

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 93/35

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Vingtième session
Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

RAPPORT DE LA TROISIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
Mexico (Mexique), 23 - 27 septembre 1991

Note: Le présent rapport comprend la Lettre circulaire CL 1991/24-TFFV.

W/Z7993

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Téléx: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CX 5/95.2

CL 1991/24-TFFV
Octobre 1991

Aux: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la troisième Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO,
Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 93/35)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (CCTFFV). Ce rapport sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingtième session, qui se tiendra à Genève du 28 juin au 7 juillet 1993.

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA COMMISSION ET RESULTANT DE LA TROISIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius en vue de leur adoption:

1. Projet de norme Codex mondiale pour les ananas à l'étape 8; par. 28-56 et Annexe II, ALINORM 93/35.
2. Projet de norme Codex mondiale pour les papayes à l'étape 8; par. 57-63 et Annexe III, ALINORM 93/35.
3. Projet de norme Codex mondiale pour les mangues à l'étape 8; par. 64-75 et Annexe IV, ALINORM 93/35.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes Codex mondiales précitées doivent le faire par écrit, conformément au Guide pour l'examen des normes Codex à l'étape 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, septième édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 31 mai 1993.

4. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les nopals aux étapes 5/8; par. 76-80, 84-86 et Annexe V, ALINORM 93/35.
5. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les figes de Barbarie aux étapes 5/8; par. 76-77. 81-86 et Annexe VI, ALINORM 93/35.
6. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les caramboles aux étapes 5/8; par. 87-97 et Annexe VII, ALINORM 93/35.
7. Avant-Projet de Glossaire des noms scientifiques et courants des fruits et légumes frais à l'étape 5; par. 117-125 et Annexe VIII, ALINORM 93/35.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que pourraient avoir, sur leurs intérêts économiques, les avant-projets de normes Codex mondiales et l'avant-projet de Glossaire des noms scientifiques/courants (ou l'une quelconque de leurs dispositions) doivent le faire par écrit, conformément à la Procédure

d'élaboration des normes Codex mondiales aux étapes 5 et/ou 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, septième édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie), avant le 31 mai 1993.

PARTIE B: DOCUMENTS A SOUMETTRE AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS AVANT LA PROCHAINE REUNION DU CCTFFV

1. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les litchis (France); voir par. 106, ALINORM 93/35.
2. Avant-Projet révisé de Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (Etats-Unis et Australie); voir par. 113, ALINORM 93/35.
3. Avant-Projet révisé de Code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux (Espagne et Australie); voir par. 116, ALINORM 93/35.
4. Avant-Projets de normes Codex mondiales pour les avocats et les bananes (Mexique); voir par. 141, ALINORM 93/35.
5. Avant-Projets de normes Codex mondiales pour le maïs nain et le mangoustan (Thaïlande); voir par. 141, ALINORM 93/35.

PARTIE C: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Avant-Projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais; (par. 126-131 et Annexe IX, ALINORM 93/35).

Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-Projet de glossaire afin de recueillir un complément d'observations à l'étape 3, étant entendu que le Glossaire sera examiné à l'étape 4 à la prochaine session du Comité.

2. Amendements proposés à la Liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux; (par. 132-142 et Annexe X, ALINORM 93/35)

Le Comité a décidé d'adopter la liste prioritaire révisée (voir Annexe X) et il est convenu qu'elle pourra continuer d'être modifiée à mesure que des propositions d'amendement seront soumises.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations et fournir des renseignements à ce sujet sont invités à les adresser, avant le 1er septembre 1992, au Président du Comité:

Lic. Agustin Portal Ariosa
Director General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México

En outre, nous vous prions d'adresser copie de vos observations au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie).

RESUME ET CONCLUSIONS

Au cours de ses délibérations, la troisième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux est parvenue aux conclusions ci-après.

Questions soumises à l'examen de la Commission

- Les avant-projets de Normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues ont été portés à l'étape 8 en vue de leur adoption par la vingtième session de la Commission (respectivement par. 56, 63 et 75);
- Les avant-projets de Normes Codex pour les nopals, les figues de Barbarie et les caramboles ont été portés aux étapes 5/8 en vue de leur adoption par la vingtième session de la Commission, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 dans le cadre de la procédure accélérée d'élaboration (par. 84 et 95);
- L'avant-projet de Glossaire des noms scientifiques et courants des fruits et légumes frais a été porté à l'étape 5 en vue de son adoption par la vingtième session de la Commission (par. 122);
- Des avant-projets de Normes Codex pour les avocats, le maïs nain, les bananes et les mangoustans seront élaborés en vue de leur distribution aux gouvernements, pour observations à l'étape 3, dans l'attente de l'approbation du Comité exécutif à sa trente-neuvième session (par. 141);

Autres questions intéressant la Commission

- L'élaboration du Plan de présentation générale du Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux a été interrompue, en raison du caractère trop restrictif de ce Plan (par. 19);
- La Liste prioritaire révisée des fruits et légumes frais tropicaux a été adoptée et d'autres propositions d'amendements à la liste pourront être soumises par les gouvernements (par. 142);
- L'avant-projet de norme Codex pour les litchis sera révisé et distribué aux gouvernements à l'étape 3 pour complément d'informations (par. 106);
- Les avant-projets de Code d'usages pour l'emballage et le transport ainsi que pour le contrôle et l'inspection seront révisés et distribués à l'étape 3 aux gouvernements pour complément d'observations (respectivement par. 113 et 116);
- L'avant-projet de Glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais sera distribué à l'étape 3 aux gouvernements pour complément d'observations (par. 129).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 6
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	7
QUESTIONS RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS	8 - 22
QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE (NATIONS UNIES) ET DE L'ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)	23 - 27
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ANANAS	28 - 56
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES PAPAYES	57 - 63
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES MANGUES	64 - 75
AVANT-PROJET DE NORMES CODEX MONDIALES POUR LES NOPALS (FIGUIERS DE BARBARIE) ET LES FIGUES DE BARBARIE	76 - 86
AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES CARAMBOLES	87 - 97
AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES LITCHIS	98 - 108
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	109 - 113
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	114 - 116
AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS	117 - 125
AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS	126 - 131
PROPOSITIONS VISANT A AMENDER LA LISTE PRIORITAIRE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	132 - 142
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	143 - 145
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	146

ANNEXES

ANNEXE I:	LISTE DES PARTICIPANTS
ANNEXE II:	PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ANANAS
ANNEXE III:	PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES PAPAYES
ANNEXE IV:	PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES MANGUES
ANNEXE V:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES NOPALS
ANNEXE VI:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES FIGUES DE BARBARIE
ANNEXE VII:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES CARAMBOLES
ANNEXE VIII:	AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS
ANNEXE IX:	AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DE TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS
ANNEXE X:	LISTE PRIORITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux a tenu sa troisième session à Mexico (Mexique) du 23 au 27 septembre 1991, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Y ont participé les délégués des pays suivants: Argentine, Australie, Brésil, Cuba, France, Allemagne, Guatemala, Malaisie, Pakistan, Espagne, Thaïlande, Ouganda et Etats-Unis d'Amérique. La liste des participants et des membres du Secrétariat figurent à l'Annexe I du présent rapport.
2. Le Comité a été présidé par M. Agustin Portal Ariosa, Directeur général des normes, Secrétariat mexicain du commerce et du développement industriel.
3. La réunion a été officiellement inaugurée par Madame Mercedes Juan Lopez, Sous-Secrétaire de la réglementation sanitaire au Ministère mexicain de la santé. Mme Juan a souligné les efforts déployés par le Gouvernement mexicain pour promouvoir la qualité des produits agricoles et coordonner efficacement les activités des différents organismes dans ce domaine. Elle a noté l'importance des activités de normalisation du Codex, qui visent à améliorer la qualité des aliments et à protéger la santé du consommateur. Elle a également souligné le rôle du soutien international scientifique accordé aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius visant à empêcher les pratiques discriminatoires dans les échanges de denrées alimentaires.
4. Dans son allocution, M. Agustin Portal Ariosa a insisté sur la nécessité d'une normalisation, en raison de l'intensification des échanges mondiaux de produits alimentaires. M. Portal a déclaré que l'action menée par le Codex pour faciliter le commerce international, promouvoir une concurrence loyale et empêcher les obstacles techniques aux échanges était indispensable au développement équilibré et durable des pays membres du Codex.
5. M. Santiago Funes Gonzalez, Représentant de la FAO au Mexique, a pris la parole au nom du Directeur général de la FAO et du Directeur général de l'OMS. Il a noté l'intérêt manifesté par les pays membres du Codex pour les travaux du Comité, ainsi que l'importance et la nécessité de normes pour les fruits et légumes frais tropicaux, que tout le monde s'accorde à reconnaître. M. Funes a rappelé les principaux thèmes abordés lors de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires et les décisions récemment prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session. Il a notamment cité la révision des normes Codex, l'adoption d'une approche "horizontale" en matière de normalisation et les incidences sur le commerce international des réglementations sanitaires et phytosanitaires élaborées dans le cadre des négociations d'Uruguay, qui se déroulent sous l'égide du GATT.
6. M. Eduardo Mendez (Mexique) s'est adressé aux délégués au nom du professeur Winarno, président de la Commission du Codex Alimentarius. M. Mendez a brièvement évoqué le vaste éventail d'activités et de réalisations de la Commission, dont ont bénéficié les pays membres du Codex, notamment ceux d'Amérique latine et des Caraïbes. M. Mendez a noté qu'il était nécessaire de définir de nouvelles priorités pour les travaux futurs du Comité et de continuer à collaborer étroitement avec d'autres organisations internationales et régionales à l'élaboration de normes Codex mondiales.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

7. Le Comité est convenu d'adopter l'ordre du jour provisoire (CX/TFV 91/1), étant entendu qu'un groupe de travail ad hoc présidé par l'Espagne serait chargé de réviser et de mettre au point les projets de normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues, ainsi que le Plan de présentation générale Codex applicable aux normes pour les fruits et légumes tropicaux, sur la base des observations formulées par les gouvernements, la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe et d'autres comités Codex (notamment, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires). Le Comité est également convenu que les délégations des pays ci-après participeraient à la réunion du Groupe de travail: Argentine, Australie, Brésil, Cuba, France, Allemagne, Malaisie, Mexique, Espagne et Etats-Unis.

QUESTIONS RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
(Point 3 a) de l'ordre du jour)

8. En abordant ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/2, qui résume les questions d'intérêt résultant du rapport (ALINORM 91/40) de la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 1er-10 juillet 1991).

Révision de la procédure d'acceptation (par. 69)

9. Le Comité a été informé que la Commission avait vivement approuvé la révision de la procédure d'acceptation du Codex, sur la base des propositions détaillées établies par le Secrétariat, aux fins d'examen par le Comité du Codex sur les Principes généraux.

10. Le Comité a noté que cette proposition pouvait comprendre l'application de la modalité de "libre distribution" à la procédure d'acceptation des normes de produits Codex et il a été convenu que le Secrétariat tiendrait le Comité au courant de la situation.

Révision des procédures Codex (par. 72-73)

11. Le Comité a été informé que la Commission appuyait sans réserve la décision du Comité exécutif, à savoir que la révision des procédures d'élaboration du Codex serait confiée au Comité du Codex sur les Principes généraux. La Commission est convenue d'adopter le principe de la majorité des deux tiers dans la procédure d'élaboration à l'étape 5 (avec élimination des étapes 6 et 7), dans l'attente des amendements au Manuel de procédure et des délibérations du Comité du Codex sur les Principes généraux.

12. Il a été convenu que le Secrétariat tiendrait le Comité au courant des débats à ce sujet, car cette proposition peut entraîner une révision de la procédure d'élaboration des normes Codex de produits.

Révision des normes Codex (par. 71 et 95-97)

13. Le Comité a été informé que la Commission appuyait sans réserve la proposition visant à réviser les normes Codex compte tenu du nombre d'acceptations dont elles ont fait l'objet et de leur importance dans le commerce international, en vue notamment de les simplifier. La Commission est également convenue qu'à l'occasion de cette révision, il fallait mettre l'accent sur les aspects concernant la santé, la sécurité et la protection du consommateur. En prenant cette décision, la Commission a noté que les comités de produits sont chargés de fixer les spécifications minimales dans chaque norme, de façon à garantir les conditions nécessaires pour assurer la loyauté des pratiques commerciales et protéger le consommateur contre les fraudes.

14. Le Secrétariat s'est engagé à procéder à cette révision et il a été convenu que les futures décisions à ce sujet seraient communiquées au Comité pour information.

Avant-Projet de présentation générale des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux (par. 291-293)

15. On a rappelé au Comité qu'à la demande de la dix-huitième session de la Commission (par. 389, ALINORM 89/40), le plan de présentation général avait été révisé de manière à respecter la présentation Codex pour les questions non directement liées à la qualité marchande du produit et la présentation CEE/ONU pour les critères de qualité.

16. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a été chargé par la Commission d'examiner les sections d'étiquetage des avant-projets de normes pour les ananas, les papayes et les mangues, en vue de leur confirmation. Il a noté que ces normes devraient être alignées sur la procédure révisée d'élaboration des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (par. 129-131 et Manuel de procédure du Codex Alimentarius). En outre, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a fait observer que plusieurs aspects de la section d'étiquetage s'appliquaient aux récipients non destinés à la vente au détail, qui ne relèvent normalement pas de la Norme générale sur l'étiquetage (pour les aliments préemballés).

17. A sa dix-neuvième session, la Commission a décidé d'adopter l'avant-projet de Plan de présentation générale (Annexe II, ALINORM 91/35) à l'étape 5, étant entendu que les recommandations du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires seront prises en considération. Elle est également convenue qu'il sera nécessaire de réviser les dispositions d'étiquetage des avant-projets de normes pour les ananas, les papayes et les mangues.

18. En abordant ce thème, le Comité a noté que le Plan de présentation générale avait un caractère trop restrictif, ce qui risquait de compromettre les efforts du Comité visant à conférer davantage de souplesse aux normes Codex et à les simplifier. Le Comité a également noté que le Manuel de procédure du Codex Alimentarius indique déjà les principales sections qui doivent figurer dans les normes Codex et que, par conséquent, l'énoncé d'autres dispositions ferait double emploi et risquerait de créer une confusion. En outre, étant donné que la Commission procède à l'heure actuelle à l'évaluation du mode de présentation des normes Codex, il est prématuré d'établir un plan de présentation spécifique pour les fruits et légumes frais tropicaux.

19. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé d'interrompre l'élaboration du Plan de présentation générale pour les fruits et légumes frais tropicaux. En prenant cette décision, le Comité a souligné qu'il s'en tiendrait à la décision antérieure de la Commission, à savoir respecter le Plan de présentation de la CEE/ONU pour les critères de qualité stipulés dans les normes Codex et conserver la présentation du Codex pour toutes les autres dispositions.

Avant-Projets de normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues
(par. 294-299)

20. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté les normes précitées à l'étape 5, étant entendu que les modifications recommandées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires seraient prises en considération (voir points 4, 5 et 6 ci-après).

Avant-Projets de normes Codex pour les nopals, les figes de Barbarie, les caramboles et les litchis (par. 300)

21. Le Comité a été informé que la trente-septième session du Comité exécutif et la dix-neuvième session de la Commission avaient approuvé l'élaboration de ces normes (voir points 7, 8 et 9 de l'ordre du jour).

Avant-Projets de Codes d'usages pour l'emballage/transport et le contrôle/inspection des fruits et légumes frais tropicaux (par. 301)

22. Le Comité a été informé que la Commission avait approuvé l'élaboration de ces codes, étant entendu qu'ils seraient présentés en deux parties: l'un pour l'emballage et le transport, l'autre pour le contrôle et l'inspection.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE (NATIONS UNIES) ET DE L'ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE) (Point 3 b) de l'ordre du jour)

23. Le Secrétariat a présenté le document de travail CX/TFFV 91/3 établi par les Secrétariats de la CEE/ONU et de l'OCDE, dans lequel figurent des extraits du rapport de la trente-sixième réunion d'experts CEE/ONU chargée de coordonner les normes pour les fruits et légumes frais (3-6 juillet 1990), ainsi que du rapport de la quarante-sixième session du Groupe de travail CEE/ONU sur la normalisation des produits périssables (5-8 novembre 1990). Ce document de travail contient également des extraits de la quarante-deuxième (23-25 avril 1990), quarante-troisième (18-20 décembre 1990) et quarante-quatrième (15-17 avril 1991) réunions plénières du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes frais.

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

24. Le Comité a été informé que la CEE/ONU poursuivait l'examen de plusieurs questions relevant du CCTFFV, notamment la comparaison entre les normes CEE/ONU et les normes Codex pour les mangues, ainsi qu'entre le Plan de présentation générale et les normes Codex pour les ananas et les papayes et le Plan de présentation des normes CEE/ONU. Les délibérations de la CEE/ONU ont également porté sur plusieurs initiatives du Codex - à savoir inclusion des avocats dans la liste des priorités, avant-projet de glossaire des noms scientifiques et courants et avant-projet de code d'usages sur l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

24 bis) Le Secrétariat a également indiqué qu'à sa trente-septième session, la réunion CEE/ONU d'experts chargée de coordonner les normes sur les fruits et légumes frais tropicaux (28-30 octobre 1991) examinerait les documents de travail qui comparent le Plan de présentation générale et les normes Codex avec les initiatives de la CEE/ONU, tandis que la quarante-septième session du Groupe de travail sur la normalisation des produits périssables (30 octobre - 1er novembre 1991) étudiera une proposition détaillée visant à améliorer la collaboration entre le Codex et la CEE/ONU, afin d'éviter un chevauchement des efforts ou une confusion entre ces deux organismes (Annexe I, AGRI/WP.1/R.189/Rev.1).

25. Le Comité ayant noté que les questions abordées dans le document de travail CX/TFVV 91/3 seraient discutées sous d'autres points de l'ordre du jour, il a été convenu de différer l'examen des rapports CEE/ONU.

26. Toutefois, étant donné que le Comité a décidé d'interrompre l'élaboration du Plan de présentation générale Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux (voir par. 15-19), on a réaffirmé que la présentation standard CEE/ONU continuerait d'être respectée pour les dispositions des normes Codex traitant des critères de qualité. En outre, il a été convenu que les gouvernements indiqueraient les dispositions des normes Codex qui sont acceptées au point de l'importation et celles qui le sont au point d'exportation, ainsi que l'avait demandé la Commission (par. 391, ALINORM 89/40). Une note de bas de page se rapportant à la section "Définition du produit" a été insérée à cette fin dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux.

Organisation de coopération et de développement économiques

27. Le Comité a noté avec intérêt les questions résultant des réunions de l'Organisation de coopération et de développement économiques, notamment au sujet de la décision prise par la quarante-quatrième session plénière de l'OCDE visant à inclure une catégorie "Extra" dans la Norme CEE/ONU pour les mangues. Le Comité est convenu que les questions relevant de l'OCDE seraient examinées aux points correspondants de l'ordre du jour.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ANANAS
(Point 4 de l'ordre du jour)

28. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/4, dans lequel figurent les observations adressées par les gouvernements sur le Projet de norme Codex pour les ananas à l'étape 6 (Annexe III, ALINORM 91/35) en réponse à la circulaire CL 1991/8-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance N° 2, qui comprend un document de travail devant être examiné par la trente-septième réunion d'experts CEE/ONU chargée de coordonner les normes pour les fruits et légumes frais tropicaux (comparaison des Normes pour les papayes et les ananas et du Plan de présentation générale Codex avec la présentation standard CEE/ONU-AGRI/WP.1/GE.1/R.89.).

29. Le Comité a examiné les observations adressées par écrit par la France, le Mexique, la Pologne, l'Espagne, la Thaïlande et la CEE/ONU, et il a entendu un rapport du Président du Groupe de travail ad hoc sur les normes à ce sujet. Après avoir discuté le projet de norme point par point, le Comité est convenu d'y apporter les révisions ci-après:

Section 2.1 - Spécifications minimales

30. Le Comité est convenu de réviser cette section en y faisant figurer d'autres spécifications minimales et/ou en remaniant les dispositions conformément aux observations formulées par la France et la CEE/ONU. Le Comité a en outre décidé de préciser que la disposition concernant "l'humidité extérieure anormale" ne s'applique pas à la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide.

Section 2.2.1 - Catégorie "Extra"

31. Le Comité a approuvé la suggestion de la CEE/ONU visant à supprimer la dernière phrase du paragraphe 1, car cette disposition fait double emploi avec la première phrase de la section 2.1.

Section 2.2.2 - Catégorie I

32. Le Comité a décidé de supprimer la dernière phrase du paragraphe 1 de cette section pour les mêmes raisons que ci-dessus. En outre, il est convenu d'indiquer que la couronne peut être "légèrement inclinée".

Section 2.2.3 - Catégorie II

33. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase du paragraphe 1 de cette section pour les raisons indiquées ci-dessus. En outre, il a décidé d'indiquer que la couronne pouvait être "légèrement inclinée".

Section 3 - Calibre

34. Le Comité a modifié le texte de cette section en indiquant que la variété "Victoria" était un exemple de petite variété pouvant avoir un poids minimum de 400 g.

35. En outre, le Comité a décidé de changer les lettres de référence et d'inverser l'ordre des intervalles de poids de manière à harmoniser cette disposition avec celle qui figure dans la norme pour les mangues.

Section 4 - Tolérances

36. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase de la section ainsi que la mention figurant entre parenthèses (couleur et défauts), car ces dispositions sont couvertes par les sections 4.1 et 4.2.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

37. Le Comité est convenu de réviser cette section de manière à indiquer que le calibre des ananas doit correspondre au calibre indiqué à la section 3 pour la catégorie immédiatement supérieure ou inférieure.

Section 5.1 - Uniformité

38. Le Comité a révisé cette section de manière à indiquer que les ananas appartenant à la catégorie "Extra" doivent présenter une couleur et un degré de maturité uniformes.

Section 5.2 - Emballage

39. Le Comité est convenu de réviser cette section en fonction des dispositions analogues figurant dans la présentation standard de la CEE/ONU.

Section 5.2.1 - Description des récipients

40. Une phrase stipulant que les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères a été ajoutée à la section.

NOTE: Le texte initial, le titre et/ou la numérotation de toutes les dispositions figurant à la Section 6 ont été amendés comme indiqué ci-après. Ces amendements ont été adoptés par le Comité sur la base des recommandations formulées par la Commission du Codex Alimentarius, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et les propositions d'un groupe de rédaction composé des représentants des délégations de la France, de l'Allemagne et de l'Espagne.

Section 6 - Marquage et étiquetage

41. Le texte de la section a été modifié, mais on a conservé le titre et la numérotation.

Section 6.1 - Récipients destinés au consommateur final

42. Le Comité est convenu de faire figurer dans cette section une référence à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Section 6.1.1 - Nature du produit

43. Le texte initial de cette section (Section 6.1) a été remanié et les mots "pour le consommateur" ont été supprimés, car ils ont été jugés inutiles.

44. En outre, la référence aux produits présentés en vrac a été supprimée conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Section 6.2 - Récipients non destinés à la vente au détail

45. Cette section a fait l'objet d'un débat prolongé au sein du Comité. En effet, plusieurs délégations ont estimé que les récipients non destinés à la vente au détail devaient être étiquetés conformément aux directives de la CEE/ONU en matière d'étiquetage, tandis que d'autres ont déclaré que l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail pouvait être facultatif, du moment que la livraison s'accompagnait de documents d'identification.

46. On a rappelé au Comité que la Commission du Codex Alimentarius avait adopté une recommandation concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (voir Manuel de procédure, septième édition, page 127). D'après cette recommandation, les renseignements relatifs aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement.

47. Le Comité est convenu d'autoriser les deux possibilités, conformément à la recommandation de la Commission. En prenant cette décision, il est convenu qu'il fallait ajouter à la section une note de bas de page indiquant que les gouvernements doivent notifier à la Commission, en acceptant la norme Codex, laquelle de ces dispositions est applicable.

Section 6.2.1 - Identification

48. Le mot "expéditeur" a été ajouté au texte de la section (Section 6.2).

Section 6.2.2. - Nature du produit

49. Le texte initial de la section (section 6.1) a été modifié.

Section 6.2.3 - Origine du produit

50. Le texte initial de la section (Section 6.3) a été révisé.

Section 6.2.4 - Caractéristiques commerciales

51. Le texte initial de la section (Section 6.4) a été modifié et la rubrique "nombre d'unités" y a été ajoutée à titre facultatif.

Section 6.2.5 - Cachet officiel d'inspection (facultatif)

52. Seule la numérotation de la Section a été changée.

Section 7 - Additifs ou agents de traitement après récolte

53. Le Comité a décidé de supprimer cette section.

Section 8 - Contaminants

54. Le Comité est convenu de renuméroter cette disposition, qui devient la Section 7.

Section 8.1 - Résidus de pesticides

55. Le Comité est convenu de citer en référence dans cette section les limites maximales de résidus de pesticides établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Cette disposition devient la Section 7.1.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex mondiale pour les ananas

56. Le Comité a décidé de porter à l'étape 8 de la procédure Codex le Projet de norme Codex pour les ananas en vue de son adoption par la Commission, étant entendu que les modifications qui y ont été apportées s'appliqueront également aux projets de normes pour les papayes et les mangues. Les nouvelles dispositions d'étiquetage seront communiquées à la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour confirmation. Le Projet de norme Codex pour les ananas figure à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES PAPAYES
(Point 5 de l'ordre du jour)

57. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/5, dans lequel figurent les observations adressées par les gouvernements à l'étape 6 sur le Projet de norme Codex pour les papayes (Annexe IV, ALINORM 91/35), en réponse à la circulaire CL 1991/8-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance No. 2, qui contient un document de travail qui sera examiné par la trente-septième réunion d'experts CEE/ONU chargée de coordonner les normes sur les fruits et légumes frais (comparaison des Projets de normes pour les papayes et les ananas et du Plan de présentation générale Codex avec la présentation standard (CEE/ONU - AGRI/WP.1/GE.1/R.89).

58. Le Comité a examiné les observations adressées par écrit par la France, le Mexique, la Pologne, l'Espagne, la Thaïlande et la CEE/ONU, et elle a entendu un rapport du Président du Groupe de travail ad hoc sur les normes à ce sujet. Après avoir examiné le projet de norme point par point, le Comité est convenu d'y apporter les révisions ci-après:

Section 2.2.2 - Catégorie I

59. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase du paragraphe 1, car cette disposition fait double emploi avec la première phrase de la Section 2.1.

Section 2.2.3 - Catégorie II

60. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase du paragraphe 1 de la section pour les raisons indiquées ci-dessus.

61. En outre, le Comité est convenu de préciser que les défauts épidermiques ne doivent pas affecter plus de 10 pour cent de la superficie totale des fruits.

Section 3 - Calibre

62. Le Comité a décidé de changer les lettres de référence et d'inverser l'ordre des intervalles de poids, afin d'harmoniser cette disposition avec celle de la Norme sur les mangues.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex mondiale pour les papayes

63. Le Comité est convenu de porter à l'étape 8 le Projet de norme Codex pour les papayes en vue de son adoption par la Commission. Il est entendu que les révisions de caractère général apportées au Projet de norme pour les ananas s'appliqueront également à cette norme et que les nouvelles dispositions d'étiquetage seront soumises, pour confirmation, à la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Projet de norme Codex pour les papayes figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES MANGUES
(Point 6 de l'ordre du jour)

64. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/6, dans lequel figurent les observations adressées par les gouvernements à l'étape 6 sur le Projet de norme Codex pour les mangues (Annexe V, ALINORM 91/35), en réponse à la circulaire CL 1991/8-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance n°2, qui contient un document de travail devant être examiné par la trente-septième réunion d'experts CEE/ONU chargée de coordonner les normes pour les fruits et légumes frais (comparaison entre le Projet de norme Codex pour les mangues et la norme CEE/ONU - AGRI/WP.1/GE.1/R.88). Le Comité a noté que le document de travail précité comprenait également une annexe dans laquelle sont résumés les changements que l'OCDE recommande d'apporter à la norme CEE/ONU sur les mangues, notamment l'insertion d'une catégorie de qualité "Extra".

65. Le Comité a examiné les observations écrites adressées par la France, la Malaisie, le Mexique, la Pologne, l'Espagne, la Thaïlande et la CEE/ONU, et il a entendu un rapport du Président du Groupe de travail ad hoc sur les normes à ce sujet. Après avoir examiné le projet de norme point par point, le Comité est convenu d'y apporter les révisions ci-après:

Section 2.2 - Classification

66. Le Comité est convenu de prévoir trois catégories de qualité dans cette section, car la proposition de l'OCDE concernant l'adjonction d'une catégorie "Extra" dans la norme CEE/ONU sur les mangues sera probablement adoptée par la trente-septième réunion d'experts.

Section 2.2.1 - Catégorie I

67. Cette section devient la catégorie "Extra" et contient le texte proposé par l'OCDE.

Section 2.2.2 - Catégorie II

68. Cette section devient la catégorie I. En outre, le pourcentage indiqué au dernier paragraphe est ramené de 40 pour cent à 30 pour cent.

69. En prenant cette décision, le Comité est également convenu que le texte actuel correspondant à la catégorie II changerait de numérotation et deviendrait la section 2.2.3.

Section 3 - Calibre

70. Le Comité est convenu de supprimer la référence à la section 4.2 figurant dans le dernier paragraphe de la disposition, car elle a été jugée inutile.

Section 4.1.1 - Catégorie I

71. Cette section est devenue la catégorie "Extra" et reproduit le texte proposé par l'OCDE.

Section 4.1.2 - Catégorie II

72. Cette section devient la Catégorie I.

73. En prenant cette décision, le Comité est également convenu que le texte correspondant à la Catégorie II serait renuméroté et deviendrait la section 4.1.3.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

74. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à la fin de cette section, conformément à la proposition de la CEE/ONU.

Etat d'avancement du Projet de norme Codex mondiale pour les mangues

75. Le Comité est convenu de porter à l'étape 8 de la procédure le Projet de norme Codex pour les mangues, en vue de son adoption par la Commission. Il est entendu que les révisions de caractère général apportées aux Projets de norme Codex pour les ananas et les papayes s'appliqueront également à la présente norme et que les nouvelles dispositions d'étiquetage seront soumises, pour confirmation, à la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Projet de norme Codex pour les mangues figure à l'Annexe IV du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORMES CODEX MONDIALES POUR LES NOPALS (FIGUIERS DE BARBARIE) ET LES FIGUES DE BARBARIE
(Point 7 de l'ordre du jour)

76. Pour l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/7, dans lequel figurent les avant-projets de normes mondiales Codex pour les nopals (Annexe I) et les figues de Barbarie (Annexe II), préparés par le Mexique.

77. Le Comité était également saisi du document de travail CX/TFFV 91/7 - Add.1 contenant les observations que le Mexique a adressées par écrit à l'étape 3 au sujet des deux normes. Afin de faciliter les débats, le Comité a décidé d'examiner séparément les deux textes.

Avant-Projet de norme Codex pour les nopals (figuiers de Barbarie)

78. En examinant cette norme point par point, le Comité est convenu d'y appliquer les révisions de caractère général apportées aux normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues. En outre, il a approuvé les modifications spécifiques ci-après:

Section 1 - Définition du produit

79. Le Comité est convenu de compléter la disposition en y ajoutant d'autres noms d'espèces.

Section 5.2.2 - Récipients généralement utilisés pour les nopals

80. Le Comité a décidé de supprimer cette section, en raison de la grande variété de récipients utilisés dans le commerce international.

Avant-Projet de norme Codex pour les figues de Barbarie

81. Après avoir examiné cette norme point par point, le Comité est convenu d'y appliquer les révisions de caractère général apportées aux normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues. En outre, il a décidé d'y apporter les modifications spécifiques ci-après:

Section 1 - Définition du produit

82. Le Comité est convenu de compléter cette section en y ajoutant d'autres noms d'espèces.

Section 5.2.2 - Récipients généralement utilisés pour les figues de Barbarie

83. Le Comité a décidé de supprimer cette section, en raison de la grande variété de récipients utilisés dans le commerce international.

Etat d'avancement des Avant-Projets de normes Codex pour les nopals et les figues de Barbarie

84. Le Comité est convenu de porter aux étapes 5/8 les Avant-Projets de normes Codex pour les nopals et les figues de Barbarie en vue de leur adoption par la Commission, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7 dans le cadre de la procédure accélérée d'élaboration.

85. Cette décision a été prise étant entendu que les sections d'étiquetage des normes seraient soumises, pour confirmation, à la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

86. Les Avant-Projets de normes Codex pour les nopals et les figues de Barbarie figurent respectivement aux annexes V et VI du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES CARAMBOLES
(Point 8 de l'ordre du jour)

87. Lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/8, qui contient l'Avant-Projet de norme Codex pour les caramboles préparé par la Malaisie.

88. Le Comité était également saisi du document CX/TFFV 91/8, dans lequel figurent les observations écrites adressées à l'étape 3 par le Mexique et les Etats-Unis.

89. Après avoir examiné cette norme point par point, le Comité est convenu d'y appliquer les modifications de caractère général apportées aux normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues. En outre, il a adopté les changements spécifiques ci-après:

Section 2.1 - Spécifications minimales

90. Le Comité a décidé de modifier la spécification minimale concernant les attaques par les parasites comme suit "raisonnablement exemptes".

Section 2.2.3 - Catégorie II

91. Une déclaration indiquant que le produit doit satisfaire aux critères minimaux a été ajoutée à la section, afin d'harmoniser la norme avec d'autres propositions à l'étude par le Comité.

Section 3 - Calibre

92. Le Comité est convenu de modifier et d'inverser l'ordre des intervalles de poids, conformément aux suggestions formulées dans les observations écrites et en vue d'harmoniser le texte avec les autres normes Codex.

Section 5.2 - Emballage

93. Le Comité est convenu de modifier la section de manière à autoriser l'emploi d'un certain nombre de feuilles à des fins ornementales.

Sections 5.2.2 - Divers

94. Cette section a été supprimée, car elle a été jugée inutile.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les caramboles

95. Le Comité est convenu de porter aux étapes 5/8 l'Avant-Projet de norme Codex pour les caramboles en vue de son adoption par la Commission, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7 dans le cadre de la procédure accélérée d'élaboration.

96. Cette décision a été prise étant entendu que les sections d'étiquetage de la norme seront soumises, pour confirmation, à la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

97. L'Avant-Projet de norme Codex pour les caramboles figure à l'Annexe VII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES LITCHIS
(Point 9 de l'ordre du jour)

98. Lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/9, qui contient l'Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les litchis rédigé par la France.

99. Le Comité était également saisi du document de travail CX/TFFV 91/9, dans lequel figure les observations écrites adressées par le Mexique et les Etats-Unis à l'étape 3.

100. Après avoir examiné la norme point par point, le Comité a décidé d'y incorporer les modifications de caractère général apportées aux normes Codex pour les ananas, les papayes et les mangues. En outre, il a adopté les changements spécifiques ci-après:

Section 2.1 - Spécifications minimales

101. Le Comité est convenu d'amender la section en indiquant que le produit devait être raisonnablement exempt de parasites, en définissant les "taches brunes" et les "égratignures" et en supprimant la mention "exempts de meurtrissures", car il a estimé que cette exigence était satisfaite par le mot "sains".

2.2.2 - Catégorie I

102. Le Comité a décidé d'ajouter une phrase indiquant que le produit doit satisfaire aux spécifications minimales stipulées à la Section 2.1, comme c'est le cas dans les autres normes. En outre, il est convenu de préciser que, dans cette catégorie, la superficie affectée ne doit pas dépasser 25 mm².

103. Le Comité a également décidé qu'il faudrait prévoir une catégorie II afin d'harmoniser la norme avec les autres normes en cours d'élaboration.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

104. On a fait savoir que cette section ferait l'objet de nouveaux amendements sur la base d'études effectuées par la France à ce sujet.

Section 5.2 - Emballage

105. Le Comité est convenu de modifier cette section en autorisant l'emploi d'un certain nombre de feuilles dans les récipients à des fins ornementales.

Etat d'avancement d'Avant-Projet de norme pour les litchis

106. Le Comité a approuvé la suggestion visant à réviser et à amender l'Avant-Projet de norme sous la direction de la France, compte tenu des délibérations ci-dessus, en vue de distribuer le texte aux gouvernements pour complément d'observations à l'étape 3.

107. En prenant cette décision, le Comité a noté qu'il examinerait la norme à sa quatrième session à l'étape 4, afin qu'elle puisse être adoptée aux étapes 5 ou 8 par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius.

108. Il est entendu que la section d'étiquetage de la norme sera examinée par la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en vue de sa confirmation, car ces dispositions sont identiques à celles adoptées pour d'autres normes Codex à l'étude par le Comité.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 10 de l'ordre du jour)

109. Dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/10, qui contient deux projets de codes distincts pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, ainsi que du document CX/TFFV 91/10 Add.1, dans lequel figurent les observations du Gouvernement du Mexique à ce sujet. Le Comité a également pris connaissance des observations de la CEE/ONU reproduites dans le document CX/TFFV 91/3.

110. En présentant ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat a rappelé au Comité qu'à sa dix-neuvième session, la Commission avait approuvé l'élaboration de ces codes en recommandant que les dispositions concernant l'emballage et le transport soient regroupées en un seul document. Par conséquent, un texte unique a été rédigé et présenté à la session dans le

document de séance No. 3. Afin de faciliter les délibérations, le Comité a examiné ce code unique sur l'emballage et le transport, préparé par les Etats-Unis.

111. Le Comité a vivement approuvé l'élaboration du code proposé en indiquant qu'il était très bien documenté et utile.

112. Plusieurs délégations ont formulé des observations au sujet des différentes dispositions du code, notamment les modes de présentation, la suppression de la chaleur de récolte, la dimension des conteneurs et le pré-refroidissement. D'autres délégations ont suggéré que le code soit complété par des illustrations et d'autres renseignements.

113. Le Comité est convenu que le code devrait être révisé sous la direction des Etats-Unis et de l'Australie, compte tenu des observations adressées par écrit ou formulées oralement en cours de réunion. Le Comité a en outre décidé que la version révisée du code serait distribuée pour observations à l'étape 3 bien avant sa prochaine session, afin qu'il puisse l'examiner à l'étape 4 en 1993. Cette décision a été prise pour permettre de réviser le code et le soumettre à la vingtième session de la Commission pour adoption à l'étape 5.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 11 de l'ordre du jour)

114. En abordant ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/11, qui contient un avant-projet de code sur le contrôle et l'inspection préparé par la délégation de l'Espagne. On a rappelé au Comité que la Commission avait approuvé l'élaboration du code à sa dix-neuvième session.

115. Plusieurs délégations ont souligné l'importance du code pour les échanges mondiaux de fruits et légumes frais tropicaux, du fait qu'il pourrait faciliter le contrôle et l'inspection de ces produits à l'échelle internationale. On a suggéré que, pour que le code soit complet, on pourrait aussi y énoncer les principes d'assurance de la qualité. Le Comité est convenu qu'une révision du code était nécessaire.

116. Le Comité a décidé que les délégations de l'Espagne et de l'Australie devraient réviser le code sur la base des délibérations et des observations écrites communiquées pendant la session. Le Comité est convenu de distribuer la version révisée du code aux fins d'observations à l'étape 3 bien avant sa prochaine session, de façon que le texte puisse en être adopté à l'étape 5 par la Commission. En examinant les répercussions du code sur le commerce international des fruits et légumes frais tropicaux, le Comité est également convenu d'informer de ces délibérations le Comité du Codex sur l'inspection et la certification, dont on envisage la création.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS (Point 12 de l'ordre du jour)

117. Lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/12, qui est une version révisée de l'avant-projet de glossaire examiné à sa précédente session (Annexe VI, ALINORM 91/35).

118. Le Comité a été informé que le glossaire avait été amendé par le Mexique sur la base des observations adressées par les gouvernements du Costa Rica, de la Malaisie, de l'Espagne et de la Thaïlande en réponse à la circulaire CL 1990/16-TFFV. En présentant ce point de l'ordre du jour, la délégation du Mexique a indiqué que le glossaire s'inspirait de textes analogues mis au point par l'Organisation internationale de normalisation, même si l'actuel document du Codex comprenait un bien plus grand nombre de termes (sur 159 produits définis dans le document Codex, 80 figurent dans les publications ISO).

119. En fait, la délégation du Mexique a déclaré que le glossaire avait pour but d'aider les pays hispanophones, car la documentation ISO est publiée uniquement en anglais, en français et en russe. Le Mexique a en outre souligné que le document devait constituer un ouvrage de référence à l'usage des pays membres du Codex.

120. Lors des débats sur ce point de l'ordre du jour, le Comité a partagé l'avis de la CEE/ONU selon lequel le champ d'application du document ne se limite pas aux produits cultivés en zone tropicale et, par conséquent, il a supprimé l'adjectif "tropicaux" du titre. Le Secrétariat a déclaré que le document relevait néanmoins de la compétence du Comité, car son but était uniquement de servir de référence et non de constituer une liste de priorités ou de normes proposées.

121. Le Comité s'est opposé à la suggestion visant à supprimer les termes déjà définis par l'ISO, car le document représente, à son avis, une référence excellente pour les pays hispanophones et les autres pays membres du Codex en vue de faciliter l'interprétation des normes Codex pour les produits frais tropicaux.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de glossaire des noms scientifiques et courants des fruits et légumes frais tropicaux

122. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 l'avant-projet de glossaire en vue de son adoption par la Commission, étant entendu que les changements mentionnés ci-dessus seront pris en considération.

123. En prenant cette décision, le Comité est également convenu que les nouveaux termes dont l'insertion a été proposée à la présente session par les délégations de Cuba et de la France seront examinés par le Comité en tant qu'observations à l'étape 6, après adoption du glossaire par la Commission.

124. En outre, le Comité est convenu que le document ne serait pas en contradiction avec d'autres glossaires de l'ISO, étant donné qu'il était destiné exclusivement aux pays membres du Codex.

125. L'avant-projet de glossaire des noms scientifiques et courants pour les fruits et légumes frais figure à l'Annexe VIII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS (Point 13 de l'ordre du jour)

126. Pour étudier ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/TFFV 91/13, dans lequel sont résumées les observations adressées par l'Espagne et la Thaïlande en réponse à la circulaire CL 1990/16-TFFV au sujet du document proposé à la précédente session du Comité (Annexe VII, ALINORM 91/35).

127. En présentant ce point, la délégation du Mexique a indiqué que le glossaire avait été établi à l'usage des pays membres du Codex afin de faciliter l'interprétation des normes Codex pour les produits frais tropicaux.

128. Le Comité, tout en reconnaissant qu'il était possible d'inclure ces définitions dans les différentes normes Codex, a décidé que l'avant-projet de glossaire devrait continuer de faire l'objet d'un document distinct, car nombre de ces termes figuraient déjà dans plusieurs textes Codex.

Etat d'avancement de l'avant-projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais

129. Le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet de glossaire aux gouvernements, pour complément d'observations à l'étape 3, étant entendu que les termes dont l'insertion a été proposée par les délégations de Cuba, de la France et de la Malaisie à la présente session seront examinés par la suite en tant qu'observations à l'étape 3.

130. Le Comité examinera le glossaire à l'étape 4 lors de sa prochaine session, en vue de son adoption à l'étape 5 par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius.

131. L'avant-projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais figure à l'Annexe IX du présent rapport.

PROPOSITIONS VISANT A AMENDER LA LISTE PRIORITAIRE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 14 de l'ordre du jour)

132. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 91/4, dans lequel sont résumées les observations adressées par la France, l'Espagne et la Thaïlande en réponse à la circulaire CL 1991/16-TFFV au sujet de la liste prioritaire établie à la précédente session du Comité (Annexe VIII, ALINORM 91/35). Le Comité a également rappelé les observations formulées par la CEE/ONU, qui sont résumées dans le document CX/TFFV 91/3.

133. Le Comité est convenu d'ajouter entre parenthèses les asperges tropicales à la liste prioritaire comme l'a demandé par écrit le Gouvernement thaïlandais, étant entendu que des renseignements seront communiqués au sujet de l'espèce en question. On a estimé que cette documentation était particulièrement importante du fait qu'il existe déjà une norme CEE/ONU pour les asperges.

134. Le Comité est également convenu d'ajouter entre parenthèses le citron mexicain à la liste prioritaire conformément à la demande du Gouvernement du Mexique, bien que des réserves aient été exprimées quant à l'élaboration d'une telle norme, car il existe déjà une norme CEE/ONU pour les agrumes. Il est entendu que des renseignements seront fournis sur l'espèce envisagée.

135. Le Comité a décidé de conserver le pamplemousse dans la liste des priorités conformément à la décision qu'il a prise à sa précédente session, tout en convenant de le faire figurer entre parenthèses. Là encore, il est entendu qu'une documentation sera fournie sur l'espèce en question, d'autant plus qu'il existe une norme CEE/ONU pour les agrumes et que le pamplemousse est également cultivé en zone tempérée.

136. A propos de la demande du Mexique visant à élaborer un avant-projet de norme pour les avocats, on a rappelé au Comité qu'il existait déjà une norme CEE/ONU pour ce produit (N° FFV-42). Plusieurs délégations ont estimé que les avocats ne relevaient pas du mandat du Comité du fait qu'ils poussent également sous des climats tempérés. La délégation de l'Espagne a également suggéré qu'il faudrait fournir une justification pour l'élaboration d'une norme Codex distincte. Afin d'éviter un chevauchement des efforts avec la CEE/ONU, ces délégations ont suggéré qu'avant de poursuivre les travaux, on achève la mise au point d'un protocole de collaboration, qui est en cours de négociation entre les deux organismes (voir par. 24 bis). Le Secrétariat a indiqué que toute proposition émanant de la CEE/ONU au sujet de sa collaboration avec le Codex devait être examinée par le Comité exécutif de la Commission et/ou le Comité du Codex sur les Principes généraux et que, par conséquent, il n'appartenait pas au CCTFFV d'en discuter pour l'instant.

137. Plusieurs autres délégations ont préconisé l'élaboration d'un avant-projet de norme pour les avocats, car il importe d'établir une norme sur une base internationale, étant donné que les normes CEE/ONU régissent les échanges à l'échelle européenne. A cet égard, le Comité a pris note de la déclaration de la délégation mexicaine, à savoir qu'il n'était pas question d'élaborer des normes Codex pour les produits déjà normalisés à l'échelle mondiale par d'autres organismes internationaux.

138. Le Comité a décidé que le Mexique serait chargé d'élaborer un avant-projet de norme Codex pour les avocats, qui serait distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant la quatrième session du Comité. Il est entendu que les textes CEE/ONU serviront essentiellement de base à la norme

Codex et que le Comité collaborera étroitement avec la CEE/ONU pour l'élaboration de la norme, conformément aux modalités de coopération entre le Codex et la CEE/ONU (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, septième édition, p. 102).

139. En réponse à la demande du Mexique visant à élaborer un avant-projet de norme pour les bananes, la délégation de Etats-Unis a déclaré qu'en raison du programme déjà chargé du Comité, d'autres questions devaient être examinées en priorité. La délégation s'est opposée à l'élaboration d'une norme pour les bananes, car ce produit ne donne lieu à aucun problème dans le commerce international et, en outre, il est difficile d'établir des dispositions applicables à l'échelle mondiale.

140. De l'avis d'autres délégations, l'élaboration d'une norme internationale pour les bananes se justifie en vue d'harmoniser les normes nationales, d'améliorer la qualité du produit et de faciliter les échanges internationaux. On a souligné que l'élaboration de normes de qualité pour les produits tropicaux relevait bien du mandat du Comité.

141. Le Comité a décidé, en conclusion, que le Mexique serait chargé d'élaborer des avant-projets de normes pour les avocats et les bananes, tandis que la Thaïlande rédigerait des avant-projets de normes pour le maïs nain et le mangoustan, qui seraient distribués aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité. Cette décision a été prise étant entendu que la trente-neuvième session du Comité exécutif approuverait l'élaboration de ces normes.

142. La liste révisée des priorités, telle qu'elle a été approuvée par le Comité, figure à l'Annexe X du présent rapport. Le Comité est convenu que des propositions d'amendements à la liste pourraient être soumises sur une base permanente.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 15 de l'ordre du jour)

143. On a rappelé au Comité qu'à sa précédente session, la délégation de l'Espagne avait demandé des renseignements sur les statistiques de la production et du commerce des fruits et légumes frais tropicaux (par. 79, ALINORM 91/35). La délégation de la France avait également demandé des renseignements sur les réglementations nationales concernant l'irradiation, les agents de traitement après récolte ainsi que les limites fixées pour les résidus de pesticides et les contaminants, compte tenu notamment des délibérations d'autres comités du Codex (par. 81, ALINORM 91/35).

144. En réponse à ces demandes, le Secrétariat a rassemblé des renseignements sur ces questions à titre d'information pour le Comité (document de séance N° 1). Le Secrétariat a incité les délégations qui souhaiteraient obtenir un complément d'information sur ces questions à se mettre en contact avec les organisations indiquées dans le document.

145. Le Comité est convenu que les points ci-après seraient inscrits à l'ordre du jour de sa prochaine réunion:

- Avant-Projet révisé de Norme Codex mondiale pour les litchis, à l'étape 4 (France);
- Avant-Projet révisé de Code d'usages Codex pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, à l'étape 4 (Etats-Unis et Australie);
- Avant-Projet révisé de Code d'usages Codex pour le contrôle et l'inspection des fruit et légumes frais tropicaux, à l'étape 4 (Espagne et Australie);
- Avant-Projet révisé de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais, à l'étape 4 (Mexique);

- Avant-Projets de normes Codex pour le maïs nain et le mangoustan, à l'étape 4 (Thaïlande);
- Avant-Projets de normes Codex pour les avocats et les bananes, à l'étape 4 (Mexique);
- Insertions proposées à la liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 16 de l'ordre du jour)

146. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux tiendrait probablement sa quatrième session du 1er au 5 février 1993 à Mexico, conformément à la décision prise par la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius.

ALINORM 93/35
Appendice 1

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
Etat d'avancement des travaux

Code/Norme	Etape	Mesures à prendre par:	Cote du document
Projet de norme Codex pour les ananas	8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe II
Projet de norme Codex pour les papayes	8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe III
Projet de norme Codex pour les mangues	8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe IV
Avant-Projet de norme Codex pour les nopals (figuiers de Barbarie)	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe V
Avant-Projet de norme Codex pour les figes de Barbarie	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe VI
Avant-Projet de norme Codex pour les caramboles	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe VII
Avant-Projet de glossaire des noms scientifiques et courants	5	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe VIII
Avant-Projet de glossaire des termes et définitions	3	Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, Annexe IX
Avant-Projet de norme Codex pour les litchis	3	France Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, par. 106
Avant-Projet révisé de code d'usages pour l'emballage/transport	3	Etats-Unis/ Australie Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35 par. 113
Avant-Projet révisé de code d'usages pour le contrôle/inspection	3	Espagne/ Australie Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35 par. 116

Code/Norme	Etape	Mesures à prendre par:	Cote du document
Avant-Projets de normes Codex pour les avocats et les bananes	1, 2 et 3	39e session du Comité exécutif Mexique Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, par. 141
Avant-projets de normes Codex pour le maïs nain et le mangoustan	1, 2 et 3	39e session du Comité exécutif Thaïlande Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, par. 141
Liste prioritaire de fruits et légumes frais tropicaux	---	Gouvernements 4e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, Annexe X
Procédures d'élaboration et d'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux	---	Aucune mesure à prendre	ALINORM 91/35, par. 8
Définition des fruits et légumes frais tropicaux	---	Aucune mesure à prendre	ALINORM 91/35, par. 8

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Agustín Portal Ariosa
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fraccionamiento Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Sarah Kahn
1601 Massachusetts Ave. N. W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Deborah V. Barenboin
Primer Secretario
Embajada de Brasil
Lope de Armendariz 130
Lomas de Chapultepec
México, D.F.
Mexico

José Luis Meirelies
Jefe de Servicio
Ministerio da Agricultura
Brasilia 70.043
Brazil

CUBA

Jorge E. Borroto Nordelo
Jefe Depto. Técnico
Calle 23 No. 55, Vedado
C.P. 6683 La Habana
Cuba

Herlinda Deroncele Coignet
Calle Infanta No. 16 Esq. 23 Vedado
La Habana
Cuba

FRANCE
FRANCIA

Bernard Proton
Ministère de l'Economie des
Finances et du Budget
3-5 Boulevard Diderot
C.P. 75572 Paris CEDEX 12
France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dieter Link
Marketing Officer
Ministry of Food Agriculture and
Forestry
Rochusstr. 1
5300 Bonn
Germany

GUATEMALA

A. Dieguez
Ministro Consejero
Embajada de Guatemala
Esplanada 1025
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.
Mexico

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mohd Salleh Punan
Mardi, Serdang, Selangor,
P.O. Box 12309, 6PO
Kuala Lumpur
Malaysia

N. Saravanan
Federal Agricultural Marketing
Authority
C.P. Bang Kuwa
Kuala Lumpur
Malaysia

Basri Zakaria
Head
Technical Support Services Unit
Ministry of Agriculture
Jalam Sultan
Salahuddin, 50624
Kuala Lumpur
Malaysia

MEXICO
MEXIQUE
MEXICO

Ing. Ricardo González Aguilar
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
53950 México

MVZ. Ernesto Adolfo Benitez Celorio
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
53950 México

Ing. José Luis Chávez García
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
53950 México

MVZ. Rossana Sánchez Delgado
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
53950 México

MVZ. Gabriela A. Jiménez Rodríguez
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
53950 México

Ing. Carlos Martínez Nava
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
53950 México

Lic. Adolfo Bolaños Stanley
Dirección General de Control Sanitario
de Bienes y Servicios
Secretaría de Salud
Donceles No. 39 - 1^{er} Piso
Col. Centro
Deleg. Cuauhtémoc
06700 México, D.F.

Q.F.B. Nidia Saavedra Villarreal
Facultad de Química
Universidad Autónoma de Nuevo León
San Nicols de los Garza
Monterrey, Nuevo León
Mexico

Q.F.B. María Adriana Yan Chong
Facultad de Ciencias Químicas
Universidad Autónoma de Nuevo León
Juan Bermudez 2973
Col. Cumbres, Quinto Sector
Monterrey, Nuevo León
Mexico

Lic. Mario Blanco Cosco
Consejo Económico Estatal de Puebla
Cooperativa Cholollan
Cholula, Puebla D/C
Mexico

Ing. Rafael Rivera Gutiérrez
Dirección General de Control Sanitario
de Bienes y Servicios
Secretaría de Salud
Donceles No. 39 - 1^{er} Piso
Col. Centro
Deleg. Cuauhtémoc
06700 México, D.F.

Dr. Mario Baez García
Consejo Económico Estatal de Puebla
Cooperativa Cholollan
Cholula, Puebla D/C
Mexico

Hilda Sedeño Roldán
Dirección General de Sanidad Vegetal
Guillermo Prez Valenzuela No. 127
Col. del Carmen Coyoacan
04000 México, D.F.

Ing. Edgar Morales Jiménez
Instituto Nacional del Consumidor
Insurgentes Sur No. 1228
Col. del Valle
Deleg. Benito Juárez
03210 México, D.F.

Lic. Alejandra Susana Rodea Arias
Secretaría de Comercio y
Fomento Industrial
Azafrán No. 18
Col. Granjas México

Lic. Santos Rafael Gómez Mendoza
Secretaría de Relaciones Exteriores
Ricardo Flores Magón No. 1
Col. Tlaltelolco
Deleg. Cuauhtémoc
06700 México, D.F.

PAKISTAN

Mr. Pervez Alam Kanzada
Embajada de Pakistán
Hegel No. 512
Col. Polanco
Deleg. Miguel Hidalgo
11590 México, D.F.

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Felipe Mittelbrunn García
Consejero Técnico
Comisión Interministerial para
la Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Bravo Murillo 4
28071 Madrid
Spain

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Mr. Chadman Ngamukosa
Commodity Standard Division
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok
Thailand

Mr. Trairat Hongsuwong
Standard Analysis Division
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok
Thailand

Mr. Prasadhi Sochiratna
Sierra Vertientes No. 1030
Col. Lomas de Chapultepec
Deleg. Miguel Hidalgo
11000 México, D.F.

**UGANDA
OUGANDA**

Mr. Yiga Lenny
National Project Coordinator
Kawanda Research Station
P.O. Box 7065
Kampala, Uganda

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Hank Perea
8536 Stream N.E.
Albuquerque, Nuevo México
C.P. 87113
U.S.A.

David Priestler
International Standards Coordinator
AMS-FVD-FPB;
P.O. Box 96456 RM 2056-S
Washington, D.C.
U.S.A.

Robert A. Souza
1100 Word Ave. Ste. 860,
Honolulu, Hawaii 96815

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS**

S. Funes
FAO Representative
A.P. 10783
México, D.F. 11000

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. David H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. George K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA**

Biol. Margarita Villafaña Monroy
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Fracc. Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
53950 México

Ing. Rosa María Galicia Cabrera
Dirección General de Política Agrícola
Secretaría de Agricultura y
Recursos Hidráulicos
Lope de Vega No. 125 - 6° Piso
Col. Chapultepec Morales
Deleg. Miguel Hidalgo
11570 México, D.F.

ALINORM 93/35
ANNEXE II

PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ANANAS
(A l'étape 8)

1. **DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'ananas appartenant à l'espèce *Ananas comosus* Merr. (famille des Broméliacées) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les ananas destinés à la transformation industrielle.

2. **CRITERES DE QUALITE**

2.1 **Spécifications minimales**

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les ananas doivent être:

- entiers
- frais
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- exempts de taches sombres internes
- pratiquement exempts d'attaques par les parasites
- exempts de meurtrissures prononcées
- exempts de dommages causés par de basses températures
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développés et parvenus à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit

Quand il y a un pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 2 cm et la coupe doit être nette.

Le stade de développement et les conditions des ananas doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 **Classification**

Les ananas sont classés en trois catégories, comme suit

2.2.1 **Catégorie "Extra"**

Les ananas appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les ananas, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Ils doivent être exempts de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage. La couronne doit être simple et droite sans rejet, et elle doit représenter 75 à 150 pour cent de la longueur du fruit pour les ananas dont le bourgeon terminal n'a pas été coupé.

2.2.2 Catégorie I

Les ananas appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les ananas appartenant à cette catégorie peuvent présenter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures et taches de soleil). La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 4 pour cent.

La couronne doit être simple et droite ou légèrement inclinée, sans rejets, et elle doit représenter 75 à 100 pour cent de la longueur du fruit pour les ananas dont le bourgeon terminal a été coupé, et jusqu'à 150 pour cent pour les ananas dont le bourgeon terminal n'a pas été coupé.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ananas dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les ananas conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux ananas;
- défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, lésions et taches de soleil);

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit. La couronne peut être simple ou double, droite ou légèrement inclinée, sans rejets.

3. CALIBRE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 700 grammes sauf pour les variétés de petite taille comme la variété Victoria, dont le poids minimum peut être de 400 grammes. Il doit être conforme aux spécifications ci-après

<u>Lettre de référence</u>	<u>Poids (grammes)</u>
A	1 000
B	1 000 - 1 200
C	1 200 - 1 600
D	1 600 - 1 800
E	> 1 800

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des ananas peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des ananas peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des ananas peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des ananas peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement inférieure ou supérieure (section 3).

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être uniforme et les ananas doivent être tous de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les ananas doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les ananas doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 ananas. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

6.2..2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les ananas doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES PAPAYES
(A l'étape 8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce *Carica papaya L.* (famille des *Caricacées*) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les papayes destinées à la transformation industrielle.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les papayes doivent être:

- entières
- fermes
- fraîches
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- pratiquement exemptes d'attaques par les parasites
- exemptes de meurtrissures prononcées
- exemptes de dommages causés par de basses températures
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit

Quand il y a un pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 1 cm et la coupe doit être nette.

Le stade de développement et les conditions des papayes doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les papayes sont classées en trois catégories, comme suit

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les papayes appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les papayes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

Les papayes appartenant à cette catégorie peuvent présenter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, taches de soleil et brûlures de latex). La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 3 pour cent.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affectés la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les papayes dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les papayes conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux papayes;
- défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, taches de soleil et brûlures de latex). La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 10%.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 grammes. Il doit être conforme aux spécifications ci-après

<u>Lettre de référence</u>	<u>Poids (grammes)</u>
A	200 - 700
B	700 - 1 300
C	1 300 - 1 700
D	1 700 - 2 300
E	> 2 300

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des papayes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des papayes peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement inférieure ou supérieure (section 3).

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être uniforme et les papayes doivent être toutes de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent aussi être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les papayes doivent être emballées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les papayes doivent être emballées en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 papayes. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les papayes doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

ALINORM 93/35
ANNEXE IV

PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES MANGUES
(A l'étape 8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de mangues appartenant à l'espèce *Mangifera indica* L. (famille des *Anacardiaceae*) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les mangues destinées à la transformation industrielle.¹

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les mangues doivent être:

- entières
- fermes
- d'aspect frais
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- exemptes de taches ou de traces noires nécrotiques
- exemptes de meurtrissures prononcées
- pratiquement exemptes d'attaques par les parasites
- exemptes de dommages causés par de basses températures
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant

Quand il y a un pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 1 cm.

Le stade de développement et les conditions des mangues doivent être de nature à assurer la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'elles atteignent le degré de maturité correspondant aux caractéristiques de la variété, ainsi qu'à leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les mangues sont classées en trois catégories, comme suit

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les mangues appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les mangues, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les mangues appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Toutefois, les légers défauts ci-après sont admis, à condition de ne pas altérer l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme
- légers défauts épidermiques dus aux frottements ou aux brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris traces allongées) et meurtrissures cicatrisées dans une proportion ne dépassant pas respectivement 3, 4 et 5 cm² pour les calibres A, B et C.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les mangues dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les mangues conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme
- défauts épidermiques dus aux frottements ou aux brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris traces allongées) et meurtrissures cicatrisées dans une proportion ne dépassant pas respectivement 5, 6 et 7 cm² pour les calibres A, B et C.

Dans les catégories I et II, des taches de roussure éparpillées sont admises, de même que le jaunissement des variétés vertes dû à l'exposition directe au soleil, à condition que la proportion de superficie affectée ne dépasse pas 30% et qu'aucun signe de nécrose n'apparaisse.

3. CALIBRE

Il doit être conforme aux spécifications ci-après

<u>Lettre de référence</u>	<u>Poids (grammes)</u>
A	200 - 350
B	351 - 550
C	551 - 800

L'écart de poids maximum autorisé, dans un même emballage, pour les fruits correspondant à l'un des calibres ci-dessus est respectivement de 75, 100 et 125 g.

Le poids minimum des mangues ne doit pas être inférieur à 200 grammes.

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des mangues peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des mangues peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des mangues peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture, des meurtrissures prononcées ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour le calibre A, 10 pour cent en nombre ou en poids des mangues peuvent peser moins de 200 grammes, le poids minimum étant de 180 grammes.

Pour le calibre B, 10 pour cent en nombre ou en poids des mangues peuvent ne pas correspondre au poids indiqué.

Pour le calibre C, 10 pour cent en nombre ou en poids des mangues peuvent peser moins de 800 grammes, le poids maximum étant de 925 grammes.

La tolérance de 10 pour cent pour les mangues hors calibre peut être inférieure ou supérieure à l'intervalle de poids correspondant au calibre indiqué dans une proportion égale à la moitié de la différence entre les calibres d'un même groupe.

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et les mangues doivent être toutes de même origine, variété, qualité et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les mangues doivent être emballées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les mangues doivent être emballées en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 mangues. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les mangues doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

ALINORM 93/35

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES NOPALS

(A l'étape 5/8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique à la tige modifiée des variétés commerciales de nopals appartenant aux espèces *Opuntia ficus indica*, *O. tomentosa*, *O. hyptiacantha*, *O. robusta*, *O. inermis*, *O. undulata* (famille des Cactacées) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les nopals destinés à la transformation industrielle. ¹

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les nopals doivent être:

- entiers
- fermes
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- exempts de piquants
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts d'attaques par les parasites
- exempts de meurtrissures prononcées
- exempts de dommages causés par de basses températures
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développés et parvenus à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit
- caractéristiques de l'espèce par leur forme, leur couleur, leur saveur et leur odeur.

Les nopals doivent atteindre un degré de maturité correspondant aux caractéristiques de la variété. Le stade de développement et les conditions des nopals doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les nopals sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les nopals appartenant à 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, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les nopals, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

2.2.2 Catégorie I

Les nopals appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Toutefois, les légers défauts ci-après sont autorisés, à condition de ne pas altérer l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration
- légers défauts épidermiques tels que meurtrissures, cicatrices, croûtes, taches et autres défauts superficiels. La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 5 pour cent.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les nopals dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variétés et/ou du type commercial.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les nopals conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux nopals;
- défauts épidermiques tels que meurtrissures, cicatrices, croûtes, taches ou autres défauts.

La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent.

3. CALIBRE

Le calibre est fonction de la longueur des nopals, comme suit:

<u>Lettre de référence</u>	<u>Longueur (cm)</u>
A	9 - 13
B	13 - 17
C	17 - 21
D	21 - 25
E	25 - 30

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des nopals peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des nopals peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des nopals peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun d'eux ne présente des signes de pourriture, des irrégularités prononcées ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des nopals peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement inférieure ou supérieure (section 3).

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être uniforme et les nopals doivent être tous de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les nopals doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les nopals doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 nopal. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les nopals doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

ALINORM 93/35

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES FIGUES DE BARBARIE
(A l'étape 5/8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique au fruit des variétés commerciales de figues de Barbarie appartenant aux espèces *Opuntia ficus indica*, *O. streptachanthae*, et *O. lindheimeiri* (famille des Cactacées) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les figues de Barbarie destinées à la transformation industrielle.¹

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les figues de Barbarie doivent être:

- entières
- fermes
- fraîches
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- exemptes de piquants
- pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- pratiquement exemptes d'attaques par les parasites
- exemptes de meurtrissures prononcées
- exemptes de dommages causés par de basses températures
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit
- caractéristiques de l'espèce par leur forme, leur couleur, leur saveur et leur odeur

Selon la variété de figue de Barbarie, le réceptacle du fruit est plat ou légèrement creux. Les figues de Barbarie doivent atteindre un degré de maturité correspondant aux caractéristiques de la variété. Le stade de développement et les conditions des figues de Barbarie doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les figues de Barbarie sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les figues de Barbarie appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les figues de barbarie, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

2.2.2 Catégorie I

Les figues de Barbarie appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Toutefois, les légers défauts ci-après sont autorisés, à condition de ne pas altérer l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts épidermiques tels que meurtrissures, taches de soleil, croûtes, altérations et autres défauts superficiels. La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 4 pour cent.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les figues de Barbarie dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les figues de Barbarie conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, du moment que le produit possède les caractéristiques communes aux figues de Barbarie;
- légers défauts épidermiques tels que meurtrissures, cicatrices, croûtes, tache de soleil et autres défauts. La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 8 pour cent.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRE

Le calibre est déterminé par le poids des figues de Barbarie, conformément au tableau ci-après:

<u>Lettre de référence</u>	<u>Poids (grammes)</u>
A	90 - 105
B	105 - 140
C	140 - 190
D	190 - 270
E	> 270

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des figues de Barbarie peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des figues de Barbarie peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des figues de Barbarie peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture, des irrégularités prononcées ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des figues de Barbarie peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement inférieure ou supérieure (section 3).

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être uniforme et les figues de Barbarie doivent être toutes de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les figues de Barbarie doivent être emballées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les figues de Barbarie doivent être emballées en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 figures de Barbarie. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les figues de Barbarie doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

ALINORM 93/35
ANNEXE VII

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES CARAMBOLES
(A l'étape 5/8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique au fruit des variétés commerciales de caramboles appartenant à l'espèce *Averrhoa carambola L.* (famille des Oxalidacées) consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les caramboles destinées à la transformation industrielle.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les caramboles doivent être:

- entières
- fermes
- fraîches
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
- pratiquement exemptes de matières étrangères visibles
- raisonnablement exemptes d'attaques par les parasites
- exemptes de meurtrissures prononcées
- exemptes de dommages causés par de basses températures
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant, en fonction de la nature du produit

Le stade de développement et les conditions des caramboles doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les caramboles sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les caramboles appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, être bien développées et exemptes de meurtrissures, exception faite de très légers défauts superficiels de la peau et des côtes dus aux frottements et aux chocs, à condition que ces défauts n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les caramboles appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, être suffisamment bien développées et pratiquement exemptes de meurtrissures.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les caramboles, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Toutefois de légers défauts de la peau et des côtes dus aux frottements et aux chocs sont autorisés, à condition que ces défauts n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage. La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 5 pour cent.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les caramboles dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Elles doivent être raisonnablement développées et exemptes de meurtrissures. Toutefois, de légers défauts de la peau et des côtes dus aux frottements et aux chocs sont autorisés, à condition que ces caramboles conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation. La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent.

3. CALIBRE

Le calibre est déterminé par le poids des caramboles. Il doit être conforme aux spécifications ci-après:

<u>Calibre</u>	<u>Poids (grammes)</u>
A	80 - 129
B	130 - 190
C	> 190

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des caramboles peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des caramboles peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des caramboles peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture, des irrégularités prononcées ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des caramboles peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre indiqué pour la catégorie immédiatement inférieure ou supérieure (section 3).

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être uniforme et les caramboles doivent être toutes de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent être uniformes. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les caramboles doivent être emballées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les caramboles doivent être emballées en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 caramboles. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Origine du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.²

6.2 Réipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.²

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les caramboles doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit (voir CAC/VOL. XIII - Ed. 2, Suppléments 1 et 2).

² Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS
(A l'étape 5)

(dans l'ordre alphabétique des noms scientifiques)

Nom scientifique	Nom anglais	Nom français	Nom espagnol
<u>Achras zapota</u> sin. <u>Achras sapota L.</u> <u>Sapota achras Mill</u> <u>Sapota zapotilla C.</u> <u>Manilkara zapotilla.</u>	Sapodilla, Chicle Chico, chiku, Naseberry, Neesberry, Sapota		CHICOZAPOTE Chico, Chicozapote (Amérique Central), Níspero (Colombia, Ecuador), Zapotillo Zapote-chico.
<u>Allium cepa</u>	Onion	Oignon	CEBOLLA Cebolla Morada Cueut
<u>Allium sativum L.</u>	Garlic	Ail	AJO Ajus.
<u>Allium porrum L.</u>	Leek	Poireau	PUERRO
<u>Anacardium occidentale L.</u>	Cashew, Cashew nut	Cachou, Acajou, Acajou à pommes, Noix d'acajou	MARAÑON Merei (Venezuela), Marañón (Costa Rica, Cuba) Cajui (Puerto Rico), Nuez de Caju.
<u>Ananas comosus Merr.</u> sin. <u>Bromelia comosa L.</u> <u>Ananas sativus S.</u> <u>Ananas comosus Merr.</u> sin. <u>A. sativus Schult.</u>	Pineapple, Ananas "pine"	Ananas, Pain de Sucre	PIÑA Piña.
<u>Annona cherimola Mill</u> sin. <u>Annona tripetala</u> <u>Aiton.</u>	Cherimoya	Cherimolier Anone	CHIRIMOYA Chirimorriñón (Venezue- la), Cherimoya, Chirimoya (Clombia, Ecuador, Puerto Rico) Chirimoyo. Anona (Costa Rica)

<u>Arachis hypogaea</u> L	Pesnut Groundnut	Arachide.	CACAHUATE Cacahué Cacahuete Maní
<u>Artocarpus atilis</u> F. sin. <u>A. communis</u> Forst <u>A. incisa</u> L. <u>Sitodium atile</u> Park.	Breadfruit Breadnut	Arbre à pain	ARBOL DEL PAN Fruto del Pan Pan de Pobre Palo de Pan Castaña
<u>Artocarpus champeden</u> Spreng.	Champedak Lemasa		CHAMPEDAK
<u>Artocarpus heterophyllus</u> sin. <u>A. integra</u> Merr. <u>A. integrifolia</u> Forst. <u>A. integrifolius</u> A. <u>Artocarpus heterophyllus</u> Lamk sin. <u>A. integrifolia</u> L.f. The rest of the sin.	Jackfruit Jack, jak-fruit Nangka Jaca-tree and the other names	Jack, Jacque Jacquier Pain de singe Arbre à pain	JAQUERO Jaca (Puerto Rico) Pana Pepita, Pana Forestero, Panepen Jaquero (México).
<u>Asparagus officinalis</u> L. var. <u>altilis</u>	Asparagus	Asperge	ESPARRAGO
<u>Averrhoa bilimbi</u> L.	Bilimbi		BILIMBI
<u>Averrhoa carambola</u> L.	Averrhoa, Blimbing batu, Carambola, Coromandel- gooseberry, Karamanga, karmal, Kumrak starfruit	Carambole, Pomier de Goa	CARAMBOLA Carambola.
<u>Beta vulgaris</u> L. var. <u>rapacea</u>	Beet Beetroot	Betterave Potagère	BETABEL Remolacha.
<u>Bixa orellana</u>	Annatto	Rocouyer	ACHIOTE Achote Bija Bixa
<u>Bouea macrophylla</u> Griff <u>Bouea burmanica</u> Gandaria, Griff. Kadongan, sin. <u>B. oppositi-Kindagan solia</u> Meissn.	Gandaria Kadongan Kundagan. Mandarian plum		GANDARIA
<u>Brassica caulorapa</u>			COLINABO
<u>Brassica caulorapa</u> P. var. <u>gongylodes</u> L	Kohlrabi		COLIRRABANO
<u>Brassica napus</u> L. var. <u>napobrassica</u> <u>Brassica napus</u> Rape	Swede, Rutabaga Swedish Turnip, Rape	Chou navet, Rutabaga	NABO
<u>Brassica oleracea</u> L var. <u>betrytis</u> L.	Brocoli Sprouting brocoli	Chou brocoli branchu	BROCOLI
<u>Brassica oleracea</u> .			COL DE REPOLLO
<u>Brassica oleracea</u> L. var. <u>botrytis</u> subvar. <u>cauliflora</u>	Cauliflower	Chou-fleur	COLIFLOR

<u><i>Annona diversifolia</i> S.</u> <u><i>Annona diversifolia</i> Saff</u>	Ilama		ILAMA Ilama, Paupéce (México), Anona blanca (Guatemala, El Salvador).
<u><i>Annona muricata</i> L.</u> <u>Soursop L.</u>	Durian blanda and the other names. Guanobano Guanabana Soursop	Cachiman-épineux Corossel Coroselier, épineux, Sapadille	GUANABANA Guanábana Zapote Agrio Guanaba Cabeza de negro
<u><i>Annona purpurea</i></u> <u>Moc & Sessé</u>	Soncoya		CABEZA DE NEGRO Guanábana Torete (Panamá) Guanábana (Tobago) Soncoya (Costa Rica) Sincuya, Sencuya (El - Salvador, Guatemala) - Matacuy (Guatemala) Manirote (Venezuela) Cabeza de Negro (Mé- xico), Anona Morada, - Cabeza de Ilama, Ilama.
<u><i>Annona reticulata</i> L.</u> <u>sin. <i>A. asiatica</i> Lour.</u> <u><i>A. longifolia</i> Moc.</u>	Bullock's-heart Custard-Apple sweet-sop True Custard-Apple Ramphal	Anone-caan Cachiman Coeurde boeuf Corossol coeurde boeuf.	ANONA COLORADA Corazón, (Colombia) Mamón (Cuba) Anona Anona Colorada Anona Morada Ilama.
<u><i>Annona squamosa</i> L.</u> <u>sin. <i>A. asiatica</i> Vahl</u> <u><i>A. cinerea</i> Punal</u> <u><i>A. forskahlii</i> DC</u>	Custard-Apple Sugar-Apple Sweet-Sop Anona.	Anone écaillute Ata, Atte, Attier Pomme cannelle.	ANONA BLANCA Anón Anona Anona Blanca Chirimoya.
<u><i>Antidesma bunius</i> Spreng</u>	Bignay Bras-bras hitam Chinese Laurel Salamander-tree	Antidesme	BIGNAY
<u><i>Apium graveolens</i> L.</u> <u>var. dulce</u>	Celery	Céleri à Cotes	APIO

<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sebanda</i> Lizz.			COL RIZADA.
<i>Brassica oleracea</i> L. L. var <i>capitata</i> L.	Cabbage	Chou pommé	COL Colinabo Col Berzacolinabo.
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gemmifera</i> zenk-	Brussels sprouts	Chou de Bruxelles	COL DE BRUSELAS
<i>Brassica pekinensis</i> R.	Chinese Cabbage Pe-tsai cabbage		COL DE CHINA Petsai
<i>Byrsonima crassifolia</i>	Nanche, Golden spoon Yellow Spoon	Maurissi	NANCHE Nance
<i>Capsicum annuum</i> L. <i>cyo grossum</i>	Peper Black Pepper Chilli Sweet pepper Pimiento, Bell .	Piment Paprika ou poivron	PIMIENTO Paprika. Chile Dulce (Costá Rica).
<i>Capsicum frutescens</i> <i>Copsicum spp</i> <i>Capsicum annuum</i>	Pepper (Hot) Chilli Green Pepper Sweet pepper	Piment Paprika Piment D'amerique	CHILE Pimienta de Cayena, Pimienta de Tabasco.
<i>Carica papaya</i> L. sin. <i>Papaya carica</i> G.	Papaya, Pawpaw	Figuier des iles Papaye, Papayer	PAPAYA Fruto bomba (Cuba) lechosa (Puerto Rico) Melón, Papaya, Zapote (México).
<i>Carya illinoensis</i> Kock.			NUEZ PECANERA
<i>Casimiroa edulis</i> L.	White-sapote, Matasano	Sapote blanck	ZAPOTE BLANCO Zapote Blanco Matasano.
<i>Cichorium endivia</i>	Endive		ESCAROLA
<i>Cinnamomum spp.</i>	Cinnamon.	Cannelle	CANELA.
<i>Citrillus lanatus</i> M. sin. <i>Citrillus vulgaris</i> <i>Citrullus lanatus</i> Mats. & Nakai sin. <i>C. vulgaris</i> Scharad. ex Ecklon.	Watermelon	Pastèque Melon d' eau	SANDIA Melón de agua.
<i>Citrus auranticum</i> L.	Sour orange, Seville orange, Bigarade, Bitter orange.	Bigaradier, Bergamotte Bigarade	NARANJA AGRIA Naranja Agria.
<i>Sitrus aurantifolia</i> Swing.	Lime	Lime acide, Limettier, Lime	LIMA Lima, Limón dulce (Cuba, Norte de - Sudamérica), Limón Mexicano.
<i>Citrus grandis</i> , Osb. <i>Citrus paradisi</i> Macf sin. <i>c. decumana</i> var. <i>racemosa</i> <i>C. decumana</i> var. <i>patoniana</i> <i>c. maxima</i> var. <i>uvacarpa</i> M. L.	Pomelo, Grapefruit Pummelo	Pamplemousse	POMELO Pomelo, Toronja.

<u>Citrus histrix</u> DC sin. <u>Citrus hystrix</u> , <u>C. papeda</u> , <u>Papeda</u> <u>rumphii</u>	Kubuyao, Liman puru, Porcupine orange lime,	Citron combara	MAURITIUS PAPEDA.
<u>Citrus latifolia</u> Tan. var. <u>persa</u>	Lime Seedless lime	Lime	LIMON PERSA Limón Persa, Limón Tahiti.
<u>Citrus limon</u> Burm. f. sin. <u>C. medica</u> var. <u>limon</u> L. <u>Limon vulgaris</u> <u>Citrus limonum</u> R. <u>C. medica</u> var. <u>limonum</u>	Lemon	Citron, Citronnier limon	LIMON Limón.
<u>Citrus medica</u> var. <u>sarcodactylis</u>	Fingered citron		CIDRA DACTILA.
<u>Citrus medica</u> L. sin. <u>C. tuberosa</u> Mill. <u>C. odorata</u> Roussel <u>C. cedra</u> Link <u>C. cedratus</u> Raf. <u>C. crassa</u> Hassk. <u>C. fragrans</u> Salisb.	Citron	Cédrat, Cedratie	CIDRA Cidra Cidra-Limón Cidrero.
<u>Citrus mitis</u>	Calamondin orange		CALAMONDIN
<u>Citrus paradisi</u> <u>Citrus grandis</u> Osbeck sin. <u>C. maxima</u> Merr. <u>Citrus grandis</u> Osbeck	Grapefruit Pummelo Shaddock	Pamplemousse Pampelmoussier Pomme d'Adam	TORONJA Toronjo-toronja.
<u>Citrus reticulata</u> B. sin. <u>C. nobillis</u> A. <u>C. deliciosa</u> Ten. <u>Citrus reticulata</u> Blanco.	Mandaring orange, Mandarin, Tangerine King mandarin Mediterranean mandarin Tangerine.	Mandarine Mandarinuier	MANDARINA Mandarina Tangerina
<u>Citrus sinensis</u> Osbeck sin. <u>C. Aurantium</u> var. <u>sinensis</u> <u>Aurantium sinensis</u> <u>C. Aurantium</u> var. <u>vulgare</u>	Sweet orange, Orange Acidless sweet orange.	Orange, Oranger, Oranger doux- agrume	NARANJA DULCE Naranja.
<u>Clausena lansium</u> S. sin. <u>Cookia punctata</u> S. <u>Quirania lansium</u> L. <u>Cookia wampi</u> B.	Wampee	Vampi	WAMPEE
<u>Cocos nucifera</u>	Coconut Coconut palm coconut tree Young coconut	Cocotier, Cocotier commun Cocotier nucifere noix de coco	COCO Coco, Cocotero Palama de Coco.
<u>Coffea</u> spp <u>Coffea robusta</u>	Coffee	Café	CAFE
<u>Coriandrum sativum</u> L.	Coriander	Coriandra	CILANTRO Cilandro Coriandro Culantro.

<u>Cocumis melo L.</u>	Melon	melon	MELON Melón de Castilla
<u>Cocumis sativus L.</u>	Cucumber	Concombre, Cornichon	PEPINO
<u>Chilacayote</u>		Cucurbita ficifolia	CHILACAYOTE Cidra-cayote.
<u>Cucurbita maxima.</u>	Pumpkin		CALABAZA Calabaza de Castilla Calabaza Tamala
<u>Cucurbita pepo L.</u>	Vegetable marrow Courgette	Courgette	CALABACITA Bachiqui Chicayote Calabaza India
<u>Cyphomandra betacea S.</u> <u>sin. Solanum betaceum</u> <u>S. fragrans Hook</u>	Tree tomato	Tomate d'arbre	TOMATE DE ARBOL Toate de Arbol.
<u>Chrysophillum cainito L.</u>	Cainito Star-Apple		CAIMITO.
<u>Diospyrus kaki L.</u> <u>sin. D. Chinenisis B.</u> <u>D. schitze Bunge</u> <u>D. roxbughii Carr.</u>	Chinese date plum Chinese fig, Chinese plum, Date plum, Japanese persimmon Kaki, Keg fruit of Japan, Persimmon	Abricot du Japon Coing de Chine Figue caque, figue casque, Kaki, Raquemine Plaqueminier du Japon.	AKI Caquí, Kaki Persimón Japonés.
<u>Dovyalis caffra</u>	Kei-apple		UMKOKOLO Umkokolo
<u>Dovyalis hebecarpa W.</u> <u>sin. Roumea hebecarpa</u> <u>Aberia gardneri c.</u>	Ceylon-gooseberry IKitembilla Ketembilla		KETEMBILLA Ketembilla.
<u>Durio zibethinus Murr</u>	Civet-car tree Durian Durion	Durione Dourian Durian Durion	DURIAN Durian Durio
<u>Echinocereus polyacanthus</u>			PITAYA
<u>Eriobotrya japonica L.</u> <u>sin. Mespilus japonica</u> <u>Photinia japonica Gray</u>	Japanese medlar Japanese plum, Loquat Medlar.	Bibace, Bibace du Japon, nefle du Japon	NISPERO DEL JAPON Nispero del Japón Nispola de Japón. Nispero (Costa Rica).
<u>Eugenia dombeyi Skeels.</u> <u>sin. E. brasiliensis L.</u>	Grumichama		GRUMICHAMA Grumichama.
<u>Eugenia lushanthiana</u>			FRUTO DE PITOMBO
<u>Eugenia uniflora L.</u> <u>sin. E. michelli Lam.</u>	Florida cherry, Pitanga, Surinam cherry, Cayenne cherry	Cerise de cayenne, Cerise carrée, Cerise du pays	CEREZA DE CAYENA Pitanga Cereza de Cayena.
<u>Euphyoia longan S.</u> <u>and the other sin.</u> <u>sin. Dimocarpus longan L.</u> <u>E. longana Lam.</u> <u>Nephelium longana</u> <u>Dimocarpus longa Lour.</u>	Longan, Dragon's eye Longan.	Oeil de Dragon Longan	LONGAN Longan (China) Mamoncillo de China.
<u>Ficus carica L.</u>	Fig, Common fig,	Figue	HIGO Higuera, Higo

<u>Flacourtia indica</u> Merr. sin. <u>Gmelina indica</u> B. <u>Flacourtia ramontchi</u>	Governor plum Governor 's plum Ramonti Batoko plum	Flacourtie á sevilles ovals Grosse prune café, Prune de Madagascar	RAMONTCHI, CIRUELA GOBERNADORA Ramontchi, Ciruela gobernadora.
<u>Flacourtia inermis</u> R. <u>Flacourtia inermis</u> auct. Merr, non Roxb.	Batoko-plum Louvi, Lovi-Lovi Governor-plum	Prunier de la Martinique	LOUVI MALAYO Lovi-Lovi Louvi Malayo.
<u>Flacourtia rukan</u> Zoll. & Mor.	Rukan	Prunier café Prunier de Chine Prunier malgache	RUKAM, CIRUELA DE MADAGASCAR Rukam Ciruela de madagascar
<u>Fragaria ananassa</u> D. <u>Fragaria moschata</u> D.	Strawberry Musky strawberry	Fraise Fraise capron	FRESA.
<u>GARCINIA MANGOSTANA</u> L.	Mangosteen, Mangis, Mangostan	Mangoustan, Mangoustanier, Mangouste, Mangoutier	MANGOSTAN Mangostán.
<u>Glycine max</u> L. sin. <u>Dolichos soja</u> L. <u>Phaseolus Maxl.</u> <u>Glycine</u> <u>hispida Maxim;</u> <u>G. ussu-</u> <u>riensis Regel y Maack.</u> <u>G. soja</u> Sub y Secc; <u>Soja max</u> Piper; <u>S.</u> <u>hispida</u> Moench.	Soybean, Soya, Soy soya bean	soja	FRIJOL SOYA Soya, Sojo, Planta gramínea.
<u>Guilielma utilis</u> O. sin. <u>Bactris casipaes</u> <u>Guilielma chontaduro</u> T. <u>Guilielma spp.</u>	Pejibaye, Peach palm	Parépon	PEJIBAYE Cachipay, Pejiballe Pijibay, Pixbae, Pixbay, Casipaes, Chontaduro (Colombia) Chenga, Meleocotón, Tenga (Venezuela), Pejibaye (Panamá, Costa Rica), Macanilla.
<u>Guillelma spp.</u>	Heart of Palm	Coeur de Palmier	PALMITO.
<u>Hibiscus esculentus</u> L. sin. <u>Abelmoschus</u> <u>esculentus (L.)</u> Moench	Okra, Gumbo Lady 's finger	Gombo, Gombaud, Okra, Ketmie comestible	OKRA Quimbombó, Anjo
<u>Ipomoea batatas</u>	Sweet potato	POTATE	CAMOTE Papa Dulce Batatas Boniato
<u>Juglans regia</u>			NUEZ DE CASTILLA

<u>Lactuca sativa L.</u> <u>var. capitata</u>	Cabbage lettuce Heat Lettuce	Laitue pommes	LECHUGA Letchuga Romanita Lechuga Mantequilla (Costa Rica)
<u>Lactuca sativa L.</u> <u>var. crispa</u> <u>sin. Lactuca sativa L.</u> <u>Lactuca sativa L. var. capitata</u>	Cos lettuce Cutting lettuce Leaf lettuce Cabbage, Head.	Laitue à couper	LECHUGA DE HOJA Lechuga Americana (Costa Rica).
<u>Lansium domesticum Corr</u>	Ayer Ayer, Duka, Langsart, Lansa, Lanseh Lansone, Lanzon	Lansium	ARBOL DE LANZA Arbol de Lanza.
<u>Litchi chinensis Sonn</u> <u>sin. Scytalia chinensis</u> <u>Dimocarpus litchi L.</u> <u>Nephelium litchi C.</u>	Litchi Lychee	Cerisier de la Chine, Litchi	LICHI Litchi, Mamoncillo chino.
<u>Lycopersicon</u> <u>lycopersicon K</u> <u>sin. Lycopersicon</u> <u>esculentum Miller</u>	Tomato	Tomate	TOMATE Tomate Jitomate
<u>Macadamia ternifolia</u> <u>Macadamia spp.</u> <u>Macadamia ternifolia F.</u> <u>Mueller.</u>	Macadamia nut Queensland Not. Smooth-shell, macadamia	Noix de Queensaand	MACADAMA
<u>Malpighia glabra L.</u> <u>sin. Malpighia punicifolia L.</u>	Acerola	Cerisedes Antilles, Cerise Carrée, Lucée	CEROLA Acerola (Puerto Rico) Cereza de Barbados, Cereza de Jamaica, Cereza Nancenens Nance Escobillo Huacacote Palo de Lumbre, Capulfn.
<u>Mammea americana L.</u>	Apricot of San Domingo, Mamme Mamme-Apple, Mamey	Abricot de Saint Domingue Mamee Americanne	MAMEY Mamey Dominicano Mamey, Zapote de Niño
<u>Mangifera foetida Lour.</u>	batjang, Batchang Gray mango Horse Mango Ambatjang		BATJANG Gray Mango.
<u>Mangnifera indica L.</u>	Mango	Arbre de mango, Mango, Mangier, Mangue, Manguier	MANGO Manga, Mango (México, y Cuba) Mancho (Venezuela) Manga (Costa Rica), Mango Criollo, Mango de Manila
<u>Mangifera odorata Griff.</u> <u>sin. M. oblongifolia Hook f.</u>	Dumbum, Huani,		KUMINI Kameni

<u>Manihot utilisima</u> <u>pohp. syn. M. esculenta C.</u>	Cassava, Yuca, Manioc, Tapioca	Yucca	YACA Mandioca Yuca (Costa Rica)
<u>Malus domestica</u> <u>sin. Malus sylvestris</u>	Apple	Pomme commune	MANZANA Manzana
<u>Musa paradisiaca</u> <u>Mussa AAB</u> <u>Mussa paradisiaca L.</u>	Plantain (cooking banana)		PLATANO MACHO Platano (Costa Rica).
<u>Musa paradisiaca</u> <u>var. sapientum Kuntze</u> <u>Musa sapientum</u> <u>var. paradisiaca Baker</u> <u>Musa spp.</u> <u>Mussa AAB</u>	Banana Dwarf banana,	Banane Banancier	PLATANO Banano Guineo (Panamá) Mínimo (Honduras)
<u>Myrciaria cauliflora DC</u> <u>sin. Eugenia cauliflora</u> <u>Myrciaria cauliflora Berg.</u>	Jaboticaba		JABOTICABA Jaboticaba.
<u>Myristica fragrans H.</u> <u>Myristica fragrans L.</u>	Nutmeg, Nutmeg tree	Muscade, Muscadier	NUEZ MOSCADA Nuez Moscada, Mirística
<u>Nephelium lappaceum L.</u>	Ramboostan, Rambosteen, Ramboutan, Rambutan	Letchi chevelu, Litchi chevelu Ramboitan, Ramboutan	RAMUSTAN Ramustán Rambután Mamón Chino (Costa Rica).
<u>Nephelium mutabile B</u> <u>Nephelium mutabile Bl.</u>	Bulala, Pulasan Bulala.	Kapulasan	PULASAN
<u>Opuntia ficus indica</u>	Prickly pear	Figue de barbarie	NOPAL Tuna (Costa Rica).
<u>Opuntia ficus indica L.</u>	Princkly pear Cactus pear	Figue de barbarie	TUNA
<u>Pachyrhizus erosus L.</u>			JICAMA Jicama de Agua Chata de Agua Meche Chikam
<u>Passiflora edulis Sims.</u> <u>Passiflora edulis f. flavicarpa.</u>	Granadilla Fruit Passion Fruit Purple-fruited-granadilla Sweet cup Simitoo Yellow passion fruit	Grenadella, Grenadille, Grenadellina Marietambour, Pommeliane Fruit de la Passion	FRUTA DE LA PASION Granadilla Morada Ciebey, Granadilla, Parcha (Venezuela). Maracuya (Costa Rica), Estococa o Maracuya Morado (Costa Rica).
<u>Passiflora laurofolia L.</u> <u>sin. P. tinifolio Juss.</u>	Jamaica Honeysuckle, waterlemon, Yellow granadilla	Pomme-liane	GRANADILLA AMARILLA Granadilla amarilla
<u>Passiflora ligularis</u> <u>Juss.</u>			GRANADA CHINA Granadita de China Granadita Pelul

<u>Passiflora</u> <u>quadragularis</u> L.	Common granadilla, Giant granadilla Granadilla, Granadilla vine, Square-stalked Passion flower	Barbadine	GRANADILLA GIGANTE Granadilla, Granadilla Real (Costa Rica) Pasionaria (Cuba) Parcha Granadina (Venezuela).
<u>Pastinaca sativa</u> L.			CHIRIVIA
<u>Persa americana</u> Mill. sin. <u>P. gratissima</u> Pax.	Avocado Avocado-Pear	Avocat Avocatier Poired'avocat	AGUACATE Ahuacate Ahuacate Pera Palta (Perú) Sial Narimu Sikia, Devora (Nicaragua, Costa Rica).
<u>Phaseolus lunatus</u> L.	Lima bean		HABA DE LIMA Haba de Lima Frijol de Lima
<u>Phaseolus vulgaris</u> L.	Common bean Kidney bean French Bean	Haricot	EJOTE Vainicas (Costa Rica)
<u>Phoenix dactylifera</u> L.	Date, Date palm	Datier Datte	DATIL Dátil
<u>Piper nigrum</u> L.	Pepper, Black Pepper	Poivre	PIMIENTA NEGRA Pimienta, fruto del Pimentero.
<u>Pisum sativum</u> L.	Garden pea Pea	Pois Potager	CHICHARO Alverja Alverjón.
<u>Prunus persica</u> L.	Peach	Pêche	DURAZNO Melocotón Prisco.
<u>Prunus domestica</u> L.	plum, Prune	Prune Quetsche	CIRUELA Ciruela claudia
<u>Prunus salicina</u> L.	Japanese plum	Prune japonaise	CIRUELA JAPONESA
<u>Psidium guajava</u> L.	Guava	Goyave, Goyavier	GUAYABA Guayaba
<u>Psidium sartorianum</u> (Berg.) Niid.	Arrayan		ARRAYAN
<u>Punica grantum</u> L.	Delima Pomegrante Delima.	Grenade Grenadier	GRANADA Granada
<u>Raphanus sativus</u> L. var. <u>sativus</u>	Small radish	Petit radis, Radis rose	RABANO Y RABANITO Rábano
<u>Sechium edule</u>	Chayote		CHAYOTE Pupa
<u>Solanum melongena</u> L. var. <u>melongean</u> Ness. <u>Melongena</u> L. var. <u>melongena</u>	Eggplant Aubergine	Aubergine	BERENJENA Flor de Huevo Nana.

<u>Syzygium javanicum Merr</u> sin. <u>Eugenia javanica</u> <u>Syzygium samarangense (Bl.)</u> <u>Mer. & Perry.</u>	Jambosa, Jumrool, Macopa, Makopa, Semarang rose- apple, Wax jambo Was apple.		MACOPA Macopa
<u>Syzygium malaccensis M.</u> sin. <u>Eugenia</u> <u>malaccensis</u> <u>Eugenia jambos L.</u>	Jambos, Jambou bol Large-fruited, Rose-apple, Apple Rose apple tersana Kavika-tree, Otaheiteapple	Jamalac, Poirier de cire, poirier de Malaque, Pomme de Tahiti Jambose de Malaque	MANZANA MALAYA Ohia, Manzana de Malaya, Pomarrosa malacca, Pomagas.
<u>Tamarindus indica L.</u>	Tamarind	Tamarin	TAMARINDO
<u>Theobroma cacao</u>	Cocoa, Cacao Chocolate	Cacao, Cacaoyer Cacaotier	CACAO Cacao Pisoya, Bisoya Cacaotero
<u>Vanilla fragrans Ames</u> sin. <u>Vanilla planifolia</u> <u>Myrobroma fragrans S.</u>	Vanilla Mexican Vanilla	Vanille Vanillier	VAINILLA Vainilla
<u>Vicia faba L.</u>	Broad bean	Haricot de Lima.	HABA DE LIMA Haba
<u>Vitis vinifera L.</u>	Grape	Raisin de Table	UVA
<u>Xanthosoma sagittifolium.</u>	Dashen, cocoyan	Taro	TIQUISQUE
<u>Zalacca edulis r.</u> <u>Zalacca edulis Salak R.</u> <u>Zalacca edulis Reinw.</u>	Buah salak, Salak	Raisin de Table	SALAK

<u>Solanum quitoense</u> Lam.	Naranjilla Naranjillo, Lulo.	Morelle de Quito Narangille	NARANJILLA Naranjilla (Ecuador) Lulo (Colombia), Naranjilla de Quito (Perú).
<u>Solanum tuberosum</u> L.	Potato	Pomme de Terre	PAPA
<u>Spinacia oleracia</u> L.	Spinach		ESPINACA
<u>Spondias cythera</u> Sonn sin. <u>S. dulcis</u> Forst	Ambarella, Hevi, Ivi Kadongdong, Otaheite-Apple Tahitian quince Vi, Wi,	Evi, Pomme cythera, Prunier d'Amérique	CIRUELA DULCE Ciruela Dulce (Cuba).
<u>Spondias mombin</u> L. sin. <u>S. lutea</u> L.	Yellow mombin Ambarella	Pomme Cythere	CIRUELA DULCE Mombin Amarillo Mompe Mopé, Ciruela de Cerdo, Jobo (Costa Rica), Taparabá, Cajá (Brasil) Ciruela amarilla Jobo Espinoso Momo Ciruelo Mongo Ciruelo Obo Jocote de Bajura (Costa Rica)
<u>Spondias purpurea</u> L. sin. <u>S. mombin</u> Auth.	Red mombin Spanish-plum Jamaica-plum	Jocotal, Prune Dépagne.	CIRUELA DEL PAIS Ciruelo Hobo (Colombia) Ciruela Roja, Ciruela de Hueso Jocote (Guatemala) Ciruela Colorada Ciruela Campechena Poon, Hondura, Tux- pana, Ciruelo-Cima- rrón Jocote Tranador (Costa Rica).
<u>Syzygium aromaticum</u> M sin. <u>Caryophyllus</u> <u>aromaticus</u> L., <u>Eugenia</u> <u>aromatica</u> Bail. <u>E. caryophyllata</u> Thunb <u>Jambosa caryophyllus</u> N.	Cloves Clove tree	Clou de girofle Giroflier	CLAVO Clavo de Especia Clavo, Giroflé Jiroflé.
<u>Syzygium cuminii</u> Skeels sin. <u>Eugenia cuminii</u> d. <u>E. jambolana</u> Lam <u>S. jambolanum</u> DC. <u>Myrtus cuminii</u> L.	Black plum Dubat, Jambolan Jambolan-plum Jambool, Jambu Javaplu, Pamamplum	Jambo longue Jamelongue Jamelonier Tête négresse	DUHAT Duhat.
<u>Syzygium desniflorum</u> M			KOPO
<u>Syzygium jambos</u> Alston <u>Eugenia jambos</u> L. sin. <u>Syzygium jambos</u>	Rose-apple		POMARROSA Manzana Rosa (Costa Rica).

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DE TERMES ET DEFINITIONS
POUR LES FRUITS ET LES LEGUMES FRAIS

- Fruit: Produit du développement de l'ovaire après la fécondation, qui contient les graines et à la formation duquel contribuent fréquemment le calice et d'autres parties de la fleur.
- Légumes:
- a) Plantes vertes et comestibles cultivées dans des jardins potagers.
 - b) Petites plantes consommées intégralement ou en partie quand elles sont encore tendres, à l'état cru ou après cuisson.
- Gousse:
- a) enveloppe tendre de certaines graines;
 - b) élargissement du pétiole ou feuille enveloppante ou tige;
 - c) fruit sec et déhiscent, légume. Ex. haricot vert.
- Arbuste:
- a) plante pérenne à tige ligneuse et aux branches partant de la base, comme le lilas, le ciste, etc.
- Légumineuse à grains:
- a) fruit formé d'une gousse comprenant deux valves renfermant une ou plusieurs graines;
 - b) produit des légumineuses.
- Arbre: Plante au tronc tigneux et élevé, qui se ramifie à une certaine distance du sol, formant une "couronne".

LISTE PRIORITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
(PAR ORDRE DE PRIORITE)

Fruits

Fruit de la passion
Noix de coco
Goyave
[Pamplemousse]
[Citron mexicain]

Légumes

Piment fort
Igname
Manioc
Gingembre
[Asperge tropicale]