

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP14/FFV

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-septième session

Genève, Suisse, 14 – 18 juillet 2014

### RAPPORT DE LA DIX-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Phuket (Thaïlande)

24 – 28 février 2014

**NOTE:** Le présent rapport contient la lettre circulaire du Codex CL 2014/7-FFV

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CX 5/95.2

CL 2014/7-FFV  
Mars 2014

**AUX:** - Points de contact du Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
Fax: +39 (06) 5705 3057  
Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
Viale delle Terme di Caracalla 00153,  
Rome, Italie

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DIX-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (REP14/FFV)**

Le rapport de la dix-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais sera examiné par la trente-septième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 14 - 18 juillet 2014).

## **PARTIE A: Questions soumises pour l'examen de la trente-septième session de la Commission du Codex Alimentarius**

### **Projet et avant-projet des normes à l'étape 8 et 5/8 (avec omission des étapes 6/7) de la procédure**

1. **Projet de norme pour les fruits de la passion à l'étape 8** (par. 35 et Annexe II).
2. **Avant-projet de norme pour le durian à l'étape 5/8** (par. 39 et Annexe III).
3. **Avant-projet de norme pour l'okra à l'étape 5/8** (par. 43 et Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur le projet et avant-projets de normes ci-dessus, doivent le faire par écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes apparentés (Partie 3 – Procédure d'élaboration de normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), *de préférence par courriel*, à l'adresse ci-dessus, **avant le 30 mai 2014**.

## **PARTIE B: Demande de commentaires et d'informations**

6. **Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais** (ALINORM 10/33/35, par. 121, REP14/FFV, par. 57)

Les gouvernements souhaitant proposer des nouveaux travaux pour des normes Codex sur les fruits et les légumes frais, doivent le faire par écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes correspondants (Partie 2 – Examen critique, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), *de préférence par courriel*, à l'adresse ci-dessus **avant le 28 février 2015**.

## RESUME ET CONCLUSIONS

La dix-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenue aux conclusions suivantes:

### QUESTIONS SOUMISES POUR L'EXAMEN DE LA TRENTE-SEPTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Adoption des projets et avant-projets des normes

Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme pour les fruits de la passion pour adoption à l'étape 8 (par. 35 et Annexe II) et les avant-projets de normes pour le durian et l'okra pour adoption à l'étape 8 et 5/8 avec omission des étapes 6/7 respectivement (par. 39, 43 et Annexes III et IV).

#### Approbation des nouveaux travaux

Le Comité a décidé de demander l'approbation de la Commission pour de nouveaux travaux sur les normes pour les pommes de terre de conservation, les aulx, les aubergines et les kiwis (par. 53, 56 et Annexes V, VI, VII et VIII).

#### Autres questions pour l'action par la Commission

Le Comité a supprimé la référence à la CEE-ONU de son mandat et l'a transmise à la Commission pour adoption.

#### Autres questions d'intérêt pour la Commission

Le Comité:

- a noté les questions découlant de la Commission pertinentes pour ses travaux ainsi que les produits et les travaux en cours sur les fruits et légumes dans les organisations internationales compétentes et a décidé (i) d'intégrer une référence au Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et produits à base de manioc dans la section sur les contaminants des normes pour le manioc doux et le manioc amer, (ii) que les questions relatives à des dispositions d'additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais doivent être considérées dans le contexte de la présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais; (iii) d'informer le Comité sur les épices et les herbes culinaires que le travail sur le paprika en poudre était en dehors de son mandat, et (iv) qu'il serait prématuré d'analyser les différences entre les normes du Codex et de la CEE-ONU afin de déterminer la nécessité d'une révision des normes Codex pertinentes (par. 10, 11, 14, 17, 20, 22, 23-25);
- a retenu les critères de maturité dans la norme pour les raisins de table (CODEX STAN 255-207) (par. 48); et
- a convenu de continuer à discuter d'un projet de présentation uniforme des normes du Codex pour les fruits et légumes frais fondé sur un projet présenté par le Secrétariat du Codex et les recommandations sur un certain nombre de questions clés fournis dans un document distinct (par. 67-69 et Annexe X).

## TABLE DES MATIÈRES

|  |             |
|--|-------------|
| Résumé et conclusions .....  | page iii    |
| Rapport de la dix-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais .....  | page 1      |
| État d'avancement des travaux.....   | page 10     |
| <b>Paragraphe</b>  |             |
| Introduction .....   | 1           |
| Ouverture de la session .....  | 2-8         |
| Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....   | 9           |
| Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex<br>(Point 2a de l'ordre du jour) .....                       | 10-19       |
| Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales<br>(Point 2b de l'ordre du jour) |             |
| – Groupe de travail sur les normes de qualité des produits agricoles de la CEE-<br>ONU .....   | 20-22       |
| – Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes .....   | 23-25       |
| Normes CEE-ONU pour les fruits et légumes frais (Point 2c de l'ordre du jour) .....  | 26          |
| Projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré) (Point 3 de l'ordre du jour) .....   | 27-35       |
| Avant-projet de norme pour le durian (Point 4 de l'ordre du jour).....   | 36-39       |
| Avant-projet de norme pour l'okra (Point 5 de l'ordre du jour) .....   | 40-43       |
| Examen des critères de maturité de la norme Codex pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007)<br>(Point 6 de l'ordre du jour) .....              | 44-48       |
| Proposition de nouveaux travaux sur une norme Codex pour les pommes de terre de conservation<br>(Point 7 de l'ordre du jour) .....                   | 49-54       |
| Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais (Point 8 de l'ordre du jour) .....  | 55-57       |
| Examen du mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Point 9 de l'ordre du jour) .....   | 58-62       |
| Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais<br>(Point 10 de l'ordre du jour) .....                        | 63-69       |
| Autres questions (Point 11 de l'ordre du jour) .....   | 70          |
| Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) .....   | 71-73       |
| <b>ANNEXES</b>   | <b>Page</b> |
| Annexe I: Liste des participants .....   | 11          |
| Annexe II: Projet de norme pour les fruits de la passion .....   | 20          |
| Annexe III: Avant-projet de norme pour le durian .....   | 24          |
| Annexe IV: Avant-projet de norme pour l'okra .....   | 27          |
| Annexe V: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme pour les<br>pommes de terre de conservation .....                                     | 30          |
| Annexe VI: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme pour les aulx .....  | 35          |
| Annexe VII: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme pour les aubergines .....   | 41          |
| Annexe VIII: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme pour les kiwis .....   | 46          |
| Annexe IX: Mandat révisé du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais .....  | 49          |
| Annexe X: Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais .....   | 50          |

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) s'est réuni pour sa 18<sup>e</sup> session à Phuket (Thaïlande) du 24 au 28 février 2014, suite à l'aimable invitation des gouvernements du Mexique et de la Thaïlande. La séance a été présidée conjointement par M. Alberto Ulises Esteban Marina, Directeur général du bureau général des normes du ministère de l'économie du gouvernement mexicain et M. Pisan Pongsapitch, Secrétaire général adjoint du bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires du ministère de l'agriculture et des coopératives du gouvernement thaïlandais. 37 pays membres ont participé à la session ainsi qu'une organisation membre et trois observateurs d'une organisation internationale. La liste des participants figure en Annexe I des présentes.

## OUVERTURE DE LA SÉANCE

2. M. Alberto Esteban Ulises Marina, président du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, a accueilli les participants et insisté sur l'importance de la normalisation qui permet d'encourager les échanges internationaux via la suppression des barrières techniques au commerce. Le président a également précisé que dans un monde globalisé, la participation au développement des normes du Codex contribuait à assurer la protection de la santé publique, l'application de pratiques commerciales équitables et la protection de l'environnement. Le président a renouvelé l'engagement du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais vis-à-vis des pays afin de les aider à relever les défis posés par l'accroissement de la demande alimentaire mondiale.

3. M. Somkeit Sangkaosutthiruk, vice-gouverneur de la province de Phuket a souhaité la bienvenue aux participants et remercié les secrétariats mexicain et thaïlandais d'avoir choisi Phuket pour accueillir la 18<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Le vice-gouverneur a fait remarquer que Phuket n'était pas seulement connue pour ses paysages naturels mais aussi pour sa production agricole, notamment d'ananas et de noix de cajou, qui représentent une part importante de l'économie de la région. Il a souhaité aux délégués de mener leurs délibérations avec succès et les a encouragés à réserver un peu de leur temps pour découvrir la cuisine, la culture et l'artisanat de la région.

4. M. Hiroyuhi Konuma, directeur adjoint de la FAO et représentant régional pour l'Asie-Pacifique a félicité le Mexique et la Thaïlande pour l'organisation de cette réunion en soulignant que c'était la première fois qu'une session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais avait lieu ailleurs qu'au Mexique. M. Konuma a déclaré que la demande mondiale de fruits et de légumes frais allait créer de nouveaux débouchés pour les paysans pauvres des pays en développement, et souligné le rôle important des normes du Codex afin d'améliorer la sécurité phytosanitaire et la qualité des aliments et d'ouvrir l'accès aux marchés. Il a exposé au Comité les activités de formation de la FAO en vue de promouvoir la qualité des aliments et leur innocuité, ainsi que les activités du Codex.

5. Le Dr. Dubravka Selenic Minet, médecin-conseil de l'OMS pour la Thaïlande, a souligné l'importance de l'Asie dans le commerce des denrées alimentaires et la croissance significative de la production alimentaire au cours des dernières années dans cette région. Le Dr. Dubravka a fait remarquer que l'importance du Codex en matière de protection de la santé des consommateurs et de défense des pratiques commerciales équitables était de plus en plus reconnue parmi les pays. Elle a encore relevé que l'assistance prêtée aux pays par l'OMS et la FAO leur permettait de tirer parti des activités du Codex et du soutien du Fonds fiduciaire du Codex destiné à soutenir la participation des pays en développement aux travaux du Codex.

6. M. Jorge Chen Charpentier, ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire du Mexique au Royaume de Thaïlande, lors de son accueil des délégués, a déclaré que des efforts constants étaient nécessaires pour assurer une meilleure diffusion des normes dans le monde. M. Chen Charpentier a insisté sur l'importance d'inclure davantage de pays dans les travaux de normalisation et a particulièrement insisté sur l'inclusion des pays émergents et sur une participation plus équilibrée.

7. Le Dr. Jirawan Yamprayoon, secrétaire permanent adjoint du ministère de l'agriculture et des coopératives du Royaume de Thaïlande a souhaité la bienvenue aux délégués. Dans ses remarques d'ouverture, le Dr. Yamprayoon a insisté sur l'importance du rôle du Codex en matière d'innocuité et de pratiques commerciales équitables ainsi que sur la contribution significative des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à la croissance rapide du commerce mondial. En conclusion, elle a mentionné le rôle significatif joué par les normes du Codex sur les fruits et légumes frais dans le commerce de denrées alimentaires de qualité et a souhaité aux délégués un agréable séjour et une rencontre fructueuse à Phuket.

## Répartition des compétences

8. Le Comité a pris note de la répartition des compétences<sup>1</sup> entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

<sup>1</sup> CRD 1 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).

**ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point de l'ordre du jour 1)<sup>2</sup>**

9. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour pour la session et accepté d'établir un groupe de travail présidé par l'Australie, assistée par l'Inde et les États-Unis, afin de (i) classer par ordre de priorité les nouvelles propositions de travaux présentées en réponse à la CL 2013/21-FFV, et (ii) réviser, si nécessaire, les documents de projet pour ces propositions en priorité absolue, en prenant en compte les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et les *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (critères applicables aux produits)<sup>3</sup> prenant en compte le statut du travail du Comité. La délégation de l'Inde a manifesté de l'intérêt envers l'élaboration d'une nouvelle norme pour le palmier dattier.

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

10. Le Comité a pris note des décisions et des conclusions des discussions de la 36<sup>e</sup> session de la Commission (juillet 2013) concernant ses travaux et le fait que les questions spécifiques soulevées par la Commission seraient traitées lors de l'examen d'autres points de l'ordre du jour. Il a souligné en particulier: l'adoption finale du projet de norme pour les avocats et la réserve de la Thaïlande quant à leur décomposition (point 10 de l'ordre du jour); l'adoption de la proposition du projet de norme pour les fruits de la passion doux (doré) à l'Étape 5 (point 3 de l'ordre du jour); l'approbation de nouveaux travaux sur une norme pour l'okra (point 5 de l'ordre du jour); et la demande de la Commission de soumettre un document de projet précis sur les nouveaux travaux portant sur une norme concernant les pommes de terre de conservation avec un objectif bien défini (point 7 de l'ordre du jour).

11. Le Comité a ensuite pris note des informations concernant les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) en matière de dispositions relatives aux additifs alimentaires sur les fruits et légumes frais dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA) (CODEX STAN 192-1995) résultant du 45<sup>e</sup> CCFA (mars 2013) et les questions liées aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les fruits et légumes frais à prendre en compte dans le cadre de la discussion sur la norme-cadre (point 10 de l'ordre du jour).

12. Le Comité a présenté d'autres questions issues de la 36<sup>e</sup> session de la Commission et des autres Comités du Codex:

**L'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc**

13. Le Comité a relevé que la Commission avait décidé d'interrompre les travaux sur le développement des concentrations maximales d'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc. Le Comité a par ailleurs noté que, suite à ces décisions, la Commission avait décidé d'aligner la section concernant les contaminants de la *Norme Codex pour le manioc doux* (CODEX STAN 283-2003) sur le chapitre correspondant de la *Norme Codex pour le manioc amer* (CODEX STAN 300-2010) en consultant les limites maximales quant à l'acide cyanhydrique HCN et la réglementation nationale propre au pays importateur.

14. Le Comité a également noté que la Commission avait adopté le *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CAC/RCP 73-2013). À cet égard, le Comité a décidé d'ajouter une référence à ce code dans le chapitre sur les contaminants des normes concernant le manioc doux et le manioc amer.

**Nouveaux travaux sur le paprika**

15. Le Comité a considéré la demande de la première Session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) (février 2014) afin de préciser si le paprika était dans le plan de travail des Comités du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) et les fruits et légumes transformés (CCPFV) et a noté que le CCSCH considérerait la proposition de nouveaux travaux sur le paprika lors de sa 2<sup>e</sup> séance en tenant compte des conseils du CCFFV et du CCPFV.

16. Les délégations ont fait remarqué que le paprika n'était pas un produit frais et que, de ce fait, il n'entrait pas dans le cadre du mandat du CCFFV. Elles ont également noté que la *Norme pour les piments forts* (CODEX STAN 307-2011) s'appliquait aux variétés commerciales des piments forts cultivés à partir du *Capsicum* spp. de la famille des *Solanaceae*, devant être livrés à l'état frais au consommateur alors que les piments forts destinés à la transformation industrielle en étaient exclus. Les délégations ont été d'avis que les travaux sur les piments forts séchés relevaient de la compétence du CCPFV alors que les travaux sur le paprika en poudre relevaient du CCSCH. Il a donc été suggéré que la proposition pour l'élaboration de nouveaux travaux devrait préciser que le paprika en poudre en tant que produit industriel entrerait dans le champ d'application de la norme.

**Conclusion**

17. Le Comité a décidé d'informer le CCSCH que le CCFFV s'occupe des fruits et légumes frais, et que les travaux sur le paprika en poudre, ne relèvent pas de son mandat.

**Autres questions soulevées**

18. Le Comité a noté par la suite que le CCSCH se réunirait tous les 18 mois et que, dans la planification du calendrier du Comité, il convenait de ménager un intervalle convenable entre les sessions du CCFFV afin de permettre aux délégations de participer aux deux réunions<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> CX/FFV 14/18/1.

<sup>3</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II Élaboration des normes du Codex et textes apparentés

<sup>4</sup> CX/FFV 14/18/2; CX/FFV 14/18/2 Add.1.

## QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

19. Le Comité a pris note de l'information présentée par l'observateur de la CEE-ONU et l'observateur de l'OCDE sur les principales questions découlant des travaux effectués par le groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité agricole et son service spécialisé dans la normalisation des fruits et légumes frais, lors de la séance plénière du Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes frais:

### COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE-ONU)

20. L'observateur de la CEE-ONU a informé le Comité de l'adoption et de la révision de normes de la CEE-ONU adoptées par le groupe de travail en 2012 et 2013. Par ailleurs, des brochures explicatives ont été élaborées (sur les ananas et les piments forts frais), tandis que des travaux étaient entamés pour rédiger une brochure sur les kakis. L'observateur a également fait état du démarrage d'un projet de renforcement de capacités en collaboration avec le bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie Centrale. La première activité dans le cadre de ce projet est prévue pour le mois de septembre 2014 dans l'ex- République yougoslave de Macédoine.

### Révision de normes de la CEE-ONU utiles aux travaux du CCFFV

21. Le Comité a rappelé que lors de sa 17<sup>e</sup> session, la décision avait été prise de discuter les questions relatives aux normes du Codex en vue de la révision des normes CEE-ONU correspondantes sur la base d'importantes informations fournies par le secrétariat de la CEE-ONU, lors de cette même session<sup>7</sup>. Le Comité a observé que la CEE-ONU avait mis au point une comparaison détaillée des différences entre quatre normes de la CEE-ONU récemment révisées (sur les piments forts, les mangues, les tomates et les ananas) et les normes Codex correspondantes, tel qu'indiqué à l'Annexe C de la première partie du CX/FFV 14/18/3.

22. Le Comité a remercié le secrétariat de la CEE-ONU de lui avoir communiqué ces informations tout en reconnaissant que, compte tenu du programme de travail du Comité, il serait prématuré d'analyser ces différences pour déterminer la nécessité de réviser lesdites normes Codex, les pays membres ayant par ailleurs besoin de plus de temps pour mieux prendre connaissance des normes CEE-ONU.

### ORGANISATION POUR LA COOPERATION ECONOMIQUE ET LE DEVELOPPEMENT (OCDE)

23. L'observateur de l'OCDE a informé le Comité des actions et des activités mises en œuvre en 2012 et 2013. L'observateur a souligné la disposition du Régime de l'OCDE de maintenir, voire de renforcer, la collaboration et la coopération avec le CCFFV pour la mise en œuvre d'activités complémentaires aux travaux de normalisation du Comité.

24. L'observateur a signalé qu'au cours de la 72<sup>e</sup> réunion plénière du Régime de l'OCDE (en décembre 2013), il avait été décidé d'appliquer la Norme Codex pour la grenade (CODEX STAN 310-2013) et qu'en étroite collaboration avec le secrétariat et les pays membres du Codex, une brochure explicative sur les grenades avait été rédigée en 2013, soit la première brochure de l'OCDE inspirée d'une Norme Codex.

25. En ce sens, l'observateur a fait mention d'une manifestation spéciale sur la grenade<sup>8</sup>, organisée par les secrétariats du Codex et de l'OCDE durant cette session, pour saluer le lancement de la brochure de l'OCDE sur la grenade, et pour offrir aux délégués de plus amples renseignements concernant les travaux de l'OCDE et du Codex dans le domaine des fruits et des légumes. L'observateur a aussi signalé que cette manifestation spéciale serait pour les délégués du CCFFV l'occasion de définir de futurs projets et domaines de collaboration pour le Codex et l'OCDE.

### NORMES CEE-ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (point 2c de l'ordre du jour)<sup>9</sup>

26. Le Comité a pris note de la mise à disposition des textes de la CEE-ONU qui pourront servir de documents de référence dans le cadre du développement des normes Codex correspondantes, ainsi que le Comité exécutif l'avait demandé. Le Comité est convenu que la norme cadre de la CEE-ONU devrait être prise en compte lors de discussions concernant le point 10 de l'ordre du jour.

### PROJET DE NORME CODEX POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ) (point 3 de l'ordre du jour 3)<sup>10</sup>

27. Le Comité a noté que la Commission avait adopté la norme à l'Étape 5 et restreint son champ d'application à la fruit de la passion doux (doré) (grenadille/grenadille de montagne), tel que cela avait été proposé à l'origine, tout en prenant note du fait que les délégations pouvaient commenter les demandes d'inclusion dans le champ d'application de la norme d'autres espèces de fruits de la passion durant cette session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

<sup>5</sup> REP14/SCH, par. 29.

<sup>6</sup> CX/FFV 14/18/3; CRD 4 (Mexique).

<sup>7</sup> REP13/FFV paragraphe 127.

<sup>8</sup> CRD 19 (Résultat de la manifestation spéciale sur la grenade).

<sup>9</sup> CX/FFV 14/18/4.

<sup>10</sup> CX/FFV 14/18/5 (rev); CX/FFV 14/18/5 Add.1 (Commentaires à l'Étape 6 - Australie, Costa Rica, Égypte et Kenya); CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Philippines); CRD 6 (Union européenne); CRD 9 (Indonésie); CRD 11 (Dominique); CRD 12 (Ghana); CRD 13 (Brésil); CRD 16 (Rapport du groupe de travail sur les fruits de la passion réuni durant la session).

28. Le Comité a rappelé que la possibilité d'étendre le champ d'application de la norme à d'autres espèces de fruits de la passion amplement commercialisées, telles que la *passiflora edulis* (variétés jaunes et violettes) avait été envisagée lors de la session précédente mais qu'aucun consensus en la matière ne s'était dégagé. Le Comité a également noté que plusieurs membres avaient soulevé ce problème lors des sessions du Comité exécutif et de la Commission de 2013, lors desquelles la question a été renvoyée devant le Comité pour plus ample examen.

29. Les délégations favorables à une restriction du champ d'application de la norme à la fruit de la passion doux (doré) (grenadille/grenadille de montagne) ont indiqué que des progrès appréciables avaient été faits concernant les questions techniques liées à la fruit de la passion doux (doré) et que l'élargissement du champ d'application de la norme à d'autres espèces de fruits de la passion risquait de retarder l'achèvement de la norme. Elles ont également relevé les exemples de cas où le Comité avait élaboré des normes individuelles pour certains agrumes (oranges, pamplemousse, pomelos, etc.) et les maniocs (manioc doux et manioc amers).

30. Les délégations favorables à un élargissement du champ d'application de la norme à d'autres espèces de fruits de la passion amplement commercialisées ont argué que cette solution permettait d'exploiter au mieux le temps et les moyens du Comité en faisant l'économie d'une révision de la norme dans les années à venir et qu'en outre, le commerce de la fruit de la passion doux (doré) ne représentait guère plus de 10 pour cent du commerce de ces produits, que l'élargissement du champ d'application de la norme n'entraînerait pas de grandes modifications ni, par conséquent, de retard dans l'achèvement de la norme et que le champ d'application devrait être au moins étendu aux deux espèces de fruits de la passion les plus commercialisées, à savoir les *passiflora edulis* (variétés jaunes et violettes), qui, avec les fruits de la passion douces (dorés) douces (grenadille/grenadille de montagne), représentent environ 90 pour cent du marché.

31. D'après la discussion ci-dessus et les commentaires écrits reçus, le Comité a décidé d'étendre le champ d'application de la norme et d'établir, en cours de session, un groupe de travail dirigé par les États-Unis, chargé d'examiner les sections de la norme concernées par l'inclusion d'autres espèces de fruits de la passion, et notamment les *passiflora edulis* (variétés jaunes et violettes).

32. Après les délibérations du groupe de travail, le Comité a accepté les corrections proposées affectant principalement les sections relatives au champ d'application (inclusion des *passiflora edulis*; espèces jaunes et violettes, et de leurs hybrides), aux caractéristiques minimales (présence du pédoncule – exception pour la fruit de la passion doux (doré) (grenadille/grenadille de montagne) - et présence d'irrégularités de surface – applicable aux fruits de la passion douces (dorés) (grenadille/grenadille de montagne)), au calibre (introduction de nouvelles méthodes de calibrage reflétant les pratiques commerciales actuelles tout en ménageant une certaine flexibilité dans l'application des différentes méthodes de calibrage) et à l'étiquetage (nom du produit, conteneurs destinés ou non à la vente au détail – inclusion des noms des deux espèces supplémentaires et identification commerciale, indication des différentes méthodes de calibrage), et suppression du mot « golden (doux / doré)», le cas échéant.

33. En ce qui concerne les tableaux de calibrage, le Comité est convenu d'appliquer la même approche que dans le cas d'autres normes pour les fruits et légumes frais afin d'éviter les écarts entre échelles de calibres (utilisation des symboles « supérieur à » et « inférieur à »). Le Comité a ensuite convenu d'un calibre minimum de 56 mm pour les grenadilles douces adapté aux pratiques commerciales actuelles et a décidé de ne pas définir de calibre maximum ou minimum pour les autres espèces de fruit de la passion afin de favoriser l'innovation dans les pratiques agricoles (sélection). À cet égard, il a été fait remarquer que la norme devrait refléter les pratiques commerciales et industrielles afin de prévenir les pratiques commerciales déloyales et qu'elle pourrait être réexaminée à la lumière des avancées de la science et de la technique, et adaptée aux nouvelles pratiques commerciales.

## Conclusion

34. Le Comité a noté que tous les commentaires avaient été traités, qu'il ne restait plus de questions en suspens et en a conclu que le document était prêt à passer par la procédure par étapes.

## ÉTAT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ)

35. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme sur les fruits de la passion, selon son nouveau titre en vue de son adoption à l'Étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe II).

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE DURIAN (point 4 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>

36. La délégation de la Thaïlande, en tant que pays leader du groupe de travail, a présenté un résumé des travaux du groupe de travail électronique sur la norme pour les durians et souligné les questions centrales de la discussion et les modifications apportées au document.

37. Le Comité a examiné les sections du document l'une après l'autre, pris note des observations et pris les décisions suivantes:

- Les propositions de changement des termes liés aux dispositions appliquées dans l'ensemble des normes du Codex pour les fruits et légumes frais seront abordées lors des discussions sur le plan du Codex au point 10 de l'ordre du jour.

<sup>11</sup> CX/FFV 14/18/6; CX/FFV 14/18/6 Add.1 (commentaires à l'étape 3: Égypte et Kenya); CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Philippines); CRD 6 (Union européenne); CRD 8 (Thaïlande); CRD 9 (Indonésie); CRD 15 (Malaisie).



- *Section 2.1 (caractéristiques minimales)* – la disposition concernant la présence ou l'absence de pédoncule a été modifiée afin de préciser que le pédoncule doit toujours être présent pour attester d'une manutention adéquate et d'une bonne qualité. De plus, le pédoncule peut être coupé en accord avec les habitudes commerciales, pourvu qu'il reste intact et attaché au fruit.
- *Section 2.1 (caractéristiques minimales)* – une référence à l'odeur des durians a été insérée dans une note de bas de page du tiret relatif à l'absence d'odeur et/ou de saveur étrangère afin d'éviter leur rejet au point d'inspection. Il a été précisé que l'arôme des durians évolue au cours du processus de maturation et que les inspecteurs ne doivent pas confondre l'odeur normale du produit avec les dispositions sur l'odeur et la saveur étrangers.
- *Section 2.1.1 (catégorie « Extra »)* – des dispositions pour préserver la pulpe de défauts ont été incluses par souci de cohérence avec les dispositions des catégories I et II.
- *Sections 2.2.2 et 2.2.3 (catégories I et II)* – les causes de défauts ont été retirées puisque les inspecteurs contrôlent les défauts et non leurs causes.
- *Sections 3 (calibrage) et 6.2.4 (identification commerciale)* – des dispositions alternatives concernant le calibrage par nombre de fruits, conformes aux pratiques commerciales, ont été introduites, entraînant des amendements à la section 6.2.4.
- *Section 4.2 (tolérances de calibre)* – la taille des durians (très gros fruits) et de l'emballage (cinq à six fruits par carton en général) rend la tolérance maximum de 10 pour cent de plus ou de moins par rapport au calibre indiqué sur l'emballage inadéquate, raison pour laquelle la tolérance de calibre sera de 20 pour cent au lieu de 10 pour cent.
- *Annexe* – l'annexe a été supprimée puisque les définitions de « pulpe », « pulpe durcie », pulpe brûlée » et « maladie vitreuse » n'étaient plus nécessaires, les dispositions relatives à la norme ayant été supprimées.

## Conclusion

38. Le Comité a constaté que tous les commentaires avaient été traités et qu'aucune question ne demeurait en suspens, et en a conclu que le document était prêt à passer par la procédure par étapes.

## ÉTAT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN

39. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) en vue de son adoption par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe III).

## AVANT-PROJET DE NORME POUR L'OKRA (point 5 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>

40. La délégation de l'Inde chargée de diriger le groupe de travail électronique concerné, a présenté un résumé des travaux sur la norme pour l'okra, relevé les points-clé de la discussion et les révisions effectuées sur le document.

41. Le Comité a examiné le document section par section, pris note des commentaires et pris les décisions suivantes:

- Les propositions de modification de la terminologie pour la mettre en conformité avec les dispositions communes aux normes du Codex pour les fruits et légumes seront examinées lors de la discussion sur la norme cadre prévue au point 10 de l'ordre du jour.
- *Section 2.1 (Caractéristiques minimales)*
  - Les dispositions pour l'intégrité structurelle du produit ont été révisées afin de préciser que le pédoncule doit présenter une coupe nette adaptée aux pratiques commerciales visant à assurer la qualité et l'hygiène des okras; la longueur du pédoncule n'a pas été précisée pour pouvoir englober différentes variétés d'okras; l'expression « extrémités intactes » a été éliminée puisque remplacée par le terme « entiers ».
  - Les dispositions relatives au développement ont été supprimées car elles concernaient davantage les critères liés à la maturité.
  - Les dispositions relatives à la fraîcheur ont été incluses comme un important indicateur de qualité.
  - Les dispositions relatives aux meurtrissures ont été supprimées car elles étaient en contradiction avec les dispositions concernant les catégories I et II qui autorisent un certain pourcentage de meurtrissures sur la surface du produit.
  - Les dispositions relatives aux craquelures ont été éliminées car elles sont en contradiction avec les caractéristiques minimales sur l'intégrité et le bon état du produit.

<sup>12</sup> CX/FFV 14/18/7; CX/FFV 14/18/7-Add.1 (Commentaires à l'étape 3 – Égypte et Kenya); CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Philippines); CRD 6 (Union européenne); CRD 8 (Thaïlande); CRD 11 (Dominique); CRD 12 (Ghana); CRD 15 (Malaisie).

- Section 2.1.1 (*Critères de maturité*) – la référence à la « maturité » a été supprimée pour ce produit, il est qualifié de façon plus appropriée de « suffisamment développé »; une remarque concernant l'expression « absence de matière fibreuse » a été ajoutée parmi les critères de maturité adéquate des okras tandis que d'autres termes associés tels que « graines tendres »; « tendreté », etc. ont été débattus mais jugés inappropriés concernant la maturité.
- Section 2.1.1 (*Catégorie « extra »*) – la section a été corrigée pour préciser que la fermeté concerne la totalité du fruit tandis que d'autres termes tels que « fermes », « tendres », etc. faisaient l'objet de discussions et ont finalement été jugés inappropriés ou non-applicables aux différentes variétés d'okras:
- Sections 3 (*Calibre*), 5.1 (*Uniformité*) et 6.2.4 (*Identification commerciale*)
  - Les dispositions concernant le calibrage ont été corrigées afin de préciser que les okras sont calibrés selon leur longueur et que le tableau de calibrage a servi de guide pour l'application volontaire des différents calibres associés aux variétés d'okra; cependant et afin de permettre une certaine souplesse du tableau de calibrage et de le rendre plus clair et plus pratique, les codes de calibre et de longueur ont été ajustés afin d'inclure les variétés les plus petites. De plus, les longueurs ont été ajustées pour éviter les chevauchements et ont été réduites afin de faciliter le calibrage.
  - Les dispositions concernant l'identification commerciale ont été révisées pour adapter l'étiquetage à l'emploi d'un différent tableau de calibrage.

### Conclusions

42. Le Comité a noté que tous les commentaires avaient été traités et qu'il ne restait pas de questions en suspens et a jugé que, par conséquent, le document était prêt pour passer à la procédure par étape.

### ÉTAT DE LA PROPOSITION DE NORME POUR L'OKRA

43. Le Comité a décidé de transmettre la proposition de norme en vue de son adoption à l'étape 5/8 (sans passer par les étapes 6/7) par la Commission du Codex Alimentarius (Annexe IV).

### EXAMEN DES CRITÈRES DE MATURITÉ DE LA NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>

44. La délégation des États-Unis d'Amérique, pays directeur du groupe de travail électronique (GTE) sur les raisins de table, a présenté un compte-rendu de l'évaluation de la proposition de l'OIV concernant la pertinence de réviser les critères de maturité dans la *Norme pour les raisins de table* (CODEX STAN 255-2007). Ce compte-rendu contient un résumé de l'évaluation, par les membres du GTE, de la proposition de l'OIV, concernant les trois questions soulevées par la 17<sup>e</sup> CCFV, c'est-à-dire, (i) si les exigences de la OIV répondent ou non aux besoins industriels nationaux des pays concernés; (ii) la facilité d'application des exigences proposées durant la procédure d'inspection; et (iii) la nécessité de modifier la Section 2.1 sur les caractéristiques minimales de maturité de la *Norme pour les raisins de table*.

45. Le Comité a constaté des avis différents dans les réponses des membres du GTE à ces trois questions, de sorte que la décision a été prise de laisser inchangées les caractéristiques minimales de maturité de la Norme.

### Discussion

46. Les délégations ont soutenu les conclusions/recommandations du GTE de ne pas rouvrir la discussion sur les critères de maturité établis dans la norme, ces derniers étant le résultat de plusieurs années de débat au sein du Comité. Elles ont signalé qu'il n'existe aucune preuve que les exigences actuelles font obstacle au commerce, et ont estimé que le Comité devrait plutôt concentrer ses efforts sur des produits pour lesquels il n'existe pas de norme.

47. L'observateur de l'OIV a remercié le Comité d'avoir mis en place un GTE pour étudier leur proposition. Ayant remarqué quelques commentaires émis durant les délibérations du GTE, il a expliqué que l'OIV était une organisation intergouvernementale ayant depuis plusieurs années statut d'observateur dans le cadre des activités du Codex, et que les normes de l'OIV étaient adoptées par consensus par les membres de l'organisation, également membres du Codex. En ce qui concerne la discussion au sein du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, l'observateur était d'avis qu'il serait probablement nécessaire par la suite d'harmoniser les deux ensembles d'exigences de maturité des normes du Codex et de l'OIV. L'observateur a réitéré la disposition de l'OIV concernant sa participation et sa contribution active aux travaux du Codex.

### Conclusion

48. Le Comité a convenu de retenir les caractéristiques minimales de maturité de la *Norme pour les raisins de table*.

<sup>13</sup> CX/FFV 14/18/8; CRD 4 (Mexique); CRD 6 (Union européenne); CRD 7 (Chili); CRD 9 (Indonésie).

## **PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

49. Le Comité a rappelé les discussions tenues lors du 17<sup>e</sup> CCFFV (septembre 2012), du 67<sup>e</sup> CCEXEC (juillet 2013) et du 36<sup>e</sup> CAC (juillet 2013) sur l'opportunité et la faisabilité d'entamer de nouveaux travaux concernant une norme encadrant les pommes de terre de conservation. Le Comité a également rappelé la demande de la Commission de soumettre un avant-projet définissant un champ d'application très précis, correspondant au champ d'application des travaux du CCFFV, qui sera examiné lors des prochaines réunions du Comité exécutif et de la Commission (2014), et qui devra comprendre une demande de diffusion d'une lettre circulaire conforme au format d'avant-projet.

50. Le Comité a constaté que la délégation de l'Inde avait préparé un document de projet révisé afin de faciliter les discussions lors de la session en cours. La révision était fondée sur les commentaires présentés lors des sessions du CCFFV, du CCEXEC, du CAC en réponse à la lettre circulaire CL 2013/21-FFV. Le document de projet révisé précisait que l'objectif des nouveaux travaux était de développer les normes sur les produits portant sur les dispositions qualitatives essentielles ainsi que sur les questions de sécurité en faisant référence aux textes pertinents du Codex en matière de sécurité développés par les « comités horizontaux ».

### **Discussion**

51. Le Comité a pris note des points de vue et des préoccupations suivantes: la nécessité, pour les pays en développement, de développer des critères d'innocuité et de qualité pour les pommes de terre de conservation; la norme pourrait représenter des entraves au commerce, en particulier pour des pays ayant des pratiques bien établies; le document de projet nécessitait un examen approfondi car il incluait des données/informations incorrectes ou des déclarations insuffisamment corroborées y figurant; aucune question commerciale spécifique à laquelle le développement d'une norme internationale serait susceptible de répondre n'a été identifiée; et qu'il serait long et laborieux de développer et trouver un accord sur une norme concernant un produit concerné par des pratiques industrielles et de marketing très différentes selon les pays.

52. Le Comité a reconnu qu'il n'existait aucune objection concernant le début de nouveaux travaux sur une norme concernant les pommes de terre de conservation assujettie à la révision du document de projet. Le Comité a convenu d'établir un groupe de travail qui s'est réuni durant la session codirigée par l'Inde et la France, afin d'examiner le document de projet fondé sur les documents présentés avant et durant la séance plénière. Suite au débat organisé au sein du groupe de travail réuni durant la session, le Comité a examiné le document de projet révisé et procédé à quelques ajustements susceptibles de justifier l'ouverture de nouveaux travaux.

### **Conclusion**

53. Le Comité a décidé de demander à la Commission d'approuver les nouveaux travaux sur une norme sur les pommes de terre de conservation et de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif en vue de son analyse critique (Annexe V).

54. Le Comité a également décidé d'établir un Groupe de travail électronique, codirigé par l'Inde et la France, travaillant en langue anglaise uniquement, afin de préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, une proposition de norme qui devra être diffusée pour commentaires à l'étape 3 avant d'être examinée, lors de la prochaine session du Comité.

## **PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (point 8 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

55. La délégation de l'Australie, pays dirigeant le groupe de travail réuni durant la session, a présenté un résumé du compte-rendu et de l'évaluation des propositions de nouveaux travaux en tenant compte des critères pour l'établissement des priorités de travail. La délégation a expliqué que le groupe de travail avait examiné les propositions concernant l'ail (Mexique), l'aubergine (Inde) et le kiwi (Iran) et choisi de donner la priorité à l'aubergine et à l'ail puis, en deuxième lieu, au kiwi. Le Comité a relevé que le Groupe de travail n'avait pas débattu des derniers documents de projet ni des manifestations d'intérêt pour le développement de nouvelles normes.

### **Conclusion**

56. Le Comité a soutenu les recommandations du groupe de travail et accepté de:

- demander à la Commission d'approuver les nouveaux travaux sur les normes pour les ails/aulx, les aubergines et le kiwi, étant donné l'achèvement des travaux sur les fruits de la passion, les durians et les okras;
- renvoyer les documents de projet respectifs au Comité exécutif en vue d'un examen critique (annexes VI, VII et VIII);
- créer les groupes de travail électroniques suivants (sujets à approbation de la part de la Commission) pour préparer les avant-projets de normes afin de les faire circuler pour d'éventuelles observations à l'Étape 3 puis de les examiner lors de la prochaine session:
  - o groupe de travail sur l'ail, dirigé par le Mexique et travaillant en anglais et en espagnol

<sup>14</sup> CL 2013/21-FFV (Demande de commentaires sur les nouveaux travaux pour une norme pour les pommes de terre de conservation); CX/FFV 14/18/9; CX/FFV 14/18/9-Add.1 (observations en réponse à la CL 2013/10-FFV - Costa Rica, Égypte et Kenya); CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Philippines); CRD 7 (Chili); CRD 10 (Bolivie); CRD 18 (Rapport du Groupe de travail de session sur le nouveau travail sur les pommes de terre de conservation).

<sup>15</sup> CX/FFV 14/18/10 (rév); CX/FFV 14/18/10 Add.1; CX/FFV 14/18/10 Add.2.; CRD 2 (Mexique); CRD 3 (Inde); CRD 4 (Mexique); CRD 7 (Chili); CRD 8 (Thaïlande); CRD 9 (Indonésie); CRD 14 (Nouvelle-Zélande); CRD 17 (rapport du Groupe de travail sur les nouveaux travaux prioritaires).

- groupe de travail sur l'aubergine, dirigé par l'Inde et travaillant uniquement en anglais
- groupe de travail sur le kiwi, dirigé par la Nouvelle-Zélande assistée par l'Iran, travaillant uniquement en anglais.

57. Le Comité a invité les pays ayant soumis les derniers documents de projet à savoir l'Indonésie sur les échalotes ou ayant exprimé un intérêt pour le développement de nouvelles normes lors de cette session à savoir l'Inde sur le palmier dattier, à soumettre leurs propositions accompagnées de documents de projet avant la date limite imposée dans la lettre circulaire sur les « propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais », annexée à ce rapport, qui seront examinées lors de la 19<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

#### **EXAMEN DU MANDAT DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

58. La délégation du Japon, pays chargé de diriger le groupe de travail électronique pour la révision du mandat du CCFFV, a résumé les points de discussion essentiels et attiré l'attention du Comité sur les conclusions tirées dans la Partie IV du CX/FFV 14/18/11 et les révisions du mandat proposées à l'Annexe C dudit document.

59. Le Comité a envisagé de supprimer la référence à la CEE-ONU au point (b) du mandat, et a relevé plusieurs opinions concernant ce point, à savoir: le mandat devrait être harmonisé avec celui d'autres comités chargés d'autres produits ne faisant pas mention d'une organisation internationale en particulier; une référence générale à d'autres organisations internationales éviterait le chevauchement de normes et de textes associés tout en assurant la conformité à un modèle général; l'harmonisation des normes est essentielle afin de simplifier leur mise en œuvre au niveau national et de garantir les pratiques commerciales loyales.

60. L'observateur de la CEE-ONU a déclaré que, même si cette organisation n'était plus nommément citée aux Termes de référence du CCFFV, la CEE-ONU maintiendrait son engagement, non seulement pour éviter le chevauchement des travaux, mais aussi pour encourager la coopération positive et proactive, dans une volonté d'améliorer la prestation du service et de permettre un enrichissement mutuel à partir des expériences et des points forts de chaque organisation. L'observateur a aussi précisé que la CEE-ONU faisait partie du système des Nations unies, et qu'elle accueillait favorablement et équitablement les contributions à ses normes de la part de tout état membre de l'ONU intéressé. L'utilisation des normes de la CEE-ONU est un choix volontaire et il arrive que certains pays (tels que la Russie, l'Ukraine ou d'autres) ou groupes de pays (tels que l'Union européenne) fassent référence à ces normes ou les reprennent dans leurs législations ou réglementations.

#### **Conclusion**

61. Le Comité a accepté de retirer la référence à la CEE-ONU de ses termes de référence et a modifié le point relatif à la coopération avec les autres organisations internationales pour éviter les chevauchements lors du processus d'élaboration des normes.

62. Le Comité a accepté de soumettre le mandat révisé à la Commission du Codex Alimentarius par l'intermédiaire du Comité des principes généraux en vue de leur adoption (annexe IX).

#### **PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

63. Le Comité a signalé que ce point figure à l'ordre du jour de ses activités depuis plusieurs sessions et donné son avis sur les points suivants par rapport à la nécessité d'une norme-cadre pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais: la norme-cadre contribuerait à identifier les exigences de qualité qui devraient être couvertes par les normes Codex sur les fruits et légumes frais afin de faciliter la procédure de mise au point de normes et garantir des pratiques commerciales équitables; la norme-cadre devrait refléter les pratiques agricoles, industrielles et commerciales courantes sans constituer un obstacle aux futures innovations éventuelles; la norme-cadre actuelle contient des dispositions réglementaires quant à la terminologie à employer et aux dispositions à respecter, ce qui a retardé l'achèvement de normes dans le passé, de sorte qu'elle devrait être abrégée, simplifiée et/ou remplacée pour inclure des dispositions générales et flexibles; la norme-cadre devrait fournir un modèle et un langage communs pour simplifier la mise en œuvre des normes Codex; la norme-cadre devrait s'inspirer des normes générales proposées par d'autres organisations internationales en vue de favoriser l'harmonisation de normes internationales; la norme-cadre devrait refléter les pratiques industrielles et commerciales qui prévalent dans le monde et les appliquer dans une perspective et un langage communs; la norme-cadre ne devrait pas être trop détaillée afin de permettre l'inclusion de dispositions particulières à une denrée donnée; elle devrait également inclure un glossaire terminologique susceptible de simplifier l'interprétation des termes/dispositions des normes Codex sur les fruits et légumes frais.

64. Le Comité a aussi signalé que la structure actuelle des normes Codex sur les fruits et légumes frais est conforme à la norme-cadre de la CEE-ONU quant aux dispositions concernant la qualité, ainsi qu'à la présentation-type des normes sur les produits du Codex s'agissant des dispositions en matière d'innocuité, selon les recommandations de la Commission et conformément aux termes de référence du CCFFV de coopération avec d'autres organisations chargées de normes, le tout ayant pour objet d'éviter les chevauchements de travaux et de s'assurer que les normes s'ajustent à un même modèle général.

<sup>16</sup> CX/FFV 14/18/11; CRD 4 (Mexique).

<sup>17</sup> REP12/FFV Annexe VII; CX/FFV 14/18/12 (observations en réponse à la CL 2012/29-FFV – Australie, Colombie, Kenya et É-Unis); CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Philippines); CRD 7 (Chili); CRD 8 (Thaïlande).

65. Le Comité a fait observer que l'élaboration d'un glossaire avait déjà été envisagée lors de sessions précédentes et ensuite abandonnée après que l'existence de documents internationaux pertinents, ainsi que des travaux du CCFV sur la norme-cadre ait été constatée. L'utilité de ce genre de document n'étant d'ailleurs pas évidente, le Comité a estimé qu'il s'agissait-là d'un exercice long pouvant compliquer d'autant plus l'élaboration des normes<sup>18</sup>.

66. Le Comité a soulevé des questions essentielles à examiner concernant la norme-cadre et liées à ses principes et à sa nature même (déclaration liminaire): l'usage d'adjectifs dans les dispositions des normes Codex (par exemple, « pratiquement », « légèrement », etc.); le point d'application des normes (la nature périssable des produits frais et la nécessité d'établir des tolérances de qualité); les perspectives des méthodes de calibrage/dispositions concernant l'homogénéité du produit dans l'emballage (compte-tenu de la nécessité, dans les pays en développement, de mettre en œuvre des réglementations nationales fondées sur des normes Codex); une exigence d'homogénéité quant à l'admission de mélanges de variétés ainsi que d'autres caractéristiques de qualité dans un même emballage (prise en compte de nouvelles technologies d'emballage et définition/application du mot: « emballage »); et dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, par rapport aux travaux en cours au sein du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA<sup>19</sup>).

### Conclusion

67. Pour aborder les questions susmentionnées ainsi que tout autre problème pertinent, le Comité a convenu de créer un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique. L'Allemagne participera également à la direction du projet et le groupe de travail électronique s'exprimera en langue anglaise uniquement conformément au mandat suivant:

Le groupe de travail électronique analysera ce qu'il conviendrait de modifier dans le projet de norme-cadre pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais et proposera ses modifications basées sur:

- la déclaration liminaire par rapport à la nature du produit;
- le degré d'application de la norme (tolérances de qualité);
- les dispositions concernant le calibrage;
- les exigences d'homogénéité;
- le traitement à donner aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais; et
- la nécessité d'élaborer un glossaire.

Pour ce faire, le groupe de travail électronique tiendra compte du *cadre du Codex Alimentarius sur les normes de produits* (cité au Manuel de procédure), de la norme-cadre pour les normes CEE concernant les fruits et légumes frais, et d'autres modèles développés par d'autres organisations internationales.

68. Le Comité a indiqué que le projet de norme-cadre actuel serait joint au compte-rendu de cette session (Annexe X) et qu'il constituerait, avec le document contenant les recommandations et propositions du groupe de travail électronique, les documents de travail pour la discussion sur la norme-cadre, lors de la 19<sup>e</sup> session du CCFV.

69. Le Comité a également signalé que le secrétariat du Codex fournirait les documents utiles au groupe de travail électronique (dont le document concernant le point d'application des normes Codex sur les fruits et légumes frais, y compris les tolérances de qualité aux points de contrôle à l'importation et l'exportation (CX/FFV 11/16/10), présenté lors de la 16<sup>e</sup> session du CCFV (Mai 2011)).

### AUTRES QUESTIONS (point 11 de l'ordre du jour)

70. Le Comité a constaté qu'il ne restait pas d'autres points à traiter.

### DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 12 de l'ordre du jour)

71. Le Comité a noté l'aimable proposition de la délégation d'Afrique du Sud d'accueillir la prochaine session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Le président du Comité a remercié l'Afrique du Sud de sa proposition et exprimé sa volonté d'examiner la possibilité d'organiser la prochaine session du Comité en Afrique du Sud. Le président a précisé que les gouvernements du Mexique et de l'Afrique du Sud resteraient en contact pour entamer les pourparlers à ce sujet.

72. Le Comité a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius était favorable aux arrangements d'accueil en partenariat et que l'activité 3.1.2 du Plan Stratégique 2014-2019 visait à encourager des initiatives telles que l'accueil conjoint de comités, afin d'encourager une participation plus effective des pays en développement aux travaux du Codex.

73. Le Comité a été informé que la 19<sup>e</sup> session du Comité sur les fruits et légumes frais aurait lieu dans 18 mois environ. La date et lieu exacts seront fixés par le gouvernement du pays d'accueil en accord avec le secrétariat du Codex.

<sup>18</sup> ALINORM 95/35, paragraphe 108, ALINORM 10/33/35 110.

<sup>19</sup> REP13/FA, paragraphes 79-85

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet  | Étape | Mesures à prendre par:   | Document de référence<br>REP14/FFV               |
|--|-------|--|--|
| Projet de norme pour les fruits de la passion  | 8     | Gouvernements<br>37 <sup>e</sup> session du CCA  | Par. 35<br>et Annexe II                          |
| Avant-projet de norme pour le durian   | 5/8   |  | Par. 39<br>et Annexe III                         |
| Avant-projet de norme pour l'okra  | 5/8   |  | Par. 43<br>et Annexe IV                          |
| Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation                         | 1/2/3 | 37 <sup>e</sup> session du CCA<br>Groupe de travail électronique<br>(Inde et France)<br>Gouvernements<br>19 <sup>e</sup> session du CCFV           | Par. 53<br>et Annexe V                           |
| Avant-projet de norme pour les aulx  | 1/2/3 | 37 <sup>e</sup> session du CCA<br>Groupe de travail électronique<br>(Mexique)<br>Gouvernements<br>19 <sup>e</sup> session du CCFV                  | Par. 56<br>et Annexe VI                          |
| Avant-projet de norme pour les aubergines  | 1/2/3 | 37 <sup>e</sup> session du CCA<br>Groupe de travail électronique<br>(Inde)<br>Gouvernements<br>19 <sup>e</sup> session du CCFV                     | Par. 56<br>et Annexe VII                         |
| Avant-projet de norme pour les kiwis   | 1/2/3 | 37 <sup>e</sup> session du CCA<br>Groupe de travail électronique<br>(Nouvelle-Zélande et Iran)<br>Gouvernements<br>19 <sup>e</sup> session du CCFV | Par. 56<br>et Annexe VIII                        |
| Critères de maturité dans la norme pour les raisins de table (CODEX STAN 255-2007)     | ---   | ---  | Par. 48  |
| Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais                       | ---   | Gouvernements<br>19 <sup>e</sup> session du CCFV   | ALINORM 10/33/35, par. 121<br>REP14/FFV, par. 57 |
| Examen du mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais                    | ---   | 28 <sup>e</sup> session du CCGP<br>37 <sup>e</sup> session du CCA  | Par. 61-62<br>et Annexe IX                       |
| Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais | ---   | 19 <sup>e</sup> session du CCFV  | Par. 67-68<br>et Annexe X                        |

**ANNEXE I****LISTE DES PARTICIPANTS****Président: MR ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA**

Director General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de  
 Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 Estado de México  
 C.P. 53950  
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201  
 E-mail: [alberto.esteban@economia.gob.mx](mailto:alberto.esteban@economia.gob.mx)

**Co-président: MR PISAN PONGSAPITCH**

Deputy Secretary General  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Rd., Ladyao,  
 Chatuchak Bangkok 10900 THAILAND  
 Tel: +66 2 561 3707  
 Fax: +662 561 3712  
 E-mail: [pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)

**Assistant du Président: SR JESUS LUCATERO DIAZ**

Director de Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de  
 Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 Estado de México  
 C.P. 53950  
 Tel: 57 29 93 00 Ext. 43216  
 E-mail: [jesus.lucatero@economia.gob.mx](mailto:jesus.lucatero@economia.gob.mx)

**ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA****DR KOUDRITOUFIK**

Premier Secrétaire  
 Ambassade d'Algérie à Kuala Lumpur  
 05 Jalan Mesra off Jalan Damai, Kuala Lumpur MALAISIE  
 Tel: +60 173831 694  
 E-mail: [toufik@algerianembassy.org.my](mailto:toufik@algerianembassy.org.my)

**ARGENTINA / ARGENTINE****SILVIA ELDA SANTOS**

Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas Servicio  
 Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria AVDA.  
 Paseo Colón 367 CABA-Buenos Aires ARGENTINA  
 Tel: 005411-41215293  
 E-mail: [ssantos@senasa@gov.ar](mailto:ssantos@senasa@gov.ar)

**AUSTRALIA / AUSTRALIE****DR ROBERT SOLOMON**

Director, Food Regulation Policy  
 Australian Government Department of Agriculture  
 GPO Box 858 Canberra ACT 2601 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 5945  
 E-mail: [Rob.solomon@daff.gov.au](mailto:Rob.solomon@daff.gov.au)

**BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN****MS KINLAYTSHERING**

Chief Horticulture Officer  
 Horticulture Division, Department of Agriculture, Ministry of  
 Agriculture and Forests  
 P.O. Box No.392  
 Tel: 00975-2-336946,00975-17757240  
 E-mail: [kinlaytshering@moa.gov.bt](mailto:kinlaytshering@moa.gov.bt), [kinlay\\_rc@yahoo.com](mailto:kinlay_rc@yahoo.com)

**MR PEMTSHERING**

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of  
 Agriculture and Forests  
 Tel: 074 81203  
 Fax: 074 81210  
 E-mail: [pem@yahoo.com](mailto:pem@yahoo.com)

**MR RABTEN**

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (Plant) Ministry of Agriculture and Forests  
 Tel: +975-17550904/04-571126  
 Fax: 04-571126  
 E-mail: [rebtenla@gmail.com](mailto:rebtenla@gmail.com)

**MS RINCHEDEMA**

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of Agriculture and Forests  
 Tel: +975-17518353  
 Fax: 02-328353  
 E-mail: [rindemlorji@gmail.com](mailto:rindemlorji@gmail.com)

**MS SONAMCHODEN**

Sr. Regulatory and Quarantine Inspector (food) Ministry of Agriculture and Forests  
 Tel: 0097517649691  
 Fax: 02327032  
 E-mail: [somchoxiz@yahoo.com](mailto:somchoxiz@yahoo.com)

**CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN****MR ZOO MARTIN PAUL**

Inspecteur désétablissements classés  
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du développement Technologique  
 Division du Développement de la Qualité  
 Cellule des stratégies de normalisation  
 Tel: +237 9996 4623  
 E-mail: [martinpaulzoo@yahoo.fr](mailto:martinpaulzoo@yahoo.fr)

**MR NKANDI HERRMANN**

Inspecteur phytosanitaire  
 Ministère de l'agriculture et de développement rural  
 Direction de la réglementation et du contrôle de qualité  
 Tel: +237 998087  
 E-mail: [nkandihermann@yahoo.fr](mailto:nkandihermann@yahoo.fr)

**MR AKOA ZANG MOISE**

Chef de la Cellule des Normes et  
 Ministère du Commerce  
 BP 20342 y de Cameroun  
 Tel: 00 237 2222 0479  
 Fax: 00 237 2222 0479  
 E-mail: [akoazangmt@yahoo.fr](mailto:akoazangmt@yahoo.fr)

**CANADA / CANADÁ****MR KEVIN SMITH**

National Manager  
 Fruit and Vegetable Standards Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road, Ottawa, ON, K1A 0Y9 CANADA  
 Tel: 613-773-6282  
 Fax: 613-773-6225  
 E-mail: [Kevin.Smith@inspection.gc.ca](mailto:Kevin.Smith@inspection.gc.ca)

**CHINA / CHINE****MR HONGYI WANG**

Senior Agronomist  
 Inspection and Quarantine Technology Center  
 Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R. China  
 No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R. CHINA  
 Tel: 0592-3269911  
 Fax: 0592-3269920  
 E-mail: [why208@163.com](mailto:why208@163.com)

**MR DUNMINGXU**

Senior Engineer  
 Xiamen entry-exit inspection and quarantine bureau of P.R. China  
 No 2165, Hai-cang Jian-gang Road, Xiamen, Fujian, P.R. CHINA  
 Tel: 0592-3269935  
 Fax: 0592-3269934  
 E-mail: [xudm@xmcic.gov.cn](mailto:xudm@xmcic.gov.cn)

**CHILE / CHILI****CLAUDIA ESPINOZA CAYULEN**

Servicio Agrícola, Ganadero  
 División Asuntos Internacionales  
 Subdepto. Negociaciones Internacionales  
 Tel: +(56-2) 23451214  
 Fax: +(56-2) 23451578  
 E-mail: [Claudia.epinoza@sag.gob.cl](mailto:Claudia.epinoza@sag.gob.cl)

**COLOMBIA / COLOMBIE****XIMENA ASTRID VALDIVIESO RIVERA**

Segundo Secretario de Relaciones Exteriores encargada de las funciones consulares en la Embajada de la República de Colombia ante el Reino de Tailandia  
 Tel: 66-21688715  
 E-mail: [Ximena.valdivieso@concelleria.gov.co](mailto:Ximena.valdivieso@concelleria.gov.co)

**EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA****MS BARBARA MORETTI**

Administration for Codex Alimentarius  
 Multilateral International Relations  
 European Commission  
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)  
 B – 1049 Brussels  
 Tel: +32 229-92362  
 E-mail: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

**MS ELLA STRICKLAND**

Head of Unit  
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)  
 B – 1049 Brussels  
 Tel: +32 229-93030  
 E-mail: [ella.strickland@ec.europa.eu](mailto:ella.strickland@ec.europa.eu)



**FRANCE / FRANCIA****MISS CATHERINE BALLANDRAS**

Inspectrice  
DGCCRF  
59 Bd Vincent Auriol 75013 Paris FRANCE  
Tel: 0033 144 97 2854  
E-mail: [Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA****MR CHRISTINE HERMENING**

Administrator  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstr. 1 D-53123 Bonn GERMANY  
Tel: +49 (0) 228-99 529 4484  
Fax: +49 (0) 228-99 529 4965  
E-mail: [christine.hermenning@bmel.bund.de](mailto:christine.hermenning@bmel.bund.de)

**MS ULRIKE BICKELMANN**

Head of Division  
Control procedures plant products, marketing standards  
Federal Office for Agriculture and Food  
Deichmanns Aue 29 D-53179 Bonn GERMANY  
Tel: +49 (0) 228 6845 3357  
Fax: +49 228 6845 3945  
E-mail: [ulrike.bickelmann@ble.de](mailto:ulrike.bickelmann@ble.de)

**GHANA****MS JOCELYN LAMPTEY**

Head of Department, Food Enforcement  
Food and Drugs Authority  
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA  
Tel: +233 244 563 764  
E-mail: [nakoshie@yahoo.com](mailto:nakoshie@yahoo.com)  
[jocelyn.Lamptey@fdaghana.gov.gh](mailto:jocelyn.Lamptey@fdaghana.gov.gh)

**MR RODERICK DADDEY-ADJEI**

Regional Officer, Volta  
Food and Drugs Authority  
P.O. Box CT 2783, ACCRA GHANA  
Tel: +233 244 339 630  
E-mail: [roddivik@yahoo.com](mailto:roddivik@yahoo.com)

**DR NIILANTE AMISSAH**

Lecturer  
Department of Family and Consumer Sciences  
University of Ghana  
P.O. Box LG 91  
Accra, Ghana  
Tel: +233 20 428 2565  
Fax: +233 26 5791016  
E-mail: [niilante@gmail.com](mailto:niilante@gmail.com), [niamissah@ug.edu.gh](mailto:niamissah@ug.edu.gh)

**GREECE / GRÈCE / GRECIA****ANTONIO ATAZ**

Administrator  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175, BE 1048 Brussels, BELGIUM  
Tel: +32 2 281 49 64  
Fax: +32 2 281 61 98  
E-mail: [antonio.ataz@consilium.europa.eu](mailto:antonio.ataz@consilium.europa.eu)

**MS CHRYSOULA PAPADIMITRIOU**

Agronomist, Head of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin  
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic  
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE  
Tel: +30 210 2124286  
E-mail: [ax2u127@minagric.gr](mailto:ax2u127@minagric.gr)

**MS THEODORAKARAMPELA**

Agronomist, Employee of the Department of Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin, Directorate of Processing, Standardisation and Quality Control of Products of Plant Origin  
Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic  
Acharnon 2, 10176 Athens, GREECE  
Tel: +30 210 2124349  
E-mail: [ax2u039@minagric.gr](mailto:ax2u039@minagric.gr)

**INDIA / INDE****DR SURESH KUMAR MALHOTRA**

Horticulture Commissioner  
Ministry of Agriculture and Cooperation  
Govt. of India  
Room No.238, Krishi Bhawan, New Delhi-110001  
Tel: 011-23381012  
E-mail: [hortcommissioner@gmail.com](mailto:hortcommissioner@gmail.com)

**DR SURESH CHANDERKHURANA**

Deputy Agriculture Marketing Adviser  
Directorate of marketing & Inspection, Ministry of Agriculture  
Govt. of India  
CGO Complex, NH IV, Faridabad-121001  
Tel: +91 0129 2416568  
E-mail: [khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

**SHRI DEVENDRA PRASAD**

Assistant General Manager  
Agriculture & Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)  
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India  
3<sup>rd</sup> Floor, NCU Auditorium Building  
3, Siri Institutional Area, August KrantiMarg, Opp. Asian Games Village HuasKhas, New Delhi-110016  
Tel: (+91) 1126534175  
E-mail: [dprasad@apeda.gov.in](mailto:dprasad@apeda.gov.in)

**SHRI PARMODSIWACH**

Assistant Director (Tech.), Export Inspection Council of India (EIC)

Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India  
3<sup>rd</sup> Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai Singh Road, New Delhi-110001  
Tel: 011-23748189  
E-mail: [tech5@eicindia.gov.in](mailto:tech5@eicindia.gov.in)

**IRAN / IRÁN****MRS NADIA AHMADI**

Secretary of national codex committee of CCFV  
Iran Institute of Standard & Industrial Research of Iran (ISIRI)  
Tel: +98(26) 32802130  
Fax: +98(26) 32803889  
E-mail: [nady.ahmadi@yahoo.com](mailto:nady.ahmadi@yahoo.com)

**ITALY / ITALIE / ITALIA****CIRO IMPAGNATIELLO**

Codex contact point  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
VIA XX Settembre, 20 00187 Roma, Italy  
Tel: +39 06 4665 4058  
E-mail: [c.impagnatiello@mpaaf.gov.it](mailto:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it)

**JAMAICA / JAMAÏQUE****JULIET GOLDSMITH**

Manager, Pest Risk Analyst  
Ministry of Agriculture and Fisheries, Jamaica  
Tel: 1 876 977 7160  
E-mail: [jvgoldsmith@moa.gov.jm](mailto:jvgoldsmith@moa.gov.jm)

**JAPAN / JAPON / JAPÓN****MR MAKOTO SAKASHITA**

Associate Director  
Food Safety and Consumer Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [makoto\\_sakashita@nm.maff.go.jp](mailto:makoto_sakashita@nm.maff.go.jp)  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**MS NAOKO TAKAHATA**

Technical Officer  
Food Safety and Consumer Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8950 JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [naoko\\_takahata@nm.maff.go.jp](mailto:naoko_takahata@nm.maff.go.jp)

**KENYA****KIMWELLE PETER MUNYANO**

Assistant Director Agriculture  
Pest Control Products Board  
Box 13794-80100 Nairobi KENYA  
Tel: +254722330833  
E-mail: [pmkimwelle@yahoo.com](mailto:pmkimwelle@yahoo.com)

**JOSIAH M. SYANDA**

Quality Assurance Inspector  
Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)  
Po Box 49592 00100 Nairobi KENYA  
Tel: +254724567873  
E-mail: [jsyanda@kephis.org](mailto:jsyanda@kephis.org)

**ANNE WNJOROGE**

Horticulturist  
State Department of Agriculture  
PO Box 30028-00100 Nairobi KENYA  
Tel: +254 722825365  
E-mail: [wanjarogen@yahoo.com](mailto:wanjarogen@yahoo.com)

**LIBYA / LIBYE / LIBIA****MR AREF MARWAN**

Head of Libyan codex committee for fresh fruits and vegetables and their products  
Libyan National Centre for Standardization and Metrology  
Tripoli LIBYA  
Tel: 00218 21 463 0884  
Fax: 00218 21 463 0885  
E-mail: [a.marwan@fdsc.uot.edu.ly](mailto:a.marwan@fdsc.uot.edu.ly)

**LUXEMBOURG / LUXEMBURGO****FRANÇOIS KRAUS**

Administration of the technical services of agriculture –  
Horticulture department  
Ministry of Agriculture  
P.O.1904, L-1019-Luxembourg, Grand-Duchy of  
Luxembourg  
Tel: 45 71 72 230  
E-mail: [francois.kraus@asta.etat.lu](mailto:francois.kraus@asta.etat.lu)

**MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA****MRS NORMA OTHMAN**

Dept. of Agriculture  
Level 10, Wisma Tani  
No: 30, Persiaran Perdana, 62624 Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603 8870 3412  
Fax: +603 88888319  
E-mail: [norma@doa.gov.my](mailto:norma@doa.gov.my)

**MR ISHAK ABAS**

FAMA Point Building, Lot 17304, Jin Persiaran I  
Bandar Baru Selayang, 68100  
Batu Caves, Selangor, Malaysia  
Tel: +603 612 64000  
Fax: +603 612 02064  
E-mail: [ishak@fama.gov.my](mailto:ishak@fama.gov.my)

**MR RAZALI MUSTAFFA**

MARDI Postharvest Handling Program  
Horticulture Research Centre MARDI,  
Persiaran MARDI-UPM, 43400 Serdang, Selangor, Malaysia  
Tel: +603 894 37522  
Fax: +603 894 31013  
E-mail: [razally.mardi@1govuc.gov.my](mailto:razally.mardi@1govuc.gov.my)  
[razally@mardi.gov.my](mailto:razally@mardi.gov.my)

**KHAZANA IBRAHIM**

Dept. of Agriculture, Level 10, WismaTani  
No. 30 Persiaran Perdana, 62624  
Putrajaya Malaysia  
Tel: +603 8870 3411  
Fax: +603 8888 8319  
E-mail: [unazana@doa.gov.my](mailto:unazana@doa.gov.my)

**SITI MARIAM ABD GHANI**

FAMA Headquarters, SAP Building  
PataranTempler, B.B. Seiyang 68100  
Batucaves, Selangor  
Tel: 603 6126 4035  
Fax: 603 6120 2064  
E-mail: [siti\\_mariam@fama.gov.my](mailto:siti_mariam@fama.gov.my)

**MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO****GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRIGUEZ**

Subdirectora de Normas/DGFA/Subsecretaría de Agricultura  
Tel: 00+52+38711000 ext 40231  
E-mail: [gjimenez.dgvydt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dgvydt@sagarpa.gob.mx)

**JORGE A. ZEGBE**

Investigador / Instituto Nacional de Investigaciones  
Forestales, Agrícolas y Pecuarias  
Tel: (55) 478 985 0198 ext 309  
Fax: (55) 478 985 0363  
E-mail: [jzegbe@yahoo.com](mailto:jzegbe@yahoo.com)

**MANUEL REVELES HERNANDEZ**

Investigador/Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,  
Agrícolas y Pecuarias  
Tel: (55) 478 985 0198 ext 307  
Fax: (55) 478 985 0363  
E-mail: [mreveles@zacatecas.inifap.gob.mx](mailto:mreveles@zacatecas.inifap.gob.mx)

**MOROCCO / MAROC / MARRUECOS****LAAOUANE LAHBIB**

Délégué Principal EACCE Agadir Maroc  
Tel: 212 528834496  
Fax: 212 528338914  
E-mail: [laaouanelahbib@gmail.com](mailto:laaouanelahbib@gmail.com)  
[laaouane@eacce.org.ma](mailto:laaouane@eacce.org.ma)

**NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS****DAPHNE DERNISON**

Agricultural Counselor for Thailand and Vietnam/  
Embassy of the Kingdom of the Netherlands  
Daeha Office Tower, 6<sup>th</sup> Floor 360 Kim Ma Street, Ba Dinh  
District, Ha Noi, Viet Nam  
Tel: +84438315650  
Fax: +844 38315605  
E-mail: [daphne.dernison@minbuza.nl](mailto:daphne.dernison@minbuza.nl)

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /  
NUEVA ZELANDIA****KAREN SPARROW**

Manager Plant Exports  
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 8940510  
Fax: +64 4 894 0733  
E-mail: [Karen.sparrow@mpi.govt.nz](mailto:Karen.sparrow@mpi.govt.nz)

**PHIL FAWCET**

Principal Adviser International Standards,  
Office of the Competent Authority,  
Ministry for Primary Industries, NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2656  
E-mail: [phil.fawcet@mpi.govt.nz](mailto:phil.fawcet@mpi.govt.nz)

**CATHERINE RICHARDSON**

Quality Manager  
Zespri International Ltd., NEW ZEALAND  
Tel: +64 7 572 7626  
Fax: + 64 7 574 8031  
E-mail: [Catherine.richardson@zespri.com](mailto:Catherine.richardson@zespri.com)

**NIGERIA / NIGÉRIA****MRS VICTORIA OLADUNNI ATUNBI**

Deputy Director  
Nigeria Agricultural Quarantine Service  
Enugu House, Plot 81, Ralph Shodeinde Street, CBD, Abuja  
Tel: +2348023344616  
Fax: +2348084048961  
E-mail: [voatunbi@yahoo.com](mailto:voatunbi@yahoo.com)

**PAPUA NEW GUINEA / PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE  
PAPUA NUEVA GUINEA****MR MARK WORINU**

Divisional Manager - Research, Policy & Communication  
Fresh Produce Development Agency  
P O Box 958, Eastern Highlands Province, Goroka, Papua  
New Guinea  
Tel: (675) 532 3356/ 532 3362  
E-mail: [mark.worinu@fpda.com.pg](mailto:mark.worinu@fpda.com.pg), [worinu@yahoo.com](mailto:worinu@yahoo.com)

**PARAGUAY****MISS CARMEN VIVIANA PINTOS CORTESSI**

Jefa de Departamento de calidad e Inocuidad de Productos Vegetales  
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)  
 Luis Alberto de Herrera y Yegros  
 Tel: 595981210314-595971978078  
 E-mail: [vivi-pintos@hotmail.com](mailto:vivi-pintos@hotmail.com)  
[Viviana.pintos@senare.gov.py](mailto:Viviana.pintos@senare.gov.py)

**REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE CORÉE / REPÚBLICA DE COREA****DR JI GANG KIM**

Senior Research Scientist National Institute of Horticultural and Herbal Science, Rural Development Administration  
 CheonCheon-Ro 203, Jangan-Gu Suwon 440-706  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-31-240-3650  
 Fax: 82-31-240-3668  
 E-mail: [Kjg3@korea.kr](mailto:Kjg3@korea.kr)

**MR EUNG-GU LEE**

Researcher  
 Experiment & Research institute, NAQS, MAF  
 5-3, Nammyeon, Gimcheon-si.Gyeonsangbuk-do 740-881  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-54-429-7722  
 Fax: 82-54-429-7729  
 E-mail: [2eung9@korea.kr](mailto:2eung9@korea.kr)

**MISS HANNA BAEG**

Researcher  
 Korea Food Research Institute  
 Division of Analysis and Standardization / Food Certification Center  
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 463-746, REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-31-780-9048  
 Fax: 82-31-780-9154  
 E-mail: [gorgkssk0@naver.com](mailto:gorgkssk0@naver.com)

**RWANDA****MR BIZIMUNGUSHUKURU**

National Quality Expert  
 Land O'lakes Inc. International Development  
 P.O.Box 569 Kigali, RWANDA  
 Tel: +250788302255  
 E-mail: [shukurb@yahoo.com](mailto:shukurb@yahoo.com)

**SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA****MR MOOKETSI MOSOME**

Divisional Manager: Agronomy and Vegetables  
 Directorate: Food Safety and Quality Assurance  
 Private Bagx343, Prefovia, 0001  
 Harvest House, Room 134, 30 Hamilton Street, Arcadia  
 Tel: +27 319 6334  
 Fax: +27 319 6035/6255  
 E-mail: [mooketsimo@dqff.gov.za](mailto:mooketsimo@dqff.gov.za)

**SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA****PATRICIA SÁNCHEZ PACHECO**

Head of Market Research and Analysis  
 Economic and Commercial Office  
 26th Floor Serm-Mit Tower, 159 Sukhumvit 2 Rd.,  
 Bangkok 10110 Thailand  
 Tel: +662 258 9020-1  
 Fax: +662 258 9990  
 E-mail: [Bangkok@comercio.mineco.es](mailto:Bangkok@comercio.mineco.es)

**SUDAN / SOUDAN / SUDÁN****BADERLDINELSHAIKH MOHAMED ELHASSAN**

Director of Horticulture  
 Ministry of Agriculture & Irrigation  
 Khartoum-Elmogran Street SUDAN  
 Tel: +249912429712  
 E-mail: [aburoza961@hotmail.com](mailto:aburoza961@hotmail.com)

**KAHIL S. YOUSIF**

Lecturer at Al Zaiem Al Azhari University  
 Faculty of Agriculture  
 Tel: +0912423512  
 E-mail: [kahilsbali@yahoo.com](mailto:kahilsbali@yahoo.com)

**KHALID LBRAHIM**

Tel: 0912280378  
 E-mail: [khalid19712008@hotmail.com](mailto:khalid19712008@hotmail.com)

**ABDELRAHMUN ALI**

Title: Inspector  
 Address: Ilherlourn Gamaa Street  
 Tel: +249912301351  
 E-mail: [aossy1996@yahoo.co.uk](mailto:aossy1996@yahoo.co.uk)

**SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA****MR MANUEL BOSS**

Scientific officer  
 Federal Office for Agriculture (FOAG)  
 Mattenhofstrasse 5  
 CH-3003 Bern, SWITZERLAND  
 Tel: +41 31 322 25 26  
 Fax: +41 31 322 26 34  
 E-mail: [manuel.boss@blw.admin.ch](mailto:manuel.boss@blw.admin.ch)

**THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA****MR SURAPHONGKOSIYACHINDA**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and Vegetable  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900  
 THAILAND  
 Tel: +662 561 2277 Ext.1415  
 Fax: +662 561 3357

**MRS ORATAISILAPANAPORN**

Advisor, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1415  
Fax: +662 561 3357

**MRS USABAMRUNGBHUET**

Senior Expert  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1440  
Fax: +662 561 3357, +662 561 3373  
E-mail: [usa@acfs.go.th](mailto:usa@acfs.go.th)

**MRS AMRACHINAPHUTI**

Senior Expert in Postharvest  
Department of Agriculture,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +66 892049006, +662-5796009  
E-mail: [amarachina@yahoo.com](mailto:amarachina@yahoo.com)

**MS CHARUWANBANGWAEK**

Senior Agriculture Scientist  
Department of Agriculture,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +66 29407322  
E-mail: [c\\_haruwan@yahoo.com](mailto:c_haruwan@yahoo.com)

**MR TANONGPORNPRADUPIAT**

Chief of Commodity Standard Promotion Group  
Department of Agricultural Extension  
2143/1 Phaholyothin Rd. Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +66 818140965  
Fax: +662 9551516  
E-mail: [thai1954@hotmail.com](mailto:thai1954@hotmail.com)

**MR PAIBOONWONGCHOTSATHIT**

Vice President  
Thai Fresh Fruit Traders and Exporters Association  
538 Grand Building 6 fl., Ratchadaphisek Rd. (Soi 26)  
Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 THAILAND  
Tel: +66 2 5414078-9  
Fax: +66 2 9925976  
E-mail: [pbnwagro@gmail.com](mailto:pbnwagro@gmail.com)

**MRS SASIWIMONTABYAM**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1412  
Fax: +662 561 3357, +662 561 3373  
E-mail: [sasiwimon@acfs.go.th](mailto:sasiwimon@acfs.go.th)

**MS KORWADEEPHONKLIANG**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1410  
E-mail: [korwadee@acfs.go.th](mailto:korwadee@acfs.go.th)

**MS KULPIPITHCHANBUEY**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900 THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1415  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [kulpipith@acfs.go.th](mailto:kulpipith@acfs.go.th)

**UNITED STATES OF AMERICA /  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE /  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**LAFOND DORIAN**

International Standards Coordinator  
AMS Fruit & Vegetable Programs  
Stop 0247: 1400 Independence Ave. SW Washington DC  
20205-0235 United States of America  
Tel: (202) 690 4944  
Fax: (202) 720 0016  
E-mail: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**DR KENNETH R. HINGA**

International Policy Analyst  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway, College Park, 1190 20740  
Tel: 240-462-1177  
E-mail: [Kenneth.hinga@fda.hhs.gov](mailto:Kenneth.hinga@fda.hhs.gov)

**LOWERY KENNETH**

International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
1400 Independence Ave SW, Room 4861 Washington, DC  
20250-3700  
Tel: +1 202 690 4042  
Fax: 1 202 720 3157  
E-mail: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**GUERRERO RAUL**

International Regulatory Strategies  
793 Ontare Road, Santa Barbara, CA, United States of  
America  
Tel: 805-898-1830  
Fax: 805-898-1830  
E-mail: [guerrero\\_raul\\_j@yahoo.com](mailto:guerrero_raul_j@yahoo.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS****UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE (UNECE)****MS VIRGINIA CRAM-MARTOS**

Director, Economic Cooperation, Trade, and Land  
Management Division  
United Nations, Palais des Nations,  
office 452, CH-1211 Geneva 10  
Tel: +41(0) 22 917 27 45  
Fax: +41(0) 22 917 00 37  
E-mail: [virginia.crem-martos@unece.org](mailto:virginia.crem-martos@unece.org)

**INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE (OIV)****DR JEAN-CLAUDE RUF**

Scientific Coordinator  
Head of Unit Enology, Safety and Health  
18, rue d'Aguesseau – F-75008 Paris  
Tel: +33 (0) 1 44 94 80 94  
Fax: +33 (0) 1 42 66 90 63  
E-mail: [jruf@oiv.int](mailto:jruf@oiv.int)

**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)****MR CSABA GASPAS**

Agricultural Policy Analyst  
Trade and Agriculture Directorate  
Tel: 33 (0) 145 24 95 53  
Fax: 33 (0) 144 3061 17  
E-mail: [csaba.gaspar@oecd.org](mailto:csaba.gaspar@oecd.org)

**MR MICHAEL RYAN**

Head of Unit  
Tel: 01 4524 8558  
E-mail: [Michael.ryan@oecd.org](mailto:Michael.ryan@oecd.org)

**FAO/WHO SECRETARIAT****MS BRISCO LÓPEZ GRACIA TERESA**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 52700  
Fax: +39 06 570 53057  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**MS ANNAMARIA BRUNO**

Senior Food standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 52700  
Fax: +39 06 570 53057  
E-mail: [Annamaria.bruno@fao.org](mailto:Annamaria.bruno@fao.org)

**MR KYOUNG MO KANG**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 52700  
Fax: +39 06 570 53057

**TECHNICAL SECRETARIAT****VIZUETH CHÁVEZ MICHELLE**

Subdirectora para la Atención a Organismos Internacionales de Normalización  
Dirección de Normalización Internacional  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43218  
E-mail: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

**TECHNICAL SUPPORT****JOSELYN RIZO OLGUIN**

Subdirectora de Gestión y Enlace de Normalización  
Metrológica y Proyectos Especiales  
Dirección de Normalización Internacional  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220  
E-mail: [josselyn.rizo@economia.gob.mx](mailto:josselyn.rizo@economia.gob.mx)

**ANA TERESA DE VELASCO CEPEDA**

Jefe de Departamento  
Dirección De Normalización Internacional  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220  
E-mail: [ana.develasco@economia.gob.mx](mailto:ana.develasco@economia.gob.mx)

**EMMANUEL HERNÁNDEZ GALVÁN**

Jefe de Departamento  
Dirección De Normalización Internacional  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43220  
E-mail: [emmanuel.hernandez@economia.gob.mx](mailto:emmanuel.hernandez@economia.gob.mx)

**MS JIRAPHAN XO. CHAROENYING**

General Administration Officer, Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1402  
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373  
E-mail: [jiraphan@acfs.go.th](mailto:jiraphan@acfs.go.th)

**MS NALINTHIP PEANEE**

Standards Officer, Senior Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1411  
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**MS CHUTIWAN JATUPORNPOONG**

Standards Officer, Professional Level  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 Ext.1414  
Fax:+662 561 3357,+662 561 3373  
E-mail: [chutiwan@acfs.go.th](mailto:chutiwan@acfs.go.th)

**ANNEXE II****PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS DE LA PASSION****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales de fruit de fruits de la passion des espèces grenadille / grenadille de montagne (*Passiflora ligularis* Juss), fruit de la passion pourpre / violet (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruit de la passion jaune (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) de la famille des Passiflorae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion destinées à la transformation industrielle.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ****2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fruits de la passion doivent être:

- entières;
- d'aspect frais;
- fermes;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- la tige / le pédoncule doit être présent. Pour les grenadilles, la tige doit être présente jusqu'au niveau du premier nœud;
- exemptes de dépressions superficielles – applicable aux grenadilles;
- exemptes de craquelures.

2.1.1 Les fruits de la passion doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité<sup>1</sup> satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des fruits de la passion doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

**2.2 CLASSIFICATION**

Les fruits de la passion sont classés en trois catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

**2.2.2 Catégorie I**

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts de l'épiderme, tels que des éraflures, la portion affectée ne devant pas dépasser 10 pour cent de la superficie totale du fruit;
- de légers défauts de coloration.

---

<sup>1</sup> La maturité des fruits de la passion peut être appréciée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée en examinant le contenu total de solides solubles et l'acidité titrable.



Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les fruits de la passion qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les fruits de la passion conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule;
- des défauts de l'épiderme tels que des éraflures ou d'une croûte liégeuse, la portion affectée ne devant pas dépasser 20 pour cent de la superficie totale du fruit;
- des défauts de coloration.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage de fruit de la fruits de la passion s'effectue selon le diamètre, le nombre de fruits ou le poids; ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsque tel est le cas, l'emballage doit être étiqueté en conséquence.

- (A) En cas de calibrage par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits dans chaque emballage.
- (B) En cas de calibrage par le diamètre, le calibre est déterminé en mesurant le diamètre sur la section équatoriale du fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

| Code de calibre | Diamètre (mm) |
|-----------------|---------------|
| A               | > 78          |
| B               | > 67 - 78     |
| C               | > 56 - 67     |
| D               | ≤ 56*         |

\* Le diamètre minimal de la grenadille est de 56 mm.

- (C) En cas de calibrage par poids, le calibre est déterminé par le poids individuel de chaque fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

| Code de calibre | Gamme de poids (g) |
|-----------------|--------------------|
| A               | > 139              |
| B               | > 128 - 139        |
| C               | > 122 - 128        |
| D               | > 106 - 122        |
| E               | > 83 - 106         |
| F               | ≥ 74 - 83          |

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits des fruits de la passion correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de la passion de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les fruits de la passion doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les fruits de la passion doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des fruits de la passion. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

#### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

##### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit comporter une étiquette indiquant le nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet / pourpre », « fruits de la passion jaune » et, le cas échéant, celui de la variété.

#### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

##### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

##### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet / pourpre », « fruits de la passionjaune », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

##### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre exprimé conformément à l'une des méthodes suivantes:
  - nombre de fruits par emballage,
  - code et gamme de calibre,
  - Gamme de calibre.
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

### 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes Généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

**ANNEXE III****AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés de durians issues des espèces Durian, de la famille des Bombacaceae, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des durians destinés à la transformation industrielle.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ****2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les durians doivent être:

- entiers, avec le pédoncule intact, le pédoncule peut être coupé;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>1</sup>;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de craquelures.

2.1.1 Les durians doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production afin de permettre au fruit d'atteindre un degré de maturité approprié.

Le développement et l'état des durians doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

**2.2 CLASSIFICATION**

Les durians sont classés en trois catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les durians de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Chaque fruit devra avoir au minimum quatre cavités fertiles.<sup>2</sup> Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

**2.2.2 Catégorie I**

Les durians de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Les épines devront être bien développées avec les pointes complètes. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

- Légers défauts de forme et doivent comporter au moins trois cavités fertiles;
- Légers défauts cicatrisés, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

<sup>1</sup> L'odeur âcre du produit n'est pas considéré comme étranger.

<sup>2</sup> **Cavité fertile:** la partie extérieure de la cavité du durian est visible et complètement pleine tout au long de la longueur du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les durians qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus avec des caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter des défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Défauts de forme et doivent comporter au moins deux cavités fertiles;

Défauts cicatrisés, la surface totale maximale affectée ne doit pas excéder 15 pour cent de la surface totale du fruit. Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des durians s'effectue selon le nombre de fruits ou le poids.

(A) En cas de calibrage par poids, le calibre est déterminé conformément au tableau suivant:

| Code de calibre | Poids (kg)  |
|-----------------|-------------|
| 1               | > 4,0       |
| 2               | > 3,0 – 4,0 |
| 3               | > 2,0 – 3,0 |
| 4               | > 1,0 – 2,0 |
| 5               | 0,5 – 1,0   |

(B) En cas de calibrage par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits dans chaque emballage

### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Dans chaque lot, cinq pour cent, en nombre ou en poids, de durians ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dans chaque lot, dix pour cent, en nombre ou en poids, de durians ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, vingt pour cent, en nombre ou en poids, de durians correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des durians de même variété et qualité. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

## 5.2 CONDITIONNEMENT

Les durians doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les durians doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des durians. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « durian », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

#### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou gamme de poids ou nombre de fruits par emballage);
- poids net (facultatif).

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes Généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

**ANNEXE IV****AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'OKRA****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales d'okra issues des variétés d'*Abelmoschus esculentus* L Moench, de la famille des Malvaceae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de l'okra destiné à la transformation industrielle.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ****2.1 CARATÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les okras doivent être:

- entiers, le pédoncule devra présenter une coupure nette;
- sains; d'aspect frais, ferme, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- d'aspect frais, propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses ou hautes températures;

2.1.1 Le développement et l'état des okras doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

**2.1.2 Critères de maturité**

Les okras doivent être suffisamment développés et avoir atteint une maturité appropriée.

**2.2 CLASSIFICATION**

Les okras sont classés en trois catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les okras de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

**2.2.2 Catégorie I**

Les okras de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme et de développement;
- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures et meurtrissures ne doivent pas excéder 2 pour cent de la surface totale du produit.

**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les okras qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les okras conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, de développement;
- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du produit;

- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures et meurtrissures, ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur de l'okra (en cm sans considérer le pédoncule).

Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

| Code de calibre | Longueur (cm) |
|-----------------|---------------|
| 1               | 2,0 – 4,0     |
| 2               | > 4,0 – 6,0   |
| 3               | > 6,0 – 8,0   |
| 4               | > 8,0 – 10,0  |
| 5               | > 10          |

### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre des okras correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des okras de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les okras doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>1</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Il est recommandé que les okras couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

<sup>1</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.



### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des okras. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES NON DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>2</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « okra », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

#### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code de calibre ou longueur maximale ou minimale en cm). Si le code de calibre est différent de celui qui figure dans le tableau, il doit être étiqueté en conséquence.

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes Généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>2</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

**ANNEXE V****DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION****Généralités**

La pomme de terre de conservation (*Solanum tuberosum*) est un tubercule riche en amidon de la famille Solanaceae. La pomme de terre de conservation provient de la région des Andes en Amérique du Sud et a été apparemment introduite en Europe au cours du seizième siècle. La pomme de terre de conservation est une culture de courte durée produisant un fort rendement par unité de temps et unité de surface. Elle produit des fleurs blanches, roses, rouges, bleues ou pourpres avec étamines jaunes. En général, les tubercules des variétés portant des fleurs blanches ont la peau également blanche, tandis que ceux appartenant à des variétés à fleurs colorées ont tendance à montrer une peau rosâtre. La principale espèce de *Solanum tuberosum* cultivée dans le monde entier est communément dénommée pomme de terre.

**1. L'objectif et le champ d'application de la norme**

Le présent travail a pour objet d'établir une norme mondiale visant à faciliter le commerce international des pommes de terre de consommation en définissant des dispositions essentielles de qualité.

Le champ d'action de ladite norme est la pomme de terre de conservation issue de variétés commerciales de *Solanum tuberosum*, qui devra être livrée fraîche aux consommateurs après conditionnement et emballage. En sont exclues les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

**2. Pertinence et actualité**

La pomme de terre de conservation est cultivée dans un grand nombre de régions du monde. Elle est commercialisée à échelle mondiale sans être limitée à aucune région en particulier, de là la nécessité d'élaborer une norme internationale pour en faciliter le commerce. Il est donc souhaitable d'établir des normes couvrant la qualité, l'hygiène et l'étiquetage du produit afin de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus.

**3. Principales questions à traiter**

La norme couvre toutes les dispositions normales d'une norme Codex pour les fruits et légumes frais. Les principaux aspects liés à la définition du produit, facteurs essentiels de qualité et les tolérances, le poids ou le calibre, et un étiquetage adéquat. Cela renforcera la sécurité de la nature et des caractéristiques du produit tout au long de la chaîne et minimisera les pratiques trompeuses.

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****Critère général**

L'élaboration d'une norme pour les pommes de terre de conservation serait bénéfique pour tous les pays et vise à assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Il est souhaitable que la qualité du produit réponde aux besoins du consommateur et aux caractéristiques minimales de sécurité sanitaire.

**Critères applicables aux produits****(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

D'après la FAO, la production et le commerce à l'échelle mondiale ont été variables. En 2010, la Chine était le pays possédant la plus vaste surface cultivée et reportant la plus importante production (74,8 millions de TMs), suivi par l'Inde, la Fédération russe, l'Ukraine, les États-Unis d'Amérique, l'Allemagne et la Pologne. Les chiffres de production et commerciaux recueillis au cours des trois dernières années figurent aux Annexes I et II, respectivement. Ces chiffres nous indiquent que la pomme de terre de conservation est produite et commercialisée dans le monde entier.

**(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Des normes nationales ont été développées par les pays, par exemple aux Philippines et en Inde.

Compte tenu du volume et de la valeur du commerce des pommes de terre de conservation, et le nombre de pays impliqués, il existe un potentiel important pour les obstacles au commerce.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

Comme la Chine, l'Inde, le Bangladesh, la France, la Belgique et plusieurs autres pays qui ont augmenté leur production, il y a un potentiel pour les pays à développer le commerce à l'avenir. La pomme de terre de conservation existe en bon nombre de variétés, calibres et coloration. Par conséquent, le développement d'une norme de qualité pour les pommes de terre de conservation contribuera à renforcer le commerce par l'identification des facteurs de qualité commune et de les harmoniser entre les régions, qui sont pertinentes pour la protection de la santé des consommateurs et la facilitation du commerce.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques de la pomme de terre de conservation, les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

Compte tenu de l'existence d'information technique et d'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional et international concernant certaines questions liées à la protection du consommateur et à l'encouragement du commerce, comme indiqué au point (b), des travaux complémentaires à l'origine d'une norme mondiale pour ce produit commercialisé à l'échelle mondiale seraient nécessaires pour en assurer le commerce équitable ainsi que pour protéger la santé des consommateurs. Le CCFFV offre un forum mondial pour ces travaux.

**(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Il n'y a pas de norme Codex du produit couvrant les facteurs essentiels de qualité spécifiques aux pommes de terre de conservation. La norme proposée abordera des questions relatives aux exigences minimales, aux catégories, au calibre, à la couleur, à l'homogénéité, à l'emballage etc. Les questions générales relatives à la sécurité alimentaire et à l'étiquetage seront abordées par renvoi aux textes pertinents du Codex en matière de sécurité sanitaire et d'étiquetage.

**(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Une seule norme suffirait pour comprendre toutes les variétés de pommes de terre de conservation commercialisées dans le monde.

**(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)**

Les normes internationales existantes qui pourraient être considérées dans le cadre de l'élaboration d'une Norme Codex pour les pommes de terre de conservation sont:

- la Norme CEE-ONU relative à la commercialisation et au contrôle de la qualité commerciale des pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation: 2011 FFV-52: Pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation-2011;
- le régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales pour les fruits et légumes: Brochure interprétative de l'OCDE sur les pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation; et
- l'ISO 2165: 1974. Guide pour l'emballage des pommes de terre de conservation (dernière version - 2008).

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La mise au point d'une norme Codex pour la pomme de terre de conservation est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international. Cette proposition s'inscrit dans l'Objectif Stratégique 1 – *Établir des normes alimentaires internationales qui abordent des questions actuelles et émergentes* et leur objectifs correspondants du Plan stratégique 2014-2019. La présente proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à définir les caractéristiques minimales de qualité pour les pommes de terre de conservation fraîches destinées à la consommation humaine, ceci de protéger la santé du consommateur et d'encourager l'équité dans le commerce des aliments.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Cette proposition pour l'élaboration d'une norme Codex pour la pomme de terre de consommation fait partie du mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

**7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune nécessité d'expertise scientifique n'est prévue dans ce cas.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures**

Les normes existantes de la CEE-ONU, de l'OCDE et ISO seraient à considérer lors de l'élaboration de la norme pour les pommes de terre de conservation, aussi bien que l'expertise disponible provenant d'autres pays importateurs/exportateurs impliqués dans la normalisation de la denrée dans le cadre du CCFFV.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux**

| <b>DATE</b>             | <b>PROCÉDURE</b>   |
|-------------------------|--|
| <b>CCFFV, 2014</b>      | <b>Inde</b> – Soumettre la proposition pour les pommes de terre de conservation.<br><b>CCFFV</b> – Accord pour le lancement de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les pommes de terre de conservation.  |
| <b>CCEXEC/CAC, 2014</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation du lancement de nouveaux travaux sur un avant-projet de Norme Codex pour les pommes de terre de conservation.<br><b>CAC</b> – Approbation de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un avant-projet de norme à discuter à l'étape 3.                            |
| <b>CCFFV, 2015</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse de l'avant-projet de norme à l'étape 4.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2016</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 5.<br><b>CAC</b> – Adoption à l'étape 5. Diffusion pour observations à l'étape 6.<br>Des efforts seront faits en vue de l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 en 2016, sur la base d'apports et d'ententes parmi les membres. |
| <b>CCFFV, 2017</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse du projet de norme à l'étape 7.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2017</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation pour adoption à l'étape 8.<br><b>CAC</b> – Recommandation d'adoption à l'étape 8 (Norme Codex pour les pommes de terre de conservation)  |

## Annexe I

**Production de pommes de terre de conservation**

Quantité (entonces métriques )

| <b>Pays</b>           | <b>2009</b>      | <b>2010</b>      | <b>2011</b>      |
|-----------------------|------------------|------------------|------------------|
| Chine                 | 73281890         | 74799084         | 88350220         |
| Inde                  | 34390900         | 36577300         | 42339400         |
| Fédération de Russie  | 0                | 0                | 32681500         |
| Ukraine               | 0                | 0                | 24248000         |
| États-Unis d'Amérique | 0                | 0                | 19361500         |
| Allemagne             | 11617500         | 10201900         | 11800000         |
| Bangladesh            | 5268000          | 7930000          | 8326390          |
| Pologne               | 0                | 0                | 8196700          |
| France                | 7174560          | 7216210          | 8016230          |
| Biélorussie           | 7124980          | 7831110          | 7721040          |
| Pays-Bas              | 7180980          | 6843530          | 7333470          |
| Royaume-Uni           | 0                | 0                | 6115000          |
| Iran                  | 4107630          | 4054490          | 4822140          |
| Turquie               | 0                | 0                | 4613070          |
| Égypte                | 3659280          | 3643220          | 4338430          |
| Canada                | 4581120          | 4421770          | 4168180          |
| Belgique              | 3296080          | 3455800          | 4128670          |
| Reste du monde        | 58717490         | 49986498         | 89883782         |
| <b>Total</b>          | <b>210400410</b> | <b>215960912</b> | <b>374333722</b> |

Source: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

## Annexe II

**Structure du commerce international de la pomme de terre de conservation**

Quantité (tonnes métriques)

| Pays importateur      | 2010               | 2011               | 2012              |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| Pays-Bas              | 1157069,88         | 1801648,72         | 1936623,17        |
| Belgique              | 1298903,17         | 1317737,72         | 1569195,09        |
| Fédération de Russie  | 641334,01          | 1428137,93         | 437453,76         |
| Allemagne             | 503274,90          | 577905,49          | 676033,53         |
| Espagne               | 721773,60          | 584331,64          | 637605,20         |
| Italie                | 634976,79          | 531857,73          | 594420,80         |
| Royaume-Uni           | 465039,57          | 239705,15          | 387348,85         |
| États-Unis d'Amérique | 692114,31          | 412562,88          | 281185,24         |
| France                | 385514,10          | 376802,90          | 369773,14         |
| Canada                | 222389,22          | 247691,78          | 303559,77         |
| Malaisie              | 124489,66          | 174022,43          | 181919,54         |
| Portugal              | 278039,65          | 251439,09          | 333765,49         |
| Reste du monde        | 2935974,60         | 4626745,24         | 2298429,00        |
| <b>Total</b>          | <b>10050893,46</b> | <b>10768939,98</b> | <b>9907402,58</b> |

Source: Données de l'UN Comtrade, fournies par les pays importateurs.

| Pays exportateurs     | 2010               | 2011               | 2012              |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| France                | 2716202,97         | 2422075,09         | 2624343,14        |
| Allemagne             | 1349660,37         | 1892126,60         | 2138548,69        |
| Pays-Bas              | 1130027,51         | 1164131,89         | 1034173,07        |
| États-Unis d'Amérique | 393874,44          | 410754,31          | 477246,50         |
| Égypte                | 371824,45          | 519302,34          | 322405,08         |
| Canada                | 739980,10          | 477476,58          | 300825,18         |
| Israël                | 297310,01          | 273600,15          | 223414,32         |
| Belgique              | 579965,26          | 553163,64          | 624366,09         |
| Espagne               | 225102,34          | 248954,33          | 298997,22         |
| Chine                 | 163813,95          | 263427,76          | 228589,48         |
| Royaume-Uni           | 219938,12          | 225276,55          | 145475,08         |
| Reste du monde        | 1862194,04         | 1318650,72         | 1589019,70        |
| <b>Total</b>          | <b>10050893,56</b> | <b>10768939,98</b> | <b>9907402,58</b> |

Source: Données de l'UN Comtrade, fournies par les pays exportateurs.

**ANNEXE VI****DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LES AULX****1. L'objectif et le champ d'application de la norme**

Cette norme a pour objectif d'établir des critères concernant la qualité des aulx et leur étiquetage approprié parmi d'autres points pertinents contribuant à protéger la santé du consommateur, en plus de faciliter le commerce international.

La norme vise les variétés et types commerciaux des bulbes issus d'*Allium sativum* L., destinés à être livrés à l'état frais<sup>1</sup> au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aulx destinés à la transformation industrielle.

**2. Pertinence et actualité**

La tendance mondiale vers la production des aulx s'est accrue au cours des dernières années, un phénomène que nous démontrons le tableau ci-dessous, fondé sur les comptes-rendus de la FAO pour la période comprise entre 2005 et 2011.

| <b>Année</b> | <b>Consommation mondiale des aulx en milliers de tonnes</b> |
|--------------|---|
| 2005         | 15066   |
| 2006         | 15323   |
| 2007         | 20085   |
| 2008         | 22790   |
| 2009         | 22010   |
| 2010         | 22593   |
| 2011         | 23770   |

L'ail figure parmi les espèces culinaires les plus populaires dans le monde entier. Très employé, notamment, dans la cuisine méditerranéenne et asiatique, l'ail est consommé aussi bien frais que traité, par exemple, en pâte, en lamelles, déshydraté, écrasé, etc. Le marché mondial de l'ail s'est accru au cours des dernières années, en raison de changements dans les habitudes de consommation. Aujourd'hui, les qualités prophylactiques et curatives de l'ail, considéré comme l'un des principaux ingrédients de la soi-disant « diète méditerranéenne », sont pleinement démontrées.

La consommation d'ail per capita à l'échelle mondiale s'est accrue, comme nous pouvons l'observer dans le tableau ci-dessous, reproduisant les données fournies par la FAO pour la période 2005-2011.

| <b>Année</b> | <b>Consommation per capita par jour (Kg/jour/personne)</b> |
|--------------|--|
| 2005         | 0,383  |
| 2006         | 0,389  |
| 2007         | 0,503  |
| 2008         | 0,564  |
| 2009         | 0,538  |
| 2010         | 0,545  |
| 2011         | 0,567  |

<sup>1</sup> L'ail frais inclut les produits qui ont subi un séchage de la pellicule extérieure du bulbe (cataphylle) ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïe, traditionnellement compris par les consommateurs comme l'ail « frais ». Ail entièrement déshydraté, la poudre d'ail et les produits qui ont subi un autre traitement ne relèvent pas du champ d'application de cette proposition.

La pertinence de la création d'une norme Codex pour l'ail s'appuie sur le fait que le Mexique défend actuellement ses intérêts dans la matière par l'intermédiaire du Comité national pour l'ail, un organisme constitué par tous les secteurs intéressés, eux-mêmes ayant souscrit à un engagement quant à la qualité du produit et possédant une expérience significative en matière d'exportation vers différents pays d'Amérique du Sud et d'Europe. Ils ont de plus bon nombre d'expériences ayant trait aux produits qui arrivent dans notre pays, lesquelles dans certains cas n'ont pas toujours été des plus positives, du fait de l'inexistence d'une réglementation internationale et de l'occurrence de concurrence déloyale, ainsi que du manque d'informations commerciales destinées aux consommateurs. Bien que le Mexique possède une norme de qualité pour l'ail, celle-ci n'est pas de nature contraignante, et le fait de ne pas disposer d'un critère homogène pour évaluer la qualité du produit au niveau international, comporte des inconvénients.

### 3. Principales questions à traiter

Les points à considérer parmi les plus importants ont trait à l'établissement de caractéristiques minimales de qualité, critères de maturité, définition de catégories de qualité, ainsi que de tolérances, en plus d'une section consacrée au marquage ou étiquetage du produit.

### 4. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*

#### Critère général

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

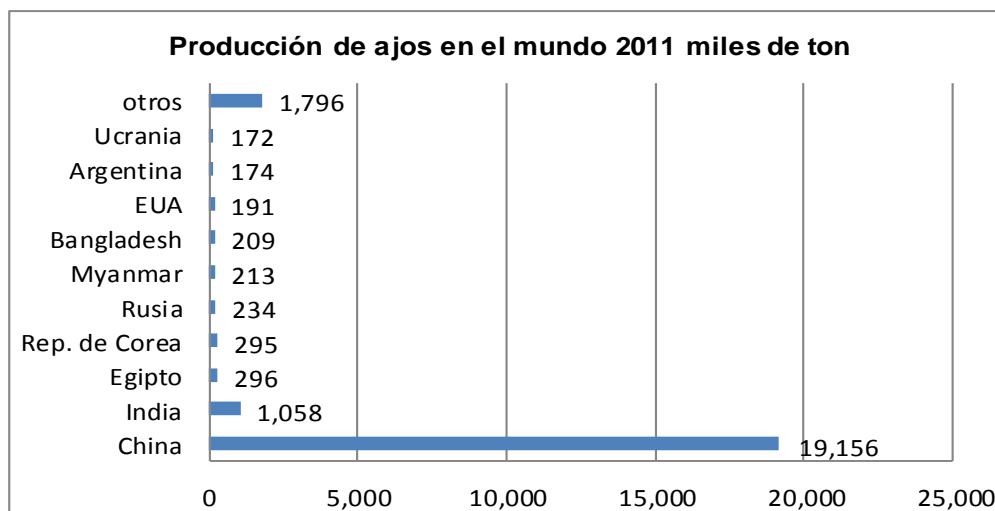
- Protègera le consommateur en assurant des pratiques loyales dans le commerce, en identifiant le produit ainsi que son origine, tout en distinguant les particularités de chaque région de production,
- Permettra la normalisation des critères de qualité.

#### Critères applicables aux produits

##### (a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

Actuellement, parmi les 245 pays inclus dans les bases de données de la FAO, 103 sont producteurs d'ail, représentant une production mondiale de 23769746 tonnes en 2011. Nous présentons ci-dessous le volume de production de différents pays, où prédomine la Chine, avec 80,6 pour cent de la production d'ail à l'échelle mondiale.

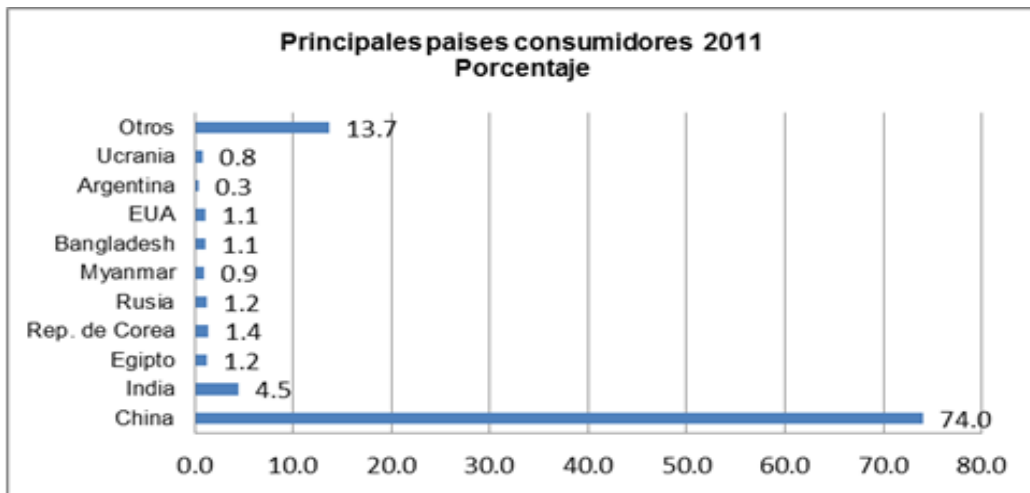
D'après la FAO, 93,7 pour cent des pays considérés dans ses statistiques sont des consommateurs d'ail; la Chine consommant 74 pour cent de la production mondiale. Nous pouvons observer plus loin la demande des principaux pays consommateurs d'ail en 2011.



Production mondiale d'ail en 2011 (en milliers de tonnes)

Autres, Ukraine, Argentine, États-Unis, Bangladesh, Myanmar, Russie, République de Corée, Égypte, Inde, Chine

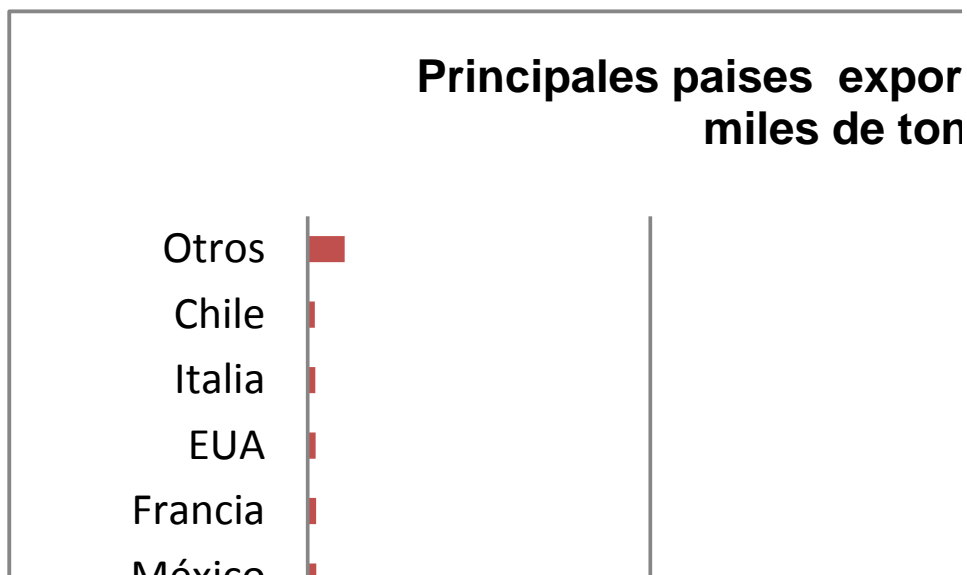




Principaux pays consommateurs d'ail en 2011 (en pourcentage)

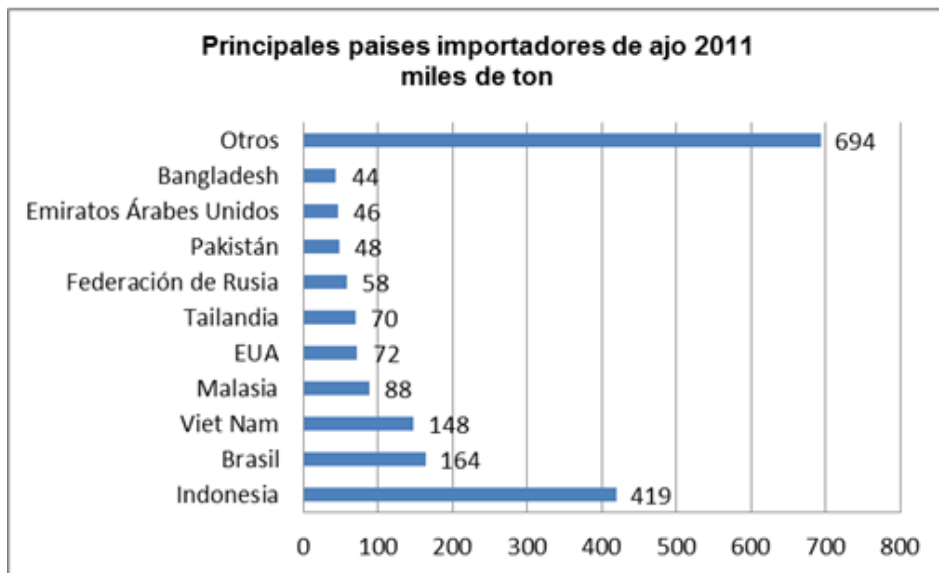
Autres, Ukraine, Argentine, États-Unis, Bangladesh, Myanmar, Russie, République de Corée, Égypte, Inde, Chine.

En ce qui concerne les relations commerciales, nous pouvons signaler que pour ce qui a trait aux exportations et importations, les principaux pays exportateurs d'ail sont la Chine, l'Argentine, l'Espagne, les Pays-Bas, l'Égypte, le Mexique, la France et les États-Unis d'Amérique, tandis que l'Indonésie, le Viet Nam, la Malaisie et les États-Unis d'Amérique en sont les principaux importateurs. Les tableaux ci-dessous présentent un résumé de ces données (obtenues de la FAO pour l'an 2011).



Principaux pays exportateurs d'ail (2011) (en milliers de tonnes)

Autres, Chili, Italie, États-Unis, France, Mexique, Égypte, Pays-Bas, Espagne, Argentine, Chine



Principaux pays importateurs d'ail (2011) (en milliers de tonnes)

Autres, Bangladesh, Émirats arabes unis, Pakistan, Fédération de Russie, Thaïlande, États-Unis, Malaisie, Viet Nam, Brésil, Indonésie

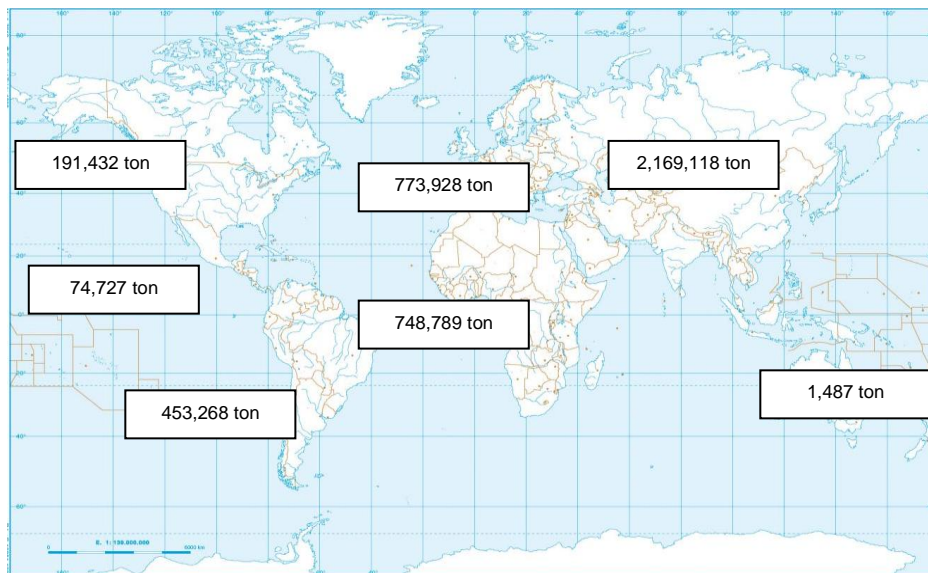
**(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Différentes normes nationales et régionales contribuent significativement à la régulation de la qualité de l'ail au niveau local ou régional, comme par exemple:

- Norme mexicaine NMX-FF-018-SCFI-2006. Produits alimentaires non industrialisés destinés à la consommation humaine – Espèce: Ail (*Allium Sativum* L.) – Spécifications.
- Normes argentines: IRAM-INTA 155003-1: 2002. Légumes à consommer à l'état frais - Ail, 1ère Partie: Définitions et IRAM-INTA 155003-2:2002 Légumes à consommer à l'état frais – Ail, 2ème Partie: Exigences.
- Norme des États-Unis d'Amérique – Normes américaines sur les catégories de l'ail, 1997.
- Norme cubaine NC-225-2002 Norme établissant la qualité de l'ail.
- Norme vénézuélienne COVENIN 2198:2000 - Ail destiné à la consommation directe.
- Normes de qualité pour le commerce extérieur d'aulx. Ministère du commerce et du tourisme. 7 janvier 1980. Règlement technique du Marché commun du Sud (MERCOSUR) pour la détermination d'identité et de qualité de l'ail. Résolution IASCAV N°100/95 Buenos Aires, 15 septembre 1995.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

D'après le compte-rendu de la FAO pour l'année 2011, il existe un haut potentiel de production et de consommation d'ail au niveau mondial et dans tous les continents.



#### (d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'ail pour sa commercialisation depuis la production jusqu'à la vente au détail, de même que sa composition, les exigences de qualité, ainsi que d'emballage et d'étiquetage, permettent d'établir des paramètres pour harmoniser les normes nationales pour cette denrée. Ces paramètres ont été harmonisés par régions et groupes de pays, telles que celles faisant partie de la CEE-ONU et de l'OCDE, d'où la probabilité que la CFFV élabore une norme mondiale qui prenne en compte les nécessités de tous les pays ou régions qui commercialisent ce bulbe.

#### (e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Sur ce point, la section concernant le marquage ou l'étiquetage revêtira une haute importance, particulièrement en ce qui concerne les spécifications commerciales de catégorie et de calibre. Cette information sera d'une grande utilité pour le consommateur et permettra de mieux connaître les caractéristiques du produit, ce qui, à son tour, aidera le consommateur à prendre une décision en connaissance de cause concernant la denrée alimentaire offerte. Cette norme assurera par ailleurs une concurrence loyale dans le commerce.

Au Mexique, actuellement, le consommateur est déconcerté par les différentes étiquettes présentes sur le marché. Dès lors que la norme mexicaine de qualité pour l'ail est facultative et tandis que la norme officielle mexicaine contraignante, dans le cas de l'étiquetage n'exige aucune information concernant la qualité du produit, il en ressort qu'il n'existe pas sur le marché mexicain une normalisation concernant la qualité, le calibre, la couleur, l'origine, etc, d'où la confusion des consommateurs. Cette situation ou une situation similaire pourrait se présenter dans d'autres pays ou régions et se répercuter sur le commerce de ce produit.

#### (f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Une norme unique est proposée qui pourrait inclure les différents types commerciaux, lesquels ne varient pas significativement. Des tableaux contenant des valeurs comparatives pourraient éventuellement être élaborés, dans les cas où une telle mesure serait justifiée.

#### (g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

- Norme CEE-ONU FFV-18 Aulx Édition 2011.
- MERCOSUR/GMC/RES No 41/94 pour la détermination d'identité et de qualité de l'ail. Résolution du Marché commun du Sud (MERCOSUR).

### 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'objectif du Codex est de garantir partout et à tous l'accès à des aliments sains et de bonne qualité. En raison des volumes d'aliments produits et de leur ample circulation dans le monde, le Codex Alimentarius contribue, par le biais de ses normes, directives et codes d'usages internationaux, à garantir la sécurité sanitaire, la qualité et les pratiques loyales dans le commerce international des aliments. Les consommateurs peuvent alors être assurés que les produits alimentaires qu'ils acquièrent sont sûrs et de bonne qualité, et les importateurs, que les aliments qu'ils ont commandés répondent à des critères précis de qualité et d'innocuité. Cette proposition s'inscrit dans l'Objectif Stratégique 1 – *Établir des normes alimentaires internationales qui abordent des questions actuelles et émergentes* et ses objectifs correspondants du Plan stratégique 2014-2019.

Le commerce international s'est vu gravement affecté par l'absence d'une norme de qualité commerciale mondiale pour les aulx. Les importateurs préfèrent acquérir des fruits et des légumes prenant comme références commerciales les normes émises par le Codex, de sorte que ce travail technique développé par les pays qui constituent le CCFFV fournira la norme mondiale attendue, offrant ainsi un outil de réglementation du marché et facilitant les transactions commerciales entre importateurs et exportateurs, en plus d'assurer la qualité du produit au consommateur final.

#### 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le Codex ne possède pas une norme unique, établie au niveau international, qui inclut les dispositions de qualité et de sécurité sanitaire pour l'ail. Une Norme Codex pour l'ail pourrait fournir une norme internationale garantissant l'observance de paramètres de qualité commerciale, assurant de la sorte la sécurité sanitaire des aulx. La CEE-ONU et les normes de l'OCDE pourraient servir de point de départ vers l'élaboration d'une norme plus inclusive encourageant le consensus entre les pays producteurs et commercialisateurs de ce produit.

#### 7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les réunions d'experts en avis scientifique ne seront pas nécessaires.

#### 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

La nécessité d'apports techniques dépendra des types commerciaux que l'on voudra inclure dans la norme. Il existe des travaux scientifiques à ce sujet au cas où le Comité jugerait nécessaire de recourir à ce genre de précisions. L'avant-projet de norme devra faire mention d'une telle nécessité afin de pouvoir en planifier l'élaboration et de disposer de ces apports en dû temps et forme.

#### 9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

| DATE             | PROCÉDURE  |
|------------------|--|
| CCFFV, 2014      | <b>Mexique</b> – Soumettre la proposition pour les aulx.<br><b>CCFFV</b> – Accord pour le lancement de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour l'ail.  |
| CCEXEC/CAC, 2014 | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation du lancement de nouveaux travaux sur un avant-projet de Norme Codex pour les aulx.<br><b>CAC</b> – Approbation de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un avant-projet de norme à discuter à l'étape 3.   |
| CCFFV, 2015      | <b>CCFFV</b> – Analyse de l'avant-projet de norme à l'étape 4.   |
| CCEXEC/CAC, 2016 | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 5.<br><b>CAC</b> – Adoption à l'étape 5. Diffusion pour observations à l'étape 6.<br>Des efforts seront faits en vue de l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 en 2016, sur la base d'apports et d'ententes parmi les membres. |
| CCFFV, 2017      | <b>CCFFV</b> – Analyse du projet de norme à l'étape 7.   |
| CCEXEC/CAC, 2017 | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation pour adoption à l'étape 8.<br><b>CAC</b> – Recommandation d'adoption à l'étape 8 (Norme Codex pour les aulx)   |

**ANNEXE VII****DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LES AUBERGINES****1. L'objectif et le champ d'application de la norme**

Les travaux à réaliser ont pour objet d'établir une norme mondiale pour l'aubergine à partir des variétés *Solanum melongena* L., *esculentum*, *insanum* et *ovigerum* de la famille des Solanaceae, qui devra être livrée fraîche aux consommateurs après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

La norme a pour objet de définir les caractéristiques essentielles de qualité de l'aubergine consommée fraîche dans le contexte d'un document international.

**2. Pertinence et actualité**

En raison d'une croissante tendance mondiale vers la production et le commerce de l'aubergine, il devient nécessaire d'établir une norme pour en réglementer la sécurité sanitaire, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage, en vue de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus parmi les principaux pays producteurs et commercialisateurs du produit. Par ailleurs, l'élaboration d'une norme Codex pour l'aubergine contribuera à protéger la santé des consommateurs ainsi qu'à encourager des pratiques commerciales loyales, conformément aux différentes conventions internationales en la matière.

L'aubergine est un légume polyvalent adapté à différentes régions agroclimatiques et pouvant être cultivé tout au long de l'année. Il s'agit d'une plante vivace cultivée à des fins commerciales comme une récolte annuelle.

**3. Principales questions à traiter**

La norme comportera des caractéristiques liées au calibre, catégories, qualité, contaminants, étiquetage et emballage. Les principales questions à considérer ont trait à:

- (a) Établir des caractéristiques minimales pour l'aubergine, lesquelles devront être observées, indépendamment de la catégorie.
- (b) définir des catégories de qualité pour l'aubergine, conformément à ses caractéristiques.
- (c) considérer les catégories de calibre à utiliser pour commercialiser l'aubergine sur la base de sa longueur/forme.
- (d) définir des tolérances de qualité et de calibre admissibles pour les aubergines contenues dans un emballage.
- (e) inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé.
- (f) inclure des dispositions concernant l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- (g) inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale*; et
- (h) inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres codes d'usages pertinents.

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****Critère général**

Il existe différentes variétés et calibres d'aubergines, par conséquent, la commercialisation des aubergines obéit à des critères de qualité, de variété et de calibre. L'élaboration d'une norme internationale pour les aubergines garantira des pratiques commerciales loyales au profit des consommateurs et des pays producteurs et commercialisateurs de ce produit.

**Critères applicables aux produits****(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

L'aubergine est produite dans plus de 80 pays. Les dix premiers pays producteurs contribuent pour plus de 90 pour cent de la production mondiale. La liste des dix premiers pays producteurs est présentée à l'annexe I. L'aubergine est un légume très coté qui impliquent plus de 100 pays à travers le monde. La liste des dix premiers pays exportateurs et importateurs figure à l'annexe II.

**(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler**

Actuellement, les États-Unis, les Philippines et l'Inde possèdent des législations nationales (normes de qualité et de classification) pour les aubergines. L'ISO n'a pas de norme pour les aubergines tandis que la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et l'ASEAN ont une norme pour les aubergines. Cette nouvelle activité fournira des orientations aux pays membres vers une approche harmonisée sur une norme pour l'aubergine afin d'assurer que le commerce ne soit pas défavorablement affecté par les législations nationales ou normes régionales diversifiées.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

Il y a eu une tendance croissante dans le commerce mondial des aubergines au cours de l'année 2009 et 2010 mais une légère baisse a été enregistrée en 2011. Il y a un potentiel d'accroissement du commerce des aubergines en ayant une qualité harmonisée et norme de classification.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques de l'aubergine, de la culture à la récolte, dont les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

Compte tenu de la disponibilité d'informations techniques et d'un certain degré d'harmonisation aux niveaux régional et international sur certains aspects pertinents à la protection des consommateurs ainsi que de la facilitation du commerce, tel qu'indiqué au point (b), il serait possible d'effectuer des travaux complémentaires visant à l'élaboration d'une norme inclusive sur cette denrée commercialisée à l'échelle mondiale.

**(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Il n'existe pas de norme de produit pour les aubergines. Actuellement, le calibre et la forme en sont les seuls critères considérés. Les nouveaux travaux devront donc se centrer sur la protection du consommateur et faciliter le commerce des aubergines moyennant l'établissement d'une norme de qualité internationalement acceptée qui spécifiera caractéristiques minimales, catégories, calibre, coloration, forme, homogénéité, emballage et autres exigences de qualité pertinentes.

**(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Une seule norme suffirait pour englober toutes les variétés d'aubergines commercialisées dans le monde.

**(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)**

NORME CCE-ONU FFV-05 concernant la commercialisation et le contrôle de qualité commerciale des aubergines. Les nouveaux travaux tiendront compte de cette norme pour la formulation de la Norme Codex.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La mise au point d'une norme Codex pour les aubergines est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette proposition s'encadre dans l'Objectif Stratégique 1 – *Établir des normes alimentaires internationales qui abordent des questions actuelles et émergentes* et les objectifs correspondants du Plan stratégique 2014-2019 en particulier avec l'Objectif 1.1 - *Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius*.

Les nouveaux travaux contribueront à spécifier les exigences de qualité minimales pour les aubergines destinées à la consommation humaine, les différentes catégories se fondant sur des paramètres de qualité et de calibre, visant à protéger la santé du consommateur et à encourager des pratiques commerciales loyales dans la commercialisation des denrées alimentaires.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Une nouvelle norme internationale est donc proposée, laquelle n'a aucune relation avec aucun autre texte du Codex existant sur cette denrée, hormis les références aux normes de sécurité sanitaire pertinentes et les textes généraux élaborés par les comités s'occupant de questions générales.

**7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune nécessité d'expertise scientifique externe n'est prévue dans ce cas.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures**

Aucune nécessité d'expertise scientifique externe n'est prévue dans ce cas.

### 9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

| DATE                    | PROCÉDURE  |
|-------------------------|--|
| <b>CCFFV, 2014</b>      | <b>Inde</b> – Soumettre la proposition pour les aubergines.<br><b>CCFFV</b> – Accord pour le lancement de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les aubergines.  |
| <b>CCEXEC/CAC, 2014</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation du lancement de nouveaux travaux sur un avant-projet de Norme Codex pour les aubergines.<br><b>CAC</b> – Approbation de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un avant-projet de norme à discuter à l'étape 3.   |
| <b>CCFFV, 2015</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse de l'avant-projet de norme à l'étape 4.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2016</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 5.<br><b>CAC</b> – Adoption à l'étape 5. Diffusion pour observations à l'étape 6.<br>Des efforts seront faits en vue de l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 en 2016, sur la base d'apports et d'ententes parmi les membres. |
| <b>CCFFV, 2017</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse du projet de norme à l'étape 7.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2017</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation pour adoption à l'étape 8.<br><b>CAC</b> – Recommandation d'adoption à l'étape 8 (Norme Codex pour les aubergines)   |

## Annexe I

## Production mondiale d'aubergines

Quantité: en tonnes métriques

| Pays               | Année 2011 |
|--------------------|------------|
| Chine continentale | 27700000   |
| Indie              | 11896000   |
| Iran               | 1215025    |
| Égypte             | 1166430    |
| Turquie            | 821770     |
| Indonésie          | 519481     |
| Iraq               | 452050     |
| Japon              | 322400     |
| Italie             | 243319     |
| Philippines        | 207994     |

Source: Données fournies par FAOSTAT- 2011



## Annexe II

## Statistiques du commerce international d'aubergines fraîches/réfrigérées (Code HS: 070930)

Quantité: en tonnes métriques

| Pays exportateur      | 2009      | 2010      | 2011      |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Espagne               | 115543,72 | 121694,38 | 121004,02 |
| Mexique               | 92092,74  | 119757,37 | 46813,17  |
| Pays-Bas              | 61056,54  | 62644,81  | 51489,36  |
| Honduras              | 19884,39  | 10417,06  | 4608,96   |
| États-Unis d'Amérique | 8764,13   | 7197,78   | 7947,63   |
| Malaisie              | 8583,87   | 9036,17   | 8778,13   |
| Turquie               | 7145,34   | 12219,95  | 12066,24  |
| Chine                 | 7137,39   | 7316,22   | 6955,39   |
| Italie                | 5082,76   | 7192,84   | 6472,96   |
| France                | 4956,75   | 4703,34   | 4346,19   |

Source: UNCOMTRADE

Quantité: en tonnes métriques

| Pays importateur      | 2009      | 2010      | 2011     |
|-----------------------|-----------|-----------|----------|
| États-Unis d'Amérique | 106436,57 | 128594,28 | 52157,25 |
| France                | 44614,30  | 45481,20  | 45007,00 |
| Royaume-Uni           | 38579,62  | 44676,62  | 18413,76 |
| Allemagne             | 35625,70  | 37884,70  | 37744,55 |
| Italie                | 21741,98  | 17288,11  | 19977,96 |
| Canada                | 19961,14  | 20166,21  | 18793,32 |
| Fédération de Russie  | 19316,57  | 21211,28  | 21865,67 |
| Singapour             | 9322,35   | 9759,01   | 9598,91  |
| Pays-Bas              | 8958,84   | 10667,49  | 15586,24 |
| Liban                 | 6110,98   | 6574,44   | 6583,63  |

Source: UNCOMTRADE

**ANNEXE VIII****DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LES KIWIS****1. L'objectif et le champ d'application de la norme**

L'objectif du travail est d'établir une norme mondiale pour les kiwis issus de variétés de *Actinidia* spp, à l'exclusion de *Actinidia Aguta*, lesquelles doivent être remises fraîches au consommateur. L'objectif de la norme est de faciliter les pratiques loyales dans le commerce de ce produit.

**2. Pertinence et actualité**

La production et le commerce mondial de kiwi se développent et deviennent de plus en plus rentable. La production et le commerce de kiwi ne se limite pas à une région particulière. Une norme de produit serait un point de référence pour les caractéristiques essentielles de qualité, le calibrage et l'étiquetage des kiwis. La norme devrait inclure des références croisées dans les dispositions de sécurité sanitaire. La norme faciliterait le commerce loyal en conformité avec les accords internationaux, en particulier les accords OTC et SPS de l'OMC.

Il n'existe actuellement aucune norme Codex pour les kiwis. Il est également à noter que les kiwis était sur l'ancienne liste de priorités du CCFV pour la normalisation des fruits et légumes frais.

**3. Principales questions à traiter**

La norme couvre toutes les dispositions normales d'une norme Codex pour les fruits et légumes frais. Les principaux aspects liés à la définition du produit, facteurs essentiels de qualité et les tolérances, le poids ou le calibre, et un étiquetage adéquat. Cela renforcera la sécurité de la nature et des caractéristiques du produit tout au long de la chaîne et minimisera les pratiques trompeuses.

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****Critère général**

Cette norme s'applique à la protection du consommateur du point de vue de garantie des pratiques commerciales loyales des denrées alimentaires et prendra en compte les dispositions de Codex existantes pour la sécurité alimentaire et les besoins identifiés des pays en développement.

**Critères applicables aux produits****(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Le kiwi est commercialisé depuis environ 50 ans. Depuis 2011, les principaux producteurs de kiwis sont: la Chine, l'Italie, la Nouvelle-Zélande, le Chili, l'Iran, la Grèce, la France, les États-Unis d'Amérique, le Japon et la Turquie. Les principaux pays importateurs sont la Belgique, l'Espagne, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Japon, les États-Unis d'Amérique, la Russie et la Chine.

La production et le commerce des kiwis à l'échelle mondiale ont accusé une forte tendance à la hausse au cours de la dernière décennie.

Production de kiwis

Quantité (en MTs)

| Pays                  | Production moyenne 2010-2013 |
|-----------------------|------------------------------|
| Chine                 | 630000                       |
| Italie                | 399870                       |
| Nouvelle-Zélande      | 364436                       |
| Chili                 | 232035                       |
| Iran                  | 202422*                      |
| Grèce                 | 133903                       |
| France                | 69705                        |
| États-Unis d'Amérique | 30361                        |
| Japon                 | 29228                        |
| Turquie               | 27928                        |

Source: World Kiwifruit Review, 2013. Une publication de Belrose, Inc.

\*Source: Iran Agriculture Organisation, 2013

#### Production mondiale, les volumes et les valeurs du commerce

| Année | Hectares | Commerce International (000MT) | Valeur des exportations mondiales (en millions de dollars américains) |
|-------|----------|--------------------------------|---|
| 1990  | 73000    | NA                             | NA  |
| 1995  | 90000    | NA                             | NA  |
| 2000  | 106000   | 780                            | 650   |
| 2005  | 125000   | 1020                           | 1200  |
| 2010  | 164000   | 1380                           | 1850  |

Source: World Kiwifruit Review, 2013. Une publication de Belrose, Inc.

#### (b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Actuellement, il n'existe pas d'obstacles au commerce causés par des normes ou des règlements nationaux pour les kiwis. Compte tenu du volume et de la valeur du commerce des kiwis, et le nombre de pays impliqués, il existe un potentiel important pour les obstacles au commerce.

#### (c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Plusieurs pays, dont la Chine, l'Iran, la Grèce, la Turquie, l'Espagne et les États-Unis d'Amérique ont augmenté de manière significative la production et le commerce au cours des dernières années et il existe un potentiel pour d'autres pays à faire de même.

#### (d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques des kiwis comme par exemple les variétés (cultivars), les caractéristiques de qualité, le poids ou le calibre, l'étiquetage, etc peuvent être standardisées. Ces paramètres ont été harmonisés dans une certaine mesure au niveau régional (par exemple, dans la CEE-ONU) et au niveau de groupes de pays (par exemple l'OCDE). Les normes de la CEE-ONU et de l'OCDE peuvent être utilisées comme base pour élaborer une norme mondiale harmonisée en tenant compte, le cas échéant, les besoins d'autres pays / régions.

#### (e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme de produit relative aux kiwis. La norme proposée se réfère aux normes générales pour les résidus, l'étiquetage et l'hygiène alimentaire.

#### (f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée est limitée aux kiwis frais.

#### (g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

Les critères à considérer pour le développement d'une Norme Codex pour les kiwis sont:

- La norme de la CEE-ONU concernant le commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kiwis (FFV-46: kiwis-2010).
- Les normes internationales de l'OCDE pour les fruits et légumes frais: kiwis, 2008.

### 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour les kiwis est en ligne avec l'objectif stratégique de promouvoir l'application maximale des Normes Codex par les pays dans leurs législations nationales respectives et facilitera ainsi le commerce international. Cette proposition fait partie de l'Objectif Stratégique 1 – *Établir des normes alimentaires internationales qui abordent des questions actuelles et émergentes* et les objectifs correspondants du Plan stratégique 2014-2019. La proposition est fondée sur des considérations scientifiques et contribue à spécifier les exigences minimales de qualité pour les kiwis destinés à la consommation humaine, dans le but de protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

### 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition concernant la mise au point d'une norme relative aux produits pour les kiwis est en accord avec le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Se référer également aux points (e) et (f).

**7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun conseil scientifique spécifique n'a été identifié comme étant nécessaire.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures**

Aucun conseil technique spécifique a été identifié comme étant nécessaire par des organismes externes.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux**

| <b>DATE</b>             | <b>PROCÉDURE</b>   |
|-------------------------|--|
| <b>CCFFV, 2014</b>      | <b>Iran</b> – Soumettre la proposition pour les kiwis.<br><b>CCFFV</b> – Accord pour le lancement de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les kiwis.  |
| <b>CCEXEC/CAC, 2014</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation du lancement de nouveaux travaux sur un avant-projet de Norme Codex pour les kiwis.<br><b>CAC</b> – Approbation de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un avant-projet de norme à discuter à l'étape 3.  |
| <b>CCFFV, 2015</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse de l'avant-projet de norme à l'étape 4.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2016</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 5.<br><b>CAC</b> – Adoption à l'étape 5. Diffusion pour observations à l'étape 6.<br>Des efforts seront faits en vue de l'adoption de l'avant-projet de norme à l'étape 5/8 en 2016, sur la base d'apports et d'ententes parmi les membres. |
| <b>CCFFV, 2017</b>      | <b>CCFFV</b> – Analyse du projet de norme à l'étape 7.   |
| <b>CCEXEC/CAC, 2017</b> | <b>CCEXEC</b> – Processus d'examen critique: Recommandation pour adoption à l'étape 8.<br><b>CAC</b> – Recommandation d'adoption à l'étape 8 (Norme Codex pour les kiwis)  |

**ANNEXE IX****MANDAT RÉVISÉ DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS****(pour adoption)**

- (a) Élaborer les normes et codes d'usages internationaux qu'il jugera appropriés pour les fruits et légumes frais;
- (b) Se concerter, au besoin, avec d'autres organismes internationaux durant le processus d'élaboration des normes afin d'éviter tout chevauchement d'activités.**
- ~~(b) consulter le Groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité agricoles en vue de l'élaboration de normes mondiales et codes d'usages, en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale;~~
- ~~(c) consulter au besoin les autres organisations internationales qui contribuent activement à la normalisation des fruits et légumes frais.~~

\* Le Groupe de travail sur les normes de qualité agricoles de la CEE-ONU peut:

1. ~~recommander que soit élaborée une norme mondiale Codex pour des fruits et légumes frais et que des recommandations soient soumises à l'examen du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et à la Commission pour adoption;~~
2. ~~préparer des «avant-projets de normes» pour des fruits et légumes frais à la demande du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais ou de la Commission, aux fins de distribution par le Secrétariat du Codex à l'étape 3 de la Procédure du Codex qui feront l'objet de mesures ultérieures de la part du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;~~
3. ~~examiner les «avant-projets de normes» et les «projets de normes» pour des fruits et légumes frais et communiquer ses observations au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex; et~~
4. ~~effectuer à la demande du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais des tâches spécifiques en rapport avec l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais.~~

Les «avant-projets de normes» et les «projets de normes» Codex pour les fruits et légumes frais parvenus aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex devraient être soumis au Secrétariat de la CEE-ONU pour observations.

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

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

- {Texte}: Explication concernant l'utilisation de la norme-cadre. Elle n'apparaît pas dans les normes.  
 <Texte>: Dispositions optionnelles ou dispositions pour lesquelles il existe plusieurs variantes selon le produit.

**Norme Codex pour {nom du produit}****CODEX STAN {numéro de la norme} {année de la première adoption}****INTRODUCTION**

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

**CHAMP D'APPLICATION**

La norme a pour objet de définir les dispositions de qualité et d'innocuité que doivent présenter les {nom du produit} après préparation et conditionnement.

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les {nom du produit} des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine *en caractères italiques*, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.

{Selon le Code international de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (par exemple sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

[Aux stades suivant celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- <Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.]

**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les {nom du produit} doivent être:

- Entiers (entières) / intacts (intactes) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires};
- Sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts (exemptes) de toute matière étrangère visible {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition};

- Pratiquement exempts (exemptes) de parasites (*ravageurs*);
- <Exempts (exemptes) d'attaques de parasites (*ravageurs*) qui altèrent la chair\*>;
- <Pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites\*\*>;

{Les deux options sur les dommages causés par les parasites (*ravageurs*) peuvent être appliquées comme suit:

\* Cette disposition est appropriée pour un produit qui a une peau (*épiderme*) qui protège correctement la chair tels que les pommes, les prunes, agrumes, etc. Dans ce cas, les dommages causés par les parasites (ravageurs) qui affectent la peau (*épiderme*) seulement, seraient couverts par les dispositions ou défauts de la peau (de l'*épiderme*) dans la section sur la classification.

\*\* Cette disposition est appropriée pour un produit qui a une peau (*épiderme*) fine qui permette aux parasites d'affecter la chair facilement comme les baies, les légumes, etc.

- Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- [Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.]

{Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}

**2.1.1** Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte /cueillette/etc.>, et à la région de production.

<Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante, compte tenu de leur nature.>

Le développement et l'état des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

**2.1.2 / 2.2 Caractéristiques relatives à la maturité**

{À élaborer selon le produit.}

**2.2 CLASSIFICATION**

Les {nom du produit} sont classés (classées) en deux ou trois catégories définies ci-après:

{Dans le cas des normes pour lesquelles il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent.}

**2.2.1 Catégorie «Extra»**

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

<Ils (elles) doivent être:

.....  
 .....  
 .....>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

**2.2.2 Catégorie I**

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>.

<Ils (elles) doivent être:

.....  
 .....  
 .....>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;

<sup>1</sup> [<Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux textes pertinents du Codex.>]

- De légers défauts de l'épiderme.

.....  
 .....  
 .....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit; du produit; etc.]>

**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les {nom du produit} qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

.....  
 .....  
 .....>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les {nom du produit} conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts de l'épiderme.

.....  
 .....  
 .....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit; du produit; etc.]>

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Le calibre est déterminé par {le diamètre, la longueur, le poids, la circonférence, selon la nature du produit} <conformément au tableau ci-après>:

| Code de calibre<br>{lettre, numéro, selon les pratiques commerciales} | {diamètre, longueur, poids, etc.<br>{selon la nature du produit}} |
|---|---|
|   |   |
|   |   |
|   |   |



Le calibre minimum est de....

<Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage<sup>2</sup> ne doit pas dépasser ....>

<Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les {nom du produit, la variété, le type commercial ou la catégorie selon la nature du produit}.>

{Ajouter des dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux fourchettes de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie.}

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage <ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac> pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

###### 4.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

Une tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

###### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

###### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Une tolérance de 10pour cent au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

##### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories: 10 pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

<sup>2</sup> (Définitions: Pour les fins de la présente Norme:

Le terme «emballage» est utilisé pour désigner les colis, les emballages de vente et les préemballages.

Colis est une partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter tout dégât lié à la manipulation physique ou au transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des emballages de vente est une partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.}

Conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les définitions suivantes s'appliquent aux:

Récipient: tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Lot: une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

Préemballé: emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

Pour toutes les catégories {des dispositions différentes peuvent néanmoins être prévues en fonction du produit et de la catégorie}: une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

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

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des {nom du produit} de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

{Selon la nature du produit, les normes individuelles peuvent en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

.....  
 .....  
 .....

<Cependant, un mélange de {nom du produit} dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Si des caractéristiques particulières, y compris des limites de poids net pour les emballages de vente, sont nécessaires, elles peuvent être ajoutées dans les normes individuelles.}

La partie apparente du contenu de l'emballage <(ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les {nom du produit} doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les {nom du produit} doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

#### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

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

### 5.3 PRÉSENTATION

Les {nom du produit} doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:

.....  
 .....

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

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

## 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage<sup>4</sup> doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

<Pour les {nom du produit} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin.>

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>

Emballer et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>6</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
  - <Nom de la variété>;
  - <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>7</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.>;
  - <Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)>;
  - <Nom de la variété. Dans le cas où un mélange de {nom du produit} de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>.>;
  - <«Mélange de {nom du produit}», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de {nom du produit} de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués(ées).>.
- {Ajouter le nom du type commercial, selon la nature du produit.}

### 6.2.3 Origine du produit

- Pays d'origine<sup>8</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- <Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>;
- <Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.>.

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);

{Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit.}

### 6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>5</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>6</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>7</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## 7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### Fruits et légumes frais non traités

La présente norme s'applique aux fruits et légumes frais tels que désignés dans les catégories d'aliments 04.1.1.1 Fruits frais non traités et 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines et par conséquent, l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour lesdites catégories.

### Fruits et légumes frais traités

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), et 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

ou

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

## 8. CONTAMINANTS

### 8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

### 8.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

## 9. HYGIÈNE

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

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

## 10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

.....

{Selon la nature du produit, une liste de variétés peut être incorporée à la norme en tant qu'annexe.}

### Annexe I

#### Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom du produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante. En ce qui concerne l'étiquetage, voir la section 6 de la norme.<sup>9</sup>

| Variétés | Synonymes | Marques | {Autres informations, selon le produit} |
|----------|-----------|---------|---|
|          |           |         |   |
|          |           |         |   |
|          |           |         |   |

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

<sup>9</sup>

#### Avertissement:

- (1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- (2) La FAO et l'OMS sse sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les colonnes 1 et 2 du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)  
 Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie)  
 Téléphone: +39 06 5705 1  
 Télécopie: +39 06 5705 3152  
 Télécopie: 625852/610181 FAO I /  
 Télégraphe: FOODAGRI ROME  
 Courriel: FAO-HQ@fao.org

Organisation mondiale de la santé (OMS)  
 Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse)  
 Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11  
 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111  
 Télécopie: 415 416  
 Télégraphe: UNISANTE GENEVA

{Dans le cas des listes de variétés où il y a seulement très peu de marques qui apparaissent, la liste peut être présentée comme suit (inclusion des références aux noms commerciaux en bas de pages)}

## Annexe II

### Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom de produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante.<sup>10</sup>

| Variétés                    | Synonymes | {Autres informations, selon le produit} |
|-----------------------------|-----------|---|
|                             |           |   |
| Variété «xyz» <sup>11</sup> |           |   |
|                             |           |   |

<sup>10</sup>

#### Avertissement:

- (1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- (2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie)  
Téléphone: +39 06 5705 1  
Télécopie: +39 06 5705 3152  
Télex: 625852/610181 FAO I /  
Télégraphe: FOODAGRI ROME  
Courriel: FAO-HQ@fao.org

Organisation mondiale de la santé (OMS)  
Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse)  
Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11  
Télécopie: (+ 41 22) 791 3111  
Télex: 415 416  
Télégraphe: UNISANTE GENEVA

<sup>11</sup> La marque exclusive (faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres <sup>TM</sup> ou ®) ne peut être employée pour la commercialisation des fruits de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

## GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la seizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, tenue en mai 2011 dans la ville de Mexico, au Mexique, il a été observé que les normes Codex pour les fruits et légumes frais sont actuellement présentées conjuguant la norme-cadre de la CEE/ONU avec le Plan de présentation des normes Codex de produits, le Comité ayant « *souligné qu'il s'en tiendrait à la décision antérieure de la Commission, à savoir respecter le plan de présentation de la CEE/ONU pour les critères de qualité stipulés dans les normes Codex et conserver la présentation du Codex pour les questions non directement liées à la qualité marchande du produit* »<sup>1</sup>
2. La décision précédente correspond aux termes de référence du comité, notamment: « (b) consulter le Groupe de travail de la CEE/ONU sur les normes de qualité agricoles en vue de l'élaboration de normes mondiales et codes d'usages, en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale ».
3. À sa seizième session, le Comité a décidé que les Secrétariats de la CEE/ONU et du Codex travailleraient ensemble sur un projet de présentation uniforme tenant compte de la version révisée en 2011 de la norme cadre de la CEE/ONU, afin de mettre en évidence les différences entre le langage courant des normes du Codex et celui de la norme cadre de la CEE/ONU dans le but de simplifier le traitement de cette question, lors de la prochaine session.<sup>2</sup>
4. La proposition de présentation uniforme contenue dans l'Annexe I a été harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU dans la mesure où ne sont pas introduits d'importants changements dans les dispositions normalisées couramment appliquées dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Dans le cas des sections où sont envisagées des différences appréciables entre les deux présentations, et aux fins d'ultérieures considérations par le Comité, le texte de la CEE/ONU est présenté dans un encadré. Le texte de la norme-cadre de la CEE/ONU qui a été incorporé à la présentation uniforme du Codex est surligné en gris. La norme-cadre de la CEE/ONU pourra être consultée dans le document de travail CX/FFV 12/17/4.
5. Il est à observer que toutes les normes de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais ont été alignées sur la norme-cadre révisée de la CEE/ONU, laquelle introduit certaines différences entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU pour les denrées correspondantes. Le Comité analysera le possible impact de ces amendements sur le commerce des produits concernés ainsi que le bénéfice ou l'inconvénient d'harmoniser des dispositions normalisées entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU.
6. Des notes explicatives sont présentées plus loin pour orienter le Comité dans l'interprétation des dispositions suggérées dans la proposition de présentation uniforme des normes Codex.

### Notes de présentation

7. Ces notes de présentation donnent une explication du statut de la présentation uniforme des normes Codex en tant que document guide pour orienter le Comité dans l'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais. La norme-cadre de la CEE/ONU ne fournit pas ce genre d'explication, bien que ceci ne constitue nullement une infraction majeure en ce qui concerne les mesures à prendre pour le développement de normes de qualité pour les fruits et légumes frais.

### Champ d'application

8. Le CCFFV avait considéré l'inclusion d'une section sur le champ d'application, compte tenu du fait que le Plan de présentation des normes Codex de produits<sup>3</sup> pour les produits agricoles distingue deux sections pour le champ d'application et la description du produit. Cependant, ce format s'applique surtout à des produits traités ou transformés. Le Comité pourrait donc analyser s'il est nécessaire d'inclure cette section lors de l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais et si les dispositions concernant le champ d'application et la description peuvent être regroupées sous une seule section, comme par exemple: « définition du produit », selon l'usage courant dans les normes Codex et CEE/ONU pour les fruits et légumes frais.

### Définition du produit

9. Cette section a été harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Une référence à l'application de la norme « *après préparation et conditionnement* » a été incorporée à cette section et est appliquée systématiquement dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, tandis que dans la norme-cadre de la CEE/ONU, ladite référence figure sous les dispositions concernant la qualité. Toutefois, le positionnement différent de cette disposition dans les deux présentations ne constitue nullement une dérogation majeure.

### Dispositions concernant la qualité: *Point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais*

10. La norme-cadre de la CEE/ONU stipule que les normes de la CEE/ONU ne s'appliquent qu'au stade du contrôle des exportations suite à la préparation et au conditionnement. Toutefois, lorsqu'elles sont appliquées à des stades postérieurs à l'exportation, la norme-cadre de la CEE/ONU admet une certaine flexibilité en ce qui concerne les caractéristiques minimales des normes, en raison du caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais.

<sup>1</sup> ALINORM 93/35, paragraphes 15 et 19.

<sup>2</sup> REP11/FFV, paragraphe 137.

<sup>3</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.

11. Les normes Codex, y compris celles qui concernent les fruits et légumes frais, s'appliquent à tous les niveaux de la chaîne de production, comme par exemple, depuis les points de contrôle des importations/exportations jusqu'aux stades de distribution/vente. Les normes Codex qui s'appliquent à tous les points de la chaîne de distribution se fondent sur le GATT (1947) où il était stipulé que les produits importés ne devaient en aucun cas recevoir « un traitement non moins favorable » que les produits d'origine nationale, et conformément aux Accords SPS/OTC de l'OMC, où il est stipulé que « ... mesures sanitaires et phytosanitaires n'établissent pas de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les Membres ... »<sup>4</sup> et que « ... pour ce qui concerne les règlements techniques, qu'il soit accordé aux produits importés en provenance du territoire de tout Membre un traitement non moins favorable que celui qui est accordé aux produits similaires d'origine nationale et aux produits similaires originaires de tout autre pays »<sup>5</sup>.

12. Dans le but de garantir la compatibilité des normes Codex et de celles de la CEE/ONU, la Commission a accepté la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux en ce sens que certains éléments des normes s'appliquent également tant à l'exportation qu'à l'importation, tandis que d'autres devaient prendre en compte une certaine détérioration de la qualité durant le transport, de sorte que « Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les fruits et les légumes frais, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation ».<sup>6</sup> Cette disposition a été systématiquement signalée en bas de page par le Comité dans le contexte de la définition du produit pour toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, en raison du fait que la disposition de la norme de la CEE/ONU en ce qui concerne le stade de contrôle des exportations contredisait l'esprit des normes Codex. Plus tard, la CEE/ONU s'est étendue sur ce point à l'objet d'admettre une certaine flexibilité dans l'application des normes de la CEE/ONU à des stades postérieurs à l'exportation, ce qui a eu pour effet d'atténuer les différences entre l'étendue de l'application des normes Codex et de celles de la CEE/ONU. Par ailleurs, la référence à l'application « après préparation et conditionnement » dans les deux normes assure une plus grande compatibilité en ce sens.

13. En 2005, le Comité a « convenu d'éliminer la note de bas de page faisant allusion à la notification d'acceptation au Codex Alimentarius. En raison de l'abolition de la Procédure d'acceptation du Codex, celle-ci avait perdu sa pertinence dans le cadre des Accords SPS/OTC de l'OMC, de sorte que la décision a été appliquée à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais »<sup>7</sup> et des modifications corrélatives ont ensuite été introduites dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes.

14. Dans leur version actuelle, les sections 1 et 2 des normes Codex pour les fruits et légumes frais sont cohérentes par rapport aux normes de la CEE/ONU, à l'exclusion des dispositions relatives au caractère plus ou moins périssable des produits agricoles frais. Certaines dispositions supplémentaires pourraient toutefois être nécessaires pour éclaircir et équilibrer le point d'application des normes Codex et de la CEE/ONU, plusieurs délégations ayant manifesté au cours des années avoir besoin d'orientation sur comment interpréter et appliquer les dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais, en particulier dans le domaine des tolérances de qualité. Concernant l'élimination de la note de bas de page et le fait que les normes Codex s'appliquent à tous les niveaux de la chaîne de distribution, il pourrait convenir de revoir les dispositions de la note de bas de page compte tenu de l'abolition des procédures d'acceptation du Codex au vu de leur non-pertinence dans le cadre de l'Accord de l'OMC, et rétablir ladite note de bas de page (révisée) sous la définition du produit. L'énoncé de la norme-cadre de la CEE/ONU relatif au caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais pourrait également être inclus dans la présentation uniforme du Codex, conformément aux mesures prises dans le cas de la norme Codex pour les pommes.

15. Dans l'Annexe I, le texte relatif au point d'application et au caractère plus ou moins périssable des produits frais est reproduit dans la norme-cadre de la CEE/ONU à l'exclusion de la référence au « stade du contrôle à l'exportation » pour les raisons mentionnées ci-dessus. Il est à observer que la référence à l'application « après préparation et conditionnement » fait partie de la définition du produit - à la différence des dispositions concernant la qualité dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais - et a été retenue dans la présentation uniforme du Codex.

16. Toutefois, les deux dispositions, à savoir: le point d'application et le caractère plus ou moins périssable des produits frais, pourraient être présentées tel qu'indiqué dans l'Annexe II, au profit d'une meilleure harmonisation des normes Codex et de celles de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais. Le Comité pourrait analyser la proposition contenue dans l'Annexe II et en déterminer la pertinence.

## 2.1 Caractéristiques minimales

17. Le Comité pourrait analyser si le terme « intact » (suivant les normes de la CEE/ONU) au lieu d'« whole » (suivant les normes Codex) ne traduit pas plus fidèlement l'intention de la disposition et éventuellement aligner ce terme conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU.

**Note:** Cette discussion ne concerne que la version anglaise. Dans la version française, à la fois du Codex et de la CEE/ONU, le terme « whole / intact » est traduit par « entiers (entières) ».

<sup>4</sup> Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, Article 2, Droits et obligations fondamentaux.

<sup>5</sup> Accord sur les obstacles techniques au commerce, Règlements techniques et normes, Article 2, Élaboration, adoption et application de règlements techniques par des institutions du gouvernement central.

<sup>6</sup> ALINORM 91/35, paragraphe 8, ALINORM 93/35, paragraphes 19 & 26.

<sup>7</sup> ALINORM 05/28/35, paragraphe 19.



18. Dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, les dispositions relatives aux ravageurs et dommages causés par les ravageurs spécifient actuellement: « Pratiquement exempts (exemptes) de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs ». La disposition correspondante dans la norme-cadre de la CEE/ONU fait une distinction entre la présence de ravageurs et les dommages causés par les ravageurs. Par ailleurs, les dispositions relatives aux dommages causés par les ravageurs peuvent être plus ou moins sévères en fonction de la nature du produit; par exemple, *pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites* s'applique aux fruits dont la surface peut être plus facilement attaquée par des ravageurs tels les baies, légumes feuillus, etc., tandis que *exempts (exemptes) d'attaques de parasites* s'applique aux fruits ayant une écorce plus épaisse tel que les agrumes, les melons, etc. Le Comité est invité à analyser laquelle de ces deux approches sera retenue dans la présentation uniforme du Codex.

**Note:** Pour la version française, le Comité est invité à examiner si le terme anglais « pest » devrait être traduit par « parasite » ou « ravageur ».

19. Les dispositions ou la disposition relatives à la présence d'humidité extérieure anormale sont complétées par une exception dans le cas de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide, laquelle ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU. Cette exception est toutefois retenue dans la présentation uniforme Codex, la disposition telle qu'énoncée dans l'Annexe I s'appliquant systématiquement à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, en plus de prévoir une certaine flexibilité dans l'application de la norme.

20. La disposition relative à odeurs et/ou saveur étrangères comporte une disposition complémentaire où sont admises les odeurs causées par des agents chimiques utilisés notamment dans des traitements après récolte, conformément aux textes pertinents du Codex, comme par exemple, la Norme générale pour les additifs alimentaires. Cette disposition ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU, mais est quand même retenue dans la présentation uniforme Codex. Plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais comportent cette note de pied de page, au vu des traitements auxquels ces produits peuvent être soumis après la récolte.

### Section 2.1.1

21. Le premier paragraphe reproduit le langage utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le texte correspondant dans la norme-cadre de la CEE/ONU est formulé différemment, mais dans un esprit comparable. Du fait que le langage utilisé dans l'Annexe I ne pourrait strictement être considéré un « langage normalisé » mais plutôt comme « le langage communément utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais », nous suggérons de le retenir dans son intégrité ou bien de proposer une formule plus simple susceptible d'être complétée suivant les caractéristiques du produit. C'est dans cet esprit que le texte de la CEE/ONU est présenté dans un encadré.

22. Le Comité est invité à analyser la pertinence de retenir le langage utilisé dans l'Annexe I en tant que texte de base pour des dispositions similaires dans d'autres normes, de s'ajuster à la norme-cadre de la CEE/ONU, de mettre au point un langage hybride à partir des textes du Codex et de la CEE/ONU, ou encore de formuler quelque autre recommandation.

### Caractéristiques relatives à la maturité

23. Il n'existe pas de texte normalisé pour cette disposition. Toutefois, les exigences de maturité sont identifiées dans les normes Codex soit comme une caractéristique minimale (= section 2.1.2), soit comme une exigence générale de qualité (= section 2.2). Voilà pourquoi deux possibles positions sont indiquées dans le titre de la section. Il pourrait donc convenir que cette possibilité dépende de la nature du produit ou encore qu'elle coïncide avec la norme-cadre de la CEE/ONU où les exigences de maturité font partie des exigences de qualité, de même que les caractéristiques minimales et les catégories de qualité. Le Comité est invité à analyser cette question.

### Classification

24. Cette section est harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Y ont été ajoutées certaines précisions supplémentaires tirées de la norme-cadre de la CEE/ONU, lesquelles n'altèrent nullement le contenu des dispositions.

25. La phrase où il est indiqué que les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair/pulpe du fruit/produit est retenue. Cette précision n'apparaît pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU mais elle est quand même retenue dans la présentation uniforme Codex, du fait qu'elle s'applique à plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais.

### Dispositions concernant le calibrage

26. Cette section a été alignée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Or, la possibilité d'inclure un tableau de calibrage a été retenue, du fait que la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais comprennent des tableaux de calibrage pour indiquer le code/rang de calibrage conforme aux usages commerciaux/industriels du produit en question.

27. Il est à noter ici qu'aucune disposition spécifique relative au calibrage est appliquée de façon systématique dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le texte de l'Annexe I ne sert que d'orientation sur la façon d'élaborer cette section en tenant compte de la nature du produit conformément aux usages commerciaux/industriels.

### Tolérances de qualité

28. Le Comité pourrait analyser si les tolérances de qualité et de calibre devraient être appliquées au « lot » plutôt qu'à « l'emballage », surtout lorsque le contrôle à l'exportation/importation est effectué sur le lot et non sur les emballages.

29. La norme-cadre de la CEE/ONU prévoit des tolérances plus précises pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie concernée, mais conformes à celles des catégories suivantes. Elle prévoit également pour les catégories I et II des tolérances pour la dégradation (décomposition), lesquelles ne figurent pas dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais à l'exclusion de la norme Codex pour les pommes.

30. Le Comité pourrait également analyser la pertinence d'aligner les tolérances conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU et de considérer l'utilité d'incorporer des tolérances pour la dégradation (décomposition), compte tenu des dispositions existant déjà dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, par rapport, par exemple, à la section 2.1.1 sur le développement et la capacité de supporter le transport et la manutention, ainsi que d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination; à la section 6.2, concernant l'accomplissement des dispositions du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais, et l'éventuelle inclusion de dispositions générales concernant le point d'application et le caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais sous la section 2 (se référer au document CL 2012/16-FFV<sup>8</sup> - Demande d'observations et informations sur les dispositions concernant les tolérances de qualité: Allocations de tolérances pour la dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes et CX/FFV 11/16/10<sup>9</sup> - Document de référence sur le point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais y compris les tolérances de qualité aux postes d'inspection à l'import/export, présenté lors de la seizième session du Comité).

31. Si le Comité convenait d'introduire des tolérances pour la dégradation (décomposition) et/ou la altération interne, il pourrait aussi considérer l'alignement de langage et de pourcentages conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU, tout en ajoutant une note recommandant de maintenir la flexibilité des pourcentages selon la nature du produit, de sorte à maintenir un seuil général de tolérance de 0,5 pour cent à 1 pour cent, tout en admettant une certaine variation au dessus ou au dessous de ces paramètres, selon les caractéristiques du produit.

### **Tolérances de calibre**

32. Pour simplifier les choses, le Comité pourrait harmoniser cette disposition avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Toutefois, les dispositions actuelles de la présentation uniforme Codex ne comportent pas de différence par rapport à la disposition correspondante dans la norme-cadre de la CEE/ONU.

### **Homogénéité**

33. Ont été incorporées des dispositions concernant le mélange d'espèces/de variétés, ceci étant apparemment devenu un usage commercial courant pour plusieurs produits frais.

### **Conditionnement**

34. Ont été incorporées des dispositions concernant les autocollants, ceci étant apparemment devenu un usage commercial courant pour certains produits/certaines régions.

35. La norme-cadre de la CEE/ONU ne prévoit pas de « nouveaux » emballages. Cependant, ce terme ainsi que la note de bas de page correspondante sont retenus, du fait que cette disposition vise toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais et que la note de bas de page garantit la flexibilité nécessaire dans la mise en œuvre de ladite disposition.

36. L'accomplissement du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais est retenu comme faisant partie intégrale de la qualité générale du produit considéré dans la norme. Bien que cette disposition ne figure point dans la norme-cadre de la CEE/ONU, elle ne constitue nullement une déviation, mais plutôt un complément aux dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

### **Description des emballages**

37. Cette section ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU; toutefois, des dispositions identiques relatives au conditionnement se retrouvent bel et bien dans la norme-cadre de la CEE/ONU, tandis qu'une sous-section relative aux conditionnements a été incorporée dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais pour énoncer (conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU) des dispositions relatives au conditionnement et aux emballages. Cette dernière mesure pourrait être considérée complémentaire aux dispositions concernant le conditionnement, ne constituant donc pas une différence entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU.

### **Présentation**

38. Cette section a été éliminée de la norme-cadre de la CEE/ONU afin d'assurer une plus grande flexibilité dans l'application des normes. Il a été considéré que la dite présentation était fortement axée sur les besoins du marché, lesquels changent rapidement selon les préférences des consommateurs et les usages commerciaux.

39. Le Comité pourrait analyser la pertinence de retenir cette section et, le cas échéant, si le langage utilisé est suffisamment flexible pour en garantir une application généralisée ainsi que de futures innovations.

<sup>8</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/Circular\\_Letters/CxCL2012/cl12\\_16f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16f.pdf)

<sup>9</sup> [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16\\_10e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16_10e.pdf)

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

40. Cette section concorde avec la norme-cadre de la CEE/ONU dans la mesure du possible aux fins de reconnaître les dispositions de la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Afin d'équilibrer les dispositions du Codex et de la CEE/ONU concernant l'étiquetage, cette section a été divisée en deux sous-sections: l'une pour (1) les emballages destinés à la vente au détail, et l'autre pour (2) les emballages non destinés à la vente au détail.

41. Les dispositions relatives aux emballages destinés à la vente au détail sont régies par la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, tandis que les dispositions relatives aux emballages non destinés à la vente au détail s'ajustent au format et au contenu de la norme-cadre de la CEE/ONU. Ceci introduit une différence entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU; une différence toutefois inévitable afin de maintenir l'équilibre entre les cadres de référence du Codex et ceux de la CEE/ONU, du fait que toutes les dispositions concernant l'étiquetage dans les normes Codex pour les denrées alimentaires s'adhèrent aux dispositions générales de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en plus de dispositions spéciales répondant à des caractéristiques particulières des produits.

42. Les dispositions concernant l'étiquetage et les emballages non destinés à la vente au détail ont été mises à jour en raison, notamment, de l'introduction de dispositions relatives au mélange de variétés sous la section « Homogénéité », ainsi qu'en réponse à la question des marques déposées.

43. La norme-cadre de la CEE/ONU a incorporé des définitions pour le terme: « emballage » afin de faciliter l'interprétation des dispositions contenues dans ses normes. Ces définitions ont été incorporées à la présentation uniforme Codex soulignant le fait qu'elles se réfèrent spécifiquement à des emballages pour fruits et légumes frais. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées contient une définition pour les termes emballage, lot et denrées alimentaires préemballées, laquelle pourrait être incorporée à la présentation uniforme Codex pour les mêmes raisons. Le Comité pourrait analyser la compatibilité des termes définis dans la norme-cadre de la CEE/ONU ainsi que dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et déterminer si l'incorporation de ces définitions contribuerait à faciliter l'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

44. À partir des considérations ci-dessus, le Comité est également invité à déterminer si la note de bas de page 4 est pertinente dans le contexte de l'étiquetage des normes Codex pour les fruits et légumes frais et, le cas échéant, si elle est applicable aux emballages considérés sous la section 6.1.1 plutôt que sous la section 6.2, ou encore si elle est applicable dans les deux cas.

### **Additifs alimentaires**

45. Cette section a été incorporée suite à la recommandation de la Commission en ce sens que le Plan de présentation des normes Codex de produits devrait être appliqué dans le cas des dispositions ne concernant pas exclusivement la qualité (par exemple, les sections concernant les contaminants et l'hygiène).

46. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais de la Norme générale pour les additifs alimentaires se réfèrent surtout aux fruits frais traités en surface (Catégorie alimentaire 04.1.1.2) où la surface de certains fruits frais est recouverte de vernis ou de cire, ou encore sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité des fruits (comme par exemple, les pommes, les oranges, les dates, etc). Les dispositions sont suffisamment flexibles pour admettre l'utilisation ou non d'additifs alimentaires, suivant la nature du produit.

47. Bien que les normes Codex pour les fruits et légumes frais ne contiennent pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires, ceci ne signifie pas nécessairement que l'emploi d'additifs alimentaires soit interdit, contredisant les dispositions relatives aux additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les normes Codex pour les denrées alimentaires où l'usage d'additifs alimentaires n'est pas admis contiennent des dispositions signalant cette restriction (comme par exemple, certaines normes pour fruits et légumes surgelés).

48. Le Comité pourrait donc considérer la pertinence d'incorporer des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la présentation uniforme du Codex, dans les cas où il serait nécessaire d'inclure ce genre de dispositions, suivant la nature du produit en question. L'introduction de cette section dans la présentation uniforme du Codex ne signifie pas forcément qu'il faudrait l'inclure dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, mais bien que, le cas échéant, la présentation indiquerait la marche à suivre pour élaborer ladite section.

### **Contaminants / Hygiène**

49. Cette section est conforme au langage normalisé prévu dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

### **Annexe sur la liste des variétés**

50. Le Comité a pris la décision d'ajouter cet annexe à l'analyse de certaines normes contenant des listes de variétés, comme par exemple les raisins de table, les pommes, etcétera. Il a considéré, toutefois, que l'élaboration et, en particulier, le maintien de ce genre de listes résulterait difficile dans la pratique, et a par conséquent formulé des normes de sorte qu'il ne soit pas nécessaire d'y inclure une liste de variétés pour en faciliter l'interprétation ou la mise en œuvre. Ceci coïncide également avec l'approche générale du Codex pour ce qui a trait à l'élaboration de listes.

51. Toutefois, les dispositions contenues dans l'annexe, qui coïncident en bonne partie avec celles de la norme-cadre de la CEE/ONU, du fait que certaines normes de la CEE/ONU contiennent des listes de variétés, comportent une terminologie légale qui pourrait servir d'exemple sur la façon de gérer des listes de variétés, notamment pour ce qui a trait à l'usage de marques déposées, quoique ceci ne signifie pas nécessairement que les normes Codex pour les fruits et légumes frais devraient contenir des listes de variétés.