



PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt et unième session

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BAIES

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations sur cet avant-projet à l'étape 3 sont invités à suivre les instructions figurant dans la circulaire CL 2019/67-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

CONTEXTE

1. Lors de sa vingtième session, tenue à Kampala, Ouganda, du 2 au 6 octobre 2017, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV),¹ a examiné une proposition du Mexique concernant l'élaboration d'une norme horizontale pour les baies. Le Comité est convenu de soumettre cette proposition à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et d'établir un groupe de travail présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, travaillant en espagnol et en anglais, chargé de préparer un avant-projet à faire circuler parmi les membres du GTE en vue de recueillir leurs observations à l'étape 3, sous réserve de l'approbation des travaux par la Commission.
2. La Commission du Codex Alimentarius, lors de sa quarante-et-unième session, organisée du 2 au 6 juillet 2018², a approuvé, parmi d'autres propositions de nouveaux travaux, l'élaboration d'une norme pour les baies.

PRINCIPALES QUESTIONS DÉBATTUES AU SEIN DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

3. Le GTE a conduit ses travaux par l'intermédiaire de la plate-forme <http://forum.codexalimentarius.net/>. Au cours de deux séries de consultations, des observations ont été communiquées par l'Allemagne, l'Argentine, le Brésil, le Chili, la Colombie, l'Équateur, l'Espagne, les États-Unis, l'Iran, le Pérou et l'Uruguay.
4. Au stade actuel, l'avant-projet a été élaboré sur la base des observations et suggestions des membres du GTE, divers changements ayant été effectués dans toutes les dispositions aux fins de conformité avec la Norme-Cadre du Codex pour les fruits et légumes frais, sachant qu'il s'agit ici d'un projet de norme horizontale devant couvrir toutes les variétés commerciales de baies et les caractéristiques minimales à remplir.
5. Des observations portant sur tous les aspects couverts par l'avant-projet de norme ont été transmises au GTE. Les principaux points abordés lors des discussions ont été les suivants :

1. CHAMP D'APPLICATION

6. Un membre du groupe de travail a suggéré d'inclure dans cette section la phrase suivante : « *La tolérance établie pour la catégorie de qualité convenue doit être respectée au point d'arrivée du produit ou à la livraison* ». Certains membres l'ont jugé superflue. Le GTE a décidé de maintenir le paragraphe tel qu'il était : « 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. »

¹ REP18/FFV, paragraphe 70 et Annexe V

² REP18/CAC, paragraphe 66 et Annexe VI.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

7. Différentes variétés de baies sont communément commercialisées dans différents pays membres du groupe de travail. La liste des variétés figure en Annexe I, section 2.

8. Un membre a suggéré d'ajouter les variétés *Malpighia emarginata* et *Myrciaria dubia* à la liste. Certaines sources scientifiques les classent dans la catégorie des drupes. Le GTE a estimé que cette question devait être examinée plus avant en séance plénière lors de la vingt-et-unième session du CCFFV.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

9. Le Groupe de travail est convenu d'ajouter une note de bas de page pour la disposition 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES « propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible », en ajoutant une précision stipulant que pour les baies commercialisées avec leur pédoncule, celui-ci ne doit pas être considéré comme une matière étrangère.

10. Les points de vue ont divergé au sein du GTE à propos des dispositions générales concernant la qualité pour toutes les catégories. Le GTE a estimé que cette question devrait être examinée plus avant au cours de la vingt-et-unième session du CCFFV.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

11. Certains membres ont estimé qu'aucune tolérance ne devait être admise en matière de dégradation pour la catégorie « Extra » et ont suggéré de supprimer la mention « % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes » de la disposition 5.1.1 Catégorie « Extra ». Compte tenu de la nature du produit, le GTE a accepté de retirer cette mention.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.2.2 Nom du produit

12. Cette disposition a été adaptée pour reprendre le vocabulaire de la Norme-cadre et reformulée suite aux observations des différents pays, ainsi que conformément à la nature du produit.

RECOMMANDATION

13. Le CCFFV est invité à examiner l'avant-projet de norme pour les baies (Annexe I) lors de sa vingt-et-unième session.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BAIES

(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les **baies (telles que définies à la section 2)**, après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les baies 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 de produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à la présente norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les baies destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement ; les baies destinées à la transformation industrielle en sont exclues.

La présente norme vise les variétés commerciales de baies suivantes :

- Framboises (*Rubus idaeus L.*)
- Mûres (*Rubus sect. Rubus Rubus*)
- Mûres andines (*Rubus glaucus Benth*)
- Mûres de ronce laciniée (*Rubus laciniatus Willd*)
- Baies Logan (*Rubus loganobaccus L. H. Bailey*)
- Groseilles (*Ribes rubrum L.*),
- Cassis (*Ribes nigrum L.*)
- Groseilles à maquereau / Groseilles vertes (*Ribes uva-crispa L.*)
- Myrtilles sauvages (*Vaccinium myrtillus L.*)
- Bleuets (*Vaccinium corymbosum L.*, *Vaccinium formosum Andrews et Vaccinium angustifolium Aiton*, *Vaccinium virgatum Aiton*)
- Airelles rouges, airelles (*Vaccinium vitis-idaea L.*)
- Airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon Aiton*)
- Canneberges (*Vaccinium oxycoccos L.*)
- Chicoutés (*Rubus chamaemorus L.*)
- Bleuets des Andes (*Vaccinium meridionale Sw.*)
- Cerises de Cayenne (*Eugenia uniflora L.*)
- Coquerets du Pérou (*Physalis peruviana L.*)
- Jaboticabas (*Plinia trunciflora (Berg) Kaus.*)
- Goyaves-fraises, goyaves de Chine (*Psidium cattleianum Sabine*)

- Coquerets du Pérou/ Baies dorées (*Physalis peruviana* L.)
- Grand sureau, sureau noir (*Sambucus nigra*)
- Camu-camu (*Myrciaria dubia*)
- Hybrides de ces espèces, telles que baies Boysen (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey), mûre de Logan/mûroise (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey), casseille ou caseille Josta (*Ribes x nidigrolaria* Rud. Bauer & A. Bauer)

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 baies doivent être :

- saines ; sont exclues les baies atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- fermes ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible¹ ;
- pratiquement exemptes de ravageurs² et de signes visibles de maladies ;
- pratiquement exemptes d'attaques de ravageurs et de dommages causés par des maladies
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- d'aspect frais ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou de hautes températures.

Le développement et l'état des baies 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 minimum de maturité

Les baies doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la région de production. Les baies ne doivent pas être trop mûres.

3.2 CLASSIFICATION

Les baies sont classées dans les trois catégories suivantes :

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

¹ Pour les baies commercialisées avec leur pédoncule, celui-ci ne sera pas considéré comme un corps étranger.

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

Elles doivent être 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.

3.2.2 Catégorie I

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

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, à sa chair et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme ;
- de légers défauts de coloration selon l'espèce et la variété ;
- de légers défauts de l'épiderme ;
- de très légères pertes de jus ; et
- de très légères meurtrissures.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les baies qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.

Les baies peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme ;
- des défauts de coloration, selon l'espèce et la variété ;
- des défauts de l'épiderme ;
- de légères pertes de jus ;
- de légères traces de pourriture, et
- de légères meurtrissures.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a pas d'exigences de calibrage pour les baies concernées par cette norme. Toutefois, les baies peuvent être calibrées conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, les tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la qualité 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)*.

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, 5%, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie I.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids, de baies 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, 2,0 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus quatre pour cent, 4 %, 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 : une tolérance de dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids, de baies ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne de calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété, espèce ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de baies, dont les espèces et/ou de variétés sont nettement différentes peut être conditionné dans un emballage de vente, à condition qu'elles soient de qualité homogène et que les espèces et variétés aient la même origine. Pour les baies de la catégorie « Extra », le degré de maturité doit être pratiquement homogène.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les baies doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 de 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 baies 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 des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des baies.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les exigences 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 le nom de la variété et/ou du type commercial.

« Mélange de baies », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'espèces et/ou de variétés de baies nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les espèces et/ou variétés figurant dans l'emballage doivent être indiquées.

Dénomination « sauvage » ou dénomination équivalente, le cas échéant

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 d'espèces et/ou de variétés de baies d'origines différentes pour chaque espèce et variété, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce ou 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.

7.2.1 Identification

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

L'emballer et/ou expéditeur/expéditeur : Nom et adresse physique (par exemple, rue/ville/région/code postal et pays si différent du pays d'origine), ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵.

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

Dans le cas des mélanges de baies de variétés nettement différentes, les noms des différentes variétés.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange d'e variété et/ou espèces de baies nettement différentes et de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou 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 exige que le nom et l'adresse soient explicitement indiqués. 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).

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Variété (facultatif) ;
- Calibre (en cas de calibrage) ;
- Année de récolte (facultatif) ;
- Conditions d'expédition ou d'entreposage (facultatif) ; ou
- Dénomination « sauvage » ou équivalente, le cas échéant.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *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).

Annexe II

Liste des participants

MEXIQUE

Cesar Osvaldo Orozco Arce Director de Normatividad Internacional / Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía /cesar.orozco@economia.gob.mx

Tania Daniela Fosado Soriano/Punto de Contacto Codex en México/ Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía/codexmex@economia.gob.mx

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez /Dirección General de Fomento a la Agricultura/Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)/ gjimenez.dgvd@sader.gob.mx

ARGENTINE

Silvia Elda Santos/ DIRECCIÓN DE CALIDAD

AGROALIMENTARIA/Coordinadora/ssantos@senasa.gov.ar

Nº	Nom	Poste/fonctions et organisation	Pays	Courriel
1	Damian Rowe	Plant Quarantine/Produce Inspection Branch [National Plant Protection Organization] Jamaica W.I.	Jamaica	dcrowe@micaf.gov.jm
2	Mariana Urraburu	Ingeniera Agronoma / Departamento de Asesoría Técnica de la DGSA - MGAP	Uruguay	murraburu@mgap.gub.uy
3	ULRIKE BICKELMANN	HEAD OF UNIT "Marketing Standards and Conformity Checks" organization FEDERAL OFFICE FOR AGRICULTURE AND FOOD	Germany	ULRIKE.BICKELMANN@BLE.DE
4	Andreja Martonja Hitrec	Head of Service for Plant Production organization: Ministry of Agriculture	Croatia	andreja.martonja@mps.hr
5	Anita Štefanac	Senior Advisor Ministry of Agriculture	Croatia	anita.kovacic@mps.hr
6	LEE EUNSIL	CODEX researcher Ministry of Food and Drug Safety (MFDS),	The Republic of Korea	eslee0915@korea.kr

7	Susán Dioses Córdova	Coordinadora titular de la comisión técnica de Frutas y Hortalizas frescas(CCFV) SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)	Peru	sdioses@senasa.gob.pe
8	Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	United Kingdom	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
9	Kenneth Lowery	International Issues Analyst U.S. Codex Office	United States	Kenneth.lowery@fsis.usda.gov
10	Maria de Armas Jaraquemada	Jefe de Area Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior Secretaría de Estado de Comercio	Spain	maria.armas@comercio.mineco.es
11	Ricardo Munar	Icontec	Colombia	
12	Johanna Maribel Jimenez	AGROCALIDAD	Ecuador	johanna.jimenez@agrocalidad.gob.ec
13	NADIA AHMADI	STANDARD RESEARCH INSTITUTE	Iran	nady.ahmadi@yahoo.com
14	Andre Bispo	Ministério da Agricultura	Brasil	andre.oliveira@agricultura.gov.br