

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP18/FFV

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Quarante et unième session
Rome (Italie), 2-6 juillet 2018*

**RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX
SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Kampala (Ouganda)

2-6 octobre 2017

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	iii
LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS CE RAPPORT	iv
RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	1
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1)	4 - 5
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2a)	6
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales (Point 2b)	7
Projet de norme pour les aubergines (Point 3)	8 - 19
Projet de norme sur l'ail (Point 4)	20 - 27
Projet de norme sur les kiwis (Point 5)	28 - 45
Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation (Point 6)	46 - 64
Avant-projet de norme pour les dates fraîches (Point 7)	65 - 68
Propositions de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 8)	69 - 74
Proposition de norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Questions en suspens) (Point 9)	75 - 93
Document de discussion sur le glossaire de termes utilisés dans la norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 10)	94 - 95
Autres questions (Point 11)	96 - 100
Date et lieu de la prochaine session (Point 12)	101

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	12
Annexe II: Projet de norme sur les aubergines	24
Annexe III: Projet de norme sur le kiwi	29
Annexe IV: Avant-projet de norme sur la pomme de terre de conservation	34
Annexe V: Proposition relative à de nouveaux travaux concernant une norme Codex pour l'igname (<i>Dioscorea</i> spp.)	39
Annexe VI: Proposition de norme-cadre pour les normes relatives aux fruits et légumes frais	45

RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX				
Partie responsable	Finalité	Texte/sujet	Étape	Paragraphe(s)
Membres CCEXEC75 CAC41	Observations/Adoption	Projet de norme sur les aubergines	8	19 et annexe II
Membres CCEXEC75 CAC41	Observations/Adoption	Avant-projet de norme sur la pomme de terre de conservation	5	60 ii) et annexe IV
Membres CCEXEC75 CAC41	Approbation	Documents de projets pour de nouveaux travaux (igname, oignons et échalotes et baies)		70 et annexe V
CCEXEC75 CAC41	Information	Octroi de délais supplémentaires pour l'achèvement des travaux sur l'ail, le kiwi et la pomme de terre de conservation, étendus à la vingt et unième session du CCFFV		61
		Projet de norme-cadre pour les fruits et légumes frais		93 et annexe VI
GTE (Mexique) CCFFV21	Rédaction Examen	Projet de norme sur l'ail	6	27 ii) et iii)
GTE (Nouvelle-Zélande, Mexique et Iran) CCFFV21	Rédaction Examen	Projet de norme sur le kiwi	7	43 et annexe III
GTE (Inde, Cameroun et Pérou) CCFFV21	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur la pomme de terre de conservation	6	60 iii) et annexe IV
GTE (Inde et Arabie saoudite) CCFFV21	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les dattes fraîches	3	68 ii) et iii)
GTE (Costa Rica et Ghana) CCFFV21	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur l'igname	3	71 i)
GTE (Iran, Inde et Indonésie) CCFFV21	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les oignons et les échalotes	3	71 ii)
GTE (Mexique et Argentine) CCFFV21	Rédaction Examen	Avant-projet de norme sur les baies	3	71 iii)
États-Unis d'Amérique CCFFV21	Rédaction	Document de discussion sur le glossaire des termes associés à la norme-cadre pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais	-	95
CCFA	Suite à donner	Recommandation sur l'insertion de mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) et sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium (SIN 470 i)) dans la NGAA au titre des catégories d'aliments «fruits frais traités en surface» (04.1.1.2) et «légumes frais traités en surface» (04.2.1.2).		99

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS CE RAPPORT

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CEE	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
CRD	Document de séance
GT	Groupe de travail
GTE	Groupe de travail électronique
GTP	Groupe de travail physique
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
UA	Union africaine
UE	Union européenne

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a tenu sa vingtième session à Kampala (Ouganda) du 2 au 6 octobre 2017, à l'aimable invitation des gouvernements du Mexique et de l'Ouganda. La session a été présidée par M. Alberto Ulises Esteban Marina, Directeur général à la Direction générale des normes, au Ministère mexicain de l'économie, et coprésidée par M. William Kyamuhangire, School of Food Technology and Nutrition (institut de technologie alimentaire et nutrition), Université Makerere (Ouganda). Y ont participé des délégués de 43 pays membres et d'une organisation membre, ainsi que trois organisations ayant qualité d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M^{me} Jane Ruth Aceng, Ministre ougandaise de la santé, et M^{me} Amelia Kyambadde, Ministre ougandaise du commerce, de l'industrie et des coopératives, ont accueilli les délégués et ont prononcé une brève allocution. M. Bodo Bongomin, Représentant de l'OMS en Ouganda, a également pris la parole au nom de la FAO et de l'OMS¹. Le Président du Comité a souligné qu'il était essentiel que les réunions soient organisées de manière conjointe afin de travailler de concert à la sensibilisation sur l'importance des normes internationales en vue de protéger la santé de consommateurs et de veiller à la loyauté des pratiques en matière de commerce alimentaire.

Répartition des compétences

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences² entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1)³

4. La Commission a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, après avoir ajouté les questions suivantes au point 11 (Autres questions):
 - révision de l'intervalle entre les réunions du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Inde); et
 - traitement post-récolte des fruits et légumes frais, pour renvoi au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) (États-Unis d'Amérique)

5. Le Comité est convenu d'établir deux Groupes de travail intra-session, présidés par les États-Unis, afin d'examiner les propositions relatives à de nouveaux travaux sur les normes relatives aux fruits et légumes frais.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2a)⁴

6. Le Comité a noté que les questions figurant dans le document étaient principalement présentées à titre d'information et que les questions appelant une action seraient examinées au titre des points de l'ordre du jour pertinents.

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b)⁵

7. Le Comité a pris note des activités de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) pertinentes pour ses travaux.

PROJET DE NORME SUR LES AUBERGINES (Point 3)⁶

8. La délégation indienne a présenté le point de l'ordre du jour et noté que, sur la base des débats de la Commission à sa trente-neuvième session et des observations soumises à la présente session, une version révisée du projet de norme avait été établie pour examen par le Comité (CRD12). La délégation a aussi expliqué que le projet avait été aligné sur la proposition de norme-cadre et noté que les dispositions relatives aux tolérances pour la dégradation dans la Catégorie «Extra» nécessitaient un examen plus approfondi de la part du Comité.

¹ CRD22 (Discours liminaires de la Ministre de la santé, de la Ministre du commerce, de l'industrie et des coopératives et du représentant de l'OMS).

² CRD1 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).

³ CX/FFV 17/20/1; CRD10 (Inde); CRD15 (Mexique); CRD16 (États-Unis d'Amérique).

⁴ CX/FFV 17/20/2; CRD15 (Mexique).

⁵ CX/FFV 17/20/3; CRD15 (Mexique).

⁶ REP16/FFV, annexe III; CX/FFV 17/20/4 (Bolivie, Brésil, Colombie, Costa Rica, Ghana, Haïti, Guinée-Bissau, Îles Cook, Jamaïque, Kenya, Pérou, Somalie, Thaïlande, UE, Uruguay); CRD2 (Philippines, Thaïlande, UA); CRD12 (Inde); CRD14 (Sénégal); CRD15 (Mexique).

9. Le Comité est convenu de centrer ses débats sur la Section 4.1.1 Catégorie «Extra», en particulier la valeur proposée pour les tolérances de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.
- Catégorie «Extra» et tolérances de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes**
10. Le Comité a dans l'ensemble été favorable à l'idée d'inclure une Catégorie «Extra» dans la norme pour les aubergines et noté les propositions divergentes formulées par les membres concernant les niveaux acceptables de tolérance pour dégradation dans cette catégorie, à savoir de 0 pour cent à 1 pour cent selon les délégations.
11. Les délégations favorables à une tolérance de 0 pour cent pour dégradation dans la Catégorie «Extra» ont noté que:
- l'aubergine n'étant pas un produit très sensible à la dégradation il n'était pas nécessaire de prévoir des tolérances à cet égard dans la Catégorie «Extra»;
 - une tolérance pour la dégradation dans la Catégorie «Extra» était contraire à la nature même de cette catégorie, dont les produits devaient être d'une qualité exceptionnelle et ne correspondait pas aux pratiques commerciales actuelles;
 - une tolérance pour la dégradation dans la Catégorie «Extra» ne garantissait pas pour autant la sécurité sanitaire et, à cet égard, une définition claire de «dégradation», «pourriture molle» et «altérations internes» était nécessaire afin d'éviter les problèmes phytosanitaires associés aux dommages ou maladies causés par les ravageurs;
 - un produit de la Catégorie «Extra» exige des conditions de production, d'emballage et de transport plus rigoureuses ainsi que des délais minimaux d'expédition et de livraison afin d'en préserver la qualité, ce qui suppose des coûts de production et d'acheminement plus élevés et les investissements dans ces efforts devraient être récompensés;
 - la dégradation étant un processus progressif, les produits ne répondraient plus aux exigences de qualité après un transport de longue durée; les produits dégradés ne pouvant être reclassés, seraient perdus.
12. Les délégations favorables à des tolérances de dégradation de «0,5 pour cent», «1 pour cent» ou «inférieure ou égale à 1 pour cent» dans la Catégorie «Extra» ont souligné que:
- les normes Codex devaient être fondées sur des données scientifiques, correspondre aux pratiques commerciales en vigueur et faciliter les échanges;
 - la diversification des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler étaient reconnus dans le Manuel de procédure comme étant l'un des critères régissant l'établissement des priorités des travaux; les pays devaient donc respecter leur propre législation et négocier des accords commerciaux en fonction des préférences du marché; et prendre en compte l'existence des tolérances;
 - il est évident que la tolérance zéro n'est pas envisageable dans le cas du commerce de produits frais et périssables qui sont transportés sur de longues distances; et dans certains pays de telles tolérances sont appliquées depuis de nombreuses années;
 - les fruits et légumes de toutes catégories commerciales sont périssables par nature.
13. Le Comité a aussi envisagé i) de retirer la totalité de la Section 4.1.1 Catégorie «Extra» ou ii) de supprimer la tolérance pour la dégradation de la disposition visant la catégorie «Extra» étant donné la divergence des opinions en la matière. Concernant cette proposition, les délégations ont exprimé les vues suivantes:
- la catégorie «Extra» constituait une motivation pour les agriculteurs, car elle permettait une concurrence loyale entre les producteurs qui faisaient l'effort d'accroître la valeur de leur production;
 - les normes Codex étant fondées sur des données scientifiques et des pratiques commerciales bien établies, il n'était pas nécessaire de supprimer la Section 4.1.1; et ces tolérances ne devaient pas être fixées au niveau national;
 - la suppression de cette section enverrait un message négatif à la Commission du Codex Alimentarius, aux membres du Codex et aux autres parties prenantes;
14. À l'issue de débats approfondis, le Comité est convenu de conserver la Section 4.1.1 Catégorie «Extra» et d'inclure des tolérances de dégradation de 1 pour cent dans cette catégorie.
15. Le Comité a noté les réserves exprimées par l'UE et ses États Membres au sujet de l'inclusion d'une tolérance pour dégradation dans la catégorie «Extra», car une telle tolérance n'était pas compatible avec le concept même de catégorie «Extra» et se traduirait par des produits ne répondant pas aux exigences de qualité

requis après transport, ce qui accroîtrait les pertes de produits alimentaires. De plus, l'aubergine n'étant pas un produit très sensible à la dégradation, l'inclusion d'une tolérance pour dégradation dans la Catégorie «Extra» ne correspondait aux pratiques commerciales en vigueur concernant ce produit. La Colombie, le Maroc et la Thaïlande ont appuyé ce point de vue.

16. Le Comité a aussi noté les réserves de la Colombie, du Maroc et de la Thaïlande qui estimaient qu'une tolérance pour dégradation dans la Catégorie «Extra» n'était pas acceptable et ne répondait pas au concept de Catégorie «Extra», où les produits classés comme tels devaient être d'une qualité exceptionnelle.
17. En outre, la Colombie a réaffirmé que les dispositions concernant la dégradation ne devaient pas figurer dans les normes Codex sur les fruits et légumes frais tant qu'on n'aurait pas précisé la nature du dommage à considérer et à définir dans le glossaire de termes. La délégation colombienne a ensuite noté que les normes Codex sur les fruits et légumes frais ne comprenaient pas de dispositions relatives aux tolérances de qualité s'agissant de la dégradation et qu'il n'y avait pas eu de perturbation du commerce international.
18. Le Comité a poursuivi l'examen du projet de norme section par section, et procédé à des amendements d'ordre rédactionnel, modifié différentes sections en fonction des décisions relatives à la proposition de norme-cadre prises au titre du point 9 de l'ordre du jour et décidé ce qui suit:
 - harmonisation des sections 7.1.1 et 7.2.2 avec la recommandation du CCFL à sa quarante-troisième session visant à en modifier le titre qui devient «Nom du produit» et à appliquer cette décision à la structure de la norme ainsi qu'à d'autres normes à l'examen;
 - maintien de la tolérance relative à la présence de brûlures par le soleil dans la Catégorie II, car il n'était pas nécessaire d'inclure ce défaut dans les caractéristiques minimales. Il a été noté que le terme «saines» avait trait aux brûlures par le soleil et que les défauts décrits dans les catégories de qualité (section 3.2) n'affectaient pas la chair du produit.

Conclusion

19. Le Comité est convenu de transmettre à la quarante et unième session de la Commission le Projet de norme pour les aubergines pour adoption à l'étape 8 (voir annexe II).

PROJET DE NORME SUR L'AIL (Point 4)⁷

20. Le Mexique, qui assure la présidence du Groupe de travail électronique sur l'ail, a présenté le point et a fait observer que, suite aux débats qui avaient eu lieu à la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et à la trente-neuvième session de la Commission du Codex et aux observations soumises à la présente session, il restait encore plusieurs questions en suspens, qui pourraient être examinées par un groupe de travail électronique. En particulier, la question de l'application de la norme à l'ail fumé est encore en suspens, de même que la question de savoir sous quelle forme.
21. Le Comité est convenu que la présentation et les dispositions de la norme devraient être alignées sur la norme-cadre.

Section 1 – Définition du produit

22. Le Comité est convenu que les types d'aux commerciaux devaient être réorganisés en formes (ail monogousse – ail à plusieurs gousses) et selon le degré de dessiccation (ail frais, demi-sec, sec) et que la norme devait s'appliquer à l'ail (frais, demi-sec, sec) avec ou sans pellicule, afin de refléter les pratiques commerciales internationales.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

Exempts de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères – Note 1: inclusion de l'ail fumé

23. Le Comité a délibéré sur la question de l'application de la norme à l'ail fumé.
24. Les délégations favorables à la prise en compte de l'ail fumé ont fait observer que le fumage est une méthode traditionnelle utilisée pour sécher l'ail dans certaines régions, méthode qui consiste à dessécher uniquement la pellicule extérieure du bulbe et qui n'altère ni l'arôme ni la texture (degré de dessiccation) du produit lui-même. L'ail fumé n'est pas un produit aromatisé et est commercialisé en tant que produit frais. Il devrait donc être inclus dans la norme.
25. Les délégations qui n'étaient pas favorables à l'inclusion de l'ail fumé ont fait observer que celui-ci n'entre pas dans le champ d'application de la norme et qu'il devait donc en être exclu. Il a également été fait observer que le fumage constitue une forme de conservation alimentaire et qu'étant donné que celui-ci modifie l'arôme du

⁷ CX/FFV 17/20/5; CL 2017/13-FFV; CX/FFV 17/20/5-Add.1 (Albanie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Inde, Iran, Ghana, Jamaïque, Kenya, Malawi, Pérou, Uruguay, États-Unis); CRD3 (Union européenne, Philippines, Thaïlande, AU); CRD14 (Sénégal); CRD15 (Mexique); CRD18 (Ouganda).

produit, la référence à l'ail fumé devait être supprimée.

26. Le Comité n'a pas réussi à s'entendre sur l'inclusion de l'ail fumé dans la norme.

Conclusion

27. Le Comité:

- i) a noté que la norme nécessitait un examen beaucoup plus approfondi et qu'on ne pouvait pas progresser dans la procédure par étape;
- ii) a renvoyé le projet de norme à l'étape 6 pour révision, observations et examen supplémentaires par le Comité à sa prochaine session;
- iii) a créé un Groupe de travail électronique, présidé par le Mexique et travaillant en anglais et en espagnol, chargé de réviser la norme sur la base des observations soumises par écrit et des discussions en plénière, en particulier en ce qui concerne certaines questions importantes ayant été soulevées, notamment la prise en compte ou non de l'ail fumé, le calibrage et tout autre question qui pourrait apparaître lors des délibérations du Groupe de travail électronique.

PROJET DE NORME SUR LES KIWIS (Point 5)⁸

28. La délégation néo-zélandaise, en sa qualité de présidente du Groupe de travail électronique sur les kiwis, a présenté le point de l'ordre du jour et noté qu'une version révisée du projet de norme avait été établie pour examen par le Comité (CRD19), sur la base des débats de la Commission à sa trente-neuvième session et des observations soumises à la présente session. La délégation a aussi expliqué que le projet avait été aligné sur la proposition de norme-cadre et indiqué que les points clés suivants nécessitaient un examen plus approfondi: i) inclusion des hybrides; ii) exigences de maturité (degré Brix/teneur en matière sèche); iii) calibrage et tolérances; iv) tolérances concernant la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la Catégorie «Extra» et la Catégorie II.

29. Le Comité est convenu d'axer ses débats sur les points clés pour résolution, comme suit:

Section 2 – Définition du produit

30. Le Comité est convenu d'inclure les hybrides dans la norme car ils représentent une part importante du commerce du kiwi dans le monde. Le Comité a aussi noté que les hybrides étaient inclus dans la *Norme pour les fruits de la passion* (CXS 316-2014).

Section 3.1 – Caractéristiques minimales

31. Le Comité a noté qu'il n'était pas nécessaire de prévoir des dispositions relatives aux meurtrissures étant donné que le terme «sain» suffisait pour couvrir le problème.

Section 3.1.1 – Exigences de maturité minimales

32. Le Comité a approuvé la teneur minimale en matière sèche soluble d'au moins 6,2°Brix. Le Comité a noté que cette valeur évitait les conflits pouvant surgir en matière d'application aux stades qui suivent la préparation et le conditionnement. Il s'agissait d'une exigence minimale et il était possible d'appliquer un degré de maturité plus élevé pour répondre à des exigences spécifiques; cette valeur minimale était aussi conforme à l'approche adoptée dans d'autres normes Codex sur les fruits et légumes frais, comme par exemple les pommes et le raisin de table.
33. Pour ce qui concerne la proposition visant à ne retenir qu'une seule valeur Brix pour les kiwis, comme c'est le cas pour les pommes et le raisin de table, le Comité a noté que le kiwi, contrairement au raisin de table, était un fruit climatérique dont le processus de maturation se poursuivait après la cueillette/récolte. La valeur minimale proposée de maturité de 9,5°Brix (dans la note de bas de page, en tant que note explicative) pour les kiwis permettait le développement de qualités organoleptiques satisfaisantes au moment de l'entrée des fruits dans le circuit de distribution. Il a aussi été fait observer que dans le cas des pommes, la valeur Brix minimale absolue était liée au calibre minimal du fruit afin de garantir que les fruits immatures n'entrent pas sur le marché et que les pommes de calibre plus petit puissent être commercialisées à condition qu'elles répondent aux exigences de la norme.
34. Le Comité est convenu de conserver la valeur minimale de 6,2 Brix qui permet au produit d'atteindre 9,5 Brix lorsqu'il entre dans la chaîne de distribution.

⁸ CX/FFV 17/20/6; CL 2017/14-FFV; CX/FFV 17/20/6-Add.1 (Albanie, Costa Rica, Cuba, Équateur, États-Unis d'Amérique, Ghana, Inde, Jamaïque, Kenya, Pérou); CRD4 (Chili, Thaïlande, Union africaine, Union européenne); CRD14 (Sénégal); CRD15 (Mexique); CRD19 (Iran, Nouvelle-Zélande).

Section 3.2 – Classification

35. Le Comité est convenu de supprimer la référence à «mous, flétris et gorgés d'eau» des catégories de qualité, ces défauts étant couverts par les caractéristiques minimales. De plus, il a été décidé de supprimer le qualificatif «parfaitement» sain dans la Catégorie «Extra» car il était difficile à évaluer. Le Comité a aussi noté que les défauts dans ce cas ne pouvaient s'appliquer en pourcentages de la surface étant donné que les formes et les calibres des kiwis différaient selon les variétés.

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

36. Les dispositions concernant le calibrage ont été modifiées de manière à les aligner sur le libellé commun figurant dans la norme-cadre et à présenter plus clairement les fourchettes de calibre afin d'éviter les chevauchements. Des modifications correspondantes ont été apportées à la Section 7.2.4 Caractéristiques commerciales.

Section 5 – Tolérances de qualité et de calibrage

37. Le Comité a noté que les tolérances de calibrage dans leur libellé actuel étaient conformes à la norme-cadre et à la pratique courante dans les normes Codex sur les fruits et légumes frais. Ces tolérances offraient suffisamment de souplesse pour permettre la présence de produits hors calibre/fourchette de calibre pas nécessairement immédiatement inférieurs ou supérieurs au calibre déclaré sur l'étiquette. Il a aussi été noté que conserver des tolérances uniquement lorsqu'elles étaient supérieures à la fourchette de calibre pouvait perturber le commerce des kiwis, étant donné que le fruit pouvait perdre de l'humidité pendant l'entreposage et le transport et donc perdre du poids.
38. Le Comité n'a pu se mettre d'accord sur la tolérance concernant la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la Catégorie I et la Catégorie «Extra». Les arguments étaient analogues à ceux invoqués pour les aubergines et la norme-cadre. Le Comité est donc convenu de maintenir ces dispositions entre crochets pour examen ultérieur dans le cadre d'un groupe de travail électronique.
39. Afin de faciliter le consensus sur cette question, la délégation jamaïcaine a noté que les tolérances concernant les catégories de qualité devaient préciser le point d'application. Elle a proposé le texte de compromis suivant: «Toutefois, les tolérances concernant la dégradation ne seront pas acceptables aux stades de la préparation, du conditionnement et aux points de contrôle des exportations. Les caractéristiques minimales en rapport avec les tolérances concernant la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes seront applicables aux points situés en aval des points de contrôle des exportations». Certaines délégations se sont félicitées de cet énoncé et ont estimé qu'il méritait un examen plus approfondi.
40. Cependant, certaines délégations ont indiqué que cet énoncé ne pouvait être accepté étant donné que les normes Codex ne pouvaient dicter aux pays à quel point de la chaîne de distribution les tolérances pourraient s'appliquer.

Sections 7.1.1 et 7.2.2 Nom du produit

41. Le Comité est convenu que la couleur prédominante de la chair pouvait être indiquée lorsqu'elle n'était pas verte. Cette possibilité offrait la souplesse nécessaire étant donné que les nouvelles variétés entrant sur le marché pouvaient présenter un dégradé de couleur allant du jaunâtre au verdâtre/vert.

Conclusion

42. Le Comité a reconnu que la norme avait été examinée de manière approfondie à sa dernière session et à sa présente session, et qu'il ne restait pas de questions en suspens sauf les tolérances concernant la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la Catégorie «Extra» et la Catégorie I.
43. Le Comité est donc convenu de maintenir la norme à l'étape 7, en attendant de résoudre la question susmentionnée dans le cadre d'un Groupe de travail électronique qui doit être présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Iran et le Mexique, et qui travaillera en anglais et en espagnol (annexe III).
44. Le Comité est convenu qu'il ne serait pas sollicité de nouvelles observations ni tenu de débats sur la norme à sa prochaine session, sauf pour ce qui concernait l'examen des tolérances concernant la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes, qui étaient renvoyées à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à sa prochaine session.
45. Lorsqu'il examinera les tolérances de dégradation dans la Catégorie «Extra» et la Catégorie I, le Groupe de travail électronique envisagera des approches possibles dans le cadre de son mandat, y compris la proposition de la Jamaïque.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (Point 6)⁹

46. L'Inde, en sa qualité de président du Groupe de travail électronique sur la pomme de terre de conservation, a présenté ce point de l'ordre du jour et a souligné les principaux changements apportés et les questions débattues par le Groupe, tels que résumés dans le document de travail portant la cote CX/FFV 17/20/7. En outre, elle a indiqué que la norme avait été actualisée, telle qu'elle figure dans le document CRD 13, à partir des observations formulées lors de la session. Certaines délégations ont aussi indiqué que seules les dispositions relatives aux exigences minimales (tolérances relatives aux germes, à la coloration verte) et aux tolérances concernant la qualité (c'est-à-dire la tolérance relative à la pourriture dans la catégorie «extra» et à la présence de terre dans toutes les catégories) nécessiteraient un examen dans le rapport de la dix-neuvième session du CCFFV.
47. Le Comité est convenu d'examiner la norme section par section. Il a remanié plusieurs sections de façon à ce qu'elles correspondent au modèle de présentation et il a noté les avis que des délégations ont exprimés sur différentes sections, comme suit:

Section 2 – Définition du produit

48. Le terme «hybrides» a été supprimé car il a été expliqué que le terme «variétés» était suffisamment large et englobait les hybrides.

Section 3.1 – Caractéristiques minimales*Utilisation du terme «organisme nuisible» et mention de la CIPV (alinéas 6 et 7)*

49. Certains ont soulevé la question de la référence croissante à des organismes nuisibles (déterminés considérés comme des défauts de qualité) et de l'impact de la mention de la CIPV dans une note de bas de page, en précisant qu'il fallait que le Codex détermine clairement sa relation avec la CIPV.
50. Le Secrétariat a expliqué que le mandat du Comité portait sur les normes de qualité pour les fruits et légumes frais et qu'il devait tenir compte des exigences de sécurité sanitaire en faisant référence à des textes élaborés par les comités pertinents du Codex. Les organismes nuisibles en question avaient trait à la qualité des produits et non à des questions phytosanitaires, d'où le fait qu'ils n'étaient pas réglementés.

Production de germes de pomme de terre de conservation (alinéa 11)

51. Le Comité a examiné la proposition visant à supprimer la restriction concernant la production de germes de pomme de terre de conservation: les pommes de terre germées avaient à voir avec les plants de pomme de terre; ces derniers n'étaient pas visés par la norme. Différentes vues ont été exprimées quant à la question de savoir si le texte devait avoir le libellé suivant «pratiquement exempt de germes» ou si des «germes d'1 mm au maximum devaient être autorisés».
52. Il a été expliqué que la production de germes figurait parmi les caractéristiques minimales des pommes de terre de conservation étant donné que celles-ci étaient susceptibles de germer si elles étaient stockées pendant plus de trois mois. La restriction proposée était censée prendre en considération ce phénomène. Par conséquent, il est important de fixer une limite au-delà de laquelle la qualité des pommes de terre de conservation ne serait plus considérée comme acceptable.

Verdissement des pommes de terre (puce 1 de l'alinéa 12)

53. S'agissant du critère de verdissement, il a été souligné que la couleur vert pale pouvait être éliminée par pelage. Le verdissement devait être considéré comme un défaut dans le cas des pommes de terre de conservation; comme c'est le cas dans la norme Codex pour les pommes de terre frites surgelées. Il a également été indiqué que la production de glycoalcaloïdes dans les espèces de la famille botanique des solanacées est un phénomène naturel et qu'en ce qui concerne la pomme de terre, elle est limitée à la peau et toujours bien inférieure à la concentration dangereuse. Néanmoins, il conviendrait d'établir une limite relative à ce paramètre, étant donné qu'une quantité élevée de solanine constitue un problème de sécurité sanitaire comme c'est le cas pour la présence de cyanure d'hydrogène dans le manioc doux ou amer.

Gale de la pomme de terre (puce 3 de l'alinéa 12)

54. Le Comité a pris note du fait que les préoccupations suscitées par ce paramètre avaient trait aux maladies nécessitant des mesures phytosanitaires mais aucun consensus ne s'est dégagé quant au fait qu'elles devaient être supprimées de la norme.

⁹ CX/FFV 17/20/7; CL 2017/15-FFV; CX/FFV 17/20/7-Add.1 (Albanie, Argentine, Brésil, Costa Rica, Équateur, Iran, Ghana, Jamaïque, Kenya, Pérou, États-Unis d'Amérique); CRD5 (Philippines, Thaïlande, Union africaine, Union européenne); CRD13 (Inde); CRD14 (Sénégal); CRD15 (Mexique); CRD18 (Ouganda).

Autres considérations

55. Au vu des observations de fond et des préoccupations exprimées au sujet des dispositions relatives aux défauts internes et externes liés à l'apparence, au maintien de la qualité et à la présentation dans l'emballage (alinéa 12 et puces y afférentes) ainsi qu'à la présence superficielle de gale commune de la pomme de terre (alinéa 13), le Comité est convenu d'inscrire ces dispositions entre crochets, en précisant que les autres dispositions étaient celles que comportaient en général les normes Codex sur les fruits et légumes frais, telles qu'elles figurent dans le modèle.

Section 5.1 Tolérances de qualité

Tableau des tolérances

56. Le Comité a proposé une clarification du tableau des tolérances de qualité. Les paramètres comme les défauts de la peau, tels qu'énumérés dans le tableau, faisaient partie des caractéristiques minimales et devaient donc être supprimés étant donné qu'il n'y a dans la tolérance totale aucune tolérance restrictive individuelle pour ces défauts. Certaines délégations ont estimé que la terre et les matières étrangères ne figuraient pas dans les caractéristiques minimales et devaient être conformes à la CIPV, tandis que d'autres délégations ont estimé que les tolérances pour ces paramètres devaient être accrues.
57. Il a été expliqué que le tableau des tolérances contenait tous les paramètres indiqués dans les caractéristiques minimales; et que, dans les cas où la valeur correspondante était dépassée, les défauts excédant les critères étaient indiqués de manière chiffrée. Si la somme des défauts dépassait la limite de tolérance totale, le lot devait être rejeté.
58. Le Comité est convenu qu'il fallait remanier le tableau de sorte qu'il soit plus clair, vérifier les valeurs en veillant à ce qu'elles soient en adéquation avec les dispositions relatives aux caractéristiques minimales et avec les préoccupations quant aux organismes nuisibles à prendre en compte et inscrire entre crochets des indications d'utilisation.

Section 6.1 Homogénéité

59. Le Comité est convenu d'inclure la mention «type de cuisson» en tant que caractéristique facultative, sachant que les pommes de terre de conservation peuvent être classées/commercialisées sous différentes catégories en fonction du type de cuisson auquel elles sont destinées.

Conclusion

60. Le Comité:
- i) a reconnu que, bien que certaines questions nécessitent des débats plus approfondis, en particulier les caractéristiques minimales et le tableau des tolérances, des progrès considérables avaient été accomplis sur la norme; le document pouvait donc avancer dans la procédure par étapes;
 - ii) est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (annexe IV);
 - iii) est convenu de créer un Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par le Cameroun et le Pérou, qui travaillera en anglais, en espagnol et français et sera chargé de se pencher sur les questions critiques soulevées par le Comité et sur les réponses aux demandes d'observations à l'étape 5, afin de présenter une version révisée pour examen à sa prochaine session.

Généralités

61. Le Comité a fait observer que la date limite d'achèvement des normes sur l'ail, le kiwi et la pomme de terre de conservation avait été fixée à 2017. Par conséquent, il est convenu de demander un délai supplémentaire afin que le Comité sur les fruits et légumes frais puisse terminer ses travaux à sa vingt et unième session.

Autres considérations

62. L'Union européenne (UE) et ses États membres ont suggéré d'ajouter un dernier paragraphe aux normes du Codex sur les aubergines et les kiwis et autres fruits et légumes frais, qui ferait référence à la norme correspondante de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE) et à la brochure connexe de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Ils ont précisé que ces références n'avaient pas vocation à être perçues comme une approbation de la part du Comité sur les fruits et légumes frais. Cependant, ils considéraient qu'elles étaient en accord avec le mandat du Codex consistant à promouvoir la coordination de tous les travaux sur les normes alimentaires menés par des organisations internationales. Ils estimaient que, dans un souci de transparence, il serait nécessaire d'informer tous les utilisateurs de normes du Codex de l'existence d'autres normes internationales largement appliquées et reconnues.

63. Plusieurs délégations ont fait objection à la proposition de l'UE et de ses États membres et étaient d'avis qu'il ne s'agissait pas d'une pratique courante pour ce qui était des normes du Codex, en particulier la référence aux travaux d'organisations régionales comme la CEE.
64. Le Secrétariat a indiqué au Comité que, dans le cadre de l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex, il se penchait actuellement sur les relations entre le Codex et d'autres organisations de normalisation et présenterait ses conclusions à la Commission pour examen. Il serait envisageable, dans ce cadre, de recueillir l'avis de la Commission au sujet de la question susmentionnée.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (Point 7)¹⁰

65. L'Inde, qui préside le Groupe de travail électronique sur les dattes fraîches, a présenté le projet de norme (CRD17) et a informé le Comité que, compte tenu des observations présentées et des conclusions de la présente session sur le projet de norme-cadre, une version révisée de la norme avait été préparée, en vue de son examen par le Comité.
66. Le Comité a tenu un débat d'ordre général et a noté les points de vue suivants exprimés par certaines délégations:
- le champ d'application de l'avant-projet de norme n'était pas clair, étant donné que le terme «dattes fraîches» correspondait à un stade de développement physiologique du fruit;
 - l'examen du tableau sur les tolérances de qualité devrait être poursuivi;
 - Il y avait un chevauchement potentiel entre l'avant-projet de norme et la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985), qui pourrait aboutir à une mauvaise application de la norme.
67. Il a été précisé que la norme portait sur les dattes fraîches et non sur les dattes sèches et qu'elle ne serait appliquée qu'au stade de la consommation, lorsque les dattes sont présentées comme fraîches; et que selon la variété, les dattes fraîches avaient une maturité et des stades de croissance différents. Il a également été indiqué que des éclaircissements détaillés sur les travaux relatifs aux dattes fraîches avaient été donnés à la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et à la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius et avaient été acceptés.

Conclusion

68. Le Comité:
- i) a noté que l'avant-projet de norme nécessitait un examen plus approfondi, afin de répondre aux préoccupations soulevées, et n'était pas prête pour avancer dans la procédure par étape;
 - ii) est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour révision et observations supplémentaires par le Comité à sa prochaine session;
 - iii) est convenu de créer un Groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, et travaillant en anglais, chargé d'examiner les réponses à la demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme révisé et de réviser l'avant-projet de norme, en tenant compte des observations présentées à l'étape 3, en vue d'un examen plus approfondi par le Comité à sa prochaine session.

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 8)¹¹

69. Les États-Unis d'Amérique, qui présidaient le Groupe de travail travaillant pendant la session aux propositions en vue de nouveaux travaux, ont informé le Comité que le Groupe de travail, sur la base des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, avait examiné les cinq projets de nouveaux travaux (igname, feuilles de curry frais, échalotes, oignons et mûres de ronces) et ont recommandé au Comité d'examiner les propositions suivantes: i) une norme sur l'igname; ii) une norme commune sur les oignons et les échalotes; iii) une norme horizontale sur les baies; et iv) une norme sur les feuilles de curry frais. La délégation a indiqué que la décision de mener de nouveaux travaux dépendait des conclusions des échanges de vues sur les projets et avant-projets de normes, examinés au titre de différents points de l'ordre du jour.
70. L'Union européenne et ses États membres ont fait remarquer qu'il existait des normes CEE pour les baies, les oignons et les échalotes qui étaient couramment appliquées dans le commerce international et se sont demandés si l'élaboration des normes en question dans le cadre du Comité sur les fruits et légumes frais était la façon la plus pertinente d'utiliser les ressources du Comité.

¹⁰ CX/FFV 17/20/8; CL 2017/16-FFV; CX/FFV 17/20/8-Add.1 (Albanie, Bangladesh, Équateur, Iran, Jamaïque, Kenya, Trinité-et-Tobago); CRD6 (Union européenne, Thaïlande, Union africaine); CRD14 (Sénégal); CRD15 (Mexique); CRD17 (Inde); CRD21 (Maroc).

¹¹ CL 2015/29-FFV: Partie B; CX/FFV 17/20/9; CRD7 (Costa Rica, AU); CRD14 (Sénégal); CRD14 (Mexique).

Conclusion

71. Le Comité est convenu de soumettre les propositions de nouveaux travaux suivantes, en vue de leur approbation par la Commission du Codex Alimentarius, et de créer des Groupes de travail électroniques chargés de préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, les normes suivantes qui seront diffusées pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session:
- i) une norme sur l'igname, le Groupe de travail électronique, présidé par le Costa Rica et coprésidé par le Ghana, travaillant en anglais et en espagnol;
 - ii) une norme sur les oignons et les échalotes, le Groupe de travail électronique, présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde et l'Indonésie, travaillant en anglais seulement;
 - iii) une norme sur les baies, le Groupe de travail électronique, présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, travaillant en anglais et en espagnol.
72. Le Comité est également convenu que les documents de projet relatifs à la norme commune sur les oignons et les échalotes et à la norme sur les baies seraient transmis au Comité exécutif (par les présidents des Groupes de travail électroniques concernés, par l'intermédiaire du Secrétariat du Codex, au moins trois mois avant la soixante-quatrième session du Comité exécutif).
73. Le Comité est également convenu de réserver la proposition sur les feuilles de curry frais pour élaboration ultérieure, en fonction des conclusions des échanges de vues qui auront lieu à sa prochaine session.
74. Le Secrétariat a souligné qu'il faudrait participer activement aux travaux des Groupes de travail électroniques, afin que les débats en plénière portent principalement sur les questions en suspens identifiées par les Groupes de travail électroniques, ce qui permettrait au Comité de réaliser ses travaux efficacement dans les délais impartis. Cela permettrait également au Comité d'adopter les propositions de nouveaux travaux telles que proposées par les membres.

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (QUESTIONS EN SUSPENS) (Point 9)¹²

75. La Délégation des États-Unis, en qualité de présidente du Groupe de travail électronique sur la norme-cadre, a présenté ce point de l'ordre du jour et s'est référée aux sections en suspens indiquées dans le mandat du Groupe tel que défini par le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-neuvième session. La délégation a noté que seule la question des tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra» et pourcentage de tolérance de 1 pour cent, n'était pas résolue et devait donc encore être débattue au sein du Comité.
76. Le Comité est convenu de se concentrer dans un premier temps sur les sections en suspens, à savoir:
- Section 3.1 –Caractéristiques minimales:** Application des règles phytosanitaires aux dispositions concernant la présence de parasites et de dommages causés par des parasites.
77. Le Comité est convenu d'inclure une note de bas de page sur l'application des règles phytosanitaires, conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), en ce qui concerne la présence de parasites et de dommages causés par des parasites, dans toutes les normes Codex sur les fruits et légumes frais.
- Section 4 –Dispositions concernant le calibrage:** Point (E) – Définition des produits miniatures.
78. Le Comité a accepté la définition des produits miniatures, de façon à ce que les produits d'un calibre inférieur à celui indiqué dans les dispositions concernant le calibrage minimal puissent être inclus dans la norme, sous réserve de leur conformité à toutes les autres prescriptions de la norme.
- 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).
79. Le Comité a fait sienne la disposition révisée selon laquelle il n'était pas nécessaire de fournir des informations supplémentaires à celles indiquées sur l'emballage, c'est-à-dire sur les documents d'accompagnement.
80. Le Comité a noté que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) fournirait des indications supplémentaires sur cette question à l'issue de la discussion sur l'étiquetage des emballages non destinés à la vente.

¹² CX/FFV 17/20/10; CL 2017/17-FFV; CX/FFV 17/20/10-Add.1 (Albanie, Argentine, Chili, Équateur, États-Unis d'Amérique, Ghana, Iran, Jamaïque, Suisse, Thaïlande, la Trinité-et-Tobago); CRD8 (Chili, UA, UE); CRD11 (Thaïlande); CRD15 (Mexique); CRD20 (Rapport du Groupe de travail intra-session); CRD21 (Maroc).

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»

81. Faute de parvenir à un accord sur l'inclusion de tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra» et sur les pourcentages de tolérance, le Comité a décidé d'établir un Groupe de travail intra-session, qui serait présidé par les États-Unis et chargé d'examiner cette question ainsi que d'autres concernant le champ d'application et l'option 2 (classification/tolérances) et d'éventuels autres amendements, en vue d'améliorer la qualité du libellé.
82. Le Comité a examiné les conclusions du Groupe de travail intra-session (CRD20), qui étaient les suivantes:
83. Le Comité n'est pas parvenu à un accord sur l'inclusion de tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra», ni sur les pourcentages de tolérance.
84. Le Comité a noté que, selon la section concernant l'introduction à la norme-cadre, les textes indiqués entre parenthèses se référaient à un (des)texte(s) optionnel(s), que leur application dépendait de la nature du produit et que, de ce fait, les dispositions figurant entre parenthèses pouvaient être supprimées si elles étaient considérées comme n'étant pas applicables ou comme n'étant pas nécessaires.
85. Le Comité a cependant accepté de faire figurer entre crochets la disposition concernant les tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Section 5.1.1 Catégorie «Extra», en même temps que les diverses tolérances proposées. En conséquence, la disposition connexe figurant dans la Section 1 (champ d'application) sur l'autorisation, pour les produits non classés dans la Catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable, a également été placée entre crochets.
86. Il a également été noté que le résultat des discussions du Groupe de travail électronique sur les kiwis concernant l'inclusion de tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra», pourrait aider à résoudre cette question dans la norme-cadre. En conséquence, le Comité a décidé que cette question pourrait faire l'objet d'un examen ultérieur à sa prochaine session, en vue de supprimer les crochets entourant ces dispositions.
87. Le Comité est par ailleurs convenu d'introduire les changements suivants:

Introduction

88. Le Comité est convenu que la norme-cadre devait refléter, non seulement les caractéristiques propres à chaque variété de fruits et de légumes frais, mais aussi les pratiques de commercialisation actuelles dudit produit.

Section 1 –Champ d'application

89. Notant que les normes du Codex s'appliquent à tous les niveaux de la chaîne de distribution, le Comité est convenu d'aligner le champ d'application sur la nature des normes du Codex, et il a précisé qu'un langage commun s'appliquait à l'ensemble des normes du Codex sur les fruits et légumes frais. Le Comité a donc décidé d'effacer la référence au point d'application au stade du contrôle des exportations.

Section 2 –Définition du produit

90. Le Comité a décidé de préciser que les variétés sont celles qui peuvent être commercialisées.

Option 2 (Classification/Tolérances)

91. Le Comité a décidé de regrouper cette option dans une annexe et de faire figurer le tableau entre crochets, en vue d'examiner ultérieurement les tolérances indiquées dans le tableau. Il a en outre été souligné que les tolérances dépendaient des variétés de fruits et légumes frais, ainsi que des pratiques commerciales.

Généralités

92. Le Comité a fait observer que la norme-cadre était un document d'orientation destiné à faciliter l'élaboration et l'examen des normes applicables aux fruits et aux légumes frais. Elle permet de disposer d'une présentation harmonisée et de libellés applicables à l'ensemble des fruits et légumes frais, de sorte que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) puisse se contenter d'étudier les questions propres aux produits à l'examen. En tant que telle, la norme-cadre n'a pas de statut dans le Codex (au sens où ce n'est pas un texte du Codex); elle n'a donc pas à être adoptée par la Commission du Codex Alimentarius; elle doit seulement être approuvée par le CCFFV. Par ailleurs, les amendements à apporter à la norme-cadre peuvent être examinés par le CCFFV à tout moment; ils ne sont pas soumis à la procédure par étapes du Codex et ne nécessitent que l'approbation du CCFFV.

Conclusion

93. Le Comité est convenu d'annexer la norme-cadre au rapport (annexe VI).

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE GLOSSAIRE DE TERMES UTILISÉS DANS LA NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 10)¹³

94. Le Comité a pris note des suggestions concernant la nécessité d'élaborer un glossaire et du fait que le document de discussion actuel devrait être étoffé afin d'aider à l'interprétation et à l'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Conclusion

95. Le Comité est convenu que les États-Unis d'Amérique continueraient à élaborer le document de discussion sur le glossaire des termes associés à la norme-cadre proposée et autres termes employés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, pour examen à sa session suivante.

AUTRES QUESTIONS (Point 11)¹⁴**Révision de l'intervalle entre les réunions du CCFFV**

96. Le Comité a appuyé la proposition de l'Inde (CRD10) relative à l'organisation d'une session du CCFFV tous les 12 mois pour les trois prochaines sessions, relevant que la fréquence actuelle de 18 mois était insuffisante pour permettre l'achèvement des travaux en temps voulu. Le Mexique, en tant que pays hôte du CCFFV, a fait bon accueil à la proposition et a noté que cette approche contribuerait à une meilleure programmation budgétaire. Il a également été proposé que la possibilité d'organiser une réunion physique du Groupe de travail avant la session soit envisagée afin de permettre au CCFFV de mieux gérer ses travaux.
97. Le Comité est convenu que le Mexique échangerait de manière formelle avec le Secrétariat du Codex au sujet des questions relatives au calendrier des réunions.

Traitement après-récolte des fruits et légumes frais pour transmission au CCFA

98. Les États-Unis d'Amérique ont appelé l'attention du Comité sur la formulation proposée: mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) et sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium (SIN 470 i) qui est actuellement utilisée dans certains pays pour le «traitement de surface» des fruits et légumes frais en vue de prolonger la durée de conservation après récolte ainsi que le maintien de la teneur en éléments nutritifs et des qualités organoleptiques des fruits et légumes frais.
99. Le Comité s'est félicité de la progression des travaux sur ces substances et il est convenu de recommander au CCFA l'insertion de (SIN 471) et (SIN 470 i) dans la NGAA au titre des catégories d'aliments «fruits frais traités en surface» (04.1.1.2) et «légumes frais traités en surface» (04.2.1.2).

Utilisation d'outils de communication efficaces et qualité de la traduction simultanée

100. Le Chili, en tant que Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes, a exprimé les vues des membres du CCLAC¹⁵, selon lesquelles d'autres moyens de communication plus efficaces comme des plateformes en ligne devraient être étudiés par le CCFFV afin de permettre des débats plus interactifs entre les membres des Groupes de travail électroniques, dans le but d'accélérer le processus d'élaboration des normes et de promouvoir la transparence et l'ouverture dans les travaux des GTE. Le Chili s'est également déclaré préoccupé par la qualité de la traduction des documents et de l'interprétation simultanée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12)

101. Le Comité a été informé que les dates et le lieu définitifs de la vingt et unième session du CCFFV seraient déterminés par le gouvernement du pays hôte en consultation avec le secrétariat du Codex.

¹³ CX/FFV 17/20/11; CRD9 (Thaïlande, AU); CRD15 (Mexique).

¹⁴ CRD10 (Inde); CRD16 (États-Unis).

¹⁵ Argentine, Belize, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Jamaïque, Mexique, Pérou, Uruguay.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Mr Alberto Ulises Esteban Marina

Director General
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez
Mexico
Tel: +52 55 52296100 Ext. 43201
Email: alberto.esteban@economia.gob.mx

CO-CHAIRPERSON – VICE PRÉSIDENT – VICE PRESIDENTE

Prof William Kyamuhangire

Professor
School of Food Technology, Nutrition and Bioengineering
Makerere University
P.O Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256-772-519422
Email: wkamuhangire@yahoo.com

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Rebecca Kizito

Principal Standards Officer
Publishing and Library
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 529502
Email: rkizito@unbs.go.ug

ARGENTINA - ARGENTINE

Mrs Silvia Santos
Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas
Dirección de Calidad Agroalimentaria
SENASA
Azopardo 1020
Buenos Aires, Argentina
Tel: +11 545 222 5922
Email: ssantos@senasa.gob.ar

BELIZE - BELICE

Mr Kenrick Witty
Plant Health Officer
Plant Health Department
Belize Agricultural Health Authority
Central Farm, Cayo District Belize
Belize
Tel: +1 (501) 824-4899; 824-4873
Email: kenrick.witty@baha.org.bz

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Oliveira
Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
Brasília/DF, Brazil
Tel: 556132183250
Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Mamia Ndongo Louis Walter
Chef Sécurité
Cellule des Stratégies de Normalisation
Ministère des Mines de l'Industrie et du
Développement Technologique
Cameroon
Tel: 00237(699687827/676285732)
Email: ikelow2003@yahoo.fr

Mr Edouard Temfack
 Chef de service
 Direction de la Réglementation et du Contrôle
 Qualité
 Ministère de L'Agriculture et du Développement
 Technologique
 Yaoundé, Cameroon
 Tel: 00237 696820963
 Email: temfama@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 National Manager
 Food Standards of Identity, Composition and
 Grades
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Ottawa, Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Mougeot
 Vice-President
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
 960 Carling Avenue Building 75 Central
 Experimental Farm
 Ottawa–Ontario, Canada
 Tel: 613-234-0982
 Email: LMougeot@fvdrc.com

CHILE - CHILI

Ms Claudia Espinoza
 Asesora Técnica
 Servicio Agrícola y Ganadero, SAG
 Ministerio de Agricultura
 Paseo Bulnes 140, piso 5
 Santiago, Chile
 Tel: +56 223451214
 Email: claudia.espinoza@sag.gob.cl

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Punto de Contacto del Codex
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago, Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

COLOMBIA - COLOMBIE

Mr Alejandro Chavarro Clavijo
 Profesional Universitario
 Dirección de Alimentos y Bebidas
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
 Alimentos–Invima
 Carrera 10 No. 64–28
 Bogota, Colombia
 Tel: 57-3142798526
 Email: achavarroc@invima.gov.co

COSTA RICA

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

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mrs Ana Gabriela Escobar Yáñez
 Responsable de la Unidad de Vigilancia y Control
 de Contaminantes en la Producción Primaria 3 -
 Dirección de Inocuidad de Alimentos
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la
 Calidad del Agro - AGROCALIDAD
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
 Pasaje E8B N53-33, 6 de Diciembre y Capitán
 Ramón Borja
 Quito, Ecuador
 Email: ana.escobar@agrocalidad.gob.ec

ESTONIA - ESTONIE

Mr Erkki Miller
 Head of Plant Products Bureau
 Agricultural Market Organisation Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai tn 39 // Lai tn 41
 Tallinn, Estonia
 Tel: +372 6256503
 Email: erkki.miller@agri.ee

Mr Toomas Lepplaan
 Chief Specialist
 Agricultural Market Organisation Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai tn 39 // Lai tn 41
 Tallinn, Estonia
 Tel: +372 6256145
 Email: toomas.lepplaan@agri.ee

Ms Outi Tyni
Policy Officer
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue de la Loi, 175
Bruxelles, Belgium
Tel: +32 (0)2 281 2770
Email: outi.tyni@consilium.europa.eu

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Marco Castellina
Administrator
DG Sante D 2
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels, Belgium
Tel: +32 229-87443
Email: marco.castellina@ec.europa.eu

Mr Denis De Froidmont
Administrator
Directorate General for Agriculture and Rural Development
European Commission
Rue de la Loi 130 07/041
Brussels, Belgium
Tel: +32 229-56438
Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

GABON - GABÓN

Mrs Blanche Emilienne Mezoue épouse Obame Enengbe
PCC Codex Gabon
Ministère de l'Agriculture
Libreville, Gabon
Tel: +24106067215
Email: mezouebianche@yahoo.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Ulrike Bickelmann
Head of Division
Marketing Standards and Conformity Checks
Federal Office for Agriculture and Food
Deichmanns Aue 29
Bonn, Germany
Tel: +49 228 6845 3357
Email: ulrike.bickelmann@ble.de

GHANA

Dr Joris Gerald Niilante Amissah
Lecturer
Family and Consumer Sciences
University of Ghana, Legon
Department of Family and Consumer Sciences
College of Basic and Applied Sciences P. O. Box
LG 91 University of Ghana, Legon
Accra, Ghana
Tel: +233262756278
Email: jgnamissah@ug.edu.gh

Mr Eric Amoako-twum
Deputy CEO
Ghana Export Promotion Authority
P. O. Box M146
Accra, Ghana
Tel: 0202097989
Email: kojoamoako1@gmail.com

Mr Roderick Kwabena Daddey-adjei
Head, Agro-products and Biosafety Department
Food and Drugs Authority
P.O Box CT 2783 Cantonments
Accra, Ghana
Tel: +233 208 125860
Email: rodivik@yahoo.com

Mrs Wilhelmina Nyanta Quarcoopome
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P. O. Box CT 2783 Cantonments
Accra, Ghana
Tel: +233244674246
Email: tata4gh@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr Suresh Kumar Malhotra
Agriculture Commissioner
Department of Agriculture & Cooperation
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan, New Delhi - 110001
New Delhi, India
Tel: 011-23383549
Email: agricommissioner@gmail.com

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Technical Officer
Codex Contact Point
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road
New Delhi, India
Tel: 9910572809
Email: pushpinder5711@gmail.com

Ms Ruby Mishra
 Technical Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi, India
 Tel: 09711680681
 Email: ruby.mishra18@gmail.com

Mr Devendra Prasad
 Deputy General Manager
 APEDA
 Ministry of Commerce & Industry
 3rd Floor, NCUI Auditorium Building 3, Siri
 Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian
 Games Village
 New Delhi, India
 Tel: 91-11-26534175
 Email: dprasad@apeda.gov.in

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN
 (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN
 (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi
 Secretary of the FFV Committee
 Faculty of Food and Agriculture
 Standards Research Institute
 P.O Box 31745-139
 Karaj, Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 00989121938143
 Email: nady.ahmadi@yahoo.com

Mrs Homa Behmadi
 Member of Scientific Board
 Agricultural Research, Education and Extension
 Organisation (AREEO)
 Ministry of Agriculture
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +98 912 388 8033
 Email: hbehmadi@ut.ac.ir

Mr Maziar Faghih Nasiri
 Head
 Postharvest Physiology and Technology
 Department
 Citrus and Subtropical Research Centre
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +98 911 194 6710
 Email: mznasiri@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mrs Silvia Nicoli
 Department of the European Union and
 International Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry
 Via XX Settembre, 20
 Rome, Italy
 Tel: 0646654130
 Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
 Quarantine Inspector
 Plant Quarantine/Produce Inspection Branch
 Ministry of Industry, Commerce, Agriculture &
 Fisheries
 Jamaica
 Tel: 1-876-842-9111
 Email: dcrowe@micaf.gov.jm

KENYA

Mr Joseph Kigamwa
 Chief Inspector/Projects Coordinator
 Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)
 Tel: +254 727963907
 Email: jkigamwa@kephis.org

Dr Kimutai Maritim
 Senior Assistant Director
 Chair-FAO/WHO CCAFRICA
 Directorate of Veterinary Services
 Private Bag Kabete
 Nairobi, Kenya
 Tel: +254 722601653
 Email: kimutaimaritim@yahoo.co.uk

Ms Anne Njoroge
 Assistant Director
 State Department of Agriculture
 Nairobi, Kenya
 Tel: +254 722825365
 Email: [wanjarogen@yahoo.com](mailto:wanmarogen@yahoo.com)

MADAGASCAR

Mr Andrianarison Didier Henintsoa
 membre du Comité National du Codex
 service de la Qualité et du Conditionnement
 Ministère du Commerce et de la Consommation
 6 Rue Ravelomoria Ambohidahy
 Antananarivo, Madagascar
 Tel: +261 34 05 543 27
 Email: scq.mcc@gmail.com

Mrs Dominique Lantomalala Raharinosy
 National Codex Contact Point
 Ministry of Trade and Consumers Protection
 6 Rue Wast Ravelomoria, Ambohidahy
 Antananarivo, Madagascar
 Tel: + 261 33 11 855 28
 Email: lantomalala@gmail.com

MALAWI

Mrs Elizabeth Kunje
Deputy Director of standards Development- Food & Agriculture
Standards Development
Malawi Bureau of Standards
Moirs Road
P.O Box 946 Kristwik
Blantyre, Malawi
Tel: + 265 8 88 894 418
Email: mbs@mbsmw.org

MALI - MALÍ

Dr Mahamadou Sako
Directeur Général Adjoint
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
BPE: 2362
Bamako, Mali
Tel: +223 20230188/+223 66799979
Email: scodexmali@yahoo.fr

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Daniel González Sesmas
Director de Normalización de Sector Primario e Industria Agroalimentaria
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Mexico
Tel: 5552296100 Code: 43220
Email: daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mounir Assime
Head of technical control
Technical Control
The Food Exports Control and Coordination Organization (EACCE)
Route El Jadida-Lissasfa, rond point Azbane proximité Hotel Zenith, Casablanca-Maroc
Casablanca, Morocco
Email: assime@eacce.org.ma

Eng Moujamir Driss
Ingénieur d'Etat Cadre au Service de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale
Direction du Contrôle des Produits Alimentaires
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal
Rabat, Morocco
Tel: 0537676500
Email: driss.moujamir@onssa.gov.ma

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Ilse Van Dijn
Policy Officer
European Agricultural and Fisheries Policy and Food Security Department
Ministry of Economic Affairs
Bezuidenhoutseweg 73
The Hague, Netherlands
Tel: +31 (0)6 5479 6597
Email: e.a.vandijn@minez.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Dr Henry Pak
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington, New Zealand
Email: henry.pak@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Ngozi Benedette Ekwueme
Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
No 52 Lome Crescent' Zone 7 Wuse
Abuja, Nigeria
Tel: +2348033026536
Email: dictagy@yahoo.com

Mr Dafang Idi Sule
Deputy Director
Federal Produce Inspection Service
Abuja, Nigeria
Tel: +234 8174516290
Email: isdafang@yahoo.com

Dr Rasaan Oyinloye Oyeleke
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA New Secretariat, Area 11, Garki
Abuja, Nigeria
Tel: +2349099992450
Email: royeleke@yahoo.com

PARAGUAY

Mr Jose Gimenez
SENAVE
Asuncion, Paraguay
Email: jose.gimenez@senave.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Cordova
 Miembro Titular de la Comisión Técnica del Codex
 sobre Frutas y hortalizas frescas
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima, Peru
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Edna M. Guiang
 Chairperson Subcommittee on Fresh Fruits and
 Vegetables
 Bureau of Plant Industry
 Department of Agriculture
 692 San Andres Street Malate,
 Manila, Philippines
 Tel: (632) 5240779
 Email: edna.guiang@yahoo.com

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mrs Eunock Kim
 Assistant Director
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 141, Yongjeon-ro, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do
 Gimcheon-si
 Republic of Korea
 Tel: +82 10 4853 5917
 Email: ock700@korea.kr

Dr Byung-seon Lim
 Senior Scientific Researcher
 National Institute of Horticultural and Herval Science
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 100, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-
 gun, Jeollabuk-do
 Wanju-gun
 Republic of Korea
 Tel: 82-63-238-6520
 Email: limbsw@korea.kr

RWANDA

Mr Shukuru Bizimungu
 Lecturer
 Mount Kenya University
 P.O. Box 5826, Kampala
 Kigali, Rwanda
 Tel: +250788302255
 Email: shukurb@yahoo.com

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Eng Khalid Alatafi
 Ministry of Environment, Water and Agriculture
 Email: kaorganic@mewa.gov.sa

Mr Mohammed Alkhamis
 Senior Food Specialist
 Executive Dept. of Technical Regulations and
 Standards
 Saudi Food and Drug Authority
 (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
 Riyadh, Saudi Arabia
 Tel: 00966112038222
 Email: codex.cp@sfd.gov.sa

Dr Suliman Alkhateeb
 Ministry of Environment, Water and Agriculture
 Email: skhateeb@MEWA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Mrs Mame Diarra Faye Leye
 Point de Contact du Codex Alimentarius
 Centre Anti Poison
 Ministère de la Santé et de l'Action sociale
 Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop
 Dakar, Senegal
 Tel: +221 77 520 09 15
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Dr Marieme Mbaye Sene
 Chef d'Unité Pharmacovigilance
 Centre Anti Poison
 Ministère Santé et Action Sociale
 Fann
 Dakar, Senegal
 Tel: 00221776321473
 Email: msmbaye@gmail.com

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
SUDÁFRICA**

Mrs Caroline Makobe
 Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag X343 Pretoria 0001
 Pretoria, South Africa
 Tel: +27123196291
 Email: CarolineL@daff.gov.za

SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR

Dr David Solomon Adwok
 Codex Focal Point
 Veterinary Public Health and Food Safety
 Ministry of Livestock and Fisheries
 Gudele 2–Mundari Road
 P.O BOX 126
 Juba, South Sudan
 Tel: +211 956 439 392
 Email: davidojwok@yahoo.com

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
 DDG (Env. Health, Occupational health and food safety)
 Food control
 Ministry of Health
 No.464, TB Jaya Mawatha, Colombo 10
 Colombo, Sri Lanka
 Tel: 009412692004
 Email: ltgamlath@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Kahil Sebahi
 Head of the Fresh Fruits and Vegetables Technical Committee
 Horticulture Department
 Alzaiem Alazhari University
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912423512
 Email: kahilsobahi@yahoo.com

Mr Rudwan Ahmed Morgan
 Agriculture Sector Manager
 National Programme for Livestock and Horticulture Development
 Algamaa Street
 P.O Box 285 KHT
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912536891
 Email: rudwansennar@gmail.com

Mr Elamin Hassan Elamin Mohamed
 Director General
 Directorate of Agricultural Production and Pilot Projects
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Aljamaa Street
 P.O Box 285 KHT
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912961415
 Email: elamienhassan@hotmail.com

Mr Khalid Ahmed Hussein Ibrahim
 Quality Control Officer
 Quality Control and Chemistry Department
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Algamaa Street
 P.O Box 285
 Khartoum, Sudan
 Tel: 00249912280378
 Email: khalid19712008@hotmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraporn Banchuen
 Standards Officer, Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok, Thailand
 Tel: +662 561 2277 ext. 1417
 Email: jiraporn@acfs.go.th

Ms Sasiwimon Tabyam
 Senior Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok, Thailand
 Tel: 662 561 2277 #1412
 Email: sasiwimon@acfs.go.th

UGANDA - OUGANDA

Dr Jane Ruth Aceng
 Minister of Health
 Ministry of Health
 Plot 6 Lourdel Road, Wandegeya
 P.O Box 7272
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 772 664690
 Email: janeaceng@gmail.com

Dr Friday Edison Agaba
 Independent Consultant
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 772 691236
 Email: agabafriday@hotmail.com

Mr Denis Ainebyona
 Senior Industrial Officer
 Trade and Industry
 Ministry of Trade, Industry and Cooperatives
 Plot 6/8, Parliamentary Avenue
 P.O. Box 7103
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 392 960105
 Email: dainebyona@yahoo.com

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 317879
Email: pamela.akwap@unbs.go.ug

Ms Winnie Atugonza
Senior Certification Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O. Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 633721
Email: winnie.atugonza@unbs.go.ug

Mr David Baziwane
Senior Projects Officer - Agro Industry Unit
Uganda Development Corporation
Plot 23, Lumumba Avenue, Floor 5, Soliz House,
P.O. Box 7042
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 500605
Email: baziwane@yahoo.co.uk

Mr Godfrey Bogere
Specialist
Sulma Foods Ltd
Lwogi Bulema 10km Kasana Kikyusa Rd, Luwero
district
P.O Box 6046
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 026244
Email: bogeregodfrey89@yahoo.com

Mr David Eboku
Manager, Standards Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 705 516106
Email: david.eboku@gmail.com

Mrs Patricia Bageine Ejalu
Deputy Executive Director - Standards
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417 333250
Email: pbageine@unbs.go.ug

Prof Archileo Kaaya
Head
Department of Food Technology
Makerere University
P.O. Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 440046
Email: kaaya.archileo48@gmail.com

Mr Sam Karuhanga
Export Marketing Executive
Uganda Exports Promotion Board
2nd Floor, UEDCL Tower Plot 37, Nakasero Road
P.O Box 5045
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 933010
Email: karuhangas2000@yahoo.com

Mr Godfrey Kiberu
Farmer
Kisoga, Mukono District
Kampala, Uganda
Tel: +256 777 135875
Email: kibfrey@gmail.com

Mr Henry Richard Kimera
Chief Executive Officer
Consumer Education Trust
P.O Box 1433
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 502441
Email: kimehenrich@gmail.com

Mr Gaston Ssebalamu Kironde
Senior Surveillance Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O. Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 323390
Email: gaston.kironde@unbs.go.ug

Ms Irene Kugonza
Standards Officer
National Organic Movement of Uganda
Plot 957, Galukande close, Off Tank Hill Road
P.O. Box 70071
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 512165
Email: irenekugonza@gmail.com

Dr Moses Matovu
Research Scientist
Food Bioscience & Agribusiness Centre
National Agriculture Research Organisation
P.O. Box 7065
Tel: +256772461322
Email: mousa2k@yahoo.com

Mr Benon Matwire
Trustee
Uganda Consumers Protection Association
Plot 28 Chorley Crescent Green Leaves Building,
Luzira
P.O Box 831
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 419815
Email: gmatwire@gmail.com

Ms Rehema Meeme
Graduate Intern
Standards
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2 -12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
Kampala, Uganda
Tel: +256 783 253612
Email: rehema.meeme@unbs.go.ug

Mr Deusdedit Mubangizi
Manager
Testing Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
Kampala Nakawa Industrial Area
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 494025
Email: deus.mubangizi@unbs.go.ug

Mr Arthur Mukanga
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 778 039120
Email: arthur.mukanga@unbs.go.ug

Mr Aziz Mukota
Principal Analyst
Testing Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
Kampala, Uganda
Tel: +256 703 289266
Email: aziz.mukota@unbs.go.ug

Mr Phillip Musoke
Project Officer
Soroti Fruit Processing Plant
Floor 5, Soliz House, Plot 23, Lumumba Avenue,
P.O Box 7042
Kampala, Uganda
Tel: +256 704 938378
Email: musokephillip@gmail.com

Mr Maurice Musuga
Information Officer
Publishing and Library
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329 Kampala
Tel: +256701194628
Email: maurice.musuga@unbs.go.ug

Ms Ruth Nakazibwe
Research Technician
Food Product Development
Uganda Industrial Research Institute
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area
P.O BOX 7086
Kampala, Uganda
Tel: +256 757 895962
Email: ruthnakazibwe@gmail.com

Ms Jane Nalunga
Executive Director
SEATINI
Plot 806, Block 213, Bukoto-Kisaasi
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 581849
Email: jnalunga09@gmail.com

Ms Mariam Nalwoga
Principal Certification Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 704 123069
Email: mariam.nalwoga@unbs.go.ug

Prof George Nasinyama
Deputy Vice Chancellor
Kampala International University
Ggaba road, Kansanga
P.O Box 20000
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 492865
Email: gwnasinyama@gmail.com

Ms Leontina Nayiga
Food Scientist
Uganda Industrial Research Institute
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area
Kampala, Uganda
Tel: +256759766161
Email: nayiga2k4@yahoo.co.uk

Ms Carol Night
Quality Manager
Britannia Allied Industries Ltd
P.O Box 7518, Kampala
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 469366
Email: cabcarof@yahoo.com

Mr Simon Eteno Obuya
Graduate Intern
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 783 802987
Email: simon.obuya@unbs.go.ug

Mr Allan Ochieng
Assistant Lecturer
Department of Plant Sciences, Microbiology &
Biotechnology
Makerere University
P.O. Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256 752 008099
Email: alloch2001@gmail.com

Mr Denis Omodi Alyela
Supervisor
Public Health and Environment
Kampala Capital City Authority
City Hall, Plot 1-3, Apollo Kaggwa Road
PO Box 7010
Kampala, Uganda
Tel: +256 794 661080
Email: domodi@kcca.go.ug

Mr Kwame Rugunda
Uganda Director
Apeel Sciences
Kampala, Uganda
Tel: +256 793 939916
Email: kwamerugunda@gmail.com

Mrs Roberta Rugunda
Uganda Director
Apeel Sciences
Kampala, Uganda
Tel: +256 794 380307
Email: missroberta24@gmail.com

Mr Vitalis Shaka
Senior Surveillance Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link
Bweyogerere Industrial & Business Park
P.O Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 345101
Email: vitalis.shaka@unbs.go.ug

Dr William Mamiima Ssali
Food Industry Consultant
Uganda Christian University
Bishop Road, Mukono
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 594980
Email: ssali.william@gmail.com

Dr James Ssemwanga
Director
Ssemwanga Center for Agriculture and Food Ltd
Bwebajja, Entebbe Road
Kampala, Uganda
Email: jssemwanga@yahoo.com

Mr Julius Ssemyalo
Country Projects Manager
Solidaridad
P.O. Box 75478, Clock Tower
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 446403
Email: julius@solidaridadnetwork.org

Mr Arthur Tabula
Senior Analyst
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
P.O. Box 6329, Kampala
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 373858
Email: arthur.tabula@unbs.go.ug

Ms Irene Wanyenya
Food Safety Officer
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue
P.O. Box 23096
Kampala, Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@nda.or.ug

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Ian Hewett
Markets Manager
Rural Payments Agency
RPA Western International Market
Southall UB2 5DX
Tel: +4407884234574
Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

Ms Laura Newman
Food Standards and Codex
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 1A, Nobel House, 17 Smith Square,
London, United Kingdom
Tel: + 44 (0) 7827 821645
Email: laura.newman@defra.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA
UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Erick Joseph Massawe
Technical Officer
Tanzania Horticultural Association (TAHA)
Tanzania
Tel: +255 689066811
Email: erick.joseph@taha.or.tz

Ms Rhoda Saimon Mhahilidza
Standards Officer
Process Technology Standards Development
Department
Tanzania Bureau of Standards
P.O. BOX 9524
Dar-es-salaam, United Republic of Tanzania
Tel: +255715798994
Email: rhoda.mhahilidza@tbs.go.tz

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

Mr Dorian La Fond
International Standards Coordinator
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC
United States of America
Tel: + 1 202 690 4944
Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Dr Jenny Du
Apeel Sciences
71 South Los Carneros Road
Goleta, California
United States of America
Tel: +1 (805) 203-0146 ext. 700
Email: jenny@apeelsciences.com

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW Room 4861-South
Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

URUGUAY

Eng María Del Lujan Banchemero
Encargada Agencia Tala de Digepra
Direccion General de la Granja - Coordinard
Subcomité FFCV
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca
Avenida General Eugenio GARZON 456. primer piso
Montevideo, Uruguay
Tel: +59899381858
Email: ebanchemero@mgap.gub.uy

AFRICAN UNION (AU)

Dr Mphumuzi Sukati
Senior Policy Officer for Economics, Trade and
Marketing
African Union Inter-African Bureau for Animal
Resources
African Union
Kenindia Business Park, Museum Hill, Westlands
Road
Westlands, Nairobi–Kenya
Email: mphumuzi.sukati@au-ibar.org

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin
ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor
Department of Industry and Private Sector
Promotion
ECOWAS building River Plaza Annex 2 496 Abogo
Langema Street, Central Business District, Abuja,
FCT
Abuja, Nigeria
Tel: +2347084003507
Email: bgnonlonfin74@gmail.com

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Lorena Medina
Especialista
Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos
(SAIA)
Quito, Ecuador
Tel: 593 997863006
Email: lorena.medina@iica.int

CODEX SECRETARIAT

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Tel: +39 06 570 52700
Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Rome, Italy
Email: Patrick.Sekitoleko@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Roma, Italy
Tel: +39 06 570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

CO-HOST COUNTRY SECRETARIAT

Dr Ben Manyindo
Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Standards House, By-Pass Link,
Bweyogerere Industrial & Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417-333250
Email: ed@unbs.go.ug

Mr Moses Matovu
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 290158
Email: moses.matovu@unbs.go.ug

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Ag. Manager, Standards Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 513680
Email: hakim.mufumbiro@unbs.go.ug

Mr James Nnusu
Senior Records Officer
Human Resource Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256785294264
Email: james.nnusu@unbs.go.ug

Mr Johnson Allan Ssubi
Technical Executive Assistant
Executive Director's Office
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417 333250
Email: johnson.ssubi@unbs.go.ug

PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES

(à l'étape 8)

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 fruits 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 variétés commerciales d'aubergine issues du *Solanum melongena* L., de la famille des *Solanaceae* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue:

- Les aubergines de forme allongée;
- Les aubergines de forme globulaire/ronde;
- Les aubergines de forme ovale

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, l'aubergine doit être:

- entière;
- munie d'un calice et d'un pédoncule qui peuvent être légèrement endommagés;
- ferme;
- d'aspect frais;
- saine, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
- exempte de meurtrissures ou larges blessures cicatrisées;
- pratiquement exempte de parasites (ravageurs)¹;
- pratiquement exempte d'attaques de parasites (ravageurs)¹;
- exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exempte de dommages causés par de basses ou de hautes températures

¹ 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).

Le développement et l'état des aubergines 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.

3.1.1 Exigences de maturité

Les aubergines doivent être suffisamment développées sans que la chair ne soit fibreuse ou ligneuse et sans graines dures.

3.2 CLASSIFICATION

Les aubergines sont classées en trois catégories, comme suit:

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le pédoncule doit être intact et la chair saine.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de 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.

3.2.2 Catégorie I

Les aubergines de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 dans la forme et le développement;
- de légers défauts de coloration selon la variété;
- de légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 3.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que l'aubergine conserve ses caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts dans la forme et le développement;
- défaut de coloration selon la variété;
- légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrices et/ou légères brûlures par le soleil;
- légers défauts de l'épiderme sec à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aubergines peuvent être calibrées selon le diamètre (à savoir le diamètre maximal de la section équatoriale sur l'axe longitudinal), selon 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.

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

- a) Pour le calibrage selon le diamètre:
 - 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
 - 25 mm pour les aubergines de forme globulaire/ronde et ovale.

b) Pour le calibrage selon le poids:

- 10 g pour les aubergines entre 20-50 g;
- 20 g pour les aubergines entre 50-100 g;
- 75 g pour les aubergines entre 100-300 g;
- 100 g pour les aubergines entre 300-500 g;
- 250 g pour les aubergines de plus de 500 g.

L'homogénéité de la fourchette de calibre est obligatoire seulement pour la Catégorie Extra, non pour les aubergines ayant un diamètre égal ou inférieur à 30 mm.

5. 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. 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 (CXG 47-2003)*.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'aubergine ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie « Extra », mais conformes à celles de la catégorie I est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre est autorisé.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibre). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans le même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial considéré, quant à leur origine.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être d'un bon niveau de qualité, propres de manière 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 aubergines doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 aubergines. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur 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* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui du type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de différents types commerciaux d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial correspondant.

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.

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit « aubergines ». Nom du type commercial (facultatif).

« Mélange d'aubergines », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'aubergines de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de types commerciaux nettement différents d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en :
 - diamètre minimal et maximal de la section équatoriale (en mm) sur l'axe longitudinal; ou
 - poids.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ 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 ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

8. CONTAMINANTS

- 8.1** 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.
- 8.2** 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 de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

- 9.1** 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** 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* (CXG 21-1997).

PROJET DE NORME SUR LES KIWIS

(à l'étape 7)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis, après préparation et conditionnement. 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;
- 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 kiwis (aussi appelés actinidia) des variétés (cultivars) issues de *Actinidia chinensis* Planch et *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et de ses hybrides issus d'au moins une d'entre elles, de la famille des *Actinidiaceae* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Les kiwis destinés à la transformation industrielle en sont exclus.

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 kiwi doit être:

- entier (mais sans pédoncule);
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment ferme; ni mou, ni flétri, ni gorgé d'eau;
- bien formé, les fruits doubles ou multiples sont exclus;
- propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt de parasites (ravageurs)¹;
- propre, pratiquement exempt d'attaques des parasites (ravageurs)¹;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt d'odeur et/ou de saveurs étrangères;
- d'aspect frais.

Le développement et l'état du kiwi doivent être tels qu'ils lui permettent:

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Le kiwi doit avoir atteint un degré de maturité satisfaisant selon les caractéristiques de la variété pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

¹ 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).

Le fruit doit avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2°Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent ².

3.2 CLASSIFICATION

Les kiwis sont classés dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar). La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être de 0,8 au plus.

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 et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar). La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être de 0,7 au plus.

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 et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformations);
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²;
- une petite "marque de Hayward" présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 3.1 ci-dessus. La chair ne doit pas présenter des défauts importants. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent les caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme y compris les fruits aplatis;
- des défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm²;
- plusieurs marques de "Hayward" plus prononcées avec une légère protubérance;
- légères meurtrissures.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les kiwis peuvent être calibrés par le poids ou par le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur et emballés en conséquence. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

(A) Pour les fruits calibrés selon le poids:

Concernant les variétés *A. chinensis* et *A. deliciosa* et les hybrides de ces espèces, le poids minimal est de 90 g pour la catégorie "Extra", de 70 g pour la catégorie I et de 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur ou égal à 85 g;

² Cela garantirait que les fruits atteignent un degré minimum de maturité de 9,5° Brix lorsqu'ils entrent dans la chaîne de distribution.

- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g;
- 40 g pour les fruits d'un poids supérieur à 150 g.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

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 la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes dans les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003).

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de kiwis 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].

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la 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.

Cependant, les tolérances de dégradation sont inacceptables aux stades de :

- la préparation
- l'emballage, et
- aux points de contrôle à l'exportation.

Dans les normes, les caractéristiques minimales de tolérances de dégradation sont applicables à des points au-delà des points de contrôle à l'exportation.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits au total peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété (cultivar), qualité et calibre. Cependant, un mélange de kiwis dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

6.2 Conditionnement

Les kiwis doivent être conditionnés 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 kiwis doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 kiwis.

Les emballages 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* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la (des) variété(s) (ou cultivar (s)) ou de la couleur prédominante de chair.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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 kiwis expédiés 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.

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit et éventuellement nom de la (des) variété (s) ou cultivar(s) ou de la couleur prédominante de chair

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁵ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par
 - le poids minimum et maximum du fruit; ou
 - le nombre de fruits et le poids net de fruits; ou
 - le calibre et la méthode utilisée.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8 CONTAMINANTS

8.1 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.

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

8.2 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 de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

9.1 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 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* (CXG 21-1997).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation, après préparation (par exemple brossage et/ou lavage) et conditionnement. 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;
- 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.

En raison des critères propres à la variété, les tubercules de pommes de terre de conservation variant selon:

- La forme: sphérique à ovoïde
- Couleur externe/de la peau: du blanc à l'ocre clair en passant par le jaune et du rougeâtre au bleu
- Couleur de la chair: du blanc au jaune au bleu.
- Profondeur et couleur de la cavité des yeux.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre de conservation issues du *Solanum tuberosum* L. de la famille des *Solanaceae* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces en sont exclues.

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, les pommes de terre de conservation doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations afin de les rendre impropres à la consommation;
- d'aspect frais;
- fermes;
- pratiquement propres et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible¹;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)²
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs)²;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur étrangère;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- [pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 1 mm de long];
- [exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité et à sa présentation dans l'emballage, tels que:

¹ La matière étrangère exclut les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

² Les variétés de pommes de terre de primeur et de conservation sont différentes dans leur forme, peau, couleur de la chair du tubercule ainsi que dans la profondeur et couleur de la cavité des yeux.

- coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
- taches brunes dues à la chaleur;
- crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur;
- déformations;
- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur;
- taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
- gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus.]
- [gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule].

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation 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 pommes de terre de conservation doivent présenter un développement suffisant et avoir une peau saine, compte tenu des caractéristiques de la variété¹ et/ou du type commercial et à la région de production.

3.2 CLASSIFICATION

Conformément à la section 5 – dispositions concernant les tolérances, les pommes de terre de conservation sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre 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 comme indiqué ci-dessous.

Le calibre (en cas de calibrage) est déterminé par le diamètre équatorial (on entend la distance maximale prise à partir de l'angle droit sur le plus grand axe longitudinal du tubercule) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après qui peut être utilisé de façon facultative:

Codes de calibre	Diamètre équatorial en mm
1	Supérieur à 80
2	35-80
3	25-75
4	18-24

Cependant, l'homogénéité de calibre dans les emballages de vente jusqu'à 5kg de poids net peut être limité à un maximum de 30 mm entre le plus petit et le plus grand tubercule.

5. 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. 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 dispositions pertinentes dans les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

[5.1 [Tolérances de qualité]

N°	Tolérances de qualité	Pourcentage de tolérances admises des produits défectueux par nombre ou poids		
		Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
1	Total des tolérances de qualité pour les pommes de terre de conservation ne satisfaisant pas aux caractéristiques de qualité desquelles pas plus de:	5	10	10
	1.1 Défauts de l'épiderme: <ul style="list-style-type: none"> • Taches brunes, fissures, coupures • Meurtrissures ou rugosités • Mildiou, flétrissement bactérien et pourriture annulaire • Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur • Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus • Gale commune superficielle ne devant pas couvrir au total plus d'un quart de la surface • Germes > 1mm • Coloration verte ne pouvant excéder 1/8 de la surface; défauts en surface: peau manquante ou surface «desquamée»; défauts internes, y compris cœur noir 			
	[1.2 Gelé, dégradation, altérations internes et/ou molles	1	1	2
	1.3 Terre et matière étrangère	0,25	0,5	0,5]
2	Tolérances additionnelles			
	a) Produits appartenant à d'autres variétés à celles indiquées	2	2	2
	b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué	10	10	10

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 pommes de terre de conservation de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si indiqué) et éventuellement type de cuisson (si indiqué).

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.

Cependant, un mélange de pommes de terre de conservation dont les couleurs (sauf le vert) sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

6.2 Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être 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 ni de contamination croisée. 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 pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 [pommes de terre de conservation]. Les emballages 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* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « pomme de terre de conservation », 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 nettement différentes de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété 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, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer sur les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification doit être lisible à la machine et facilement accessible.

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>. La forme du tubercule peut être indiquée (facultatif) sur l'étiquette comme oblong, sphérique et allongée.

7.2.3 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 nettement différentes de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);
- Indications facultatives : couleur de la chair, couleur de la peau, forme du tubercule.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8 CONTAMINANTS

- 8.1** 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 et lorsqu'il n'y a pas de LMRs pertinentes, l'identification des LMRs du pays de destination est une alternative.
- 8.2** 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* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

- 9.1** 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** 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* (CXG 21-1997).

DOCUMENT DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME CODEX POUR L'IGNAME
(*Dioscorea* spp.)

(document élaboré par le Costa Rica)

1. Objectif et champ d'application de la norme

- L'objectif de la présente proposition est l'élaboration d'une norme mondiale qui fixerait les critères de qualité essentiels pour l'igname, afin de garantir aux consommateurs un produit sain et de qualité.
- La norme s'appliquerait aux différents types commerciaux et/ou variétés de *Dioscorea rotundata* (igname de Guinée blanche), *Dioscorea cayenensis* (igname de Guinée jaune ou igname de Cayenne) et *Dioscorea alata* L. (igname ailée ou cambarre), destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage.

2. Pertinence et actualité

L'igname (*Dioscorea* spp.) est un tubercule consommé dans le monde entier et principalement vendu à l'état frais. Comme de grands volumes d'igname sont exportés, il est important de garantir la qualité des expéditions. L'igname est sensible à divers dommages physiologiques et physiques, aux éraflures et au froid, qui ont tous une incidence négative sur le tubercule. Dans certains cas, le produit n'est pas d'une taille qui correspond aux attentes du marché.

Originaires d'Asie du Sud-Est et de Mélanésie, l'igname s'est répandue dans d'autres régions du monde, en suivant les migrations humaines. Elle est notamment cultivée en Amérique et en Afrique, à Madagascar, en Asie et en Australie. Les rendements peuvent atteindre jusqu'à 23 tonnes par hectare, selon l'espèce et la variété (Lebot 2009). L'igname est un aliment de base en Afrique, continent qui représente plus de 90 pour cent de la production mondiale. D'après la Base de données statistiques fondamentales de la FAO (FAOSTAT, 2016), le premier producteur d'igname est le Nigéria (35 618 420 tonnes), devant le Ghana (7 074 574 tonnes). Les principales variétés d'igname sont *Dioscorea rotundata* et *Dioscorea cayenensis*.

L'igname est désignée sous différents noms à travers le monde, notamment: ñame común, ñame grande, ñame asiático, ñame de agua, ñame alado, yam, greater yam, winged yam, water yam, purple ou white yam, Guyana arrowroot, ten-months yam, tabena, batatilla, ñame, ñangate, ñame de mina, napi, cará branco, cará cultivado, cará de Angola, igname de Guinée blanche, igname Saint-Martin, ubi, ube et shenshu.

D'importants volumes d'igname fraîche sont vendus dans le monde entier. En 2015, les ventes totales avoisinaient 151,3 millions d'USD. Les principaux pays exportateurs étaient le Ghana, le Costa Rica et la Jamaïque (estimations du Centre du commerce international [CCI], à partir des statistiques de la Base de données statistiques sur le commerce des marchandises des Nations Unies [COMTRADE]). Les exportations brésiliennes d'igname ont atteint un maximum l'an passé, à 317 tonnes. Elles prennent principalement la route de l'Union européenne, sachant que les pays européens achètent 80 à 100 pour cent de la production. Panama produit actuellement 17 200 tonnes d'igname. Ces dernières années, la Jamaïque, la Colombie, la République dominicaine et le Nicaragua ont aussi commencé à exporter une partie de leur production (Conseil costaricien de production [CNP], 2014; Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture [IICA], 2015). La Jamaïque produit jusqu'à 10 000 tonnes d'igname par an. La Colombie en produit 315 000 tonnes et exporte des tubercules vers les États-Unis d'Amérique, Porto Rico et d'autres îles des Caraïbes.

Au Costa Rica, l'igname est cultivée dans les régions Huetar Caribe et Huetar Norte. La variété produite est *Dioscorea alata* L., principalement à des fins d'exportation, avec de petits volumes réservés au marché intérieur. Les exportations sont principalement destinées à l'Amérique du Nord, aux Caraïbes et à l'Union européenne, mais d'importants volumes sont aussi exportés vers d'autres pays d'Amérique centrale. Le volume total des exportations costariciennes va de 16 500 à 18 000 tonnes par an et correspondait à une valeur de 13,5 millions d'USD en 2015 (Agence costaricienne de promotion du commerce extérieur [Procomer], 2016).

Compte tenu du niveau de la production d'igname à l'échelle mondiale, il est nécessaire de fixer des critères qui permettent d'en réglementer la qualité et la commercialisation, en faveur des pays producteurs et exportateurs. L'élaboration d'une norme Codex pour l'igname contribuerait en outre à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales loyales, conformément aux accords internationaux en vigueur.

Compte tenu des raisons rappelées précédemment, en particulier des importants volumes d'exportation d'igname du Costa Rica et de pays des Caraïbes, d'Amérique du Sud et d'Afrique, plusieurs membres du Codex ont souligné qu'il importait de définir des critères permettant de garantir des expéditions du produit conformes aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire. Le commerce international s'en trouverait facilité pour les pays exportateurs et importateurs.

3. Principales questions à traiter

La proposition de nouveaux travaux s'applique aux variétés ou types commerciaux de *Dioscorea* spp. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, et vise les activités suivantes:

- établir les exigences minimales s'appliquant aux tubercules;
- préciser les dispositions concernant le calibrage;
- définir les dispositions concernant les tolérances relatives à la qualité et au calibrage;
- établir les dispositions concernant la présentation;
- déterminer des dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément aux directives établies par le Codex Alimentarius;
- intégrer les directives établies par le Codex Alimentarius sur les contaminants intéressant le produit;
- faire référence aux directives du Codex Alimentarius liées aux dispositions en matière d'hygiène.

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

Critères généraux

L'élaboration d'une norme internationale pour l'igname serait utile à l'ensemble des pays qui participent à son commerce, qu'il s'agisse de pays producteurs, exportateurs ou consommateurs. La qualité du produit devrait être compatible avec les pratiques commerciales mondiales, de manière à tenir compte des besoins des consommateurs du monde entier, et devrait être conforme aux prescriptions minimales de sécurité sanitaire des aliments.

L'élaboration d'une norme internationale pour l'igname serait particulièrement utile s'agissant des pays en développement car ce sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs du tubercule. Elle permettrait de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. À cette fin, on trouvera ci-après les critères intéressant l'élaboration d'une norme régionale pour *Dioscorea* spp.

Au Costa Rica, le code tarifaire de *Dioscorea* spp. est 070601060110 (chapitre 07, titre 14, sous-titre 301019), qui correspond aux bulbes, oignons, tubercules, racines tubéreuses, bourgeons et rhizomes.

Critères applicables au produit

a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et échanges commerciaux entre pays

L'igname est en règle générale commercialisée comme produit frais, dans des boîtes en carton d'un poids net de 18 ou 23 kg environ.

La production mondiale d'igname a augmenté ces dernières années, passant de 50 millions de tonnes en 2011 (chiffre FAO) à près de 68 millions de tonnes en 2013, selon les estimations FAOSTAT relatives à 20 pays d'Afrique, d'Asie, des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Les principaux producteurs sont, par ordre décroissant, le Nigéria, le Ghana, la Côte d'Ivoire, l'Éthiopie et le Bénin, avec des volumes allant d'un maximum de 45 millions tonnes à 1,4 million de tonnes. La production de dix autres pays est comprise entre 200 000 et 600 000 tonnes.

D'après les chiffres de la FAO, les pays qui produisent moins de 200 000 tonnes d'igname sont le Japon, la Jamaïque, le Venezuela, la Burkina Faso, le Costa Rica, Panama, la République dominicaine et le Nicaragua.

Au Costa Rica, la production des quatre dernières années a été en moyenne de 15 376 tonnes (Figure 1). Elle a pratiquement été totalement exportée vers les États-Unis d'Amérique, Porto Rico, d'autres îles des Caraïbes et certains pays de l'Union européenne (Tableau 1).

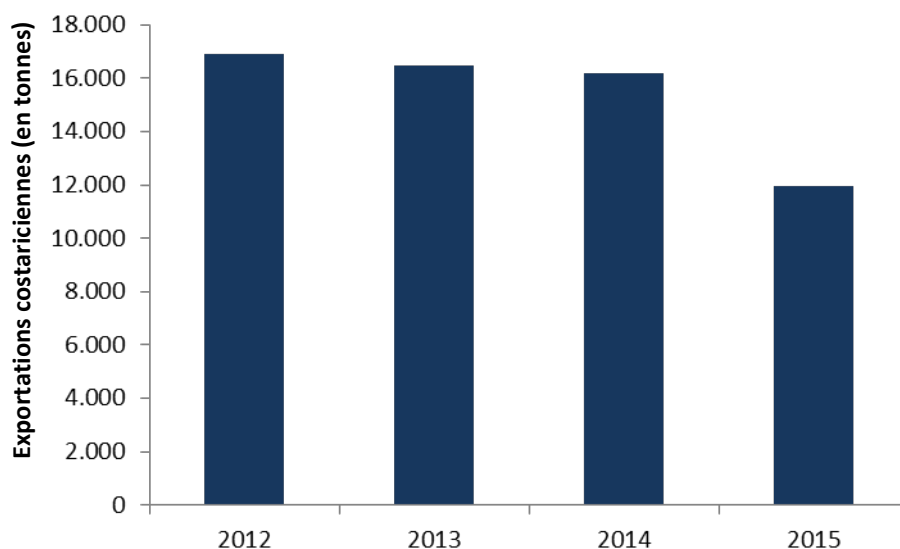


Figure 1. Volume des exportations d'igname produite au Costa Rica de 2012 à 2015 (Procomer, 2016)

Tableau 1. Volume des ventes costariciennes d'igname à destination des principales régions importatrices (2012-2015)

Région	Volume (en tonnes)			
	2012	2013	2014	2015
Amérique du Nord	14 123,3	12 869,9	13 055,0	9 466,9
Amérique du Sud	23,1	34,1	13,0	14,4
Amérique centrale				42,9
Asie				
Caraïbes	2 572,2	3 040,4	2 650,1	2 284,6
Union européenne	179,5	504,2	461,9	134,6
Reste de l'Europe				15,2
Total	16 898,2	16 448,6	16 180,0	11 958,6

(Source: Procomer, 2016).

En 2015, les principaux pays exportateurs d'igname étaient le Ghana (25,9 pour cent des exportations), les États-Unis d'Amérique (16,2 pour cent), le Costa Rica (13,8 pour cent) et la Jamaïque (10,5 pour cent), avec des volumes allant de 10 000 à 26 000 tonnes (calculs du CCI, d'après les statistiques COMTRADE).

Le Tableau 2 présente la valeur des exportations d'igname de divers pays d'Amérique et des Caraïbes de 2012 à 2015. Les exportations jamaïcaines d'igname ont atteint 25,39 millions d'USD en 2015, ce qui correspond à 16,8 pour cent des échanges à l'échelle mondiale. Le total des échanges réalisés par les pays d'Amérique et des Caraïbes représentait 43,7 pour cent du commerce mondial.

S'agissant du cas particulier du Brésil, les exportations d'igname fraîche vers l'Union européenne, leur principale destination, ont généré environ 2 millions d'USD de 2012 à 2015. La Colombie indique une production de 314 991 tonnes en 2013, avec toutefois des volumes d'exportations relativement faibles par rapport à la Jamaïque, aux États-Unis d'Amérique et au Costa Rica (voir Tableau 1).

Tableau 2. Valeur des exportations mondiales d'igname fraîche de pays d'Amérique et des Caraïbes de 2012 à 2015

Pays	Exportations (en milliers de dollars)			
	2012	2013	2014	2015
Jamaïque	0	0	22 115	25 393
États-Unis d'Amérique	11 246	13 954	22 182	20 699
Costa Rica	15 959	18 222	17 017	15 466
Colombie	23	489	1 050	2 659
République dominicaine	177	282	418	326
Dominique	0	0	56	63
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	0	0	0	51
Panama	99	332	225	47
Nicaragua	23	9	18	17
Canada	0	0	28	0
Sainte-Lucie			1	

Source: calculs du CCI sur la base des statistiques COMTRADE.

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

La proposition d'élaborer une norme internationale pour l'igname est conforme aux objectifs légitimes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et aux statuts de la Commission du Codex Alimentarius, qui visent notamment à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Compte tenu du volume des échanges d'igname, aucun obstacle connu ne s'oppose actuellement à l'élaboration de la norme. L'activité proposée devrait permettre d'élaborer une norme spécifique qui serait reconnue à l'échelle mondiale et renforcerait le commerce international d'un produit originaire d'Afrique et d'Asie, actuellement cultivé dans un certain nombre de régions du monde.

L'igname est traditionnellement utilisée comme denrée alimentaire. Elle offre aussi des perspectives prometteuses à l'industrie pharmaceutique. Par ailleurs, les pays importateurs exigent l'application de bonnes pratiques pour tous les produits végétaux livrés par des pays tiers.

Étant donné qu'il n'existe pas de norme internationale pour l'igname et qu'aucune autre organisation n'a entrepris de travail en ce sens, il est jugé nécessaire et opportun d'élaborer une norme Codex, pour faire en sorte que les critères définis soient intégrés dans une norme unique et acceptable à l'échelle internationale.

Les obstacles éventuels au commerce seraient ainsi réduits et un cadre juridique complet serait mis en place, qui fixerait les exigences minimales acceptables pour l'igname à l'échelle internationale.

c. Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le Tableau 3 présente les principales destinations des exportations costariciennes de *Dioscorea* spp. de 2012 à 2015. Il s'agit des États-Unis d'Amérique, de Porto Rico, de la Martinique et de la Guadeloupe, les deux premiers ayant le plus souvent importé plus de 6 000 tonnes chacun, d'après les données de Procomer (2015).

Tableau 3. Principaux marchés d'exportation de l'igname costaricienne de 2012 à 2015 (en volume)

Destination	Volume (en tonnes)			
	2012	2013	2014	2015
États-Unis d'Amérique	7 374,4	6 521,2	6 695,8	4 989,8
Porto Rico	6 424,3	6 086,8	6 140,5	4 288,1
Martinique	1 059,5	1 767,2	1 334,0	1 289,4
Guadeloupe	1 462,8	1 246,8	1 294,4	995,2
Canada	324,6	261,9	218,6	189,1
Total	16 645,5	15 883,8	15 683,5	11 751,5

d. Aptitude du produit à la normalisation

La norme traite fondamentalement des aspects relatifs à la qualité, à la taille, à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage de *Dioscorea* spp., pour faire en sorte que les consommateurs puissent être certains des caractéristiques du produit qu'ils achètent.

Compte tenu des caractéristiques particulières du produit, il faut aussi établir les paramètres des différents types commerciaux ou variétés, pour que l'on puisse différencier l'igname d'autres produits ayant des noms analogues.

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

La nouvelle activité permettra d'élaborer une norme de qualité internationalement reconnue, qui permettra d'améliorer la protection des consommateurs et facilitera le commerce d'igname.

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

Comme indiqué précédemment, il n'existe pas de norme Codex pour l'igname. *Dioscorea* spp. est un produit qui est proposé au consommateur à l'état frais, sans transformation. Les seules interventions sont liées à la gestion après récolte (préparation et conditionnement).

g. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par les organes intergouvernementaux ou internationaux pertinents

Il n'existe aucune norme internationale pour l'igname. Il existe toutefois des normes élaborées par la Colombie et pour l'Afrique qui pourraient être prises en compte dans le cadre de l'élaboration d'une norme Codex pour l'igname, à savoir:

- NORME TECHNIQUE COLOMBIENNE NTC 1269; et
- PROJET DE NORME AFRICAINE CD-ARS 825.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration du projet de norme est fondée sur les objectifs stratégiques suivants:

La proposition d'élaborer une norme Codex pour l'igname est conforme à l'objectif stratégique visant à promouvoir l'intégration maximale des normes Codex dans la législation nationale des différents pays concernés et à faciliter le commerce international. Elle correspond aussi à l'objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2014-2019 du Codex (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments) et aux objectifs correspondants. La proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition de caractéristiques minimales de qualité pour l'igname, en vue de protéger la santé du consommateur et d'encourager l'équité dans le commerce des aliments.

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

La proposition relative à l'élaboration d'une norme Codex pour l'igname s'inscrit dans le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

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

Au cours de l'élaboration du projet de norme Codex, les informations fournies par des experts nationaux et régionaux serviront de références.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées

La norme colombienne sera prise en compte au cours de l'élaboration de la norme pour l'igname, tout comme les expériences disponibles dans d'autres pays importateurs/exportateurs qui participent aux travaux de normalisation du produit au sein du Comité.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

L'élaboration de la norme devrait être conduite au cours de trois réunions du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, ou moins, selon l'accord convenu entre les membres du Comité.

10. Informations générales concernant *Dioscorea* spp.

Origine et répartition géographique:

- Région d'origine de *Dioscorea alata*: Asie du Sud-Est et Mélanésie
- Répartition secondaire: différentes espèces de *Dioscorea* ont été introduites en Amérique, en Afrique, à Madagascar, en Asie du Sud et de l'Est, en Australie et en Mélanésie.
- Cette vaste répartition est liée aux déplacements humains. Cultivée à des fins commerciales et dans les jardins potagers familiaux, l'igname pousse aussi à l'état spontané.

Identification et description (Rodríguez 2000; Lebot 2009; Arnau et al. 2010; CABI 2015):

- **Caractéristiques et cycle de vie:** plante herbacée, grimpante et vivace.
- **Taille:** jusqu'à 10-15 mètres de long.
- **Tige:** quadrangulaire et munie de membranes irrégulières et ailées.
- **Feuilles:** de tailles très diverses, en forme de cœur; phyllotaxie opposée.
- **Fleurs:** fleurs femelles en épis simples d'environ 30 cm de long; fleurs mâles disposées en petites panicules. La plupart des cultivars sont stériles. Dans le cadre de la production d'igname, la plupart des fleurs sont mâles.
- **Tubercules:** de 3 à 5 kg en moyenne par plante et de formes très diverses; chair de couleur blanche, jaune ou violette.

Habitat

- L'igname pousse dans les régions tropicales. Sa croissance peut être très limitée à des températures inférieures à 20 °C. Les températures les plus favorables sont comprises entre 25 et 30 °C. Des précipitations de 1 150 mm environ sont nécessaires au cours du cycle de culture. L'igname est par conséquent considérée comme une culture dont le développement est optimal dans les climats tropicaux.
- L'igname a besoin de sols profonds, meubles, fertiles et bien drainés. Le sol doit être préalablement labouré puis ratissé et butté afin de favoriser la croissance des tubercules.

Utilisations

- L'igname est généralement consommée fraîche. Pelée, coupée en morceaux et bouillie, elle est ensuite consommée avec d'autres légumes et des sauces. Elle est aussi mangée en purée. Elle peut également être sautée ou frite.
- Types de consommation par région: il faudrait préciser de quelles manières l'igname est consommée dans les pays vers lesquels elle est exportée, ainsi que dans d'autres pays, par exemple africains et asiatiques.

Valeur nutritionnelle

- D'après les données du Service de la recherche agricole du Département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA), l'igname est riche en glucides, en minéraux (calcium, fer, magnésium, phosphore, potassium, sodium et zinc), en vitamines (A, B1, B2, B3, B6 et B12) et en fibres.

Annexe VI

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 et les pratiques commerciales actuelles.

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}, après préparation et conditionnement. 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;
- 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 variétés¹ commerciales (cultivars) de {nom du produit} issues de {référence botanique latine}² 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:

¹ Variétés adaptées à des fins commerciales

² 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

- entier (entière) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition 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)³;
- 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 lui 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 CLASSIFICATION⁴

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:

.....

³ 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).

⁴ Se référer à l'Annexe I pour la mise en page alternative

.....
.....>

{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. >

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 miniatures, 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 TOLÉRANCES⁴

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 dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

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

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 [0,5% ; 0,75% ; 1% ; 0,5 - 1% ; soit 0,5% ou jusqu'à 1%] 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.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

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* (CXC 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* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom 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'origine⁵ 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)⁶.

< 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 nationale⁷.

7.2.2 Nom 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 marque⁸ 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'origine⁹ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁶ 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).

⁷ 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.

⁸ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁹ 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* (CXS 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* (CXS 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* (CXS 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 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* (CXG 21-1997).

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

{Méthodes d'analyses à insérer le cas échéant}

Annexe Glossaire

[À élaborer]

Ci-après est présentée une méthode alternative pour organiser la Section 3 sur la Classification et la section 5 sur les tolérances dans les normes FFV. Dans ce format, le texte indiquant les tolérances/caractéristiques pour chaque catégorie n'est pas utilisé mais en revanche y figurent l'indication des défauts spécifiques et de leurs limites individuelles de tolérance.

Dans le tableau, tous les défauts dans la Partie (a) sont présentés par rapport à la tolérance totale indiquée. De plus, un seul défaut excepté dégradation, pourriture molle et altérations internes peut utiliser la tolérance totale. Vu que dégradation, pourriture molle et altérations internes est considéré comme le défaut le plus important, il est limité par le pourcentage indiqué.

3.1 CLASSIFICATION

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

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

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* (CXG 47-2003), paragraphes 9, 10 et 27.

Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit et les pratiques commerciales actuelles.

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

Tolérances de qualité	Pourcentage de tolérances admises des produits défectueux par nombre ou par poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances totales pour {nom du produit} ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité	5	10	10
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	1
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			