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES PAPAYES  
(A l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme établit les caractéristiques de qualité applicables aux papayes Carica papaya L., variétés - - - - - et - - - - - , fraîches, destinées à la consommation humaine, au lieu d'embarquement pour l'exportation et après conditionnement.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Pour l'application de cette norme on entend par papaye le fruit appartenant à la famille des Caricacées du genre Carica et de l'espèce papaya.

3. SPECIFICATIONS OU CARACTERISTIQUES DE QUALITE

3.1. Caractéristiques ou spécifications sensorielles.

Dans toutes les catégories ou degrés de qualité, à l'exception des conditions établies pour chacune d'entre elles et des marges de tolérance acceptées, les papayes doivent être:

- Fraîches, propres, entières et bien développées.
- De la forme, saveur et odeur propres à la variété.
- De consistance ferme.
- Munies d'un pédoncule d'une longueur maximale de 1,0 cm.
- Sans humidité extérieure.
- Presque totalement libres d'altérations ou de putréfaction.
- De la couleur propre à la variété.

3.2. Caractéristiques ou spécifications de maturité

Les papayes destinées à l'exportation doivent, au lieu d'embarquement, présenter un état de maturité tel que celui-ci garantisse leur arrivée dans des conditions adéquates pour leur commercialisation dans le pays d'importation.

3.2.1. Maturité

Pour la papaye "cera", la maturité est atteinte quand se forme à l'extrémité un cercle jaune ou bien de petites veines également jaunes sur la peau du fruit (Voir annexe A).

4. CALIBRAGE

On détermine la dimension en fonction de la masse unitaire du fruit. On classe les papayes selon le tableau No. 1.

Tableau 1.- Classification de la dimension en fonction de la masse unitaire.

LETTRE DE REFERENCE	NOMBRE D'UNITES PAR EMBALLAGE/9 kg	ECHELLE DE MASSE (gr)	MASSE MOYENNE (gr)	NOMBRE D'UNITES PAR EMBALLAGE/11.4 kg
A	4	1701-2299	2000	6
B	6	1300-1700	1500	8
C	9	701-1299	1000	12
D	18	300-700	500	23

5. CLASSIFICATION

On classe les papayes selon leurs spécifications ou caractéristiques de qualité, leur dimension et l'absence ou la présence de défauts, en deux niveaux de qualité, dans l'ordre décroissant suivant:

Catégorie Extra

Catégorie 1

5.1. Catégorie Extra

Les papayes classées dans cette catégorie doivent non seulement correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité, mais aussi être presque totalement libres de défauts et respecter les marges de tolérance établies pour cette qualité.

Les défauts tolérés pour cette catégorie sont des dégradations très légères de la peau qui n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage.

Pour cette catégorie on accepte les dimensions A, B, C ou D.

5.2. Catégorie 1

Les papayes classées dans cette catégorie doivent correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité et peuvent présenter les défauts mineurs suivants, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage:

- Défauts mineurs de la forme et de la couleur.
- Défauts mineurs de la peau tels que: éraflures légères, croûtes, écorchures, taches, marques produites par le soleil et brûlures de latex. On accepte que 3% de la surface totale soit endommagée.
- En aucun cas les défauts ne doivent atteindre la pulpe du fruit.
- Pour cette catégorie on accepte les dimensions A, B, C ou D.

6. PRESENTATION

Les papayes doivent être emballées conformément à une sélection rigoureuse, chaque emballage devant être parfaitement présenté et son aspect global uniforme en ce qui concerne un produit de la même origine, variété, qualité (couleur et défauts) et dimension, tout en respectant les marges de tolérance établies pour chaque catégorie.

7. TOLERANCES

On admet des marges de tolérance quant à la qualité (couleur et défauts) et à la dimension dans chacun des emballages en ce qui concerne les produits qui ne répondent pas aux conditions de la catégorie indiquée. Ces marges sont évaluées en pourcentage du lot, en nombre ou en masse des fruits, selon le tableau No 2.

Tableau 2.- Tolérances pour les spécifications de qualité (couleur et défauts) et de dimension.

SPECIFICATIONS	MARGES DE TOLERANCE (%)			
	EXTRA		1	
	l.e.	l.a.	l.e.	l.a.
QUALITE (couleur et/ou défauts)	5	7	7	10
DIMENSION	5	5	10	10
PUTREFACTION	-	-	-	-

l.e. lieu d'embarquement

l.a. lieu d'arrivée

8. EMBALLAGE

La disposition des papayes à l'intérieur de chaque emballage doit s'effectuer en accord avec le Code des Pratiques - - - - - (Recommandations pour la Récolte, le Conditionnement, le Transport et la Conservation de la Papaye fraîche).

8.1. Caractéristiques des emballages

Les emballages doivent réunir les caractéristiques de qualité, d'hygiène, d'aération et de résistance garantissant la manipulation, le transport et la conservation adéquats des papayes.

8.2. Emballages recommandés

Les emballages pour l'exportation doivent réunir les caractéristiques mentionnées dans le tableau No 3.

Tableau 3.- Caractéristiques des emballages pour l'exportation.

CAPACITE (kg)	DIMENSIONS EXTERIEURES		
	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR
	(cm)		
5	*	*	*
9	50	X 25	X 18
11.4	*	*	*

\* A l'étude

9. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

Chaque emballage doit présenter à l'extérieur une étiquette ou un cachet permanent aux caractères lisibles et indélébiles portant les renseignements suivants:

9.1. Nature du produit

- Papaye fraîche et nom de la variété.
- Identification symbolique du produit frais.
- Marque ou identification symbolique du producteur ou de l'emballleur.

9.2. Identification de l'exportateur et/ou de l'emballleur

- Nom et adresse du producteur, du distributeur ou de l'exportateur et, le cas échéant, ceux de l'importateur.

9.3. Origine du produit

- Nom du pays d'origine, zone régionale de production et la légende "Produit de - - - - -"

9.4. Description commerciale

- Désignation du produit.
- Numéro ou lettre de référence ou nombre de fruits par emballage.
- Contenu net en kilogrammes.

9.5. Cachet officiel d'inspection (facultatif)

PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES MANGUES  
(A l'étape 3)

1. CHAMP. D'APPLICATION

Cette norme établit les caractéristiques de qualité applicables au mangues Mangifera indica L., variétés Hadenm Keitt, Kent, Tommy Atkins, ...et... fraîches destinées à la consommation humaine, au lieu d'embarquement pour l'exportation et après conditionnement.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Pour l'application de cette norme, on entend par mangue le fruit appartenant à la famille des Anacardiacees du genre Mangifera et de l'espèce indica.

3. SPECIFICATIONS OU CARACTERISTIQUES DE QUALITE

3.1. Caractéristiques ou spécifications sensorielles

Pour toutes les catégories ou degrés de qualité, à l'exception des conditions établies pour chacune d'elles et les marges de tolérance acceptées, les mangues doivent être :

- Fraîches, propres, entières et bien développées.
- De la forme, saveur et odeur caractéristiques de la variété.
- De consistance ferme.
- Munies d'un pédoncule d'une longueur maximale de 1 cm.
- Sans humidité extérieure.
- Presque totalement libres d'altérations ou de putréfaction.
- D'une couleur propre à la variété.

3.2. Caractéristiques ou spécifications de maturité

Les mangues destinées à l'exportation doivent, au lieu d'embarquement, présenter un état de maturité tel que celui-ci garantisse leur arrivée dans des conditions adéquates pour leur commercialisation dans le pays d'importation.

3.2.1. Maturité

Les mangues doivent avoir une peau de couleur vert opaque avec des taches lentiformes de couleur brun clair; leur pulpe, dans la partie proche du noyau, doit avoir une couleur légèrement jaune d'au moins 25 % (voir annexe A) et en plus, elles doivent avoir la forme caractéristique de leur variété.

#### 4. CALIBRAGE

On détermine la dimension en fonction de la masse unitaire du fruit. On classe les mangues selon le tableau 1.

Tableau 1 . - Classification de la dimension en fonction de la masse unitaire.

LETTRE DE REFERENCE	NOMBRE D'UNITES PAR EMBALLAGE DE 5 KG	ECHELLE DE MASSE (gr)	MASSE MOYENNE (gr.)
A	7	687 - 741	714
B	8	564 - 686	625
C	9	547 - 563	555
D	10	454 - 546	500
E	12	379 - 453	416
F	14	336 - 378	357
G	16	291 - 335	313
H	18	264 - 290	277
I	20	237 - 263	250

#### 5. CLASSIFICATION

On classe les mangues selon leurs spécificités ou caractéristiques de qualité, de dimension et l'absence ou la présence de défauts, en deux niveaux de qualité, dans l'ordre décroissant suivant :

Catégorie Extra

Catégorie 1

##### 5.1. Catégorie Extra

Les mangues classées dans cette catégorie doivent non seulement correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité, mais aussi être presque totalement libres de défauts et respecter les marges de tolérance établies pour cette qualité.

Les défauts tolérés pour cette catégorie sont des dégradations très légères de la peau qui n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage.

Pour cette catégorie, on accepte les dimensions A, B, C, D, E, F, G, H ou I.

##### 5.2. Catégorie 1.

Les mangues classées dans cette catégorie doivent correspondre aux spécifications sensorielles et de maturité, et peuvent présenter les défauts mineurs suivants, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit ni sa présentation dans l'emballage :

- Défauts mineurs de la forme et de la couleur.
- Défauts mineurs de la peau produits par des brûlures de latex, écorchures, entailles cicatrisées et brûlures produites par le soleil. On accepte que 2% de la surface totale soit endommagée. Les défauts de forme allongée ne doivent pas excéder 5 cm de longueur.

- Les défauts ne pourront en aucun cas atteindre la pulpe du fruit.
- Pour cette catégorie, on accepte les dimensions A, B, C, D, E, F, G, H ou I.

## 6. PRESENTATION

Les mangues doivent être emballées conformément à une sélection rigoureuse, chaque emballage devant être parfaitement présenté et son aspect global uniforme en ce qui concerne un produit de la même origine, variété, qualité (couleur et défauts) et dimension, tout en respectant les marges de tolérance établies pour chaque catégorie.

## 7. TOLERANCES

On admet des marges de tolérance quant à la qualité (couleur et défauts) et à la dimension dans chacun des emballages en ce qui concerne les produits qui ne répondent pas aux conditions de la catégorie indiquée. Ces marges de tolérance sont évaluées en pourcentage du lot, en nombre ou en masse des fruits selon le tableau 2.

Tableau 2 .- Marges de tolérance pour les spécifications de qualité (couleur et défauts ) et de dimension.

SPECIFICATIONS	TOLERANCES (%)			
	EXTRA		I	
	l.e.	l.a	l.e	l.a
QUALITE (couleur et défauts)	5	7	7	10
DIMENSION	5	5	10	10
PUTREFACTION	-	-	-	-

l.e. lieu d'embarquement

l.a. lieu d'arrivée

## 8. CONDITIONNEMENT

La disposition des mangues à l'intérieur de chaque emballage doit s'effectuer en accord avec le Code des Pratiques (Recommandations pour la Récolte, le Conditionnement, le Transport et la Conservation de la mangue fraîche).

### 8.1. Caractéristiques des emballages

Les emballages doivent réunir les caractéristiques de qualité, d'hygiène, d'aération et de résistance garantissant la manipulation, le transport, le stockage et la conservation adéquate des mangues.

## 8.2. Emballages recommandés

Les emballages pour l'exportation doivent réunir les caractéristiques mentionnées dans le tableau 3.

Tableau 3 .- Caractéristiques des emballages pour l'exportation

CAPACITE (Kg)	DIMENSIONS EXTERIEURES		
	LONGUEUR	LARGEUR (cm)	HAUTEUR
5	37	31	11

## 9. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

Chaque emballage doit porter à l'extérieur une étiquette ou un cachet permanent aux caractères lisibles et indélébiles portant les renseignements suivants :

### 9.1. Nature du produit

- Mangue fraîche et nom de la variété.
- Identification symbolique du produit frais.
- Marque ou identification symbolique du producteur ou de l'emballleur.

### 9.2. Identification de l'exportateur et/ou de l'emballleur

- Nom et adresse du producteur, du distributeur ou de l'exportateur et, le cas échéant, ceux de l'importateur.

### 9.3. Origine du produit

- Nom du pays d'origine, zone régionale de production et la légende "Produit de...".

### 9.4. Description commerciale

- Désignation du produit.
- Numéro ou lettre de référence ou nombre de fruits par emballage.
- Contenu net en kilogrammes.

### 9.5. Cachet officiel d'inspection (facultatif)