



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEx COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

20th Session
Kampala, Uganda, 2 – 6 October, 2017

Position du Maroc sur les projets de documents

Relatifs aux points 7 et 9 de l'ordre du jour de la

Avant-projet de norme pour les aubergines à l'étape 6 :

- Pour la Catégorie I : modifier le dernier point pour ajouter la surface des défauts : « De légers défauts de l'épiderme y inclus de légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées à condition *que la surface totale ne dépasse pas 3 cm²* ».
- Pour la Catégorie II : ajouter également la surface des défauts au 3^{ème} point, ce point est reformulé comme suit : « Les légères brûlures de soleil, les défauts épidermiques (incluant les légères meurtrissures, blessures cicatrisées et/ou de légères brûlures de soleil sont quantifiées par une surface délimitée à 4 cm² au maximum ».

Le projet de norme Codex ne quantifie pas la surface de ces défauts.

- Dispositions concernant la présentation (point 5.2. Conditionnement) :

Ajouter après le 1^{er} paragraphe l'alinéa suivant : « lorsque Les autocollants sont apposés individuellement sur les produits, ils doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés ».

Avant-projet de norme pour les dattes fraîches :

- Numéroté et titrer les tableaux au niveau du projet de norme
 - Pour les dispositions concernant le calibrage :
 - *concernant le 2^{ème} tableau de la page 5 :* Pour les dattes avec noyaux, remplacer < 4g par > 4g
 - Pour la note au-dessous du 2^{ème} tableau de la page 5 : « Noyaux – Pas plus de 2 noyaux ou 4 morceaux de noyau pour 100 dattes (dans les dattes avec noyau) » : Il s'agit plutôt de dattes dénoyautées.
 - *Concernant le 3^{ème} tableau de la page 5 :*
 - Avant ce tableau ajouter la phrase suivante « *pour toutes les catégories des dattes susvisées, les calibres suivants peuvent être appliqués* ».
 - Remplacer le titre catégorie par calibre et supprimer la dernière colonne « description ».
- À la fin de ce tableau ajouter la phrase suivante : « *une tolérance sur le calibre de 5% est admise* ».
- Concernant le 4^{ème} tableau de la page 5 :
 - Mentionner que les défauts admis sont exprimés en pourcentage %.
 - Eliminer du tableau la ligne concernant les dattes hors calibre ainsi que celle concernant « les dattes détachées des régimes ou des branches ».
 - Concernant le marquage et l'étiquetage (point 7.2.2) :

- le nom de la variété est cité comme étant une mention facultative alors qu'elle est importante pour le cas des dattes, parce qu'elle renseigne sur les caractéristiques organoleptiques des dattes et permet au consommateur d'effectuer son choix : elle doit être par conséquent considérée comme étant une mention obligatoire d'étiquetage.

- Dans le cas des dattes dénoyautées la mention « Dattes dénoyautées » doit être obligatoirement indiquée sur l'emballage.

Proposition de Norme-cadre pour les fruits et légumes frais (point 9) :

- Section 5 – Dispositions concernant les tolérances :

Concernant l'application d'une tolérance pour la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la catégorie « Extra » des fruits et légumes frais : Le Sous-comité propose de ne pas adopter cette proposition.

Dans le cas où cette option est retenue, le sous-comité propose que cette tolérance soit appliquée à l'arrivée du produit.