

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a tenu sa vingt et unième session à Monterrey, Nuevo León (Mexique) du 7 au 11 octobre 2019, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. M. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, Directeur général du Bureau général des normes du ministère mexicain de l'économie, assisté de M. Cesar Orozco Arce, a présidé la session, à laquelle ont participé 38 États membres, une organisation membre et une organisation observatrice. Voir la liste des participants à l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et s'est adressé aux participants en rappelant l'importance du consensus en vue de l'achèvement en temps voulu des normes Codex et en soulignant la pertinence de ces normes s'agissant de la protection de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques commerciales en matière de denrées alimentaires. Le Président a également exprimé l'engagement du gouvernement mexicain concernant les travaux de normalisation visant à soutenir le développement économique.

Partage des compétences

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

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)³

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2a de l'ordre du jour)⁴

5. Le Comité a examiné les renseignements figurant au document CX/FFV 19/21/2 et a pris note des questions présentées.
6. Le Comité est en outre convenu que le point ci-après devait faire l'objet d'une décision.

Questions découlant de la 75^{ème} session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC75)

Gestion du travail

7. Le Comité est convenu que les critères permettant de définir les priorités en matière de travail et de prise de décision s'agissant de l'élaboration des normes Codex et autres textes apparentés, tels que définis au Manuel de procédure, permettaient encore de garantir que les normes et domaines de travail qualifiés de prioritaires soient traités en temps voulu par le CCFFV.

QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES SUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (point 2b de l'ordre du jour)⁵

8. Le Comité a pris note des activités de la CEE-ONU et de l'OCDE en rapport avec ses propres travaux.

¹ CRD2

² CRD1

³ CX/FFV 19/21/1

⁴ CX/FFV 19/21/2 ; CRD3 (EU), CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (AU)

⁵ CX/FFV 19/21/3

PROJET DE NORME POUR LES KIWIS : TOLÉRANCE POUR LA DÉGRADATION (A L'ETAPE 7) (Point 3 de l'ordre du jour) ⁶

9. La Nouvelle-Zélande, qui préside le Groupe de travail dédié, a présenté ce point et rappelé qu'il avait été examiné par le Comité depuis sa 18^{ème} session et qu'il se maintenait à l'étape 7 depuis la 20^{ème} session en l'absence de consensus autour des dispositions concernant les tolérances de qualité en matière de dégradation pour les catégories « Extra » et « I ». La Nouvelle-Zélande a en outre décrit le processus suivi par le GTE, faisant remarquer que trois séries de consultations avaient eu lieu et avaient permis de dégager six principes directeurs, ajoutant que sur la base de ces principes, des tolérances spécifiques de 0,5 % pour la catégorie « Extra » et de 1 % pour la catégorie I, avaient été convenues ainsi que leur point d'application dans la chaîne logistique. La nécessité de faire progresser le projet de norme a également été soulignée.

Discussion

10. Un débat général a eu lieu au sein du Comité qui a manifesté son soutien à l'approche adoptée par le GTE, reconnaissant que la norme Codex pour les kiwis devait tenir compte :
- (i) De la nécessité d'assurer un commerce équitable
 - (ii) Des pratiques commerciales internationales, quelle que soit les distances entre pays d'origine et marchés de destination
 - (iii) Des données commerciales et de l'expérience disponibles concernant la définition des tolérances
 - (iv) De la nature périssable des denrées, en rapport avec la dégradation et altérations internes
11. Le Comité a examiné la proposition de tolérances de 0,5 % pour la catégorie « Extra » et de 1 % pour la catégorie « I », ainsi que leur application ponctuelle dans la chaîne d'approvisionnement, et a pris note des opinions des délégations :

Tolérance de 0% pour la catégorie « Extra »

12. Les délégations favorables à des tolérances de 0 % pour la catégorie « Extra » ont noté que :
- (i) La dégradation et la pourriture sont des défauts graves pouvant affecter la qualité des kiwis. La catégorie « Extra » ne doit être réservée qu'aux produits de qualité supérieure et cette qualité doit être supérieure à celle des produits classés dans les autres catégories au point d'en justifier le prix élevé. Il n'est donc pas justifié d'accepter la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans la catégorie « Extra ».
 - (ii) L'expérience acquise au cours de trente ans d'application de la norme CEE-ONU pour les kiwis avec des tolérances pour la dégradation de 0 % dans la catégorie « Extra » montre qu'il n'est pas nécessaire de s'écarter des exigences actuelles, y compris en raison du transport sur de longues distances. L'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais dépend de leur conformité aux pratiques commerciales en vigueur. Par conséquent, plus la réalité commerciale est prise en compte, plus les normes Codex sont acceptées et appliquées dans le commerce.
 - (iii) La tolérance proposée de 0,5 % pour la catégorie « Extra » n'est pas justifiée par les données et l'expérience disponibles
 - (iv) D'autres tolérances pourraient entraîner un risque phytosanitaire. Les consommateurs ne seraient pas protégés, d'où la nécessité d'assurer l'innocuité du produit aux points d'exportation et d'importation.
 - (v) Les kiwis fermes sont généralement associés avec un taux de 6,5 Brix. Cette caractéristique leur permet en principe de résister à la dégradation, raison pour laquelle la tolérance de 0% est cohérente avec la plupart des normes du Codex actuelles.

Tolérance de 0,5 % pour la catégorie « Extra »

13. Les délégations favorables à des tolérances de 0,5 % pour la catégorie « Extra » ont fait remarquer ce qui suit :
- (i) La catégorie « Extra » doit être restreinte aux produits de qualité supérieure, ce qui exclut toute tolérance à la pourriture. Les produits frais, aux étapes suivant la récolte, subissent naturellement une baisse de qualité et ont tendance à se dégrader pour des raisons d'ordre physiologique.

⁶ CX/FFV 19/21/4 ; CRD3 (UE) ; CRD4 (République de Corée) ; CRD8 (Communauté de l'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD12 (Thaïlande)

- (ii) Il s'agit là d'un problème de longue date et le changement proposé de 0 % à 0,5 % pour les tolérances est un pas dans la bonne direction ; rien ne garantit toutefois que les produits soient toujours comestibles à leur arrivée au point de destination.
- (iii) Une longue pratique commerciale (l'application d'une tolérance de 0 %) montre qu'une légère dégradation peut tout de même survenir pour la catégorie « Extra ». Il serait donc raisonnable d'autoriser une tolérance de 0,5 pour la catégorie « Extra », et de la distinguer de la catégorie « I ».

Tolérance de 1% pour la catégorie « Extra »

14. Les délégations favorables à des tolérances de 1 % pour la catégorie « Extra » ont fait remarquer ce qui suit :

- (i) La tolérance proposée justifie pleinement le principe du commerce équitable, indépendamment de la complexité de la chaîne d'approvisionnement. Les pratiques commerciales existantes justifient pleinement la valeur proposée de 1% pour cette catégorie.
- (ii) Cette tolérance était appliquée depuis plus de trente ans en Amérique du Nord et ailleurs, conformément aux normes nationales, sans que l'Organisation mondiale du commerce (OMC) n'ait signalé de problème commercial concernant ce produit.
- (iii) Le Codex avait déjà adopté des normes avec des tolérances similaires pour d'autres produits et il convient de maintenir une cohérence entre toutes les normes.

15. Sur la proposition d'une délégation de s'en remettre aux organisations nationales de protection des végétaux, la dégradation et la pourriture étant des questions phytosanitaires, le président du GTE a expliqué que la norme concernait des questions de qualité, les questions phytosanitaires étant déjà couvertes par divers protocoles de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

16. Le Président a résumé le débat en notant qu'en dépit des divergences exprimées par les délégations, il était généralement admis qu'il fallait combler l'écart entre les tolérances des catégories « Extra » et « I » et préciser davantage le point d'application de ces tolérances au cœur de la chaîne d'approvisionnement, compte tenu des expériences et des pratiques commerciales existantes. Il a été proposé au Comité de poursuivre des discussions informelles ad hoc en marge de la réunion, sous la conduite du Président du Groupe de travail (Nouvelle-Zélande), afin de parvenir à un consensus sur les questions susmentionnées.

17. Le Comité en séance plénière a examiné le texte proposé pour les tolérances tel que révisé au cours des discussions informelles ad hoc et a pris les décisions suivantes :

Section 5.1.1. Catégorie « Extra »

- (i) Suppression des crochets de l'énoncé sur les tolérances, encadrant une tolérance de 0,5 % pour la dégradation, la pourriture molle et/ou les altérations internes.
- (ii) Ajout d'un énoncé concernant le point d'application de la norme : « ne s'applique qu'au-delà du point de contrôle à l'exportation », afin de garantir une qualité supérieure au sein de cette catégorie et d'en assurer l'application pratique dans le commerce.

Section 5.1.2 Catégorie « 1 »

Suppression du texte relatif à l'application, à savoir « la tolérance à la pourriture n'est pas acceptable aux stades de préparation, emballage et contrôle à l'exportation », afin de différencier la catégorie « Extra » et la catégorie « 1 », ainsi que pour soutenir l'application pratique de ces dispositions, conformément aux pratiques commerciales actuelles.

18. Les délégations ci-après, sans s'opposer à l'avancement du projet de norme pour les kiwis, ont exprimé leurs réserves :

- (i) L'Union européenne (UE) a exprimé de vives réserves quant aux dispositions autorisant une tolérance à la pourriture dans la catégorie « Extra » pour les kiwis. L'UE maintient son point de vue selon lequel une tolérance à la pourriture dans la catégorie « Extra » n'est pas conforme à la notion de catégorie « Extra », qui est un statut spécial accordé aux produits d'une qualité exceptionnellement élevée. L'UE rappelle que la CAC41 a confirmé que les dispositions relatives à la pourriture dans la catégorie « Extra » sont facultatives

et, selon la nature du produit, peuvent ne pas être applicables ou nécessaires. Dans le cas des kiwis, l'expérience acquise au cours des trente années d'application de la norme CEE-ONU FFV-46 pour les kiwis confirme qu'il n'est pas nécessaire d'introduire une tolérance à la pourriture dans la catégorie « Extra », même si les kiwis sont transportés sur de longues distances. Par conséquent, l'UE continuera d'appliquer une tolérance zéro à la pourriture pour les kiwis de catégorie « Extra », conformément à la norme CEE-ONU. Cette position a été secondée par le Royaume-Uni.

- (ii) Les États-Unis d'Amérique ont exprimé des réserves quant à la tolérance proposée pour la dégradation, la pourriture molle et les altérations internes dans les dispositions relatives à la catégorie « Extra », notant que : i) la tolérance fractionnelle de 0,5% adoptée est difficile à appliquer du point de vue logistique et statistique lorsque la conformité est vérifiée par nombre (calibre de l'échantillon) car elle pourrait donner lieu à la fraction du fruit (0,5% de 100 fruits correspondant à un échantillon de 0,5 fruit par exemple). ii) la tolérance ne reflète pas les pratiques commerciales établies aux États-Unis où, depuis trente-six ans, la tolérance en matière de dégradation, pourriture molle et altérations internes a été fixée à 1. iii) l'adoption d'une tolérance en pourcentage fractionnaire dans la catégorie « Extra » pour les kiwis constituerait un précédent intenable pour l'adoption future de pourcentages fractionnaires dans le Codex, que les États-Unis considèrent à la fois comme un problème d'ordre pratique pour les inspecteurs et une dérogation au standard consistant à établir des pourcentages entiers dans la catégorie « Extra ». Cette position a été soutenue par le Costa Rica, le Chili et la Jamaïque.
- (iii) La Colombie a exprimé ses réserves concernant l'inclusion des tolérances de pourriture en raison des risques sanitaires et phytosanitaires associés au commerce de produits atteints de pourriture. En l'absence d'une définition au niveau du Codex de ce qui est généralement considéré comme des produits atteints de pourriture, l'inclusion d'une telle disposition dans une norme visant à promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire des produits serait plutôt contradictoire. Les tolérances sur la dégradation faisant partie d'ententes entre clients et fournisseurs, elles échappent au champ d'application de la norme Codex.

- 19. La Nouvelle-Zélande, s'exprimant en tant que président du Groupe de travail, a noté que diverses normes nationales étaient appliquées dans le commerce international et que les tolérances proposées ci-dessus (voir paragraphe 17) constituaient un compromis tenant compte des préoccupations exprimées par les délégations, à savoir : la catégorie « Extra » correspond à une qualité supérieure ; les aspects pratiques pour le commerce ; la distinction entre catégorie « Extra » et catégorie « I » ; cohérence vis-à-vis des autres normes Codex. La norme pour les kiwis favoriserait donc le commerce équitable et l'adoption des tolérances proposées serait recommandée.
- 20. Concernant l'incidence de l'adoption d'une norme assortie de réserves relativement importantes, le Président a expliqué que toutes les réserves ne portaient pas sur les mêmes aspects et qu'un consensus avait été atteint, quoique dans des perspectives différentes.
- 21. Le Secrétariat du Codex a expliqué que les réserves étaient admises conformément au Manuel de procédure et que la manière dont le consensus était mis en œuvre au sein du Codex permettait l'application d'outils tels que les réserves en cas de désaccord sur les décisions prises, tout en permettant aux normes Codex de progresser par étapes.

Conclusion

- 22. Le Comité a noté que toutes les questions en suspens avaient été réglées et est convenu de renvoyer :
 - (i) le projet de norme pour les kiwis à la CAC43 pour adoption à l'étape 8 (Annexe II)
 - (ii) le projet de dispositions concernant l'étiquetage au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), pour validation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX (point 4 de l'ordre du jour)⁷

- 23. Le Mexique, président du GTE, a présenté ce point et expliqué que le GTE avait examiné la question de savoir

⁷ CX/FFV 19/21/5; CX/FFV 19/21/5 Add.1 (Algeria, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Gambia, Iraq, Jamaica, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, Switzerland, Uruguay); CRD6 (Ghana); CRD8 (East African Community); CRD9 (Morocco); CRD11 (AU); CRD12 (Thailand)

si l'ail fumé était classé ou non dans la catégorie des produits frais. Il a été noté que : (ii) le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) travaillait actuellement à l'élaboration d'une norme pour l'ail séché et déshydraté. Sur la base de cet examen, le GTE est parvenu à la conclusion que l'ail fumé n'était pas un produit frais et devait être exclu du champ d'application de la norme, mais pouvait relever du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV).

24. Le Président a recommandé au Comité de centrer la discussion sur les questions cruciales relevées au cours de la 20^{ème} session du CCFFV (inclusion de l'ail fumé dans la norme, dispositions concernant le calibrage et autres), la norme ayant été minutieusement examinée lors des deux sessions précédentes.

Discussion

Ail fumé

25. Les délégations se sont déclarées favorables à l'exclusion de l'ail fumé de la norme.
26. Une délégation a proposé de renvoyer l'élaboration d'une norme pour l'ail fumé au CCPFV pour examen.
27. Le Secrétariat du Codex a expliqué que selon le Manuel de procédure, les propositions de nouvelles activités devraient être soumises par les membres plutôt que d'être renvoyées par un organe subsidiaire du Codex.
28. Le Comité a débattu et pris note des diverses observations formulées par les délégations et a accepté la proposition du Président de demander au Président du Groupe de travail spécial (Mexique) de diriger des discussions informelles en marge de la réunion afin d'y incorporer toutes les observations reçues le cas échéant.
29. Le Comité a examiné le projet de norme révisé section par section. Outre les corrections d'ordre rédactionnel et les amendements à des fins de clarté, le Comité a pris les décisions suivantes :

Titre de la norme :

30. Le Comité est convenu d'ajouter le mot « frais » afin de bien distinguer les aulx frais des aulx séchés ou déshydratés.

Section 2 – Définition du produit

31. Le Comité est convenu :
- (i) D'ajouter la note de bas de page suivante afin de décrire le bulbe et les caïeux :
- **Bulbe** : gousse couverte par une pellicule semblable à une mince feuille de papier composée de bulbilles, appartenant au genre et à l'espèce *Allium Sativum* L. *Allium Sativum* L.
 - **Caïeu** : bulbilles rassemblées à leur base, formant ce qu'on appelle des bulbes, chaque bulbille étant recouvert d'une enveloppe blanche, parfois rougeâtre, membraneuse, transparente et très fine.
- (ii) Conserver l'emploi des mots « avec et sans la peau » car dans certaines régions, l'ail est commercialisé sans la peau.
- (iii) Revoir les définitions et descriptions de « ail frais », « demi-sec », « sec » comme suit :
- **Ail frais** : produit conservant sa teneur en eau et sa turgescence, dont la pellicule extérieure entourant le bulbe reste souple et douce.
 - **Ail demi-sec** : produit dont le pédoncule et la pellicule extérieure (feuillage et cataphylles) ne sont pas complètement secs.
 - **Ail sec** : produit dont le pédoncule, la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles), ainsi que la pellicule entourant chaque caïeu sont complètement sèches.

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

32. Le Comité est convenu :
- (i) Insérer un paragraphe d'introduction (chapeau) dont le texte est le suivant : « ce tableau ne s'applique pas à l'ail monobulbe ».
- (ii) Corriger l'échelle des diamètres en mm et indiquer les limites minimales et maximales pour chaque diamètre.
- (iii) Ajouter un nouveau code de calibre « N » couvrant les variétés d'aulx ayant un diamètre inférieur ou égal à

15 mm (≤ 15) afin de prendre en compte les aux de petit calibre qui sont également commercialisés.

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

33. Le Président a rappelé que cette section avait été longuement débattue.
34. Le Comité est convenu d'adopter les dispositions proposées.
35. La Colombie a réitéré ses réserves concernant les tolérances en matière de dégradation (cf. paragraphe 18(iii)).

Section - 7.2.2 Nom du produit

36. Le Comité est convenu de remplacer « type commercial » par « dénomination commerciale » sachant que cette correction devra être effectuée sur toutes les normes adoptées au cours de cette session (cf. paragraphe 101 pour plus de détails).

Conclusion

37. Le Comité a constaté que toutes les questions d'importance avaient été traitées et est convenu de renvoyer :
 - (i) L'avant-projet de norme pour les aux à la CAC43 pour son adoption à l'étape 8 (Annexe III).
 - (ii) Les dispositions sur l'étiquetage au CCFL pour validation.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA POMME DE TERRE DE CONSERVATION (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

38. L'Inde, en qualité de président du Groupe de travail électronique, a exposé le point de l'ordre du jour, souligné les progrès obtenus dans la préparation du projet de norme, et expliqué qu'une version révisée de l'avant-projet de norme (CRD10) avait été rédigée sur la base des commentaires soumis durant la session.
39. Le Comité a accepté d'examiner l'avant-projet de norme section par section, en tenant compte des commentaires présentés, et procédé aux corrections rédactionnelles appropriées ainsi qu'aux modifications visant à donner plus de clarté et de cohérence au texte ; le Comité est ensuite convenu des décisions ci-après.

Discussion

40. Il a eu un consensus sur les sections concernant : Définition du produit (section 2), Disposition concernant la présentation (section 6) et Hygiène (section 9).

Section 1 – Champ d'application

41. Le Comité est convenu de supprimer le texte contenant la description des caractéristiques des pommes de terre, c'est-à-dire leur forme, la coloration de la peau, la coloration de la chair, la profondeur et la couleur de la cavité des yeux, après avoir constaté que la norme s'applique à toutes les variétés commerciales de pommes de terre de conservation, comme indiqué dans la section 2 Définition du produit.

Section 3.1 – Caractéristiques minimales

42. Le Comité a discuté les différentes dispositions et a pris les décisions suivantes :

- (i) *Germination (point 11)* – Le Comité a pris note de l'explication de la germination qui est un phénomène naturel normalement associé aux pommes de terre de conservation sous différentes conditions de conservation, et accepter de porter la longueur maximale du ou des germes à 3 mm ;
- (ii) *Gale commune superficielle de la pomme de terre* (voir point 12, alinéa 8) – Le Comité a noté que la gale poudreuse est une maladie entraînant la mise en quarantaine et est convenu d'insérer la note de bas de page suivante :

⁸ CX/FFV 19/21/6 ; CX/FFV 19/21/6 Add.1 (Algérie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Equateur, Union européenne, Gambie, Honduras, Irak, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Uruguay, Etats-Unis d'Amérique) ; CRD4 (République de Corée) ; CRD6 (Ghana) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD10 (Inde) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande).

« Les dispositions concernant les parasites et les dommages causés par les parasites s'appliquent sans préjudice aux règles de protection phytosanitaires appliquées par les gouvernements, conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) »

Section 3.2 - Classification

43. La Section a été modifiée de manière à proposer une classification facultative des pommes de terre de conservation.

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

44. Le Comité a pris note de l'explication selon laquelle il existe de grandes variations au niveau mondial de tailles/formes pour les pommes de terre de conservation et que des codes de calibre étaient utilisés pour décrire ces variations, et a accepté de clarifier davantage cette section comme suit :

- (i) Modification du paragraphe décrivant les méthodes de calibrage des pommes de terre de conservation (c'est-à-dire en fonction du diamètre, du nombre ou du poids, ou bien conformément aux pratiques commerciales en vigueur), afin d'indiquer que les différentes méthodes de calibrage sont facultatives.
- (ii) Les codes de calibrage exprimés en chiffres (1, 2, 3, 4) ont été remplacés par des codes exprimés en lettres (A, B, C, D), un descriptif étant attribué à chaque code pour décrire les caractéristiques physiques (taille/forme) des pommes de terre afin que les codes soient plus précis et clairs : A (grosse pomme de terre) ; B (variété sphérique/ronde) ; C (variété allongée) ; D (petite pomme de terre).

Section 5.1 – Tolérance de qualité

45. Le Comité a discuté du tableau des tolérances de qualité et :

- (i) a noté que la présence de terre sur les produits agricoles frais était strictement réglementée en raison des risques phytosanitaires qui lui sont associés, et accepté de distinguer la terre et les matières étrangères pour définir les tolérances de qualité. Le Comité a défini une tolérance de 0,25% pour toutes les catégories.
- (ii) est convenu d'admettre des tolérances de 0,25% pour la catégorie Extra et de 0,50% pour les catégories I et II.
- (iii) a clarifié les dispositions concernant : Germes (moins de 3 mm) ; coloration verte limitée à 2 mm de profondeur.
- (iv) a supprimé les défauts concernant les coupures en cohérence avec la section 3.1 (caractéristiques minimales)
- (v) a supprimé les « taches brunes » et défauts internes incluant mildiou, flétrissement bactérien et pourriture annulaire et/ou altérations internes, ces défauts sont déjà couverts par la disposition 1 (i) a « gel, dégradation, pourriture molle » et 1 (i) d « taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires ».
- (vi) a inséré les notes/note de bas de page suivantes :
 - une note visant à réduire les pourcentages totaux de produits défectueux en raison de a) gel, dégradation, altération interne ou pourriture molle ; b) matières étrangères ; c) terre ; et d) défauts ne devant pas excéder les tolérances totales admises pour les pommes de terre de conservation, dans chaque catégorie.
 - une note visant à préciser que les tolérances de la catégorie II s'appliquent aux produits non classés.
 - une note de bas de page en référence à la CIPV (voir paragraphe 42 (ii) ; Section 3.1 – caractéristiques minimales)

46. Le Comité a pris note des réserves suivantes concernant les tolérances de qualité :

- (i) La Thaïlande a exprimé ses réserves concernant les valeurs proposées en matière de tolérances de qualité pour la catégorie Extra.
- (ii) Le Costa Rica a exprimé ses réserves concernant le pourcentage proposé en matière de tolérance concernant la présence de terre.
- (iii) La Colombie a réitéré ses réserves concernant la présence de tolérances en matière de dégradation dans les tolérances de qualité admises (voir paragraphe 18 (iii)).

Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

47. Le Comité a approuvé la proposition d'ajuster cette section conformément aux avancées techniques actuelles et aux solutions électroniques utilisées dans le commerce. Par conséquent, cette section a été modifiée comme suit :

« Chaque emballage doit porter les indications ci-après, en caractères groupés sur un même côté, 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 que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur]. Pour les produits transportés en vrac en conteneur, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport, à moins que ce document ait été remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification devra être lisible électroniquement et facilement accessible.

Section 8 - Contaminants

48. Le Comité a adapté le paragraphe concernant les seuils maximaux de résidus de pesticides en fonction des seuils établis au Manuel de procédure.
49. Le Comité a estimé que tous les problèmes en suspens avaient été réglés et que l'avant-projet de norme était prêt pour l'adoption finale par la Commission.

Conclusion

50. Le Comité a noté que toutes les questions en suspens avaient été traitées, et est convenu de renvoyer :
- (i) l'avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation à la CAC43 en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe IV)
 - (ii) l'avant-projet de Dispositions relatives à l'étiquetage au CCFL en vue de sa validation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (À L'ÉTAPE 4) (point 6 de l'ordre du jour)⁹

51. L'Inde, en tant que président du Groupe de travail électronique, a présenté ce point et a informé le Comité que, en réponse aux commentaires présentés, une version révisée de la norme avait été préparée pour examen par le Comité. L'Inde a également présenté la comparaison entre la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) et l'avant-projet de norme proposé, et a conclu qu'il n'y avait pas de duplication ni de contradiction entre les produits visés par les deux normes.
52. L'Arabie saoudite, coprésidente du groupe de travail électronique, a ensuite expliqué les stades de développement des dattes fraîches et précisé que la norme visait les dattes fraîches, qui pourraient être récoltées tôt au stade partiellement mûr (khalal ou bisr et rutab), ou récoltées tardivement au stade complètement mûr (stade tamar). Il a en outre été expliqué que le stade tamar pouvait être séparé en stade tamer moelleux et en stade tamer sec, et que la norme proposée ne couvrirait que le stade tamer moelleux.

Discussion

53. Le Comité a tenu une discussion générale sur la meilleure façon de différencier les produits visés par le projet proposé de ceux déjà couverts par la norme CXS 143-1985, en faisant en sorte d'éviter les chevauchements entre les deux normes.

⁹CX/FFV 19/21/7; CX/FFV 19/21/7 Add.1 (Algérie, Colombie, Cuba, Union européenne, Gambie, Inde, Irak, Mexique, Pérou, Somalie, Suisse, États-Unis d'Amérique) ; CRD5 (Philippines) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD11 (UA) ; CRD12 (Thaïlande) ; CRD14 (CCFFV22 version révisée).

54. Certaines délégations ont estimé que : i) le langage utilisé dans la norme CXS 143-1985 pour définir le produit (autrement dit, que les dattes « peuvent » être séchées ou hydratées pour ajuster la teneur en eau) pourrait impliquer que les dattes très humides soient également couvertes par la norme, et qu'il n'y avait pas de distinction claire entre les dattes fraîches et les dattes sèches ; ii) la teneur en eau, de 10 à 25 % au stade tamer tel que proposé dans le projet de norme, était inférieure à la teneur en eau des variétés de dattes au sucre de canne (26 %), comme indiqué dans la norme CXS 143-1985. Ainsi, les dattes fraîches au stade tamer pourraient entrer dans le champ d'application de la norme CXS 143-1985. iii) dans certaines réglementations nationales, les dattes au stade tamer sont classées en tant que dattes sèches. (iv) les caractéristiques de chaque variété de dattes fraîches peuvent varier considérablement en fonction du climat et de la période de récolte, or cette situation n'est pas prise en compte dans le champ d'application tel que proposé.
55. D'autres délégations ont souligné que : (i) la norme CXS 143-1985 couvrait les dattes transformées en catégories dénoyautées ou non dénoyautées et autorisait l'ajout d'ingrédients tels que les sirops de glucose, farine de sucre, huiles végétales, tandis que la norme proposée pouvait couvrir les dattes fraîches sans aucun traitement et dans une catégorie non dénoyautée. ii) le fait que les dattes soient classées comme dattes fraîches et/ou dattes séchées était bien étayé par des études scientifiques, les dattes fraîches et séchées pouvant facilement être distinguées par des méthodes scientifiques telles que détermination de la teneur en eau, degrés Brix, etc.
56. L'Inde a expliqué en outre que, conformément à la norme existante CXS 143-1985, les dattes à forte teneur en eau constituaient une matière première permettant par la suite d'obtenir le niveau souhaité via un traitement par déshydratation, ajout d'ingrédients ou additifs, afin de développer différents produits.
57. Il a également été proposé de développer une définition de ce que l'on appelle généralement les dattes fraîches, caractérisant les différents stades de maturité (caractéristiques) et le seuil au-delà duquel il faut parler de dattes sèches. L'utilisation de méthodes scientifiques efficaces pour étayer cette définition a également été soulignée.
58. Les délégations ont indiqué que le volume des échanges commerciaux de dattes fraîches était remarquable sur le marché international et ont souligné la nécessité d'accélérer l'élaboration d'une norme pour ce produit. Ils ont également souligné la nécessité de remplacer les termes utilisés dans la norme proposée par des termes simples et compréhensibles tels que coloration, maturité/sucrosité, etc.
59. Compte tenu des points de vue divergents sur ce sujet, il a été proposé de demander au CCFFV de délimiter plus précisément le champ d'application de la norme CXS 143-1985.

Conclusion

60. Le Comité :
 - a noté que le champ d'application de la norme devait être clarifié et que l'avant-projet de norme n'était pas prêt à être renvoyé à l'étape suivante
 - a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme (CRD14) proposé à l'étape 2
 - est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite et travaillant en langue anglaise, afin d'examiner les commentaires reçus ainsi que les observations exprimées lors de la 21^{ème} session du CCFFV et de réviser le projet de norme proposé en vue de son examen lors de la 22^{ème} session du CCFFV.
61. Le rapport du Groupe de travail électronique devra être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 22^{ème} session du CCFFV.
62. Le Comité a en outre décidé d'informer le CCFFV qu'il était en train d'élaborer une norme pour les nouvelles dattes et de demander au CCFFV de vérifier si la norme CXS 143-1985 couvre tous les stades des dattes fraîches en fonction de leur teneur en eau, sachant que le stade khalal ne dépasse pas 85 %, le stade rutab ne dépasse pas 45 % et le stade tamar ne dépasse pas 25 %, et qu'il s'agit de dattes fraîchement récoltées et consommées sans aucune forme de transformation ni ajouts d'ingrédients et additifs alimentaires.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES IGNAMES (À L'ÉTAPE 4) (point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

63. Le Costa Rica, en qualité de président du Groupe de travail électronique, a présenté ce point et informé le Comité qu'une version révisée de la norme avait été élaborée suite aux commentaires transmis au GTE, en vue de son

¹⁰ CX/FFV 19/21/8; CX/FFV 19/21/8 Add.1 (Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, Union européenne, Irak, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Pérou, États-Unis d'Amérique) ; CRD5 (Philippines) ; CRD6 (Ghana) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (AU) ; CRD12 (Thaïlande).

examen par le Comité.

Discussion

64. Le Comité est convenu de réviser l'avant-projet de norme section par section, en tenant compte les commentaires exprimés, et a introduit les corrections rédactionnelles nécessaires ainsi que des modifications visant à améliorer la compréhension et la cohérence du texte, pour en arriver aux décisions exposées dans les paragraphes ci-après.
65. Un consensus s'est dégagé concernant les sections suivantes : Champ d'application (Section 1), Contaminants (Section 8) et Hygiène (section 9).

Section 2 – Définition du produit

66. Le Comité est convenu d'introduire un nouveau paragraphe comprenant la description de la couleur de la peau et de la chair de l'igname, d'inscrire le terme « *Dioscorea* » et d'insérer une note de bas de page renvoyant à la CIPV (voir paragraphe 42 (ii)).

Section 3.1 – Caractéristiques minimales

67. Le Comité a examiné les différentes dispositions concernant les caractéristiques minimales, et : i) modifié et adapté la terminologie employée (« entières ou en morceaux coupés transversalement ») en fonctions des pratiques commerciales (puce 1). ii) supprimé la caractéristique de qualité « d'aspect frais » ; iii) fusionné la note de pied de page « excluant la fibre de noix de coco, la sciure et autre matériaux de protection » avec la disposition concernant « propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles » (puce 5) pour éviter que ces matériaux soient classés comme matières étrangères ; iv) inséré une nouvelle caractéristique de qualité pour couvrir les attaques de parasites, c'est-à-dire « pratiquement exemptes de parasites » (puce 6).

Section 3.2.1 Catégorie Extra

68. Le Comité est convenu d'inclure les légers défauts suivants, dans cet ordre :
- (i) Coupes ou surfaces non-transversales et/ou égratignures, pourvu qu'elles ne dépassent pas 5% de la surface du produit ;
 - (ii) Très légers défauts de forme.

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

69. Le Comité a noté les explications selon lesquelles il existe au niveau mondial des ignames de tailles et de formes variées, sachant que le tableau figurant dans cette section a pour objet d'inclure toutes les variétés, quelles que soient leur forme et leur taille. Le Comité a adopté le texte de cette disposition.

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

70. Le Comité a débattu des tolérances pour la dégradation et décidé de maintenir 1 % de tolérance pour la catégorie « Extra » et, en conséquence, de modifier cette tolérance pour la catégorie II à 2%, afin d'établir une distinction entre les deux catégories. Le Comité est aussi convenu d'ajouter 1 % de tolérance supplémentaire concernant la présence de terre et d'impuretés pour les trois catégories, après avoir constaté que, de par sa nature, l'igname n'est normalement pas nettoyée (lavée) dans les mêmes conditions que d'autres fruits et légumes frais.
71. Le Comité a noté les réserves suivantes concernant les tolérances de qualité :
- (i) La Colombie et l'Union Européenne ont réitéré leur réserve pour les raisons déjà avancées au paragraphe 18. La Thaïlande a exprimé ses réserves concernant la disposition autorisant une tolérance pour la dégradation dans la catégorie « Extra ».
 - (ii) Le Costa Rica a exprimé des réserves concernant le seuil de tolérance de 1% de terre et d'impuretés dans les trois catégories pour des raisons phytosanitaires en lien avec la législation du pays.

Section 7.2.2 – Nom du produit

72. Le Comité est convenu d'inclure « nom du produit » et « nom de la variété et/ou du type commercial » dans cette section.

Section 7.2.4 – Caractéristiques commerciales

73. Le Comité a accepté la proposition d'inclure « type de cuisson (optionnel) » et de supprimer « poids net » de cette section.

Conclusion

74. Le Comité a estimé que tous les problèmes en suspens avaient été réglés et est convenu de renvoyer :
- (i) l'avant-projet de norme pour l'igname au CAC43 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe V) ; et
 - (ii) l'avant-projet de dispositions concernant l'étiquetage au CCFL pour validation.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTTES (point 8 de l'ordre du jour)¹¹

75. L'Iran, en qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le sujet et informé le Comité qu'en réponse aux commentaires reçus et en fonction des résultats concernant norme-cadre à l'issue de cette session, une version révisée de l'avant-projet de norme avait été rédigée pour examen par le Comité.

Discussion

Considérations générales

76. Le Comité a débattu de la question de savoir si deux normes distinctes, soit une norme pour les oignons et une autre pour les échalotes, serait une solution plus adaptée que de disposer d'une seule norme applicable aux deux produits.
77. Les délégations favorables à l'établissement de deux normes distinctes ont souligné qu'il était difficile de définir correctement les caractéristiques de deux produits dans un même texte tout en y exprimant clairement ce qui distingue les oignons des échalotes. Ces délégations ont ajouté qu'il serait plus simple de définir séparément les exigences pour les deux produits, et précisé que les normes individuelles étaient plus faciles à appliquer pour les inspecteurs. Elles ont rappelé que ceci faisait partie des objectifs établis au plan stratégique du Codex relatif à la reconnaissance et à l'utilisation des normes Codex. Il a également été rappelé que les aspects commerciaux devaient être pris en compte – à savoir que le prix des échalotes sur le marché international est plus élevé que celui des oignons – et qu'une même norme ne devrait pas mêler les exigences applicables à deux produits différents.
78. Les délégations favorables au maintien d'une norme pour les deux produits ont rappelé que la décision avait été prise en raison d'un certain nombre de facteurs, dont, notamment : classification botanique similaire, données disponibles sur l'échalote limitées, rationalisation des ressources des comités, existence d'un certain nombre de textes du Codex couvrant plusieurs produits dans une même norme. Il a également été signalé que si les oignons et les échalotes appartenaient au même genre, les exigences applicables aux deux produits étaient différentes à certains égards, mais qu'il était possible d'y remédier en établissant des dispositions séparées dans la norme. Il a également été signalé que la séparation de ces deux produits pourrait avoir des implications sur d'autres normes.
79. Après de longs échanges, le Comité est convenu de conserver une seule norme pour les oignons et les échalotes.
80. Le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme section par section en tenant compte des commentaires exprimés et d'effectuer des corrections rédactionnelles, d'amender le texte pour plus de clarté et de cohérence, et de prendre des décisions concernant les paragraphes ci-après :

Section 2 – Définition du produit

81. Le Comité est convenu des changements suivants :
- (i) Ajout d'*Allium fistulosum* L. à la liste des variétés d'oignons
 - (ii) Ajout des caractéristiques descriptives suivantes pour les oignons et les échalotes :
 - Les oignons et les échalotes se distinguent par leur forme : ronde, allongée, longue, demi-longue.
 - La pellicule extérieure des oignons et des échalotes peut être : blanche, violette, rose, rouge, grise, jaune ou brune.

Section 3.1 – Caractéristiques minimales

82. Le Comité a débattu des différentes dispositions concernant les caractéristiques minimales, a pris note des différents aspects concernant les caractéristiques minimales et est convenu :

¹¹ CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Algérie, Colombie, Cuba, Costa Rica, Union européenne, Inde, Irak, Jamaïque, Malaisie, Mexique, Nouvelle Zélande, Pérou, Suisse, États-Unis d'Amérique; CRD4 (République de Corée); CRD5 (Philippines); CRD6 (Ghana); CRD7 (Indonésie); Communauté d'Afrique de l'Est (CRD8); Maroc (CRD9); Union africaine (CRD11); Thaïlande (CRD12); CRD15 (CCFFV21 version révisée)

- (i) De remplacer le terme « intacts » par le terme « entiers »
- (ii) De supprimer « exempts de moisissures et levures », ce point étant couvert par la disposition « exempts de parasites ».
- (iii) D'ajouter une nouvelle exigence de qualité : « exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures », afin de tenir compte des défauts provoqués par les températures extrêmes
- (iv) D'ajouter un nouveau paragraphe « 3.1.1 Suffisamment développés – Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés. Ils doivent être fermes et leur pellicule extérieure doit être sèche et parcheminée ».

Section 3.2 - Classification

83. Le Comité est convenu d'ajouter une section « Catégorie Extra », comme suit :

3.2.1 Catégorie Extra

« Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à conditions 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.

Toutefois, de légers défauts peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- *très léger défaut de forme*
- *très léger défaut de coloration*
- *très légères taches ne couvrant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe*
- *Les oignons doivent être exempts de bulbes doubles et/ou de doubles centres*
- *Les échalotes doivent être exemptes de doubles ou triples bulbes.*

Section 3.2.2 – Catégorie I

84. Le Comité a ajouté deux défauts admis :

- (i) Pour les oignons, une légère vitrosité limitée à la première couche de chair
- (ii) Pour les oignons, les bulbes doivent être exempts de double centres.

85. Le Comité a supprimé la puce concernant « de légères taches, à conditions qu'elles ne couvrent pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe ».

Section 3.2.3 – Catégorie II

86. Le Comité est convenu des changements suivants :

- (i) Introduction d'un nouveau défaut admis pour cette catégorie : « Pour les oignons, une légère vitrosité limitée à la première couche de chair »
- (ii) Correction de la valeur concernant les taches indiquée à la septième puce, établie à « 25% »

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

87. Les modifications suivantes ont été apportées au paragraphe 4.1. :

- (i) Ajout au premier paragraphe de la phrase : « Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur » afin de clarifier les exigences en matière d'étiquetage indiquant le calibre et la méthode de calibrage utilisée.
- (ii) Précision des diamètres minimaux applicables aux oignons et échalotes

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

88. Les modifications suivantes ont été apportées :

- a) Ajout d'une Section 5.1.1 Catégorie Extra avec les tolérances respectives et les descriptions suivantes : *Cinq pour cent (5,0 %) en nombre ou poids, d'oignons ou d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de*

la Catégorie II ou aux caractéristiques minimales ou encore être atteints de dégradation.

- b) Ajout à la Section 5.1.2 Catégorie I, de la phrase : « En outre, quatre pour cent (4 %), en poids, des bulbes peuvent présenter des germes/pousses visibles ne dépassant pas 1 cm »
- c) Ajout à la Section 5.1.3 Catégorie II de la phrase : « En outre, dix pour cent (10 %), en poids, des bulbes, peuvent présenter des germes/pousses visibles ne dépassant pas 1 cm ».

Conclusion

89. Le Comité :

- (i) a constaté que l'avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes nécessitait une plus ample révision et n'était donc pas assez avancé pour être renvoyé à l'étape suivante.
- (ii) a renvoyé l'avant-projet de norme à l'Étape 2 (CRD15) en vue d'une nouvelle rédaction.
- (iii) a constitué un GTE présidé par l'Iran et co-présidé par l'Inde, travaillant uniquement en anglais, afin de réviser la norme à la lumière des commentaires présentés par écrit et des débats ayant eu lieu en séance plénière, en vue de son examen ultérieur lors de la 22^{ème} session du CCFFV.

90. Le rapport du GTE devra être transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de la 22^{ème} session du CCFFV.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BAIES (point 9 de l'ordre du jour)¹²

91. Le Mexique, président du Groupe de travail électronique (GTE), a présenté le point et décrit la procédure employée au sein du GTE pour élaborer le projet de norme. Il a informé le Comité que les coprésidents du GTE avaient examiné les commentaires présentés à l'étape 3 et préparé une version révisée de l'avant-projet de norme (CRD13). Il a été souligné que certains commentaires proposaient l'élaboration de normes distinctes, tandis que d'autres proposaient l'inclusion de nouvelles variétés commerciales dans le projet de norme et que ces questions sortaient du cadre du descriptif de projet adopté.

92. Le Comité a tenu une discussion générale axée sur les grandes questions qui mériteraient peut-être d'être dûment examinées lors de l'élaboration de la norme. Les délégations ont exprimé leurs vues sur ce sujet :

- (i) Pour garantir l'inclusivité dans une norme au spectre aussi vaste, le CCFFV devrait prendre en compte la définition plus large des baies telle qu'elle est énoncée dans la Classification des aliments destinés à la consommation humaine et animale (CXA 4-1989) développée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR). Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a adopté une approche similaire pour mener à bien les travaux sur l'Annexe V pour les baies relevant du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).
- (ii) Modifier le titre de la norme comme suit : « baies et autres petits fruits ». Par ailleurs, le champ d'application de la norme doit être examiné avec soin pour veiller à ce que la norme achevée et mise en application ne gêne pas le commerce international.
- (iii) Le champ d'application de la norme devrait être restreint aux baies telles que définies dans le descriptif de projet, tous les petits fruits n'étant pas forcément des baies.
- (iv) Les variétés énumérées dans la norme devraient être commercialement viables ; pour assurer une liste concise, le cas échéant, certaines des variétés commerciales énumérées devraient être regroupées (exemple : toutes les baies bleues).
- (v) Toute proposition d'ajout à la liste des variétés commerciales devrait être préalablement examinée, certaines baies étant déjà couvertes par d'autres normes du Codex existantes.
- (vi) Lorsqu'il est proposé d'ajouter un nouveau nom de variété commerciale à la norme, il convient d'indiquer les éventuelles exigences spéciales.

93. Le Président du groupe de travail électronique a expliqué que la liste des variétés commerciales figurant dans l'avant-projet de norme était fondée sur la liste d'origine du descriptif de projet adopté, et que changer le titre de

¹² CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Algérie, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Union européenne, Inde, Irak, Mexique, Nouvelle Zélande, Pérou, Somalie, Suisse, États-Unis d'Amérique ; CRD4 (République de Corée) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD9 (Maroc) ; CRD11 (AU) ; CRD12 (Thaïlande) ; CRD13 (Mexique, Argentine) ; CRD16 (CCFFV21 version révisée).

la norme pour y inclure les petits fruits obligerait à en changer le champ d'application. Il a été expliqué que, pour garantir l'intégrité des variétés commerciales déjà identifiées dans le descriptif du projet, les ajouts proposés devraient être examinés au préalable. Il a été demandé de proposer de nouveaux noms de variétés afin de les évaluer avant de les introduire dans la norme.

94. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que toute modification au champ d'application des travaux approuvés dans le descriptif de projet exigerait que le CCFFV en informe la Commission.
95. Le Comité a également examiné la version révisée de l'avant-projet de norme (CRD13) et pris note des préoccupations concernant les dispositions suivantes qu'il restait à examiner :

i) **Titre de la norme** – faut-il le modifier pour ajouter les autres petits fruits

(ii) **Section 1 : Champ d'application** - examiner la pertinence du deuxième paragraphe du champ d'application (le conserver ou le supprimer)

(iii) **Section 2 : Définition du produit** - La liste des variétés commerciales de baies devrait être revue pour : éliminer les doubles emplois, assurer la rationalisation et inclure les variétés commerciales manquantes après leur évaluation.

(iv) **Section 3 : Dispositions concernant les exigences de qualité** - pour toutes les dispositions de la présente section - assurer la cohérence par rapport à la norme-cadre et les autres normes du Codex ; examiner la nécessité d'inclure ou de supprimer certaines caractéristiques de qualité (entiers, fermes, etc.) ; réviser la classification pour s'assurer qu'elle soit complète et, le cas échéant, préciser ou signaler des exceptions pour certains paramètres (exemple : les panicules de groseilles rouges et blanches doivent être complètes).

v) **Section 5 : Dispositions concernant les tolérances** – Réviser les tolérances proposées pour la catégorie « Extra »

(vi) **Section 6 : Dispositions concernant la présentation** – Réviser les dispositions relatives à l'homogénéité (6.1).

(vii) **Section 7 : Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage** - Réviser les différentes dispositions pour en assurer la cohérence et l'ajustement aux pratiques existantes.

Conclusion

96. Le Comité a noté que plusieurs dispositions de l'avant-projet de norme soulevaient des préoccupations fondamentales et qu'elles nécessitaient une révision plus poussée pour passer à l'étape suivante.
97. Le Comité est convenu de :
- i) renvoyer l'avant-projet de norme (CRD16) proposé à l'étape 2 en vue de sa reformulation.
- (ii) constituer un groupe de travail électronique, présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, travaillant en langues anglaise et espagnole, afin de revoir les problèmes détectés par le Comité et préparer un avant-projet révisé de norme en vue de son examen lors de la 22^{ème} session du CCFFV.
98. Le rapport du GTE devra être transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 22^{ème} session du CCFFV22.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE GLOSSAIRE DES TERMES UTILISÉS DANS LES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (point 10 de l'ordre du jour)¹³

99. Le Comité est convenu :

- (i) sur proposition des États-Unis d'Amérique, d'examiner ce point lors de sa prochaine session afin d'examiner tous les commentaires exprimés lors de la présente session ;
- (ii) de confier aux États-Unis d'Amérique la poursuite de l'élaboration du document de travail, en tenant compte de tous les commentaires exprimés durant la session.

AUTRES QUESTIONS (point 11 de l'ordre du jour)**Emploi de l'expression « type commercial »**

- 100. Le Brésil s'est dit préoccupé par l'emploi possiblement erroné du terme « type commercial » dans diverses normes élaborées par le CCFFV, notamment dans sa version en langue espagnole.
- 101. Le Comité est convenu de : (i) différer la décision de remplacer « type commercial » par « dénomination commerciale » ; et ii) d'examiner cette question plus en détail lors de la prochaine session, à l'occasion de l'examen du point de l'ordre du jour relatif au glossaire.

Remise tardive des documents de travail (addendas)

- 102. Une délégation s'est inquiétée de la mise à disposition tardive des commentaires (addendas) en vue de la présente session et des délais insuffisants lui permettant de mener des consultations internes sur ce point. Il a été proposé de transmettre les addendas au moins trois semaines avant la réunion.
- 103. Le Comité a pris note de ce commentaire.

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

- 104. Le Comité a été informé que l'heure et le lieu exacts du CCFFV22 seront déterminés par le Gouvernement hôte après concertation avec le Secrétariat du Codex.

¹³ CX/FFV 19/21/11; CRD3 (EU) ; CRD8 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD11 (UA)