

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9 de l'ordre du jour

CX/FFV 17/20/10

Juillet 2017

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingtième Session
Kampala (Ouganda), 2-6 octobre 2017

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Questions en suspens)

(Document élaboré par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique
et coprésidé par l'Allemagne)

Les Membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations sur ce projet sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire 2017/17-FFV, disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>. Les observations ne seront acceptées que si elles sont soumises au moyen du système de mise en ligne des observations dans les délais indiqués dans la lettre circulaire.

CONTEXTE

1. Suite aux débats relatifs à la proposition de norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-neuvième session, qui s'est tenue à Ixtapa Zihuatanejo dans l'État de Guerrero (Mexique), du 5 au 9 octobre 2015, a créé un groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Allemagne, travaillant en anglais uniquement, afin d'examiner les points litigieux qui figurent entre crochet dans les sections suivantes de la norme-cadre¹:
 - **Section 3.1 –Caractéristiques minimales:** Attribution d'une note sur l'application des règles phytosanitaires aux dispositions relatives à la présence de parasites et d'attaques de parasites dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.
 - **Section 4 –Dispositions concernant le calibrage:** Point (E) – Définition des produits miniatures.
 - **Section 5 –Dispositions concernant les tolérances:**
 - Inclusion de tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra».
 - Pourcentage de tolérance de 1 pour cent dans la Catégorie «Extra».
 - **Section 7.2 –Emballages non destinés à la vente:** Applicabilité de la disposition visant à fournir des renseignements séparés supplémentaires ou pouvant remplacer ceux indiqués sur l'emballage (c'est-à-dire dans les documents d'accompagnement).
2. La liste des participants au groupe de travail électronique figure à l'annexe II du présent document. Le document contenant les solutions proposées (indiquées sous le terme d'options) aux points litigieux de la norme-cadre a été transmis aux membres du Groupe de travail électronique le 14 novembre 2016, afin que celui-ci soumette ses observations avant le 30 mars 2017.
3. Le document porte uniquement sur les quatre sections en suspens de la norme-cadre indiquées dans le mandat du Groupe de travail électronique défini par le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-neuvième session. Le tableau suivant résume les commentaires et les observations de l'Argentine,

¹ REP 16/FFV par. 101, annexe VII.

du Costa Rica, des États-Unis, de l'Iran, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, de la Thaïlande et de l'Union européenne.

4. Quatre délégations ont formulé des observations qui n'entrent pas dans le cadre du mandat actuel. Il a été conseillé à ces délégations de soumettre leurs commentaires à la vingtième session du Comité sur les fruits et légumes frais.

LES DÉBATS AU SEIN DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

Tableau 1: Section 3.1 –Caractéristiques minimales

Le texte soumis à examen est souligné ou rayé	Propositions	Observations reçues	Recommandations
<ul style="list-style-type: none"> • pratiquement exempt (exempte) de parasites (ravageurs)¹ • < pratiquement exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs)¹ > {ou} • < exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair¹ > <p>¹ <u>Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).</u></p>	<p><u>Option 1:</u> Ajouter à la disposition sur les parasites (ravageurs) la note de bas de page soulignée.</p>	<p>Argentine, Nouvelle-Zélande, Suisse, Union européenne: favorables</p> <p>Thaïlande: favorable (à la note de bas de page sur les parasites)</p>	<p>Option 1: Étant donné que ce type de question aboutit toujours à de longs débats lorsqu'il s'agit d'élaborer quelque norme du Comité sur les fruits et légumes frais que ce soit, il est recommandé d'accepter l'option 1. Cette option permet de clarifier les choses, car elle fait directement référence à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).</p>
	<p><u>Option 2:</u> Supprimer le texte entre crochets et conserver le texte original.</p>	<p>Costa Rica, États-Unis, Iran: favorables</p>	

Tableau 2: Section 4 –Dispositions concernant le calibrage

Le texte soumis à examen est souligné ou rayé	Propositions	Observations reçues	Recommandation
<p>{Au cas où s'établisse un calibre minimum, les dispositions concernant le calibrage pourraient ne pas s'appliquer aux produits miniatures: <u>En cas d'introduction d'une exemption pour les produits miniatures, il faudrait vérifier si d'autres dispositions sur la maturité qui soient suffisamment élaborées se trouvent déjà dans la norme ou s'il faudrait les ajouter, afin de garantir un développement des produits miniatures qui convienne.</u>}</p> <p>< les dispositions concernant le calibrage ne s'appliqueront pas</p>	<p>Option 1 Conserver le texte souligné</p>	<p>Argentine, États-Unis, Nouvelle-Zélande, Suisse, Thaïlande, Union européenne: favorables</p>	<p>Option 1: Il a été observé que les «produits miniatures» devaient faire l'objet d'une définition précise, afin d'en exclure les petits fruits des variétés standard; Par ailleurs, une opposition aux dispositions concernant le calibrage a été exprimée, en raison de l'existence de nouvelles variétés de végétaux, des manipulations génétiques et de différences socioculturelles en ce qui concerne le goût. Il est</p>
	<p>Option 2: Exclure les produits miniatures de la norme.</p>	<p>Costa Rica: favorable</p>	
		<p>Iran: favorable à l'exclusion des dispositions concernant le calibrage des</p>	

<p>aux produits miniatures. [Un produit miniature est un produit obtenu à partir d'une variété ou d'un cultivar, obtenu à partir d'une sélection de plantes et/ou techniques de culture spéciales. <u>Ces produits, même s'ils sont d'un calibre plus petit que celui indiqué dans les dispositions concernant le calibrage de la norme, doivent respecter toutes les autres caractéristiques de la norme.</u>] ></p>		<p>normes du Comité sur les fruits et légumes frais.</p>	<p>recommandé d'accepter l'option 1 et il a été ajouté que si une demande d'inclusion d'un produit miniature dans une norme du Comité sur les fruits et légumes frais était présentée, il faudrait fournir les preuves scientifiques qui démontrent que, hormis en ce qui concerne le calibrage, le produit est conforme aux autres caractéristiques minimales et de maturité figurant dans la norme.</p>
--	--	--	---

Tableau 3: Section 5 –Dispositions concernant les tolérances

Le texte soumis à examen est souligné ou rayé	Propositions	Observations reçues	Recommandation
<p>5.1.1. Catégorie «Extra» Dans le cadre de cette tolérance, au plus [un] pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p> <p>5.1.2 Catégorie I Dans le cadre de cette tolérance, au plus [un] pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p> <p>5.1.3 Catégorie II Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p>	<p>Option 1: Appliquer une tolérance pour la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes, ce qui faciliterait l'application de la norme au niveau international.</p>	<p>Argentine, Costa Rica, États-Unis, Thaïlande: favorables Iran: favorable (les tolérances peuvent être ajustées en fonction des caractéristiques du produit) Nouvelle-Zélande: favorable, si l'option 4 n'est pas retenue.</p>	<p>Option 1: Sur la base des observations reçues, il est recommandé d'adopter l'option 1. Toutefois, afin de traduire le fait que des États membres étaient favorables à l'option 3, il est recommandé que le texte suivant soit ajouté à la rubrique 5.1 Tolérances de qualité: «{Les tolérances pour la dégradation peuvent être établies en fonction des caractéristiques/de la nature du produit.}»</p>
	<p>Option 2: Établir des limites de tolérance progressives pour la pourriture molle, la dégradation et les altérations internes à plusieurs étapes du circuit de distribution.</p>		
	<p>Option 3: Maintenir l'exclusion des tolérances pour la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la Catégorie «Extra».</p>	<p>Suisse, Union européenne: favorables</p>	

	Option 4: Supprimer la Catégorie «Extra» de toutes les normes du Comité sur les fruits et légumes frais.	Nouvelle-Zélande: favorable	
--	---	--------------------------------	--

Tableau 4: Section 7.2 –Emballages non destinés à la vente

Le texte soumis à examen est souligné ou rayé	Propositions	Observations reçues	Recommandation
Les indications ci-après doivent figurer sur chaque emballage, imprimées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou figurer dans les documents d'accompagnement .	Option 1: Conserver le texte en l'état.	États-Unis, Nouvelle-Zélande, Suisse: favorables	Option 3: Les options proposées n'ont fait l'objet d'aucun consensus. Toutefois, l'option 3 permet d'éviter les répétitions de texte et englobe l'option 2, tout en fournissant les informations requises. L'option 3 est donc recommandée.
	Option 2: Conserver la première partie de la phrase; remplacer «ou» et accepter le texte entre crochets.		
	Option 3: Supprimer le texte entre crochets et faire commencer le texte du deuxième paragraphe qui est entre chevrons par: «Dans le cas où un produit est autorisé, après calibrage, à être présenté sans conditionnement mais en vrac dans un véhicule de transport». Le deuxième paragraphe concerne les emballages destinés aux trafics aérien, maritime et ferroviaire qui contiennent des produits en vrac.	Argentine, Union européenne: favorables	
		Iran, Thaïlande: aucune des options	

RECOMMANDATIONS

5. Le Groupe de travail électronique recommande aux participants à la vingtième session du Comité sur les fruits et légumes frais:
- de prendre note du rapport du Groupe de travail électronique ci-dessus;
 - d'approuver la proposition de norme-cadre des normes codex pour les fruits et légumes frais (annexe I), dans laquelle figure les quatre sections, en tant que modèle de base pour les prochaines élaborations de normes.

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**Norme Codex pour {nom du produit}**

CODEX STAN {numéro de la norme} {année de la première adoption}

INTRODUCTION

- Cette Norme-cadre doit être utilisée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV);
- La Norme-cadre doit servir de modèle pour l'élaboration de nouvelles normes ou la révision de normes du Codex sur les fruits et légumes. Cependant, il est possible d'utiliser d'autres termes appropriés dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du produit} doit être remplacé par le nom commun du produit auquel s'applique la norme.
- {texte} : pour le texte qui explique l'utilisation de la Norme-cadre. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.
- <texte> : pour les textes facultatifs ou des textes pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. *Selon la nature du produit, la/les disposition(s) entre parenthèses peut/peuvent être supprimées si elle/elles n'est/ne sont pas applicables/nécessaires.*

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [parties du produit en cours de normalisation] [des variétés commerciales (cultivars) de {nom du produit} issues de {référence botanique latine}¹ de la famille de {référence botanique latine}¹ destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. < Les {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle en sont exclu(e)s.

{La référence botanique latine est attribuée conformément au Code international de nomenclature botanique.}

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entier (entière) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition

¹ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir www.ars-grin.gov) ou la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée.

ou d'inclure des dispositions supplémentaires);

- sain (saine); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ferme;
- propre, pratiquement exempt (exempte) de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt (exempte) de parasites (ravageurs)²;
- pratiquement exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible};²>{ou};
- exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou avec l'épiderme que est détaché avant la consommation}²>;
- exempt (exempte) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt (exempte) d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- exempt (exempte) de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}.

Le développement et l'état du {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.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement et/ou 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 {nom du produit} doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production {pour les fruits non climatériques}

Le développement et le stade de maturité des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété <et à la région de production> {pour les fruits climatériques}

<Les {nom du produit} doivent être suffisamment développé(e)s et d'une maturité satisfaisante selon les critères propres à la variété <et à la région de production>. >

3.2 CLASSIFICATION

OPTION 1- Texte existant

Le/les {nom du produit} est/sont classé(s) dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 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:

.....

² Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

.....
.....>

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

3.2.2 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:

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, 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;
- de légers défauts de l'épiderme;

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter <la chair/pulpe/etc. > du < fruit/produit etc. > {ou nom du produit}

3.2.3 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 dans la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que le {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;

<La chair doit être exempte de défauts graves. >

OPTION 2 : CLASSIFICATION – texte alternatif en rapport avec le tableau sur les tolérances

Conformément à <la section 4 – Dispositions concernant le calibrage (le cas échéant) et> la Section 5 – Dispositions concernant les tolérances, les {nom du produit} sont class(é)s dans les catégories suivantes.

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Le calibrage ne doit pas être un facteur dans la classification à moins qu'il n'y ait une corrélation

directe entre le calibre et le développement approprié et l'acceptation du marché.}

Les {nom du produit} peuvent être calibrés/calibrées selon <le diamètre, le nombre, la longueur ou le poids> ; <ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée. >

- (A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative. >
- (B) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal <exclusion faite du pédoncule>.
- (C) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative>.
- (D) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage. <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative>.
- (E) Le calibre minimal {doit être défini seulement pour garantir un développement approprié}.

{Au cas où s'établisse un calibre minimum, les dispositions concernant le calibrage pourraient ne pas s'appliquer aux produits miniatures : En cas d'introduction de l'exemption pour les produits en miniature, il convient de vérifier si d'autres dispositions sur l'échéance et / ou la maturité suffisamment développées sont déjà dans la norme ou devraient être introduites, afin de garantir un développement adéquat des produits miniatures.}

<Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliqueront pas aux produits miniatures. Un produit miniature est un produit obtenu à partir d'une variété ou d'un cultivar, obtenu à partir d'une sélection de plantes et/ou techniques de culture spéciales. Bien que plus petits que les exigences minimum de calibre dans la norme le cas échéant, ces produits doivent répondre à tous les critères de la norme].>

- (F) <Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie selon la nature du produit}>.

<Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser...>

- (a) Pour les fruits calibrés selon le diamètre: x mm.
- (b) Pour les fruits calibrés selon le poids: x g.
- (c) Pour les fruits calibrés selon le nombre: la différence de calibre doit être compatible avec la différence indiquée au point a).
- (d) Dans le cas où des codes de calibre sont appliqués, les codes et les gammes dans le tableau suivant doivent être respectés.

{Lorsque des tableaux et des codes de calibre sont utilisés pour définir l'homogénéité de calibre, les codes calibre devraient être classés par ordre décroissant...insérer des exemples.}

<Il n'y a aucune exigence d'homogénéité de calibre pour la catégorie II.>

{Il est possible d'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.}

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

OPTION 1 : Classification/Tolérances

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives sur les systèmes de contrôle*

des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), sections 9, 10 et 27.

{Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit.}

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

OPTION 2 – Classification/Tolérances

Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Le produit qui ne satisfait pas à l'évaluation de conformité peut être reclassé et rendu conforme selon les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), sections 9, 10 et 27.

Tolérances de qualité	Pourcentage de tolérances admises des produits défectueux par nombre ou par poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
	5	10	10
a) Tolérances totales pour {nom du produit} ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité			
duquel pas plus de {voir exemples ci-dessous}			
- Défauts de condition (progressifs) Flétrissement Meurtrissures non-cicatrisées Blessures mécaniques Altérations par attaques de parasites (ravageurs)			

- Défauts de qualité (non-progressifs) Brûlures par le soleil Difforme Immature/pas suffisamment développés			
- [Dégradation, altérations internes et/ou molles	1	1	2]
Tolérances supplémentaires			
b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué	10	10	10
c) Produits appartenant à d'autres variétés similaires à celles indiquées			

{Des facteurs supplémentaires de condition et de qualité pourront être ajoutés conformément aux caractéristiques du produit.}

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 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>.

<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>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Il est recommandé de ne pas exiger d'homogénéité dans le calibre pour ce type de mélanges.}

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

{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.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

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.

6.2 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 d'un bon niveau de qualité, 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 pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 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 du produit*].

Les emballages <(ou les lots en cas de présentation en vrac)> doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 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 ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nature du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ 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.>

7.2 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.

<Pour les {nom du produit} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique.>

7.2.1 Identification

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

< L'emballer et/ou l'expéditeur/l'exportateur: (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 nationale⁵

7.2.2 Nature du produit

- Nom du produit <nom de la variété <et/ou du type commercial> (facultatif)>;
- <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁶ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.>;
- <Nom de la variété. Dans le cas où un mélange de {nom du produit} de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>.> ;
- <espèces>, 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}.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁷ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁴ 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).

⁵ 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.

⁶ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<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.>

7.2.4 Caractéristiques commerciales

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

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

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

<Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.>

<Pour les {noms de légumes} non traités, les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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 grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme. >

{Concernant les fruits non traités, actuellement aucun additif alimentaire n'est autorisé selon la NGAA. Par conséquent, seulement les légumes non traités sont mentionnés comme ci-dessus.}.

<Pour les {nom de produit} traités les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans 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 grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.>

{Inclut les dispositions appropriées,selon la nature du produit}.

9. CONTAMINANTS

- 9.1 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.
- 9.2 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).

10. HYGIÈNE

- 10.1 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.
- 10.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

{Méthodes d'analyses à insérer le cas échéant}

Annex Glossaire

[À élaborer]

LIST OF PARTICIPANTS**Chair: UNITED STATES OF AMERICA**

Dorian A. LaFond
International Standards Coordinator
AMS Fruit and Vegetable Program
Specialty Crops Inspection Division
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250-0247
Tel: 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

Co- chair: GERMANY

Dr. Ulrike Bickelmann
Head of Division
Control Procedures Plant Products, Marketing Standards
Federal Office for Agriculture and Food
Deichmanns Ave 29 D-53179
Bonn GERMANY
Tel: +49 (0) 228 6845 3357
Fax: +49 228 6845 3945
E-mail: ulrike.bickelmann@ble.de

ARGENTINA

Silvia Santos
Secretaria técnica del CCFFV Nacional
Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas
Dirección de Calidad Agroalimentaria
SENASA
Tel: 5411 4121-5293/96
E-mail: ssantos@senasa.gov.ar
codex@minagri.gob.ar

COSTA RICA

Ing. Amanda Lasso Cruz Ministerio de Economía
Industria y Comercio
400 m al Oeste de la Contraloría
General de la República Sabana Sur
San Jose, Costa Rica
Tel: 506-25491434
Email: alasso@meic.go.cr

EUROPEAN UNION

Bernadette Klink-Khachan
European Union Codex Contact Point
European Commission
Health and Food Safety Directorate-General
Unit D 2: Multilateral International Relations
Tel: +32-2-295 79 08
Fax: +32-2-299 85 66
E-mail: codex@ec.europa.eu

IRAN

Nadia Ahmadi
Secretaria of CCFFV in Iran
Email: nady.ahmadi@yahoo.com
Dr. Darab Hassani
Head of CCFFV in Iran
Ministry of Agriculture
E-mail: hassanida@gmail.com

NEW ZEALAND

Dr. Henry Pak
Senior Adviser, Plant Exports
Plants, Food & Environment
Regulation & Assurance
Ministry for Primary Industries
Pastoral House 25, The Terrace
PO Box 2526. Wellington, New Zealand
Telephone: 64-4-8940756
Email: Henry.Pak@mpi.govt.nz

SWITZERLAND

Mr. Manuel Boss
Federal Office for Agriculture FOAG
Plant Products Unit
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern
Switzerland
Tel: +41 58 462 25 26
E-mail: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND

Ingorn Panyakit
Director of Office of Standards Development,
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards (ACFS) Codex Contact Point of
Thailand
E-mail: codex@acfs.go.th

UNITED STATES OF AMERICA

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Room 4861-S
1400 Independence Avenue SW
Washington DC 20250-3700
Tel: +1 202 690 4042
E-mail: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Dr. David Ingram
OFS, CFSAN, FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD
United States of America
Tel: (240) 402-0335
Email: David.Ingram@fda.hhs.gov