

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 Téléc.: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome

Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/35A

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

RAPPORT DE LA QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX

SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Mexico, 1er - 5 février 1993

Note: La lettre circulaire Codex CL 1993/2-TFFV est comprise dans le présent rapport.

W/U9846

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 Téléc.: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome

Facsimile: (6)5797.4593

CX 5/95

CL 1993/2-TFFV
Février 1993

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la quatrième 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 quatrième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 93/35A)

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

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA COMMISSION ET RESULTANT DE LA QUATRIEME 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. Révision du Projet de norme mondiale Codex pour les mangues à l'étape 8; par. 12-15, ALINORM 93/35A et Annexe IV, ALINORM 93/35.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des révisions apportées au Projet de norme mondiale Codex pour les mangues 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 15 juin 1993.

2. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les litchis aux étapes 5/8; par. 25-36 et Annexe II, ALINORM 93/35A.
3. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour le maïs nain aux étapes 5/8; par. 39-49 et Annexe III, ALINORM 93/35A.
4. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les bananes à l'étape 5; par. 50-67 et Annexe IV, ALINORM 93/35A.
5. Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les avocats à l'étape 5; par. 68-81 et Annexe V, ALINORM 93/35A.
6. Avant-Projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux à l'étape 5; par. 82-101 et Annexe VI, ALINORM 93/35A.

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 code d'usages (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, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 15 juin 1993.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Avant-Projet de code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux; (par. 102-105 et Annexe VII, ALINORM 93/35A).

Le Comité est convenu de distribuer aux gouvernements, pour observations, l'Avant-Projet de Code d'usages à l'étape 3.

2. Avant-Projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais; (par. 106-111 et Annexe VIII, ALINORM 93/35A).

Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de glossaire afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements, notamment en ce qui concerne les définitions proposées pour les "fruits" et "légumes" et différents autres termes, ainsi que la liste de mots non accompagnés de définitions.

3. Amendements proposés à la liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux; (par. 112-120 et Annexe IX, ALINORM 93/35A).

Le Comité est convenu que des propositions d'amendements à la liste prioritaire pourront être soumises sur une base permanente.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations et fournir des renseignements sur les questions susmentionnées sont invités à les adresser, avant le 30 avril 1994, au Président du Comité:

Lic. Luis Guillermo Ibarra Ponce de Leon
Director General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco N° 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 quatrième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux est parvenue aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION:

- Plusieurs amendements ont été apportés au Projet de norme Codex pour les mangues, conformément à la recommandation de la CEE/ONU, aux fins de leur examen par la Commission lorsqu'elle adoptera la Norme Codex pour les mangues à l'étape 8 (par. 12);
- Les Avant-Projets de normes Codex pour les litchis et le maïs nain ont été portés à l'étape 8 en vue de leur adoption par la Commission, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 dans le cadre de la procédure accélérée d'élaboration (par. 36 et 49);
- Les Avant-Projets de normes Codex pour les bananes et les avocats ont été portés à l'étape 5 en vue de leur adoption par la Commission (par. 67 et 81);
- L'Avant-Projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux a été porté à l'étape 5 en vue de son adoption par la Commission (par. 101);
- Des Avant-Projets de normes Codex pour les asperges, les mangoustans, les oranges, le limettier de Tahiti et les pamplemousses seront élaborés et distribués aux gouvernements pour observations à l'étape 3, dans l'attente de l'approbation du Comité exécutif et de la Commission (par. 119);
- Des éclaircissements seront demandés à la Commission au sujet des responsabilités respectives du Codex et de la CEE/ONU, compte tenu notamment de la récente initiative de la CEE/ONU, qui a décidé de modifier la portée de ses normes (par. 21);
- La version révisée du mandat du Comité sera soumise au Comité exécutif et à la Commission afin qu'ils donnent leur avis et prennent une décision en ce qui concerne son élargissement (par. 123).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

- Le Comité a réaffirmé à la CEE/ONU qu'il examinait toujours avec soin les observations avant d'entreprendre une activité et il a vivement exhorté le Secrétariat de la CEE/ONU à participer aux réunions du Codex (par. 17 et 18);
- L'Avant-Projet de code d'usages du Codex pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux sera distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 105);
- L'Avant-Projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais a été renvoyé à l'étape 3 aux fins d'observations par les gouvernements (par. 111);
- La liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux devant faire l'objet de normes a été révisée (par. 120).

TABLE DES MATIERES

Paragaphes

OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 6
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	7 - 9
QUESTIONS D'INTERET RESULTANT D'AUTRES COMITES DU CODEX	10
QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU) ET DE L'ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)	11
- Projet de norme mondiale Codex pour les mangues	12 - 15
- Relations entre le Codex et la CEE/ONU	16 - 21
- Avant-Projet de Code d'usages du Codex pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes tropicaux	22 - 24
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS	25 - 36
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS	37 - 38
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MAIS NAIN	39 - 49
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES	50 - 67
EXAMEN DE LA NORME POUR LES AVOCATS DE LA COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU)	68 - 81
EXAMEN DE LA VERSION REVISEE DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	82 - 101
EXAMEN DE LA VERSION REVISEE DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	102 - 105
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	106 - 111
ADDITIONS PROPOSEES A LA LISTE PRIORITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	112 - 120
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	121 - 123
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	124

ANNEXES

Pages

ANNEXE I:	LISTE DES PARTICIPANTS	17 - 20
ANNEXE II:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS	21 - 24
ANNEXE III:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MAIS NAIN	25 - 29
ANNEXE IV:	AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA BANANE	30 - 33
ANNEXE V:	AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LES AVOCATS	34 - 37
ANNEXE VI:	CODE D'USAGES RECOMMANDE POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	38 - 47
ANNEXE VII:	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	48 - 56
ANNEXE VIII:	AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	57 - 60
ANNEXE IX:	LISTE PRIORITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	61

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 quatrième session à Mexico (Mexique), du 1^{er} au 5 février 1993, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Y ont participé les délégués des pays suivants: Argentine, Australie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Egypte, Malaisie, Mexique, Philippines, Thaïlande et Etats-Unis d'Amérique. La liste des participants et des membres du Secrétariat figure à l'Annexe I du présent rapport.

2. Le Comité a été présidé par M. Luis Guillermo Ibarra Ponce de Leon, Directeur général des normes, Secrétaire d'Etat au commerce et au développement industriel. Plusieurs points de l'ordre du jour ont également été présentés par M. Eduardo R. Méndez Rubello, ex-Président de la Commission du Codex Alimentarius.

3. La réunion a été officiellement ouverte par M. Fernando Sánchez Ugarte, Sous-Secrétaire d'Etat à l'industrie, Ministère du commerce et du développement industriel. Après avoir souhaité la bienvenue aux délégués, M. Sánchez a souligné l'importance des travaux du Comité, qui visent à élaborer des normes mondiales tout en conciliant les intérêts des consommateurs et des producteurs. Il a fait observer que cela favoriserait l'élaboration de normes mexicaines et permettrait en même temps de renforcer les marchés d'exportation. Les activités mondiales de normalisation, a-t-il souligné, contribuent à la santé et au développement harmonieux des populations, encouragent la concurrence entre les produits et servent de référence dans le commerce.

4. Au nom du Directeur général de la FAO, M. Santiago Funes González a remercié les pays membres du Codex de l'intérêt qu'ils manifestent pour les travaux du Comité, comme en témoigne leur participation, et il a rappelé que les principaux objectifs du Codex étaient de faciliter le commerce international des denrées alimentaires et de protéger le consommateur. M. Funes a noté que la Commission continuait de reconnaître la nécessité et l'importance de normes pour les produits frais tropicaux. Il a également signalé que l'Accord nord-américain de libre-échange revêtait une grande importance pour plusieurs des pays représentés à la réunion, car à l'instar de l'accord du GATT, il avait pour objet de gagner la confiance du consommateur dans les produits agricoles tout en facilitant les échanges.

5. Prenant la parole au nom de l'OPS, M. Elmer Escobar a déclaré qu'un processus d'intégration commerciale était en cours pour faciliter les échanges de produits agricoles. Il a rappelé que le problème du choléra avait gravement perturbé la commercialisation de nombreux produits. M. Escobar a noté qu'avec l'aide de la FAO, de l'OMS, de l'OPS et de la Banque mondiale, il avait été possible de mettre en place un programme de formation et de renforcer les réseaux de laboratoire afin de poursuivre l'amélioration des infrastructures et de répondre aux besoins des consommateurs.

6. M. Eduardo R. Méndez Rubello, ex-Président de la Commission du Codex Alimentarius, a souligné l'importance des travaux du Codex, qui a été créé en 1962 dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et qui compte à l'heure actuelle 144 pays membres. M. Méndez a rappelé que l'action de la Commission était directement axée sur la protection du consommateur et la facilitation du commerce international, ainsi que sur la suppression des obstacles techniques au commerce grâce à l'élaboration de normes et à leur harmonisation.

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

7. Le Comité a été informé que le Gouvernement thaïlandais avait fait savoir que l'Avant-Projet de norme Codex pour les mangoustans ne serait pas prêt à être distribué avant avril 1993 et que, par conséquent, ce point avait été supprimé de l'ordre du jour (point 5; CX/TFFV 93/5 et Add.1). Faute de temps, il n'a pas été possible de demander aux gouvernements leur avis sur l'Avant-Projet de code d'usages du Codex pour le contrôle/l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux et le document qui aurait dû récapituler ces observations n'a donc pas été préparé (point 10 de l'ordre du jour; CX/TFFV 93/10 - Add.1).

8. Sur la suggestion de la délégation mexicaine, le Comité a accepté d'examiner son mandat au point 13 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs).

9. Le Comité est convenu d'adopter l'ordre du jour provisoire (CX/TFFV 93/1) ainsi remanié.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT D'AUTRES COMITES DU CODEX
(Point 3 a) de l'ordre du jour)

10. Lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité a été saisi du document CX/TFFV 93/2 qui résume les questions d'intérêt résultant de la trente-neuvième session du Comité exécutif, de la première session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations/exportations alimentaires et de la dixième session du Comité du Codex sur les Principes généraux. Les questions nécessitant une analyse approfondie seront examinées sous d'autres points de l'ordre du jour ou seront présentées uniquement à titre d'information; par conséquent, les délibérations ont été réduites au minimum.

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

11. Le Secrétariat a présenté le document de travail CX/TFFV 93/3 préparé par les Secrétariats de la CEE/ONU et de l'OCDE, dans lequel sont exposées les questions d'intérêt résultant des rapports de la trente-septième et de la trente-huitième Réunions CEE/ONU d'experts de la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais, ainsi que de la quarante-septième et de la quarante-huitième sessions du Groupe de travail CEE/ONU de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité. Le document de travail contient également des extraits de la quarante-cinquième et de la quarante-sixième réunions plénières du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes frais. Etant donné que la plupart des questions abordées dans le document de travail ont été présentées uniquement à titre d'information, le Comité a axé ses débats sur les points suivants:

- Projet de norme mondiale Codex pour les mangues

12. Le Secrétariat a informé le Comité que la Commission tiendrait compte des observations de la CEE/ONU à sa vingtième session, lorsqu'elle adopterait la norme précitée à l'étape 8. Toutefois, afin de faciliter les délibérations de la Commission, le Comité est convenu de recommander ce qui suit à la Commission à propos des suggestions de la CEE/ONU.

13. En particulier, le Comité a décidé de ne pas adopter la suggestion de la CEE/ONU visant à ajouter le membre de phrase "pratiquement exemptes de parasites" à la Section 2.1 (Spécifications minimales), car il est plus logique que d'autres organismes (par exemple la Convention internationale pour la protection des végétaux) s'occupent de cette disposition. Le Comité a également décidé de ne pas adopter la suggestion de la CEE/ONU visant à rendre obligatoire la disposition sur les variétés (Section 6.2.2 - Nature du produit), car il a estimé que le texte actuel convenait parfaitement à une disposition de caractère facultatif. La délégation de l'Egypte s'est déclarée contraire à une telle décision, car à son avis le nom de la variété devrait être obligatoire.

14. Toutefois, le Comité a accepté la suggestion de la CEE/ONU visant à modifier la proportion autorisée pour les "lenticelles éparses de couleur rouille, de même que le jaunissement des variétés vertes dû à l'exposition directe au soleil" (Section 2.2.3), qui passera de 30 à 40 pour cent. En prenant cette décision, le Comité a fait observer que la disposition ne s'appliquait pas aux variétés jaunes de mangues.

15. Au sujet de la suggestion CEE/ONU concernant la Section 4.2 (tolérances de calibre), le Comité a réaffirmé qu'il approuvait les chiffres actuels ainsi que le texte CEE/ONU qui les accompagne. Toutefois, afin de permettre une interprétation plus précise du texte, le Comité est convenu d'y ajouter un tableau explicatif. Les révisions ci-après ont été recommandées par le Comité:

4.2 Tolérances de calibre (en grammes)

Pour toutes les catégories, un maximum de 10 pour cent des fruits en nombre ou en poids dans chaque emballage peuvent être en dehors de l'échelle du groupe de calibre, à concurrence de 50 pour cent de l'écart maximal permis pour le groupe. Dans la plus petite échelle de calibre, les fruits ne doivent pas peser moins de 180 grammes et, s'agissant de fruits qui se situent à l'intérieur de l'échelle de calibre la plus élevée, un maximum de 925 grammes est appliqué, comme suit:

Groupe de calibre	Echelle normale de calibre	Echelle de calibre autorisée ($\leq 10\%$ des fruits/emballages en dehors de l'échelle normale de calibre)	Ecart maximal autorisé entre les fruits d'un même emballage
A	200 - 350	180 - 425	112,5
B	351 - 550	251 - 650	150
C	551 - 800	426 - 925	187,5

- Relations entre le Codex et la CEE/ONU

16. Le Comité a été informé des délibérations qui eu lieu à ce sujet à la trente-neuvième session du Comité exécutif (par. 88, ALINORM 93/3), à l'occasion de laquelle on a indiqué que les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU avaient tenu une réunion afin d'éviter un chevauchement des travaux dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes frais. Il a été convenu qu'il fallait conjuguer les efforts pour s'assurer que les normes Codex et CEE/ONU ne différaient pas sur le plan technique et que, si deux groupes s'occupaient de produits analogues, ils devaient s'accorder sur le texte de la norme avant sa mise au point définitive. Le Secrétariat a également informé le CCTFFV qu'une procédure de collaboration avait été instaurée entre la CEE/ONU et le Codex (page 102 du Manuel de procédure du Codex Alimentarius).

17. En examinant le rapport de la trente-septième session de la Réunion CEE/ONU d'experts de la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais (par. 16, AGRI/WP.1/GE.1/38), le Comité a manifesté son désaccord à propos de la déclaration de la CEE/ONU, selon laquelle d'autres pays estimaient que les observations écrites n'étaient pas suffisamment prises en considération. Le Comité a fait observer que les interventions, écrites ou orales, étaient toujours prises en compte ainsi qu'en témoigne la création, à sa dernière session, d'un groupe de rédaction (France, Allemagne et Espagne) chargé d'élaborer les dispositions en matière de marquage et d'étiquetage sur la base de dispositions analogues de la CEE/ONU.

18. A propos de la suggestion de la CEE/ONU selon laquelle il faudrait inviter le Secrétariat du Codex aux réunions de la CEE/ONU et l'inciter vivement à y participer (par. 18, AGRI/WP.1/GE.1/38), le Comité a rappelé qu'un représentant du Codex avait récemment participé aux sessions du Groupe de travail et de la Réunion d'experts CEE/ONU. A son tour, le Comité a vigoureusement préconisé la participation du Secrétariat CEE/ONU aux sessions du CCTFFV.

19. En examinant le Rapport de la quarante-septième session du Groupe de travail CEE/ONU de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité (Annexe I, AGRI/WP.1/56), le Comité a noté qu'aux termes de son mandat, "le Groupe de travail élabore et révisé des normes, des recommandations et des brochures

explicatives pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de certains produits périssables faisant l'objet d'échanges internationaux". En outre, le Comité a noté qu'à cette même session (par. 58-61, AGRI/WP.1/56), ayant reconnu que le titre des normes CEE/ONU "concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des (nom du produit) livrés au trafic entre pays européens et à destination de ces pays" était trop restrictif, le Groupe de travail avait adopté, pour toutes les normes CEE/ONU, un titre révisé indiquant que ces normes portaient sur "la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des (nom du produit) livrés au trafic international.

20. En examinant les initiatives ci-dessus prises par la CEE/ONU, le Comité a admis que si le principe d'une collaboration entre la CEE/ONU et le Codex était certes souhaitable pour éviter toute confusion et tout chevauchement des activités, la Commission du Codex Alimentarius devait demeurer le principal organe chargé d'élaborer des normes mondiales, tout en tenant compte des initiatives régionales. Le Comité a été informé que n'importe quel pays membre des Nations Unies pouvait participer aux réunions de la CEE/ONU, mais l'on a fait observer que cette dernière était un organisme régional et non international. Le Comité s'est inquiété de ce que la promulgation de normes CEE/ONU ayant une portée internationale incite d'autres organismes régionaux à élaborer des normes internationales, ce qui risquerait d'entraver les échanges, de créer la confusion et de remettre en question l'importance des travaux de la Commission.

21. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu de demander à la Commission des éclaircissements sur les responsabilités respectives de la Commission du Codex Alimentarius et de la CEE/ONU. De tels éclaircissements ont été jugés particulièrement nécessaires en raison de la décision prise par la CEE/ONU d'élargir la portée de ses normes.

- Avant-Projet de Code d'usages du Codex pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes tropicaux

22. Le Comité a été informé des débats qui ont lieu lors de la récente session de la réunion CEE/ONU d'experts (par. 76-77, AGRI/WP.1/GE.1/40) au sujet de la révision du Guide de l'OCDE pour l'application d'un contrôle de la qualité aux fruits et légumes frais.

23. En outre, le Comité a noté que les règlements élaborés par la Communauté européenne au sujet de l'inspection de la qualité des fruits et légumes frais entraient en vigueur le 1er janvier 1993 (par. 81-84, AGRI/WP.1/GE.40).

24. Etant donné que ces initiatives intéressent le Comité puisqu'il se propose d'élaborer un Code d'usages pour le contrôle/l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux (CX/TFFV/10, point 10 de l'ordre du jour), le Secrétariat est convenu de tenir le Comité au courant des faits nouveaux à ce sujet.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS (Point 4 de l'ordre du jour)

25. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 93/4, dans lequel figure l'Avant-Projet de norme Codex pour les litchis, ainsi que du document CX/TFFV 93/4-Add.1 où sont reproduites les observations de la France à l'étape 3. La délégation de la Thaïlande a également fait connaître au Comité son avis sur le texte proposé.

26. Après avoir passé en revue l'avant-projet de norme point par point, le Comité a décidé d'y apporter les révisions suivantes:

Section 2.1 - Spécifications minimales

27. Le Comité a estimé que la présence de parasites était un problème d'ordre phytosanitaire ne relevant pas de la norme, ainsi qu'il en était convenu à sa dernière session, et il a décidé de supprimer le membre de phrase "pratiquement exempts de parasites" (voir aussi par. 13).

28. En outre, le Comité est convenu que la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide devrait être autorisée et il a révisé la section en conséquence. Par ailleurs, le Comité a décidé d'ajouter le mot "pratiquement" avant la disposition concernant les taches brunes.

29. Le Comité a également décidé d'ajouter la disposition ci-après en ce qui concerne le stade de développement et la maturité: "Le rapport entre le degré Brix et l'acidité ne doit pas être inférieur à 35".

Section 2.2.1 - Catégorie Extra

30. Le Comité a décidé qu'il ne devrait y avoir aucune référence aux "zones vertes" sur les litchis, car la couleur typique de certaines variétés est verte.

Section 3 - Calibrage

31. Le Comité est convenu que, pour toutes les catégories, le calibre minimal devait être de 20 mm et que l'écart maximal de calibre entre les fruits d'un même emballage devait être de 10 mm.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

32. Le Comité est convenu que 10 pour cent de litchis non conformes au calibre minimal pouvaient être autorisés dans toutes les catégories, à condition que leur diamètre ne soit pas inférieur à 15 mm.

Section 5.2 et 5.2.1 - Emballage et description des récipients

33. Le Comité a décidé d'insérer les dispositions générales figurant dans les autres projets de normes qu'il a élaboré.

Section 5.3 - Présentation

5.3.1 - En fruits séparés

34. Le Comité est convenu que le pédoncule devait être coupé au premier noeud et que la longueur maximale de la tige devait être de 5 mm.

5.3.2 - En grappes

35. Le Comité a approuvé une définition de la grappe, selon laquelle celle-ci doit comporter "plus d'un litchi".

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

36. Le Comité est convenu de porter l'Avant-Projet Codex pour les litchis à l'étape 5 de la procédure et de recommander à la vingtième session de la Commission d'adopter le texte à l'étape 8, en omettant les étapes 6 et 7. Le texte de l'Avant-Projet de norme pour les litchis figure à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS (Point 5 de l'ordre du jour)

37. Comme indiqué plus haut (voir par. 7), la délégation de la Thaïlande a fait savoir que cet Avant-Projet de norme ne serait pas prêt à être distribué avant avril 1993.

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

38. Le Comité est convenu que la Thaïlande devrait élaborer au plus tôt l'Avant-Projet de norme pour les mangoustans en vue de sa distribution aux gouvernements, pour observations à l'étape 3. En prenant cette décision, le Comité a noté qu'il examinerait la norme à sa cinquième session, à l'étape 4.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MAÏS NAIN (Point 6 de l'ordre du jour)

39. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 93/6 contenant l'Avant-Projet de norme pour le maïs nain préparé par la délégation de la Thaïlande, ainsi que du document CX/TFFV 93/6-Add.1 où sont résumées les observations de l'Égypte, de la France et du Mexique.

Section 1 - Définition du produit

40. Le Comité a décidé de préciser que la norme s'appliquait aux "épis de maïs nain", débarrassés des soies et des anthères. Il est en outre convenu que, dans tout le texte de la norme, il serait fait référence aux "épis de maïs nain".

Section 2.1. - Spécifications minimales

41. Le Comité est convenu d'ajouter que les épis devaient être "entiers", car cette spécification figure dans les autres normes.

42. Le Comité a estimé que la présence de parasites était un problème phytosanitaire ne relevant pas de la norme, ainsi qu'il en était convenu à sa dernière session, et il a décidé de supprimer le groupe de mots "exempts de parasites".

43. Le texte initial du deuxième paragraphe de cette section a été révisé en supprimant la phrase "les défauts éventuels... et la comestibilité du produit" et en ajoutant que la coupe pratiquée à la base de l'épi doit être nette.

Section 2.2.1 - Catégorie Extra

44. Le Comité est convenu d'ajouter à la définition une disposition selon laquelle les épis doivent être débarrassés non seulement des spathes et de la tige, mais aussi des soies.

Section 3 - Calibrage

45. Le Comité est convenu de remplacer les lettres de référence S, M et L par A, B et C, par souci d'harmonisation avec les autres normes.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

46. Le Comité a décidé d'appliquer une tolérance de 5 pour cent pour la catégorie Extra et de 10 pour cent pour les autres catégories.

Sections 5.2 et 5.2.1 - Emballage et description des récipients

47. Le Comité est convenu d'introduire les dispositions générales figurant déjà dans les autres normes.

Section 6.2.4 - Caractéristiques commerciales

48. Le Comité a décidé d'ajouter une référence au calibre, indiqué par une lettre de référence.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour le maïs nain

49. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 l'Avant-Projet de norme Codex pour le maïs nain et de recommander à la vingtième session de la Commission d'adopter le texte à l'étape 8, en omettant les étapes 6 et 7. L'Avant-Projet de norme Codex mondiale pour le maïs nain figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES (Point 7 de l'ordre du jour)

50. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 93/7, qui contient l'Avant-Projet de norme pour les bananes rédigé par le Mexique, ainsi que du document CX/TFFV 93/7 - Add.1, où sont résumées les observations suivantes: Equateur, Egypte, France, Jamaïque, Royaume-Uni, Etats-Unis et Union des pays exportateurs de bananes (UPEB). Les délégations de la Thaïlande et de Cuba ont également donné leur avis au Comité au sujet du texte.

51. Plusieurs délégations ont fait observer que l'élaboration d'une norme Codex pour les bananes serait d'une grande utilité pour faciliter le commerce international, car il s'agit d'un produit qui est largement commercialisé dans différentes régions du monde. A cet égard, on a déclaré que les dispositions de la norme devraient être rédigées avec le plus grand soin de manière à tenir compte de tous les aspects de la production et de la commercialisation. On a souligné qu'il serait nécessaire de consulter les gouvernements, de même que les organisations internationales s'intéressant à la normalisation des bananes, afin de bénéficier du plus grand nombre possible de contributions.

52. Certaines délégations ont estimé qu'en raison des nombreuses observations suscitées par le projet de norme et de la complexité des problèmes soulevés, il conviendrait de créer un Groupe de travail chargé d'examiner en détail les aspects techniques. Il a également été suggéré de constituer un groupe au sein duquel pays producteurs et importateurs pourraient procéder à des échanges de vues et confronter leurs expériences dans l'intervalle des sessions du Comité.

53. Le Secrétariat a souligné qu'un tel groupe serait placé sous la responsabilité des pays ou des organisations qui y participent et agirait indépendamment du Comité. On a cependant fait observer que les pays ou les groupes de pays pourraient recevoir une contribution des parties intéressées (consommateurs, producteurs, organisations internationales, etc.) par le biais de ce groupe technique ou de tout autre organisme (par exemple, services centraux de liaison avec le Codex), de façon que le Comité puisse disposer de toute une série d'observations détaillées.

54. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé d'examiner les observations adressées à l'étape 4 conformément à la procédure Codex. Après avoir examiné la norme point par point, le Comité est convenu d'y apporter les changements ci-après;

Section 1 - Définition du produit

55. Le Comité est convenu que la définition devrait porter uniquement sur le genre et non sur des espèces, des variétés ou des groupes spécifiques, de manière à ne pas restreindre le champ d'application de la norme.

Section 2.1 - Spécifications minimales

56. Le Comité a décidé qu'en règle générale, le texte de cette section et de l'ensemble de la norme devrait être harmonisé avec celui des autres normes. Ce principe s'applique en particulier aux dispositions selon lesquelles les fruits doivent être "fermes" et "sains" et la norme a été amendée en conséquence.

57. Le Comité est également convenu de remplacer, dans le texte anglais, le mot "ripeness" par "maturity" et d'appliquer cette terminologie aux autres normes. On a fait observer qu'un grand nombre de termes utilisés dans les normes étaient définis dans le glossaire des termes et définitions.

58. La section a été également remaniée de manière à autoriser la présence d'humidité extérieure pour les fruits conditionnés en atmosphère modifiée. En outre, le Comité est convenu d'ajouter le mot "pratiquement" avant "exemptes de meurtrissures".

Section 2.2.1 - Catégorie Extra

59. La phrase "Elles doivent non seulement satisfaire ... fixées pour cette catégorie" a été supprimée du texte initial de la section, car cette disposition est déjà visée par d'autres sections de la norme. Le Comité a décidé d'appliquer également cet amendement aux autres catégories.

60. En outre, le Comité est convenu de préciser que la disposition s'applique à chacun des fruits.

Section 3 - Calibrage

61. Le Comité a décidé d'ajouter une définition de la longueur du fruit et d'inverser l'ordre des lettres de référence afin d'harmoniser cette section avec celle des autres normes.

62. Après un débat prolongé sur la nécessité de définir le diamètre des fruits, le Comité est convenu de ne pas modifier la section et de demander aux gouvernements leur avis à ce sujet.

63. Afin que la norme vise des variétés plus petites de bananes, le Comité a décidé d'ajouter une catégorie de calibre prévoyant un diamètre inférieur à 3,1 cm et une longueur de moins de 15,2 cm.

Section 5.2 - Emballage

64. Le Comité est convenu d'inclure les dispositions générales sur l'emballage figurant dans les autres normes, y compris la description des récipients (nouvel alinéa 5.2.1).

Section 6.1.1 - Nature du produit

65. Le Comité est convenu que, dans la version anglaise, le texte de la section devrait être aligné sur celui des autres normes.

Section 6.2.4 - Caractéristiques commerciales

66. Le Comité est convenu qu'il fallait faire également mention du calibre à l'aide d'une lettre de référence.

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

67. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 l'Avant-Projet de norme pour les bananes, en vue de son adoption par la vingtième session de la Commission, étant entendu que les gouvernements seraient ensuite priés de donner leur avis, à l'étape 6, au sujet des questions susmentionnées. L'Avant-Projet de norme pour les bananes figure à l'Annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DE LA NORME POUR LES AVOCATS DE LA COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU) (Point 8 de l'ordre du jour)

68. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 93/8, qui contient la Norme CEE/ONU pour les avocats (FFV-42), ainsi que du document CX/TFFV 93/8-Add.1, dans lequel figurent les observations présentées par le Gouvernement français. Le Comité a également noté que la délégation de Cuba avait communiqué ses observations au Secrétariat.

69. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-neuvième session, le Comité exécutif avait demandé que l'on examine la Norme CEE/ONU pour les avocats, afin de déterminer si elle pouvait être adoptée comme norme Codex. Le Comité exécutif avait également déclaré qu'au besoin, le Comité pouvait proposer des amendements à la norme CEE/ONU pour faire en sorte qu'elle ait une portée internationale et soit ensuite adoptée en tant que norme Codex (par. 79-80, ALINORM 93/3).

70. Afin de donner suite à cette demande, le Comité a poursuivi l'examen de la norme CEE/ONU de manière à l'amender et à l'adopter comme norme Codex. Le Comité est convenu des changements ci-après, étant entendu que les sections seraient renumérotées conformément aux autres normes Codex:

Section - Définition du produit

71. Comme dans les autres normes Codex, le Comité a inséré une note de bas de page à cette section concernant l'application de la norme aux points d'exportation et d'importation.

Section 2 - Dispositions concernant la qualité

72. Compte tenu de la décision ci-dessus concernant l'application des normes Codex aux points d'exportation et d'importation, le Comité est convenu de supprimer le premier paragraphe de la section, car il s'applique uniquement aux produits au stade du contrôle à l'exportation.

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

73. Le Comité a décidé de remplacer, dans le texte anglais, le mot "intact" par "whole", comme c'est le cas dans les autres normes Codex. De même, le Comité a prévu une exception pour la condensation faisant suite au retrait de la chambre froide. En outre, par souci de précision, le Comité a légèrement amendé la disposition concernant le pédoncule.

74. Le Comité est convenu de supprimer la note de bas de page figurant dans le texte de la Norme CEE/ONU, qui se réfère aux odeurs étrangères pouvant subsister sur le fruit à la suite de l'emploi d'agents de conservation, car il a estimé que cette question relevait davantage d'autres organismes du Codex. Le Comité a également décidé de supprimer le texte CEE/ONU concernant la "maturité" (section II.B), car il a estimé que cette disposition était déjà visée au deuxième paragraphe de la section 2.1 "Caractéristiques minimales".

Section 3 - Dispositions concernant le calibrage

75. Le Comité a décidé d'amender l'introduction de cette section en indiquant que le calibre est déterminé par le poids du fruit à l'emballage. En outre, le Comité a ajouté une disposition pour les avocats pesant plus de 1 220 grammes, identifiés par le numéro de référence 2 dans l'échelle des calibres.

76. En ce qui concerne la colonne "identification du calibre" figurant dans la norme CEE/ONU, le Comité est convenu de demander l'avis des gouvernements au sujet de l'utilisation de lettres de référence à la place des chiffres, comme c'est le cas dans les autres normes Codex. Sur la suggestion de la délégation de Cuba, le Comité a également décidé de demander aux gouvernements de formuler des observations sur la version "abrégée" ci-après de l'échelle de calibre de la CEE/ONU, car l'échelle actuelle a été jugée trop restrictive, notamment en ce qui concerne les avocats de petite taille:

<u>Echelle de poids en grammes</u>	<u>Numéro de référence</u>
>1220	2
781-1220	4
576-780	6
461-575	8
366-460	10
306-365	12
266-305	14
211-265	16
171-210	18
146-170	20
125-145	22

Section 5.2 - Conditionnement

77. Le Comité est convenu de supprimer la mention de "corps étranger", du fait que cette disposition est déjà visée à la nouvelle section 5.2.1 (voir ci-après). Le Comité a également introduit une référence au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, comme dans les autres normes.

Section 5.2.1 - Description des récipients

78. Comme précédemment décidé par le Comité, la version révisée de cette section a été incorporée à la norme.

Section 6 - Marquage ou étiquetage

79. A l'instar des autres normes Codex, cette section a été amendée conformément à la décision prise par le Comité à sa précédente session.

Sections 7 et 8 - Contaminants et Hygiène

80. Ces nouvelles sections ont été ajoutées à la norme, ainsi que l'avait décidé précédemment le Comité.

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

81. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 l'Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les avocats en vue de son adoption par la vingtième session de la Commission, étant entendu que les gouvernements donneront ensuite leur avis, à l'étape 6, sur les questions susmentionnées. L'Avant-Projet de norme Codex mondiale pour les avocats figure à l'Annexe V du présent rapport.

EXAMEN DE LA VERSION REVISEE DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 9 de l'ordre du jour)

82. Le Comité était saisi du document CX/TFFV/93/9, qui contient le texte du Code tel qu'il a été révisé par les Etats-Unis et l'Australie après la troisième session du Comité. Les observations adressées, à l'étape 3, au sujet du nouveau texte figurent dans le document CX/TFFV/93/3-Add.1 (Costa Rica, Danemark, Egypte, France, Mexique) et dans le document de séance N°1 (Malaisie). En outre, les délégations de Cuba et de la Thaïlande ont fait part de leurs observations au Comité.

83. Le Comité est convenu que, par souci d'harmonisation avec les autres normes, le mot "produce" devrait être utilisé à la place de "product" dans la version anglaise du Code.

Section 2.5

84. Cette section a été révisée en y insérant une référence à l'utilisation éventuelle de bâches assurant une isolation thermique.

Section 2.6

85. Le Comité est convenu d'indiquer qu'il faudrait prévoir un système approprié de contrôle de la température et de l'humidité relative dans les conteneurs intégrés.

Section 2.7.1

86. Cette section a été révisée par l'adjonction, à la fin du quatrième alinéa, du membre de phrase ci-après: "lorsque le matériel de transport est utilisé dans des régions où les conditions météorologiques l'exigent en raison de la nature du produit".

87. Le Comité est convenu d'ajouter un nouvel alinéa à la fin de la section concernant les "conteneurs modernes dans lesquels l'air froid sort par le devant du conteneur, tandis que le courant d'air circule depuis la partie inférieure (près du plancher) vers l'arrière, puis remonte vers la partie supérieure du conteneur".

Section 2.13

88. Le Comité est convenu d'ajouter les mots "au besoin" à la disposition selon laquelle les produits doivent être pré-refroidis, car cela n'est pas toujours nécessaire.

89. La dernière phrase de la section a été modifiée comme suit: "Il conviendrait que la zone de chargement soit circonscrite et réfrigérée et que, le cas échéant, les portes d'accès soient munies de joints étanches".

Section 2.14

90. Sur la suggestion de la délégation de Cuba, le Comité est convenu de demander aux gouvernements des renseignements sur les charges mixtes, afin d'insérer au besoin des dispositions spécifiques à cet effet dans le Code.

Section 2.16

91. Le Comité est convenu d'ajouter, à la fin du premier paragraphe, une explication précisant qu'il est nécessaire de prévoir un espace suffisant au-dessus de la rangée supérieure de caisses pour permettre la circulation de l'air.

92. Il a en outre été convenu de se référer à l'accumulation plutôt qu'à la concentration d'éthylène.

Section 2.18

93. Le Comité est convenu de réviser le premier paragraphe comme suit: "Les chargements doivent être arrimés par l'un ou plusieurs des moyens suivants, pour éviter les conséquences provoquées par les vibrations et les chocs au cours du transport et de la manutention".

Section 2.19

94. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase (référence aux aliments surgelés).

Section 2.21

95. Le Comité est convenu de supprimer les mots "non alimentaires" à propos des cargaisons présentant des risques de contamination, afin de conférer à la section une portée plus générale.

Section 3.3

96. Un alinéa a été ajouté à la section afin de prévoir les caisses à deux éléments, moulées sous pression, à couvercle emboîtable.

Section 3.5

97. Le Comité est convenu d'ajouter, au premier alinéa, une référence aux caisses en matière plastique.

Section 3.6.1

98. Le Comité est convenu de modifier comme suit le deuxième alinéa: "fournissent des charges unitaires et des charges mixtes stables sur palettes".

Section 3.8.1

99. Le Comité a décidé d'apporter une légère modification à la dernière phrase pour faire comprendre clairement qu'il s'agit de bien répartir la circulation de l'air.

Section 3.10

100. Le Comité est convenu que l'ensemble de la section concernant le pré-refroidissement devrait constituer une nouvelle section 4 - Pratiques de pré-refroidissement et il a révisé la numérotation en conséquence.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux

101. Le Comité est convenu de porter à l'étape 5 l'Avant-Projet de Code d'usages pour le transport et l'emballage de fruits et légumes frais tropicaux en vue de son adoption par la Commission à sa vingtième session, étant entendu que les gouvernements seraient ensuite priés de formuler des observations, à l'étape 6, au sujet des questions ci-dessus. L'Avant-Projet de Code figure à l'Annexe VI du présent rapport.

EXAMEN DE LA VERSION REVISEE DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 10 de l'ordre du jour)

102. Le Comité était saisi du document CX/TFV 93/10, qui contient la version révisée de l'avant-projet de Code. Le Secrétariat a rappelé qu'à sa troisième session, le Comité était convenu que les délégations de l'Espagne et de l'Australie réviseraient le Code sur la base des observations formulées en séance.

103. Toutefois, faute de temps et par suite de problèmes de transmission, il n'a pas été possible d'achever la révision du Code décidée par le Comité à sa dernière session. Le document CX/TFV 93/10, rédigé sur la base du Guide de l'OCDE concernant le contrôle de la qualité ainsi que des observations formulées par la Malaisie et les Etats-Unis, n'a donc pas pu être distribué à temps pour connaître l'avis des gouvernements, à l'étape 3, avant la présente session.

104. La délégation de l'Australie a proposé de réviser le texte. Le Comité a cependant estimé qu'en raison de la complexité du sujet, et étant donné que le document avait été mis en circulation juste avant la session, une telle révision était prématurée à ce stade. Il est en outre convenu que l'Avant-Projet de Code reproduit dans le document de travail devrait être distribué aux gouvernements pour observations, à l'étape 3, en vue de son examen à l'étape 4 à sa prochaine session.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de Code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux

105. Le Comité est convenu de distribuer pour observations, à l'étape 3, l'Avant-Projet de Code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux. Le texte du Code figure à l'Annexe VII du présent rapport.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (Point 11 de l'ordre du jour)

106. Le Comité était saisi de l'avant-projet de glossaire, tel qu'il figure à l'Annexe IX du document ALINORM 93/35. Les observations détaillées des gouvernements à l'étape 3 sont présentées dans le document CX/TFV 93/11 (Pologne, Thaïlande, Mexique), ainsi que dans le document de séance N° 1 (Malaisie). La délégation de Cuba a également fait part de ses observations au Secrétariat.

107. Le Comité a décidé d'ajouter le mot "pérenne" (plante) dans la définition de l'arbre.

108. Le Comité a procédé à des échanges de vues sur les différentes définitions du mot "fruit" proposées par les pays. On a fait observer qu'à côté des définitions botaniques, il fallait tenir compte de l'utilisation courante de ces produits par le consommateur, notamment dans le cas des fruits et légumes. Néanmoins, le Comité n'est parvenu à aucune conclusion sur ce point et il a été convenu que les quatre définitions proposées à la présente session, ainsi que la précédente définition, seraient distribuées aux gouvernements pour observations. Le Comité est convenu qu'il en serait de même en ce qui concerne les deux définitions proposées pour les légumes.

109. Certaines délégations ont déclaré que le Comité devrait utiliser les définitions acceptées à l'échelle internationale, quand elles existent. Plusieurs ont estimé que le glossaire devrait être élargi de manière à couvrir non seulement les termes botaniques, mais aussi les termes utilisés dans les normes pour définir les critères de qualité, notamment dans le commerce international.

110. Afin de faciliter les futurs travaux dans ce domaine et compte tenu du caractère technique des questions à l'étude, le Comité est convenu de demander aux gouvernements s'ils jugeaient nécessaire de définir les termes proposés à la présente session et aux sessions antérieures, afin de décider à sa prochaine session quelles autres définitions devraient être ajoutées au glossaire.

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

111. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-Projet de glossaire des termes et définitions, pour complément d'observations. On trouvera à l'Annexe VIII du présent rapport l'avant-projet de glossaire, y compris les définitions proposées pour les fruits et légumes et différents autres termes, ainsi qu'une liste proposée de mots non accompagnés de définitions.

ADDITIONS PROPOSEES A LA LISTE PRIORITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
(Point 12 de l'ordre du jour)

112. Le Comité était saisi du document de travail CX/TFFV 93/12, dans lequel sont résumées les propositions adressées par le Mexique au sujet de la liste prioritaire établie par le Comité à sa précédente session (Annexe X, ALINORM 93/35). Le Comité a également pris note des observations de la Thaïlande (document de séance N° 20), qui a fourni des renseignements sur les asperges tropicales et les pamplemousses, comme le lui avait précédemment demandé le Comité (par. 133 et 135, ALINORM 93/35).

113. Le Comité a rappelé ses débats au sujet des activités de la CEE/ONU et la demande qui lui a été adressée par la quarante-huitième session du Groupe de travail CEE/ONU, à savoir utiliser des appellations botaniques lorsqu'il établit la liste prioritaire des produits tropicaux de manière à éviter toute confusion et tout chevauchement des efforts. Une telle recommandation est certes utile, mais étant donné la difficulté de définir les appellations botaniques, le Comité cherche par ses propositions à ne pas restreindre le champ d'application des normes.

114. La délégation du Mexique a communiqué les renseignements qui lui ont été demandés par le Comité à sa précédente session (par. 134, ALINORM 93/55) et il a modifié sa proposition initiale sur le citron mexicain, en précisant qu'il s'agissait en fait du limettier de Taïti. En conséquence, le citron mexicain a été supprimé de la liste prioritaire.

115. Sur la suggestion de la délégation mexicaine, le Comité est convenu d'ajouter entre crochets les fraises à la liste prioritaire, étant entendu que des renseignements seraient fournis sur les espèces spécifiques à prendre en considération. On a estimé qu'une telle documentation et une telle justification étaient d'autant plus utiles qu'il existait déjà une norme CEE/ONU pour les fraises (FFV-35) et compte tenu du fait que les fraises peuvent être cultivées aussi bien en zone tempérée qu'en zone tropicale jouissant de conditions climatiques analogues.

116. Compte tenu des renseignements fournis par la Thaïlande, le Comité a décidé que ce pays serait chargé d'élaborer un avant-projet de norme Codex pour les pamplemousses (*Citrus grandis* Osbeck sin *C. maxima* Merr), car l'espèce visée est différente de celle qui est définie dans la Norme CEE/ONU pour les agrumes (FFV-14; *Citrus paradisi* Macfarlane).

117. Par ailleurs, même si les informations communiquées par la Thaïlande indiquent que les asperges tropicales, pour lesquelles il est proposé d'établir une norme, appartiennent à la même espèce que celle visée par la norme CEE/ONU (FFV-04; *Asparagus officinalis* L.), on a fait observer que les asperges cultivées en zone tropicale diffèrent par leur diamètre, leur saveur et leur consistance, de celles cultivées en zone tempérée. Le Comité est convenu que la Thaïlande serait chargée d'élaborer un

avant-projet de norme Codex pour les asperges, en tenant compte des critères de qualité s'appliquant aux asperges cultivées en zone tropicale (voir paragraphe suivant).

118. Le Comité est également convenu que le Mexique serait chargé d'élaborer des avant-projets de norme Codex pour les oranges (*Citrus sinensis* Osbeck) et le limettier de Taïti (*Citrus latifolia* Tanaka var. persa). Il est entendu que la Norme CEE/ONU pour les agrumes servira de base aux dispositions concernant les critères de qualité dans la Norme Codex pour les oranges, et que la Norme CEE/ONU pour les asperges servira à son tour de base à la norme Codex pour les asperges (voir paragraphe ci-dessus). Il a également été convenu que le Comité travaillerait en étroite collaboration avec la CEE/ONU pour l'élaboration de ces normes, comme cela a déjà été le cas en ce qui concerne la Norme Codex pour les avocats, conformément à la décision du Comité exécutif (voir par. 69).

119. Le Comité a décidé, en conclusion, que le Mexique devrait élaborer les Avant-Projets de normes pour les oranges et le limettier de Taïti, tandis que la Thaïlande serait chargée des avant-projets de norme pour les asperges, les pamplemousses et les mangoustans (voir par. 38) et que ces normes seraient distribuées aux gouvernements pour observations, à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité. Cette décision est subordonnée à l'approbation du Comité exécutif de la Commission.

120. La version révisée de la liste prioritaire, approuvée par le Comité, figure à l'Annexe IX du présent rapport. Le Comité est convenu que des amendements pourraient être régulièrement proposés à la liste prioritaire.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)

121. Après avoir rappelé ses précédents débats sur les rapports entre le Codex et la CEE/ONU (par. 16-21), le Comité a examiné une proposition présentée par la délégation du Mexique et appuyée par la délégation de l'Egypte, visant à revoir et à élargir son mandat de manière à ce qu'il puisse élaborer des normes internationales pour tous les fruits et légumes frais. Une telle proposition est dictée par la nécessité de disposer d'une instance internationale appropriée capable de satisfaire la demande accrue de normes internationales, ainsi qu'en témoigne la globalisation des initiatives économiques.

122. Etant donné l'importance d'une telle recommandation, qui n'a pas encore été examinée par le Comité, et les incidences qu'elle pourrait avoir, les délégations de l'Australie et des Etats-Unis ont fait savoir qu'elles n'étaient pas en mesure pour l'instant de l'approuver ou de la rejeter, tant qu'elles n'auront pas consulté leurs autorités nationales.

123. Le Comité a approuvé cette proposition et il a décidé de soumettre au Comité exécutif et à la Commission le mandat révisé ci-après, pour avis et décision:

"Elaborer, selon les besoins, des normes et des codes d'usages mondiaux pour les fruits et légumes frais".

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

124. Le Comité a été informé que sa cinquième session était provisoirement prévue du 5 au 9 septembre 1994 à Mexico, sous réserve de l'approbation de la Commission.

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	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35, Annexe V
Avant-Projet de norme Codex pour les figues 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 norme Codex pour les litchis	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe II
Avant-Projet de norme Codex pour le maïs nain	5/8	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe III
Avant-Projet de norme Codex pour les bananes	5	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe IV
Avant-Projet de norme Codex pour les avocats	5	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe V
Avant-Projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux	5	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe VI
Avant-Projet de glossaire des noms scientifiques et courants	5	20e session de la Commission	ALINORM 93/35A, Annexe VIII
Avant-Projet de glossaire des termes et définitions	3	Gouvernements 5e session du CCTFFV	ALINORM 93/35, Annexe VIII
Avant-Projet de code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux	3	Gouvernements 5e session du CCTFFV	ALINORM 93/35A, Annexe VII
Avant-Projets de normes Codex pour les oranges et pour le limettier de Tahiti	1, 2 et 3	40e session du Comité exécutif Mexique Gouvernements 5e session du CCTFFV	ALINORM 93/35A, par. 119

Code/Norme	Etape	Mesures à prendre par:	Cote du document
Avant-Projets de normes Codex pour les asperges, les mangoustans et les pamplemousses	1, 2 et 3	40e session du Comité exécutif Thaïlande Gouvernements 5e session du CCTFFV	ALINORM 93/35A, par. 119
Liste prioritaire des fruits et légumes frais tropicaux	- -	Gouvernements 5e session du CCTFFV	ALINORM 93/35A, Annexe IX

ALINORM 93/35A

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Luis Guillermo Ibarra
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

Associate Chairman: Ing. Eduardo R. Méndez Rubello
Président adjoint: Asesor, Dirección General de Normas
Presidente adjunto: Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Apdo. Postal 60468
México, D.F. México

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

ARGENTINE

Ing. Silvia Elda Santos
a cargo de la Dirección de
Calidad Comercial y Mercados
Prolongación Avda.
Belgrano Dique II
Lado Este
Buenos Aires, Argentina

Lic. María Juana Rivera
Directora de Análisis de PR
y Evaluación de Mercados
Julio A. Roca 651
Buenos Aires, Argentina

Sr. Marcelo Castro Escalada
Ministro Consejero Ec. y Comercial
Embajada de la Rep. Argentina
Blvd. Manuel Avila Camacho
No.1 - Piso 7
Col. Polanco
Deleg. Miguel Hidalgo
México, D.F., Mexico

AUSTRALIA

AUSTRALIE

Miss Jan Cristofani
Assistant National Manager
Quality Management
(Plants) Section
Australian Quarantine
and Inspection Service
G.P.O. Box 858
Canberra, Act.

COSTA RICA

Ing. Juan José May
Director General de Sanidad Vegetal
San José - Apto. 10094 MAG
San José, Costa Rica

Ing. Xenia Carro Abad
Jefe Departamento Fitosanitario
Exportación
Dirección General de Sanidad Vegetal
MAG - C.R.
San José, Costa Rica

CUBA

Ing. Orestes Sainz Quesada
Especialista en Normalización
e Inspección de Frutas y Vegetales
Ministerio de la Agricultura
Conill y Boyeros, Plaza
La Habana, Cuba

Ing. Herlinda Deroncele Caignet
Especialista en Normalización
Ministerio de Comercio Exterior
Calle Infanta No. 16
Esq. 23 Vedado
La Habana, Cuba

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Prof. Dr. Khalifa Atia Okasha
Director of Horticulture
Research Institute
Giza, Egypt

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Abdullah Hassan
Senior Research Officer
Food Technology Research Centre
Malaysian Agricultural Research 2
Development Institute (MARDI)
G.P.O. Box 12301
Kuala Lumpur 50774
Malaysia

Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Kuala Lumpur 50624
Malaysia

Au How Wang
Director
Federal Agricultural Marketing
Authority (FAMA)
5-8 Floor Bangunan KWSP
Jalan Raja Laut
Kuala Lumpur 50350
Malaysia

**MEXICO
MEXIQUE**

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

MVZ. Irma 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

M. en C. Joel Corrales
Depto. de Ingeniería Agroindustrial
Universidad Autónoma de Chapingo
Domicilio Conocido Chapingo, México
México, 56230

Q. Lucía Sandoval Pizano
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. Rafael Muñoz Fraga
Comisión Nacional de la Alimentación
Insurgentes Sur No. 1228, Piso 4
Col. del Valle
03900 México, D.F.

Lic. Jorge I. Chavez Rovira
Azafrán No. 18, Piso 2
Col. Granjas México
México, D.F., Mexico

Ing. Rosa María Galicia Cabrera
Investigadora
Universidad Autónoma Metropolitana
- Ixtapalapa
Berlioz No. 189 - A
Col. Ex-Hipódromo de Peralvillo
06250 México, D.F., Mexico

M. en C. Teodoro Santiago Pineda
Profesor-Investigador
Escuela Nacional de Ciencias
Biológicas (IPN)
Prol. Carpio y Plan de Ayala S/N
Col. Santo Tomás
11340 México, D.F., Mexico

M. en C. Irasema Anaya Sosa
Profesor-Investigador
Escuela Nacional de Ciencias
Biológicas (IPN)
Prol. Carpio y Plan de Ayala S/N
Col. Santo Tomás
11340 México, D.F., Mexico

Lic. Jesús Huerta Pérez
Presidente
Unión Agrícola de Productores de
Aguacate de Michoacán
Morelos No. 13, Piso 2
Uruapan, Michoacán
C.P. 60000 México, Mexico

Lic. Eduardo Villagómez González
Jefe de Departamento
Comisión Nacional de la Alimentación
Insurgentes Sur No. 1228, Piso 4
Col. del Valle
03600 México, D.F., Mexico

Lic. Martha Catalina Vázquez
Jefe del Departamento
del Sistema Alimentario
Secretaría de Relaciones Exteriores
(SRE)
Ricardo Flores Magón No. 1, Piso 3
Tlaltelolco
México, D.F., Mexico

Lic. Concepción Ortega Sánchez
Analista
Secretaría de Relaciones Exteriores
(SRE)
Ricardo Flores Magón No. 1, Piso 3
Tlaltelolco
México, D.F., Mexico

Lic. Leticia Silva Fernández
Analista
Secretaría de Comercio
y Fomento Industrial
Azafran No. 18
Col. Granjas México
México, D.F.

Sr. Victor M. Balcazar Sol
Técnico Programador Analista
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

Sr. Jorge A. López Zarate
Técnico Programador Analista
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

Sr. Osvaldo Peralta López
Técnico Programador Analista.
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

PHILIPPINES
FILIPINAS

Augusto Baluyut
Assistant Director
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture
San Andres, Malate
Manila, Philippines

**THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA**

Ms. Yawanit Thongpahasatcha
Industrial Counsellor
Royal Thai Embassy
Washington, D.C.
U.S.A.

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Thai Industrial Standard Institute
Ministry of Industry
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Ekaphol Harntragul
Office of Standard Commodities
Rajdamneon Ave. Pranakorn
Bangkok, Thailand

Miss Sunida Yenviriya
Scientist
Standard Analysis Division
Rajdamneon Rd.
Bangkok, Thailand

Mr. Saroj Thanasunti
First Secretary
Royal Thaiembassy
Mexico City, Mexico

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

Mr. David L. Priester
U.S. Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service
Fruit and Vegetable Division
P.O. Box 96456
Room 2056 South
Washington D.C. 20090-6456
U.S.A.

Mr. William D. Haines
President
William David & Associates
U.S. Delegate
40575 California Oaks Rd.
Suite D 2247
Murrieta, California - 92562
U.S.A.

Mr. John W. Farquhar
Vicepresident
Science Technical Services
800 Conn. Ave. N.W.
Washington, D.C.
U.S.A.

Mr. Robert Moore
President
International Banana Association
Inc.
1627 K Street, N.W. Suite 910
Washington, D.C. 20006
U.S.A.

**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

Ing. Selma Doyran
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
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de
México
53950 México

Ing. José Luis Chavéz García
Dirección General de Política
Agrícola
Secretaría de Agricultura y
Recursos Hidráulicos
Lope de Vega No. 125 - Piso 6
Col. Chapultepec Morales
Delegación Miguel Hidalgo
11570 México, D.F.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS
(Aux étapes 5/8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de litchis (cultivars) appartenant à l'espèce *Litchi chinensis* Sonn., livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les litchis 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 litchis doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts d'attaques de ravageurs;
- exempts de meurtrissures et d'abrasions;
- pratiquement exempts de taches brunes;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère¹.

Les litchis doivent avoir été soigneusement cueillis. Ils doivent être suffisamment développés et présenter un degré de maturité satisfaisant. Le rapport entre les degrés Brix et l'acidité ne doit pas être inférieur à 35. Le stade du développement et la condition des litchis doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les litchis sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les litchis appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration caractéristiques de la variété. La couleur doit être homogène, variant du rose au rouge pour les litchis non traités, et du jaune pâle au rose pour les litchis ayant fait l'objet d'un traitement par fumigation à l'anhydride sulfureux.

Ils doivent être exempts de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci n'affectent 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 litchis, 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 Ne concerne pas l'odeur pouvant être causée par l'addition d'un agent de conservation, utilisé conformément aux règlements.

2.2.2 Catégorie I

Les litchis appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété. 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 ou sa présentation dans l'emballage:

- légère déformation;
- léger défaut de coloration;
- légers défauts épidermiques à condition que la superficie totale affectée ne dépasse pas 25 mm².

2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les litchis conservent leurs caractéristiques essentielles concernant la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- déformations;
- défauts de coloration;
- défauts épidermiques, à condition que la superficie totale affectée ne dépasse pas 0,5 cm².

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le calibre minimal est de 20 mm pour toutes les catégories.

Un écart maximal de calibre de 10 mm est autorisé entre les fruits d'un même emballage.

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 litchis 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des litchis 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des litchis peuvent ne pas correspondre 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

Dans toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids des litchis peuvent avoir un calibre non conforme au calibre minimal, à condition toutefois que leur diamètre ne soit pas inférieur à 15 mm.

Dans la catégorie Extra, 5 pour cent en nombre ou en poids des litchis contenus dans un même emballage peuvent présenter un écart de calibre dépassant 10 mm.

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et les litchis doivent être tous de même origine, variété, qualité et calibre et, dans la catégorie Extra, de même couleur.

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

5.2 Emballage

Les litchis 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 litchis doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux. Toutefois, si les litchis sont présentés en grappes, la présence de quelques feuilles fraîches est autorisée.

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

5.3 Présentation

Les litchis doivent être présentés selon l'un des modes suivants:

5.3.1 En fruits séparés

Dans ce cas, le pédoncule doit être coupé au premier noeud et la longueur maximale de la tige doit être de 5 mm.

Les litchis appartenant à la catégorie Extra doivent être présentés en fruits séparés.

5.3.2 En grappes

Dans ce cas, la grappe doit comporter plus d'un litchi et les fruits doivent être attachés et bien formés. La longueur de la branchette ne doit pas dépasser 15 cm.

6. MARQUAGE ET 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 Nature 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 Emballages 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.

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); mention "grappes", au besoin.

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
- poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les litchis doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les litchis doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit (au besoin, donner la liste).

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

³ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MAÏS NAIN
(Aux étapes 5/8)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux épis, débarrassés des soies, des spathes et des anthères, des variétés commerciales de maïs nain (inflorescences) obtenues à partir de l'espèce *Zea mays* L. de la famille des graminées, livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et emballage. Elle ne vise pas le maïs nain destiné 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 épis de maïs nain doivent être:

- entiers;
- d'aspect frais;
- sains et exempts de signes de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts d'attaques de ravageurs;
- pratiquement exempts de soies.

La coupe pratiquée à la base des épis doit être nette et bien délimitée.

Une légère décoloration de la surface sectionnée, due à l'entreposage, est admise.

Le stade de développement et la condition des épis de maïs nain doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Le maïs nain est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les épis de maïs nain appartenant à cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes, du pédoncule et des soies, intacts et de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour le maïs nain, 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 épis de maïs nain appartenant à cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes et de la tige et 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 affecter l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme, de coloration et de consistance;
- légers défauts dus à l'irrégularité des grains (ovules), dont certains sont peu développés;
- légers défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 5 pour cent par épi;
- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimales n'affectant pas l'aspect du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les épis de maïs nain dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse le classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la Section 2.1.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les épis de maïs nain conservent leurs caractéristiques essentielles concernant la qualité, la durée de conservation et la présentation dans l'emballage:

- défauts de forme, de coloration et de consistance;
- défauts dus à l'irrégularité des grains dont certains sont peu développés;
- défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent par épi;
- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimales n'affectant pas l'aspect du produit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur des épis de maïs nain, conformément au tableau ci-après:

<u>Lettre de référence</u>	<u>Longueur (cm)</u>
A	5,0 - 7,0
B	> 7,0 - 9,0
C	> 9,0 - 12,0

Pour tous les calibres, la largeur minimale ne doit pas être inférieure à 1 cm et la largeur maximale ne doit pas dépasser 2 cm.

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque emballage, pour les produits ne satisfaisant pas 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 épis 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 épis 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.

En cas de retrait incomplet des spathes et de la tige, seuls 5 pour cent, en nombre ou en poids, des épis peuvent présenter des restes de spathes et de tige d'une longueur maximale de 0,5 cm.

4.1.3 Catégorie II

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

En cas de retrait incomplet des spathes et de la tige, seuls 5 pour cent, en nombre ou en poids, des épis peuvent présenter des restes de spathes et de tige d'une longueur maximale de 0,5 cm.

4.2 Tolérances de calibre

Pour la catégorie Extra, 5 pour cent et, pour les autres catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids des épis peuvent ne pas satisfaire aux spécifications concernant le calibre, mais avoir un calibre correspondant à celui de la catégorie immédiatement supérieure ou inférieure, comme indiqué à la Section 3.

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et les épis doivent être tous de même origine, qualité et calibre.

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

5.2 Emballage

Les épis de maïs nain 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 épis de maïs nain 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 épis de maïs nain. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE ET 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 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou chaque lot, si le produit est présenté en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

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

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
- poids net (facultatif)
- calibre (lettre de référence)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Le maïs nain doit être exempt de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

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

7.2 Résidus de pesticides

Le maïs nain doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit (au besoin, donner la liste).

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

ALINORM 93/35A
ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES
(A l'étape 5)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de bananes obtenues à partir du genre *Musa* spp., de la famille des musacées, livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement. Elle ne vise pas les bananes destinées à la transformation industrielle.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les bananes doivent être:

- entières;
- fermes;
- saines; sont exclus les produits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- pratiquement exemptes d'attaques de ravageurs;
- 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, ainsi que des bananes conditionnées en atmosphère modifiée;
- exemptes de toute odeur ou saveur étrangères;
- caractéristiques de la variété par leur forme, leur saveur et leur odeur;
- suffisamment développées et parvenues à un degré de maturité satisfaisant;
- exemptes d'imperfections majeures.

2.1.1 Le stade de développement et la condition des bananes doivent leur permettre de parvenir à un degré de maturité correspondant aux caractéristiques particulières de la variété, de supporter le transport et la manutention et d'arriver en bon état au lieu de destination.

2.1.2 En ce qui concerne le processus de maturation, la couleur peut varier selon la variété.

2.2 Classification

Les bananes sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les bananes appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure et représentatives de la variété et/ou du type commercial.

Les fruits doivent être exempts de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les bananes, 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 bananes appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent présenter de légers défauts à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage. Les défauts ci-après sont autorisés:

- légers défauts de forme ou de coloration;
- légers défauts épidermiques dus au frottement et autres défauts superficiels, à condition que la surface totale affectée ne dépasse pas 1 cm²;
- en aucun cas, ces défauts ne doivent endommager la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les bananes qui ne peuvent être classées dans la catégorie Extra ou la catégorie I, mais qui répondent aux spécifications minimales énumérées à la section 2.1.

Les défauts ci-après sont autorisés, à condition que les bananes conservent leurs caractéristiques essentielles concernant la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme ou de coloration, à condition que le produit conserve les caractéristiques normales des bananes;
- défauts épidermiques - éraflures, cicatrices, abrasions, meurtrissures, etc. - n'affectant pas plus de 2 cm² de la superficie totale;
- En aucun cas, ces défauts ne doivent endommager la pulpe du fruit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre de la partie médiane du fruit et la longueur de son côté convexe. La longueur se mesure sur la courbe externe du fruit, depuis l'apex jusqu'à la base du pédoncule (à l'endroit où prend fin la pulpe comestible). Les bananes sont classées comme suit en fonction de leur calibre:

Lettre de référence	Diamètre	Longueur minimale
D	3,8 cm (48/32")	20,3 cm (8,0")
C	3,6 cm (46/32")	19,0 cm (7,5")
B	3,1 cm (39/32")	15,2 cm (6,0")
A	< 3,1 cm	< 15,2 cm

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits ne satisfaisant pas 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 bananes 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des bananes 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des bananes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucune d'elles ne présente des signes de pourriture, des imperfections majeures ou toute autre altération la rendant impropre à la consommation.

4.2. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 5 pour cent en nombre ou en poids des bananes 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 doit être uniforme et les bananes doivent être toutes de même origine, variété, qualité et calibre. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble, dans les limites fixées pour chaque catégorie.

5.2 Emballage

Les bananes 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 bananes 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 bananes. Les emballages 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 Nature du produit

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

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, 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
- poids net (facultatif)
- calibre (lettre de référence)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les bananes doivent être exemptes de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les bananes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit (au besoin, donner la liste).

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

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

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LES AVOCATS
(A l'étape 5)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) d'avocats appartenant à l'espèce *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

2. CRITERES DE QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les avocats doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts de dommages causés par le froid;
- pourvus d'un pédoncule d'une longueur inférieure à 10 mm et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les avocats doivent être cueillis avec soin à un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

Le stade de développement et la condition des avocats doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention, et de parvenir en bon état au lieu de destination.

2.2 Classification

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les avocats appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La forme et la coloration doivent être caractéristiques de la variété.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme à condition que celles-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les avocats, 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 avocats appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent avoir la coloration et la forme caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois comporter les légers défauts suivants, 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 de l'épiderme (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm².

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

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

- défauts de forme et de coloration;
- défauts épidermiques (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 6 cm².

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

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit à l'emballage; les avocats sont calibrés selon l'échelle suivante:

<u>Echelle de poids</u> (grammes)	<u>Identification</u> <u>du calibre</u>
> 1 220	2
781 à 1 220	4
576 à 780	6
461 à 575	8
366 à 460	10
306 à 365	12
266 à 305	14
236 à 265	16
211 à 235	18
191 à 210	20
171 à 190	22
156 à 170	24
146 à 155	26
136 à 145	28
125 à 135	30

Le poids minimal des avocats ne doit pas être inférieur à 125 grammes.

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque emballage, pour les produits ne satisfaisant pas aux spécifications de la catégorie indiquée.

² Néanmoins, il ne sera pas tenu compte pour un fruit donné d'un écart supérieur ou inférieur de 2% par rapport au numéro de référence indiqué.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des avocats 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des avocats 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 tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des avocats peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun d'eux 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 toutes les catégories, 10 % en nombre ou en poids, des avocats peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué.

5. PRESENTATION

5.1 Uniformité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et ne comporter que des avocats de même origine, qualité et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Emballage

Les avocats 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 avocats 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 avocats. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE ET 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 Nature 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 Emballages 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.³

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 exprimé en poids minimal et maximal;
- numéro de référence de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence;
- poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les avocats doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les avocats doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit (au besoin, donner la liste).

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

³ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

ALINORM 93/35A
ANNEXE VI

CODE D'USAGES RECOMMANDE POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

SECTION I

Champ d'application

1.1 Le présent code contient des recommandations pour l'emballage et le transport corrects des fruits et légumes frais tropicaux visant à maintenir la qualité des produits pendant leur transport et leur commercialisation.

SECTION II

Conception, état et méthode de chargement du matériel de transport

2.1 Mode de transport et type de matériel

2.1.1 *Les facteurs à prendre en considération sont les suivants:*

- destination;
- valeur du produit;
- degré de périssabilité du produit;
- quantité de produit à transporter;
- température et humidité relative recommandées pour l'entreposage;
- température extérieure aux points d'origine et de destination;
- durée du transport pour parvenir à destination par voie aérienne, terrestre ou maritime;
- taux de fret négocié avec les transporteurs;
- qualité du service de transport.

2.2 Il faut étudier avec soin la fiabilité et la qualité des services fournis par différents transporteurs, ainsi que les tarifs qu'ils offrent. Les services et horaires sont établis ou modifiés chaque semaine. Parfois, le service est interrompu brusquement. Les chargeurs doivent s'adresser aux autorités aéroportuaires et portuaires des lieux d'origine et de destination pour recevoir les informations les plus récentes sur les services disponibles. Les publications professionnelles locales sont aussi d'excellentes sources d'informations, de nombreux transporteurs et leurs agents y publiant leurs horaires et destinations.

2.3 Lorsqu'il existe des remorques et des conteneurs fermés réfrigérés, il est recommandé de les utiliser pour la plupart des produits volumineux ayant une durée de transport et d'entreposage d'une semaine et plus. Après le transport, la durée de conservation du produit doit être suffisante pour en permettre la commercialisation. Les transporteurs utilisant des remorques et des peuvent offrir un service porte, ce qui réduit la manutention, l'exposition et le risque que les produits soient endommagés ou volés.

2.4 Les conteneurs aériens peuvent aussi être utilisés pour un service porte à porte. Les produits transportés par avion sont généralement coûteux et très périssables. Les coûts du fret aérien sont plus élevés. Cependant, la durée du transport se compte en heures et non plus en jours.

2.5 De nombreux produits sont expédiés dans des conteneurs non réfrigérés ou des palettes pour le transport aérien. Cela exige une bonne coordination aux aéroports d'origine et de destination pour protéger les produits lorsque les vols sont retardés. Les aéroports doivent disposer d'installations d'entreposage au froid pour assurer la qualité du produit. Il existe des conteneurs à air réfrigéré qui devraient être utilisés chaque fois que possible. On peut également se servir de bâches assurant une isolation thermique.

2.6 Les produits qui peuvent être transportés dans des remorques ou des conteneurs fermés réfrigérants sont parfois expédiés par voie aérienne, ce qui permet de profiter des possibilités qu'offre le marché pour une brève durée, par exemple le début d'une saison, au moment où les prix sont élevés et l'offre limitée. Il faut également envisager l'installation d'un dispositif robuste et précis servant à surveiller ou à indiquer la température et l'humidité relative pendant le transport en conteneurs intégrés.

2.7 Le transport à grande distance en climat tropical et en climat froid exige un matériel robuste et bien conçu capable de supporter les conditions de transport et de protéger les produits. Les caractéristiques souhaitables des remorques réfrigérantes d'une longueur maximale de 14,6 m et des conteneurs fermés d'une longueur maximale de 12 m sont les suivantes:

2.7.1 Capacité de réfrigération de 41 843 kj/heure (40 000 BTU/heure) à une température ambiante de 38°C et de 2°C pour l'air repris.

un ventilateur-évaporateur de grande capacité fonctionnant en continu pour assurer des températures plus homogènes et des humidités relatives plus élevées;

un dispositif fixe de retour d'air à l'avant de la remorque pour assurer la circulation de l'air dans tout le chargement;

des nervures verticales sur la porte arrière pour favoriser la circulation de l'air;

une isolation adéquate et des dispositifs de chauffage, lorsque le matériel de transport est utilisé dans des régions où les conditions météorologiques l'exigent en raison de la nature du produit;

des rainures ou cannelures profondes dans le plancher, de 51 à 76 mm de profondeur, ménageant un espace transversal adéquat pour que l'air circule sous les charges placées directement sur le plancher;

un dispositif de relevé de la température de l'air fourni par le groupe frigorifique pour réduire les accidents provoqués par le froid et le gel;

des dispositifs de ventilation pour éviter l'accumulation d'éthylène ou de gaz carbonique;

une suspension pneumatique pour réduire les chocs et vibrations transmis aux emballages d'expédition et aux produits qu'ils contiennent;

des conteneurs modernes dans lesquels l'air froid sort par le devant du conteneur, tandis que le courant d'air circule depuis la partie inférieure (près du plancher) vers l'arrière; puis remonte vers la partie supérieure du conteneur.

2.8 La plupart des transporteurs vérifient leur matériel de transport avant de le présenter au chargeur pour le chargement. L'état du matériel est essentiel pour maintenir la qualité des produits. Par conséquent, le chargeur devrait aussi vérifier le matériel pour s'assurer qu'il est en bon état de fonctionnement et correspond aux exigences de transport du produit. Les transporteurs donnent des indications sur la vérification et le fonctionnement des systèmes de réfrigération.

2.9 Tout le matériel de transport doit être vérifié du point de vue des éléments suivants:

- 2.9.1 - propreté: le compartiment de chargement doit être régulièrement nettoyé à la vapeur;
- état du matériel: parois, sols, portes et plafonds doivent être en bon état;
- contrôle de la température: les groupes frigorifiques doivent avoir été étalonnés récemment et assurer une circulation continue de l'air pour que le produit soit maintenu à une température uniforme.

2.10 Les chargeurs doivent insister sur la propreté du matériel. Un chargement de produits peut être détérioré par:

- 2.10.1 - des odeurs provenant de livraisons antérieures ou de chargements incompatibles;
- des résidus de produits chimiques toxiques;
- des insectes logés dans le matériel;
- des restes de produits agricoles en putréfaction;
- des débris bloquant les ouvertures d'évacuation de l'air circulant le long du plancher.

2.11 Le chargeur devrait insister pour que le matériel soit bien entretenu et vérifier les éléments suivants:

- 2.11.1 - dommages aux parois, plafonds ou planchers qui peuvent laisser entrer la chaleur, le froid, l'humidité, la saleté et les insectes de l'extérieur;
- fonctionnement et état des portes, des ouvertures de ventilation et des garnitures d'étanchéité;
- dispositifs de calage et d'arrimage du chargement.

2.12 Pour les remorques et conteneurs fermés frigorifiques, il est important de procéder aux vérifications suivantes:

- 2.12.1 - les portes étant fermées, une personne se trouvant à l'intérieur du compartiment de chargement doit vérifier qu'il n'y a pas de lumière;
- les joints de porte doivent être étanches. Un générateur de fumée peut aussi être utilisé pour détecter les points de fuite;
- le groupe frigorifique doit passer du régime rapide au régime lent lorsque la température désirée est atteinte, puis revenir au régime rapide;
- repérer l'emplacement de la sonde qui commande la température de l'air refoulé. Si elle mesure la température de l'air repris, il faut peut-être régler le thermostat sur une température plus élevée pour éviter que les produits ne soient endommagés par le froid ou le gel;
- un dispositif fixe de retour d'air devrait être installé à l'avant de la remorque;
- un dispositif de chauffage devrait être prévu pour le transport dans des zones où le froid est très rigoureux;
- tout matériel équipé d'un système admission de l'air par le haut devrait être en bon état, qu'il s'agisse d'une gaine d'air en tissu ou d'un tissu métallique au plafond.

2.13 Les produits à réfrigérer doivent être soigneusement pré-refroidis, au besoin, avant le chargement pour le transport. La température du produit doit être mesurée avec un thermomètre électronique à sonde et enregistrée sur la lettre de voiture pour toute référence ultérieure. Le compartiment de chargement devra aussi être pré-refroidi à la température recommandée de transport ou de stockage du produit. L'idéal serait que la zone de chargement soit circonscrite et réfrigérée et que, le cas échéant, les portes d'accès soient munies de joints étanches.

2.14 De bonnes pratiques de chargement sont indispensables pour maintenir la température et l'humidité relative, protéger les produits des chocs et des vibrations pendant le transport et empêcher les insectes d'envahir le chargement. Il faut être particulièrement attentif lorsqu'on expédie des charges mixtes. En effet, les produits doivent être compatibles.

2.15 Les principales méthodes de chargement sont les suivantes:

- 2.15.1 - chargement en vrac, mécanique ou manuel, de produits non conditionnés;
- chargement manuel de conteneurs d'expédition, avec ou sans palettes;
- chargement de charges unitaires d'emballages sur palettes ou sur panneaux à l'aide de chariots à vérins ou de chariots élévateurs à fourche.

2.16 Si la circulation d'air n'est pas suffisante, le chargement se détériore, même dans un matériel de transport bien conçu. Dans toute la mesure possible, les conteneurs destinés au transport doivent être isolés du sol et des parois lisses en utilisant des palettes, des rayonnages et des cales en bois. Il est nécessaire de prévoir un espace suffisant entre la rangée supérieure de cartons et le sommet du conteneur; les cartons placés sur le dessus doivent être fermés, à l'aide d'un ruban adhésif pour éviter qu'ils n'obstruent l'espace supérieur. Il faut prévoir la circulation de l'air en-dessous, autour et à travers le chargement pour protéger le produit contre les phénomènes suivants:

- gain de chaleur provenant de l'air extérieur par temps chaud;
- chaleur dégagée par la respiration du produit;
- accumulation d'éthylène du fait de la maturation du produit;
- déperdition de chaleur lorsqu'il fait très froid;
- dégâts dus au froid ou au gel imputables au fonctionnement du groupe frigorifique.

2.17 Les chargeurs utilisant du matériel de transport frigorifique devraient se conformer aux recommandations du transporteur concernant le chargement et la fixation de la température du compartiment de chargement pour éviter les dégâts dus au froid ou au gel. L'air refoulé peut être plus froid que la température fixée si le système de réfrigération est réglée sur la température de l'air repris.

2.18 Les chargements doivent être arrimés à l'aide de l'un ou plusieurs des moyens suivants pour éviter les conséquences provoquées par les vibrations et les chocs au cours du transport et de la manutention:

- dispositifs de verrouillage en aluminium ou en bois;
- matériaux de remplissage en carton-fibre alvéolaire;
- cales en bois et bandes de clouage;
- sacs gonflables en papier kraft;
- filets et courroies;
- armatures en bois de 25 mm x 102 mm.

2.19 Si possible, tous les chargements devraient avoir un petit instrument d'enregistrement de la température de l'air, placé entre les emballages dans la zone la plus chaude. Les fabricants de ces instruments recommandent qu'ils soient placés sur le haut du chargement, près d'une paroi, au tiers de la longueur des portes arrières, le plus loin possible de toute arrivée directe d'air réfrigéré. Il devrait y avoir deux ou trois enregistreurs de ce type dans les wagons de marchandises. Dans les chargements sous glace ou dont l'humidité est supérieure à 95 pour cent, les enregistreurs doivent être étanches ou enfermés dans un sac en plastique.

2.19.1 Les chargeurs et réceptionnaires doivent se conformer aux instructions des fabricants concernant l'établissement de la documentation relative à la cargaison, la mise en route de l'enregistreur, la lecture des résultats et le renvoi de l'instrument pour étalonnage et certification si nécessaire. Ces mesures sont indispensables en cas de contestation du maintien de la température pendant le transport.

2.20 Les emballages d'expédition ayant des dimensions analogues doivent être chargés ensemble dans les cargaisons mixtes pour une meilleure stabilité. Les emballages les plus lourds doivent être chargés en premier, répartis sur le plancher de la remorque ou du conteneur. Les emballages plus légers peuvent ensuite être placés contre ou sur les produits les plus lourds. Caler le chargement et arrimer les tas d'emballages de tailles différentes. Pour faciliter l'inspection des chargements mixtes aux ports d'entrée, il convient de placer à proximité des portes un échantillon représentatif de chaque produit. Cela peut limiter le déchargement de la cargaison pour examen.

2.21 Ne jamais transporter des fruits, des légumes ou d'autres produits alimentaires avec des articles qui risquent de les contaminer par leur odeur ou par des résidus chimiques toxiques. Plus le transport est long, plus il est risqué de transporter des chargements mixtes de produits agricoles. Il est donc essentiel de se conformer le plus possible aux directives pour maintenir la qualité sur des marchés éloignés.

2.22 Une fois le chargement terminé, on crée des atmosphères modifiées (teneur réduite en oxygène et renforcée en gaz carbonique et en azote) dans les remorques et les conteneurs. Les remorques et conteneurs doivent être équipés de rainures aux portes pour monter un rideau en plastique et d'orifices pour les gaz du traitement.

2.23 Le groupe frigorifique, les parois, le plafond, les planchers et les portes doivent isoler le compartiment de chargement de l'air extérieur. Faute de quoi, l'atmosphère modifiée va rapidement se dissiper. Des mises en garde doivent être apposées sur le matériel pour indiquer que l'atmosphère est raréfiée et que la zone de chargement doit être correctement ventilée avant que le personnel n'y pénètre pour le déchargement.

SECTION III

Emballage destiné à conserver la qualité du produit pendant le transport et la commercialisation

3.1 L'emballage doit pouvoir supporter:

- le manque de soin pendant le chargement et le déchargement;
- la pression due au poids d'autres conteneurs empilés au-dessus;
- les chocs et vibrations en cours de transport;
- la forte humidité pendant le prérefroidissement, le transport et le stockage.

3.2 Les matériaux d'emballage sont choisis en fonction des nécessités du produit, de la méthode d'emballage, de la méthode de pré-refroidissement, de la résistance, du coût, des disponibilités, des spécifications de l'acheteur et des taux de fret. Les importateurs, les acheteurs et les fabricants d'emballages peuvent fournir d'utiles recommandations. Les principaux matériaux utilisés sont les suivants:

- carton-fibre: bacs, caisses collées, agrafées, emboîtées, caissettes, plateaux, plateaux de cueillette, aménagements intérieurs et séparations, panneaux;
- bois: bacs, caisses (armées, clouées), paniers, plateaux, caissettes, palettes;
- papier: sacs, manchons, enveloppes, doublures, rembourrages, copeaux de papier et étiquettes;

- plastique: bacs, boîtes, plateaux, sacs (à mailles, d'une seule pièce), conteneurs, manchons, pellicule d'emballage transparente, doublures, séparations et panneaux;
- plastique alvéolaire: caisses, plateaux, caissettes, manchons, doublures, séparations et rembourrages.

3.3 On considère que les bacs, boîtes, plateaux, caissettes, paniers et sacs sont des emballages d'expédition. Toutefois les paniers sont difficiles à manipuler dans des chargements mixtes de boîtes rectangulaires. Quant aux sacs, ils ne confèrent qu'une protection limitée aux produits qu'ils contiennent. C'est la caisse en carton-fibre qui est le récipient le plus largement utilisé. Les présentations sont les suivantes:

- caisses à un élément avec rabats collés, agrafés ou rabattants;
- caisses à deux éléments avec couvercle;
- caisses à deux éléments avec couvercle emboîtable, et côtés et coins renforcés;
- caisses à trois éléments type Bliss à fonds agrafés ou collés et coins renforcés;
- caisses d'une seule pièce à couvercle emboîtable;
- caisses à deux éléments, moulées sous pression, à couvercle emboîtable;
- caisses d'une seule pièce avec pattes en fil métallique ou avec extrémités en carton rigide et fonds en matière plastique conférant la résistance à l'empilage et facilitant l'alignement.

3.3.1 Les caisses en carton-fibre destinées à recevoir des produits qui seront emballés à l'état humide ou avec de la glace doivent être revêtues de cire ou d'un matériau résistant à l'eau. La résistance à l'écrasement du carton non traité peut être réduite de plus de moitié lorsque l'humidité relative atteint 90 pour cent. Outre qu'elle favorise la rigidité du carton, la cire contribue à réduire la déperdition d'humidité du produit vers le carton. Toutes les boîtes en carton collé doivent l'être avec un adhésif résistant à l'eau.

3.3.2 La majorité des caisses en carton-fibre et en bois sont conçues pour être empilées couvercle contre fond. L'empilage des cartons ou caisses sur le flanc ou les extrémités compromet la résistance à l'écrasement et la protection du produit. Si les caisses ou cartons ne sont pas alignés, ils peuvent perdre jusqu'à 50 pour cent de leur résistance à l'écrasement.

3.4 Divers matériaux sont ajoutés aux emballages d'expédition pour leur conférer plus de rigidité et mieux protéger le produit. Les cloisons ou casiers, ainsi que les côtés et fonds à double ou triple épaisseur donnent aux cartons d'emballage une résistance plus grande à l'écrasement et réduisent les dommages aux produits.

3.4.1 On peut également éviter de meurtrir les fruits et légumes en utilisant des capitonnages, des enveloppes, des manchons et des copeaux de papier. On se sert également de tampons pour maintenir l'humidité, par exemple dans le cas des asperges, assurer un traitement chimique contre la décomposition, par exemple des tampons à l'anhydride sulfureux pour le raisin, ou encore absorber l'éthylène avec des tampons au permanganate de potassium dans les cartons de bananes et de fleurs.

3.4.2 On utilise des pellicules ou des sacs en plastique pour conserver l'humidité. Pour la plupart des produits, on se sert de plastique perforé qui permet l'échange des gaz et évite l'excès d'humidité. Par contre, on utilise du plastique non perforé pour mettre les produits à l'abri de l'air et les placer en atmosphère modifiée en réduisant la quantité d'oxygène disponible pour la respiration et le mûrissement. C'est ainsi que l'on procède pour les bananes, les fraises, les tomates et les agrumes.

3.5 Les méthodes d'emballage sont les suivantes:

- emballage au champ: les produits sont placés dans des caisses en carton-fibre, en matière plastique ou en bois au moment de la récolte. Certains produits sont emballés séparément. Si possible, les caisses ou cartons ainsi remplis sont acheminés vers une installation de pré-refroidissement pour éliminer la chaleur de récolte;
- emballage sous abri: les produits sont transformés ou emballés dans un local fermé ou sous abri en un point central. Les produits sont acheminés des champs vers la station d'emballage en vrac dans des caisses à clairevoie, des bacs ou des camions. Si possible, les produits devraient être pré-refroidis soit avant soit après leur emballage pour l'expédition;
- réemballage: les produits sont retirés d'un premier récipient, recalibrés et placés dans un deuxième emballage. Il s'agit souvent d'un conditionnement en récipients plus petits destinés au commerce de détail ou aux consommateurs.

3.5.1 On distingue les types d'emballage suivants:

- remplissage volumétrique: les produits sont placés manuellement ou mécaniquement dans le récipient jusqu'à ce que la capacité, le poids ou le nombre souhaité soit atteint;
- emballage en plateaux ou modules alvéolaires: les produits sont placés dans des plateaux ou dans des alvéoles qui les séparent et réduisent les risques de meurtrissures;
- emballage sur place: les produits sont enveloppés individuellement et placés avec soin dans l'emballage. On obtient ainsi une réduction des risques de meurtrissure et un aspect agréable;
- emballage de vente ou pré-emballage: des quantités relativement faibles de produit sont emballées, pesées et étiquetées pour la vente au détail;
- emballage sous plastique transparent ou sous pellicule rétractable: chaque fruit ou légume est enveloppé individuellement et hermétiquement dans une pellicule pour réduire l'évaporation et la décomposition. La pellicule peut être traitée avec des fongicides ou d'autres produits chimiques;
- atmosphère modifiée: les emballages de vente, d'expédition ou de chargement de conteneurs sur palettes sont emballés hermétiquement dans des pellicules ou des sacs en plastique. La teneur en oxygène est réduite et la quantité de gaz carbonique est accrue. Cela réduit la respiration du produit et ralentit le mûrissement.

3.6 Les emballages d'expédition doivent être de dimensions appropriées et remplis convenablement. Les emballages très larges et qui pèsent plus de 23 kg augmentent les risques de manutention brutale, d'endommagement du produit et de l'emballage. Un remplissage excessif endommage le produit et provoque un bombement excessif des côtés de l'emballage, ce qui réduit la résistance à la compression et la solidité de l'emballage lui-même. Le sous-remplissage risque aussi d'endommager le produit. Le produit s'abîme lorsqu'il glisse à l'intérieur de l'emballage pendant le transport et la manutention.

3.6.1 Etant donné la grande variété de dimensions des emballages utilisés, il est souhaitable d'employer des récipients normalisés.

Les récipients normalisés:

- permettent d'utiliser, avec d'autres récipients, 90 à 100 pour cent de la surface de la palette standard très courante de 1219 x 1016 mm sans surplomb et avec peu de retrait;
- fournissent des charges unitaires et des charges mixtes stables sur palettes;
- réduisent les coûts de transport et de commercialisation.

3.7 Un grand nombre de chargeurs sont passés de la manutention d'emballages d'expédition individuels aux chargements unitaires sur palette. La plupart des centres de distribution sont conçus pour stocker des charges paléttisées sur des rayonnages à trois étages.

3.7.1 Les charges unitaires présentent les avantages suivants:

- réduction de la manutention un par un des emballages d'expédition;
- réduction des risques d'endommagement des emballages et des produits qu'ils contiennent;
- chargement et déchargement plus rapides du matériel de transport;
- plus grande efficacité des centres de distribution.

3.7.2 Les charges unitaires peuvent avoir certaines des caractéristiques suivantes:

- palettes en bois standardisées ou panneaux, 1200 x 1000 mm, 800 x 1000 mm, 800 x 1200 mm;
- séparations verticales des caisses en carton-fibre, plastique ou grillage;
- caisses avec des perforations permettant la circulation de l'air, qui s'alignent lorsque les caisses sont empilées les unes sur les autres, coin contre coin;
- application de colle entre les cartons pour qu'ils ne glissent pas horizontalement;
- filet plastique entourant la charge paléttisée de cartons;
- pièces de coin en carton rigide, en plastique ou en métal;
- cerclage de plastique ou de métal autour des pièces de coin et des cartons.

3.8 Les palettes de bois doivent être suffisamment résistantes pour permettre le stockage sur des rayonnages à trois étages. La manutention par élévateurs à fourche et à vérin doit être possible. Le bas de la palette doit être conçu de façon à permettre la circulation de l'air.

3.8.1 Les palettes doivent avoir un plancher supérieur constitué de suffisamment de lattes pour supporter les boîtes de carton-fibre. Faute de quoi, les boîtes peuvent s'affaisser entre les lattes du plancher supérieur sous le poids des autres conteneurs, écraser le produit et faire pencher tout le chargement ou le faire tomber de la palette. Une plaque de carton-fibre perforée laissant circuler l'air peut être utilisée pour répartir l'air sur toute la surface de la palette.

3.8.2 Les cartons ne doivent pas dépasser les bords des palettes. Le surplomb peut réduire d'un tiers la résistance des caisses de carton-fibre. Il peut aussi entraîner l'écrasement de tout le chargement, l'écrasement du produit et rendre difficile le chargement, le déchargement et le stockage sur les rayonnages. Par ailleurs, les cartons qui utilisent moins de 90 pour cent de la surface de la palette et ne sont pas alignés sur le bord de celle-ci peuvent glisser pendant le transport.

3.8.3 Les chargements palettisés d'emballages d'expédition qui ne sont pas cerclés ou enfermés dans des filets doivent avoir au moins les trois couches supérieures des conteneurs empilées dans les deux sens pour en assurer la stabilité. Certains chargeurs utilisent une pellicule de plastique, du ruban adhésif ou de la colle sur les couches supérieures outre l'empilage dans les deux sens. Les emballages doivent être suffisamment résistants pour être empilés dans les deux sens sans s'affaisser. Les produits qui ont besoin d'aération et qui sont placés dans des emballages d'expédition ne doivent pas être enveloppés sous une pellicule de plastique.

3.9 Certains chargeurs utilisent les panneaux parce qu'ils coûtent moins cher que les palettes. En outre, ils éliminent les frais de transport et de retour des palettes. Un chariot élévateur spécial à fourche est nécessaire pour déplacer les chargements posés sur panneaux de et vers les palettes au centre de distribution du chargeur et du réceptionnaire. Si un réceptionnaire ne dispose pas du matériel de manutention approprié, les paquets sont déchargés manuellement sur les palettes pour être entreposés. Les emballages d'expédition sur panneaux sont empilés dans les deux sens, enveloppés d'une feuille de plastique ou regroupés autrement par unité de charge à l'aide de pièces de coin et de cerclages.

3.9.1 Les panneaux de carton-fibre ou de matière plastique doivent être suffisamment résistants pour être saisis et placés sur les bras de fourche de l'élévateur ou sur un plateau pour être levés à pleine charge. Les panneaux de carton-fibre doivent être imperméabilisés s'ils sont utilisés en conditions humides. Les panneaux utilisés dans le matériel de transport doivent avoir des perforations pour permettre la circulation de l'air sous le chargement. L'utilisation de panneaux avec du matériel de transport frigorifique dont le plancher a des cannelures peu profondes n'est pas recommandée, car la circulation de l'air n'est pas suffisante.

SECTION IV

Pratiques de pré-refroidissement

4.1 Si possible, l'élimination de la chaleur par pré-refroidissement à une température et à une humidité relative recommandées pour l'entreposage est conseillée pour maintenir la qualité des fruits et légumes. La plupart des produits se détériorent rapidement si la chaleur de récolte n'est pas éliminée avant le chargement sur le matériel de transport.

4.2 Le matériel de transport frigorifique est conçu pour maintenir la température et ne doit pas être utilisé pour éliminer la chaleur de récolte des produits emballés pour l'expédition. En outre, les groupes frigorifiques ne permettent pas d'élever ou de contrôler l'humidité relative.

4.3 Le pré-refroidissement prolonge la durée du produit en réduisant:

- la chaleur de récolte;
- le taux de respiration (chaleur dégagée par le produit);
- la vitesse de mûrissement;
- la perte d'humidité (le produit se ratatine et se flétrit);
- la production d'éthylène (gaz de maturation dégagé par le produit);
- la propagation de la décomposition.

4.4 La réussite du pré-refroidissement dépend:

- du temps qui s'écoule entre la récolte et le pré-refroidissement;
- du type d'emballage d'expédition si le produit est emballé à l'avance;
- de la température initiale du produit;
- de la vitesse ou du débit de l'apport d'air froid, d'eau ou de glace;

- de la température finale du produit;
- de l'assainissement de l'air ou de l'eau de pré-refroidissement pour réduire la présence d'organismes responsables de la décomposition;
- du maintien de la température recommandée après le pré-refroidissement.

4.5 Le pré-refroidissement doit être effectué dès que possible après la récolte. Celle-ci doit être faite tôt le matin pour réduire la chaleur de récolte et la demande de froid que doit satisfaire le matériel de pré-refroidissement. Les produits récoltés doivent être mis à l'abri du soleil jusqu'à ce qu'ils soient placés dans l'installation de pré-refroidissement.

4.6 De nombreux produits sont emballés au champ ou sous abri, puis pré-refroidis. On utilise des caisses en bois armées ou clouées ou des caisses de carton-fibre imprégnées de cire pour les produits emballés qui sont pré-refroidis à l'eau ou à la glace après emballage. Le pré-refroidissement des produits emballés pour l'expédition et empilés en charges unitaires sur palettes est particulièrement important, la circulation de l'air à l'intérieur et autour de l'emballage pouvant être limitée pendant le transport et l'entreposage.

4.7 Le choix de la méthode de pré-refroidissement dépend de la nature, de la valeur et de la qualité du produit ainsi que du coût de la main d'oeuvre, du matériel et des matériaux. On distingue les méthodes suivantes de pré-refroidissement:

- refroidissement en chambre froide: les emballages contenant les produits sont empilés dans une chambre froide. Certains produits sont traités par nébulisation ou vaporisation d'eau pendant cette opération;
- refroidissement par ventilation forcée ou refroidissement humide sous pression: on fait circuler de l'air dans des piles d'emballages contenant le produit dans une chambre froide. Pour certains produits, on ajoute de l'eau à l'air;
- refroidissement à l'eau: on injecte de grandes quantités d'eau glacée dans les cuves à vrac, bacs ou emballages d'expédition;
- refroidissement dans le vide: on élimine la chaleur des produits emballés pour l'expédition en faisant le vide dans une chambre;
- refroidissement à l'eau dans le vide: on ajoute de l'eau aux produits emballés pour l'expédition avant ou pendant le refroidissement dans le vide, pour accélérer l'élimination de la chaleur;
- refroidissement à la glace: on injecte de la bouillie de glace ou de la glace pilée dans chaque emballage d'expédition. On utilise dans certains cas des conteneurs pour marchandises en vrac.

4.8 Etant donné que la plupart des produits tropicaux sont sensibles aux accidents causés par la réfrigération, il faut prendre soin de ne pas pré-refroidir ou stocker les produits au-dessous de la température recommandée. Souvent, les effets de ces accidents n'apparaissent qu'au stade de la vente au détail. On observe notamment une interruption du mûrissement, une décomposition, un blettissement et une décoloration des fruits et des légumes; les produits sont piqués.

4.9 Tous les produits sont sensibles à la décomposition. Le matériel et l'eau de pré-refroidissement doivent être assainis continuellement à l'aide d'une solution d'hypochlorite pour éliminer les organismes responsables de la décomposition. Il faut aussi prendre soin de ne pas laisser les produits se réchauffer après le pré-refroidissement. La condensation qui se forme à la surface du produit froid à des températures ambiantes plus élevées propage aussi la décomposition.

4.10 La méthode de transport, l'état du matériel de transport, la méthode de chargement et les pratiques de transport et de stockage jouent aussi un rôle dans la réussite du pré-refroidissement. Si la température recommandée et l'humidité relative ne sont pas maintenues après le pré-refroidissement, la qualité du produit se détériore.

ALINORM 93/35A
ANNEXE VII

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
(A l'étape 3)

1. REGLES GENERALES

1.1 Désignation

Il incombe aux services nationaux d'inspection et de contrôle des exportations/importations de s'assurer que tous les certificats de qualité qu'ils délivrent font foi et reflètent fidèlement les critères de qualité stipulés dans la norme Codex applicable au produit visé, qui a été acceptée par le gouvernement du pays conformément à la procédure d'acceptation du Manuel de procédure du Codex. Le gouvernement peut déléguer partiellement ou temporairement ce pouvoir.

1.2 Produit visé

Sans préjuger d'un élargissement éventuel ou d'une restriction de la portée du Code, l'inspection s'appliquera aux exportations ou aux importations de produits faisant l'objet d'une norme de qualité du CCTFFV, ayant été acceptée par le gouvernement du pays en question.

1.3 Normes de qualité applicables dans le commerce extérieur

Les normes applicables à l'inspection et à la certification des exportations et des importations sont celles qui ont été ou seront élaborées par le CCTFFV et acceptées par le gouvernement en question, ainsi que celles élaborées et approuvées par d'autres organismes internationaux de normalisation, qui ont été expressément acceptées et adoptées par la Commission du Codex.

Aucune procédure d'inspection et de certification de la qualité ne sera appliquée aux exportations et aux importations tant que la norme Codex concernant le produit n'aura pas été acceptée et, le cas échéant, officiellement promulguée par le pays en question.

1.4 Contrôle et inspection

Dans le cas des exportations comme des importations, l'inspection de même que la certification de la qualité et du bon état du produit peuvent s'effectuer:

1.4.1 Au lieu d'origine du produit. Il peut s'agir de l'usine de conditionnement ou de tout autre endroit, à condition qu'existent les installations nécessaires pour mener à bien l'inspection.

1.4.2 Au lieu de destination ou de réception. Les opérations d'inspection peuvent se dérouler dans les aéroports, les gares routières et ferroviaires, les ports ou tout autre endroit, à condition qu'existent les installations nécessaires pour mener à bien l'inspection. En cas contraire, le produit doit être transporté dans un endroit où l'inspection peut s'effectuer de façon satisfaisante.

1.5 Demande d'inspection

L'exportateur est tenu personnellement, ou par l'intermédiaire de ses représentants, de demander au Service d'inspecter les marchandises, en utilisant à cet effet un exemplaire du document des douanes. Ce dernier devra comprendre toutes les données nécessaires à l'identification des marchandises. En outre, l'exportateur doit informer au moins 48 heures à l'avance le Service d'inspection du pays importateur de l'arrivée des marchandises, afin que des dispositions puissent être prises pour l'inspection des produits importés.

1.6 Certification et accusé de réception de la notification

Le Service délivrera un certificat officiel de qualité commerciale attestant que les marchandises sont propres à l'exportation, exclusivement s'il y a eu inspection effective des marchandises conformément aux dispositions du présent Code.

En cas contraire, et quelles que soient les raisons pour lesquelles le Service n'a pas délivré de certificat, celui-ci délivrera un accusé de réception de la notification.

Ces deux documents devront avoir un mode de présentation conforme à celui officiellement autorisé par le Codex, afin de pouvoir être utilisés à l'échelle internationale.

Le dédouanement ne pourra s'effectuer sans la présentation préalable de l'un ou l'autre document, dûment visé par le Service national.

En ce qui concerne les importations, il est nécessaire de présenter le certificat de contrôle ou l'accusé de réception délivré par le Service correspondant du pays fournisseur, afin que le Service du pays de destination sache exactement quel type de contrôle a été effectué.

1.7 Echantillonnage

L'inspection s'effectuera sur la base d'échantillons prélevés au hasard, représentatifs de l'ensemble de la livraison, selon les modalités et les limites établies à cet effet dans le Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais, adopté par le Codex.

1.8 Analyses de laboratoire

Quand il s'agit de marchandises pour lesquelles le contrôle de la qualité commerciale exige des analyses de laboratoire qui demandent un certain temps, les marchandises doivent être envoyées suffisamment à l'avance au Service d'inspection pour éviter d'éventuels retards de dédouanement.

1.9 Double inspection

Si les marchandises sont jugées impropres à l'exportation, l'intéressé ou la personne qui le représente peut faire appel de cette décision par écrit en demandant que soit effectuée une deuxième inspection, laquelle aura lieu dans les 24 heures qui suivent, et, si possible, avant le départ du moyen de transport.

Dans le cas de sociétés appliquant des systèmes d'assurance de la qualité, la société doit être en mesure de démontrer au Service national comment les marchandises ont été à nouveau triées, emballées ou conditionnées pour permettre au Service national de délivrer une attestation.

1.10 Rejet des marchandises

Les marchandises jugées impropres à l'exportation seront immobilisées 24 heures au lieu d'inspection, à moins que l'on ne garantisse d'une façon ou d'une autre qu'elles ne seront pas indûment dédouanées.

Dans le cas de sociétés appliquant un système d'assurance de la qualité, la société doit être en mesure de décrire au Service national le système qu'elle utilise pour isoler ou rejeter les marchandises défectueuses, en indiquant en détail comment elle pourra garantir au Service national que les marchandises ne seront pas exportées avant d'avoir été ré-étiquetées ou reclassées conformément au paragraphe 3 de la présente clause.

Les marchandises déclarées impropres à l'exportation seront, selon les cas, déclassées, ré-étiquetées ou reclassées dans l'usine de conditionnement et d'emballage, afin d'éliminer si possible les raisons pour lesquelles elles ont été rejetées.

Les résultats des inspections effectuées en appel seront jugés définitifs à moins que les marchandises ne soient une nouvelle fois triées, emballées ou conditionnées, auquel cas il est possible d'exiger une autre inspection, sans que le requérant ne soit tenu de faire appel.

1.11 Dédouanement des marchandises

L'inspection n'est pas jugée complète tant que les marchandises n'ont pas été entièrement dédouanées. Le requérant dispose de 24 heures pour reconditionner les marchandises en vue de leur dédouanement définitif. Si après ce laps de temps

ou après trois inspections les marchandises continuent d'être jugées impropres à l'exportation, elles ne pourront plus être inspectées. Toutefois, jusqu'à ce moment là, les services nationaux d'inspection du commerce extérieur peuvent procéder à tous les examens qu'ils estiment nécessaires.

1.12 Sanctions

Le gouvernement appliquera des sanctions au cas où le Service national d'inspection doit entamer une procédure contre un opérateur économique ou son représentant légal.

2. PROCEDURE D'INSPECTION

2.1 Inspection dans les centres de production, de conservation et de distribution

Le personnel technique du Service d'inspection pourra effectuer des inspections ou des vérifications dans les centres de production, de conservation et de distribution afin de conseiller, selon le cas, les exportateurs ou les importateurs au sujet des opérations et des conditions dans lesquelles elles se déroulent.

2.2 Inspection dans les stations d'origine et en transit

Dans les stations d'origine et en transit, à l'intérieur du territoire national, les marchandises font l'objet d'une inspection et/ou d'un contrôle obligatoire, qui porte aussi bien sur l'ensemble de la livraison que sur les opérations de chargement et de déchargement.

Quand l'exportation se fait en wagon, en conteneur, en camion ou par tout autre moyen de transport, une fois l'autorisation donnée, ces moyens de transport sont scellés.

Quand le délai qui s'écoule entre l'inspection et le départ du moyen de transport est tel que, de l'avis du Service, il peut entraîner une détérioration de la qualité ou de l'état des marchandises, on peut procéder à une nouvelle inspection.

2.3 Inspection dans les ports, les aéroports et aux frontières

Les marchandises qui arrivent sans avoir été contrôlées seront traitées comme il est indiqué aux paragraphes précédents.

Les marchandises qui sont accompagnées d'un certificat attestant qu'elles ont été contrôlées et qui, par conséquent, ont été scellées, ne sont soumises à une nouvelle inspection que dans les cas suivants:

- 1 - Si le sceau a été brisé.
- 2 - En cas de transbordement: la livraison sera identifiée et le nouveau moyen de transport sera scellé avant de poursuivre le voyage.
- 3 - Dans des circonstances exceptionnelles où l'on suspecte que les caractéristiques initiales du produit ont été modifiées.

2.4 Inspection des moyens de transport

Il incombe au Service d'inspection de faire respecter les différentes dispositions du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, ainsi que de contrôler les opérations de chargement, de déchargement, d'arrimage et de désarrimage.

2.5 Inspection dans le pays de destination ou d'origine

Cette inspection est effectuée par le personnel technique du Service d'inspection du pays.

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

GUIDE POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

1. DEFINITIONS

1.1 Contrôle de la qualité des fruits et légumes frais:

Inspection effectuée par les services nationaux chargés du contrôle de la qualité afin de vérifier que les fruits et légumes frais sont conformes aux normes de qualité.

1.2 Inspecteur de la qualité:

Agent autorisé par un service de contrôle de la qualité officiel ou officiellement agréé, qui possède une formation appropriée et permanente lui permettant de procéder à l'inspection de la qualité.

1.3 Livraison:

Quantité de marchandises provenant d'un même expéditeur, présente au moment de l'inspection et définie au moyen d'un document. La livraison peut se composer d'un ou plusieurs types de marchandises et peut contenir un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

1.4 Lot:

Quantité de marchandises qui, au moment de l'inspection en un lieu donné, possède les mêmes caractéristiques en ce qui concerne:

- l'emballer et/ou l'expéditeur
- le pays d'origine
- la nature du produit
- la catégorie de qualité du produit
- le calibre (si le produit est classé en fonction du calibre)
- la variété ou le type commercial (conformément aux dispositions correspondantes de la norme)
- le type de conditionnement et la présentation

Toutefois, si pendant l'inspection des livraisons (voir 1.3) il est impossible de différencier les lots et/ou de présenter des lots distincts, tous les lots d'une livraison donnée pourront être considérés comme un même lot s'ils sont semblables en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie de qualité et, si cela est prévu dans la norme, la variété ou le type commercial.

1.5 Echantillonnage:

Prélèvement d'un échantillon collectif extrait temporairement d'un lot pendant un contrôle de qualité.

1.6 Echantillon primaire:

Paquet prélevé dans le lot ou, dans le cas des produits en vrac, quantité extraite en un endroit du lot.

1.7 Echantillon global:

Plusieurs échantillons représentatifs prélevés dans le lot en quantité suffisante pour permettre l'évaluation du lot en fonction de tous les critères.

1.8 Echantillon réduit:

Quantité représentative du produit extraite de l'échantillon global, d'une taille suffisante pour permettre son évaluation sur la base d'un certain nombre de critères. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés dans un échantillon global.

2. MISE EN OEUVRE DU CONTROLE DE LA QUALITE

2.1 Observations générales:

Le contrôle de la qualité s'effectue en évaluant les échantillons globaux prélevés au hasard dans les lots à inspecter. En principe, on suppose que la qualité du lot correspond à celle de l'échantillon global.

2.2. Lieu du contrôle:

Le contrôle de la qualité peut s'effectuer au lieu d'expédition ou pendant le transport.

2.3 Présentation des marchandises:

Chaque fois qu'une livraison doit être exportée, l'exportateur ou son représentant doivent en informer le Service chargé du contrôle de la qualité.

L'inspecteur de la qualité désigne les lots à inspecter. Ceux-ci sont présentés par la personne autorisée à le faire ou par son représentant. L'opération consiste à présenter l'échantillon global (voir 2.5.3) et à fournir tous les renseignements nécessaires à l'identification de la livraison ou des lots.

Si des échantillons réduits sont nécessaires, c'est l'inspecteur de la qualité lui-même qui les choisit à partir de l'échantillon global.

2.4 Identification des lots et/ou description succincte de la livraison:

L'identification des lots se fait en fonction des mentions d'étiquetage ou d'autres critères. Dans le cas de livraisons composées de plusieurs lots, l'inspecteur de la qualité doit pouvoir se faire une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations concernant la livraison. Il peut alors déterminer dans quelle mesure les lots présentés sont conformes aux indications qui figurent dans ces documents.

Si les marchandises doivent être ou ont été chargées sur un moyen de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier servira à identifier la livraison.

2.5 Vérification du lot:

2.5.1 Evaluation du conditionnement et de la présentation à l'aide d'échantillons primaires:

On doit vérifier que le conditionnement, y compris les matériaux d'emballage, sont appropriés et conformes aux critères de qualité de la norme en ce qui concerne la propreté. Si seules certaines formes de conditionnement sont autorisées, l'inspecteur de la qualité vérifie que ce sont bien celles qui ont été utilisées. Si la norme comprend des dispositions relatives à la présentation, il faut également vérifier si celle-ci est conforme.

2.5.2 Vérification des mentions d'étiquetage à l'aide d'échantillons primaires:

Il convient de déterminer, en premier lieu, si le produit est étiqueté conformément aux normes de qualité. Au cours de l'inspection, on vérifie si les mentions d'étiquetage sont correctes et/ou s'il est nécessaire de les modifier.

2.5.3 Prélèvement d'échantillons¹:

L'inspecteur de la qualité détermine la taille de l'échantillon global susceptible de lui permettre d'évaluer les lots. Il choisit au hasard les paquets à inspecter ou, quand il s'agit de marchandises en vrac, les endroits du lot où doivent être prélevés les échantillons.

¹ Les emballages endommagés ne peuvent pas faire partie de l'échantillon global. Ils doivent être mis de côté pour être examinés et, au besoin, faire l'objet d'un rapport distinct.

Chaque fois qu'une livraison doit être déclarée insatisfaisante, l'échantillon global doit comprendre au minimum les quantités ci-après²:

Produits conditionnés

Nombre de paquets dans le lot	Nombre de paquets à prélever (échantillons primaires)
Jusqu'à 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1 000	10
Plus de 1 000	15 (au minimum)

Produits en vrac

Masse du lot (en kg) ou nombre d'unités prélevées dans le lot	Masse des échantillons primaires (en kg) ou nombre d'unités à prélever ³
Jusqu'à 200	10
201 - 500	20
501 - 1 000	30
1 001 - 5 000	60
Plus de 5 000	100 (au minimum)

Si, après une inspection, l'inspecteur de la qualité constate qu'il n'est pas en mesure de prendre une décision, il peut procéder à une nouvelle inspection et exprimer le résultat global en faisant la moyenne des deux contrôles effectués.

La conformité du produit à certains critères comme la présence ou l'absence de défauts internes peut être vérifiée à l'aide d'échantillons réduits, en particulier dans les cas où les opérations de contrôle entraînent une suppression de la valeur commerciale du produit. La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale strictement nécessaire pour évaluer le lot; toutefois, si l'on constate ou l'on suppose de tels défauts, la dimension de l'échantillon réduit ne peut dépasser 10 pour cent de celle de l'échantillon global initialement prélevé pour l'inspection.

2.6 Contrôle du produit:

Le produit à contrôler doit être entièrement retiré de son emballage; l'inspecteur de la qualité peut se soustraire à cette opération uniquement si le type de conditionnement et le mode de présentation permettent d'inspecter le contenu sans débiller le produit. L'uniformité du produit, ses caractéristiques minimales, de même que les catégories de qualité et de calibre, doivent être vérifiées à l'aide de l'échantillon global. Quand des défauts sont constatés, l'inspecteur de la qualité doit déterminer le pourcentage en nombre ou en poids de produits non conformes à la norme. Les résultats obtenus pour chaque échantillon examiné sont consignés sur une fiche officielle, qui est jointe à un exemplaire du certificat d'inspection et conservée dans les dossiers des services agréés de contrôle de la qualité.

² Toutefois, un pays participant peut appliquer une méthode d'échantillonnage différente de celle décrite au paragraphe 2.5.3, s'il en a préalablement avisé le Service d'inspection concerné.

³ En cas de fruits et légumes frais volumineux (plus de 2 kg la pièce), les échantillons primaires doivent être constitués de cinq pièces au minimum.

2.7 Rapport sur les résultats du contrôle:

Selon les dispositions juridiques en vigueur dans les différents pays et les résultats du contrôle, les conclusions peuvent être présentées sous forme de déclaration, certificat de contrôle, dépôt de plainte, etc. En cas de non-conformité, après l'établissement du rapport sur les résultats du contrôle, plusieurs lots peuvent être regroupés s'ils sont uniformes en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie de qualité et, si cela est prévu dans la norme, la variété ou le type commercial.

Si des défauts sont signalés, la personne habilitée ou son représentant doivent être informés des raisons de la plainte. Ces renseignements doivent être communiqués conformément aux dispositions juridiques des différents pays. S'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant les mentions d'étiquetage, la personne habilitée à le vendre ou son représentant doivent en être informés.

Si le produit présente des défauts, le pourcentage de produit non conforme à la norme doit être indiqué, à moins qu'il ne soit possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant les mentions d'étiquetage.

Les services de contrôle doivent instituer un système permettant de conserver les résultats des inspections et, pour chaque inspection effectuée, une attestation officielle doit être délivrée.

2.8 Produits non conformes à la norme:

La personne habilitée ou son représentant doivent s'assurer qu'aucune marchandise non conforme à la norme n'a été expédiée.

2.9 Diminution de la valeur d'un produit après un contrôle de qualité:

Au terme du contrôle, l'échantillon global est mis à disposition de la personne habilitée ou de son représentant.

Sauf dispositions juridiques contraires, le Service de contrôle n'est pas tenu de renvoyer les éléments de l'échantillon global qui ont été détruits pendant le contrôle.

Quand le contrôle de la qualité a été limité au minimum indispensable, aucune compensation ne peut être demandée (sauf disposition juridique contraire) aux services correspondants, en cas de diminution de la valeur commerciale du produit.

APPENDICE II

CONDITIONS MINIMALES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES LIEUX D'INSPECTION

(A mettre au point)

APPENDICE III

**MODELE DE CERTIFICAT DE CONTROLE DE LA QUALITE
POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX**

1. Expéditeur	CERTIFICAT DE CONTROLE DE LA QUALITE N° Le présent certificat est destiné à l'usage exclusif du Service de contrôle		
2. Usine de conditionnement indiquée sur l'emballage (s'il ne s'agit pas de l'expéditeur)	3. Service de contrôle		
	4. Pays d'origine ¹	5. Pays de destination	
6. Identification du moyen de transport	7. Espace réservée aux réglementations nationales ²		
8. Nombre (et type d'emballages)	9. Nature du produit (variété, si la norme le prévoit)	10. Catégorie de qualité	11. Poids total en kg (brut/net) ³
<p>12. Le Service de contrôle susmentionné atteste, sur la base d'un examen par sondage, que les marchandises précédemment décrites correspondaient, au moment du contrôle, aux normes de qualité du Codex.</p> <p>Demande de sortie douane.....</p> <p>Lieu et date d'expédition.....</p> <p>Période de validité⁴ (jours)</p> <p>.....</p> <p>Inspecteur (nom et prénom en caractères d'imprimerie)</p> <p>Signature:.....</p> <p style="text-align: right;">Sceau du Service de contrôle</p>			

13. Observations

¹ Quand le produit est réexporté, indiquer son origine après la nature du produit.

² Facultatif.

³ Rayer la mention inutile.

⁴ Valide jusqu'au moment du départ du pays (y compris le jour de l'inspection).

APPENDICE IV

MODELE D'ACCUSE DE RECEPTION DE LA NOTIFICATION
POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

ACCUSE DE RECEPTION DE LA NOTIFICATION

Pays

Service/bureau de contrôle

N° du certificat

Le bureau de contrôle susmentionné certifie que la société
(nom et adresse) lui a notifié, avant l'expédition,
l'envoi de la livraison ci-après:

.

Nature du produit et, le cas échéant, variété	Catégorie de qualité	Nombre d'emballages	Poids total en kg brut/net ¹
.....

Destination

Moyen de transport

Date d'expédition prévue

Date

Inspecteur
(nom et prénoms en caractères d'imprimerie)

Signature

Sceau du Service de contrôle

¹ Rayer la mention inutile.

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

Partie I : Projet de révision du Glossaire

- Gousse:** a) Enveloppe tendre de certaines graines
b) Prolongation du pétiole ou de la feuille enveloppant la tige
c) Fruit sec et déhiscent, légume. Par exemple, haricot vert
- Légumineuse:** a) Fruit formé d'une gousse comprenant deux valves qui renferment une ou plusieurs graines
b) Produit des légumineuses
- Arbuste:** Plante pérenne formée d'une tige ligneuse et de branches issues de la base, comme le lilas, le ciste, etc.
- Arbre:** Plante pérenne composée d'un tronc ligneux et haut, qui se ramifie à une certaine distance du sol, formant une couronne.
- Légume:** a) Plante verte et comestible cultivée dans des jardins potagers
b) Petite plante consommée intégralement ou en partie, quand elle est encore tendre, à l'état cru ou après cuisson
- Légume:** a) Parties de plantes comestibles consommées quand leur consistance est encore tendre, à l'état cru ou après cuisson.
- Fruit:** Produit du développement de l'ovaire après fécondation, qui contient les graines et à la formation duquel contribuent fréquemment le calice et d'autres parties de la fleur.
- Fruit:** Partie comestible d'une plante ou d'un arbre, constituée (généralement) par la graine et sa chair, en particulier quand celle-ci est juteuse et pulpeuse. Les fruits ont une saveur naturellement sucrée, ou sont généralement consommés après adjonction de sucre.
- Fruit:** Produit du développement de l'ovaire après pollinisation et/ou fécondation, qui contient normalement les graines et à la formation duquel contribuent fréquemment le calice et d'autres parties de la fleur.
- Fruit:** Produit végétal comestible provenant du développement des carpelles, avec ou sans structures accessoires et/ou graines, dont la saveur est généralement aromatique et sucrée ou auquel on peut ajouter du sucre et, par conséquent, qui est souvent consommé comme dessert.
- Fruit:** Produit du développement de l'ovaire par pollinisation ou parthénocarpie, dans lequel les graines peuvent être présentes ou non, et à la formation duquel peuvent contribuer le calice et d'autres parties de la fleur.

Partie II

Liste de termes à inclure dans le Glossaire

1. mûr
2. stade de maturité
3. blet
4. sénescence
5. manutention après récolte
6. traitements physiques
7. traitements chimiques
8. perte de poids physiologique
9. perte de poids totale

10. lésion mécanique
11. désordre physiologique
12. lésion due au froid
13. pré-refroidissement
14. meurtrissure
15. entreposage en atmosphère contrôlée
16. entreposage en atmosphère modifiée
17. séchage
18. immature
19. décoloration

Partie III

Définitions à inclure dans le Glossaire

Fruit frais: Fruit qui conserve la couleur, la fermeté et la fraîcheur caractéristiques de la variété et du stade de maturité après la récolte.

Fruit exempt de lésions superficielles:

provoquées par les ravageurs, les maladies, les conditions climatiques ou les chocs subis pendant la récolte ou la cueillette, le tri, l'entreposage, l'emballage et le transport.

Fruit entier: Fruit dans lequel sont présentes toutes les parties morphologiques d'une espèce donnée destinées à la consommation et qui ne laisse apparaître aucune détérioration superficielle.

Fruit sain: Fruit qui ne présente aucun signe d'altération externe ou interne susceptible de compromettre sa qualité.

Fruit propre: Fruit pratiquement exempt de matières étrangères superficielles.

Fruit entièrement développé:

Fruit qui a atteint la dimension caractéristique de la variété, au stade de maturité voulue pour la consommation.

Stade de maturité du fruit:

Stade physiologique où le fruit satisfait aux critères exigés pour la récolte, en fonction de sa destination.

Maturité technique:

Stade de maturité où les fruits sont entièrement développés et peuvent poursuivre le processus de mûrissement après la récolte, de manière à atteindre la maturité voulue pour la consommation.

Maturité pour la consommation:

Stade de maturité où le fruit parvient à la plus haute qualité pour ce qui est de l'aspect extérieur, la fermeté et la saveur de la pulpe.

Maturité botanique:

Etat du fruit botanique où celui-ci présente la couleur caractéristique de l'espèce ou de la variété concernée et où les graines peuvent être semées.

Fruit blet: Fruit qui, après avoir atteint le stade de maturité requis pour la consommation, commence à se décomposer.

Fruit (climatérique):

Fruit qui ne peut acquérir après la récolte, même dans des conditions optimales, l'aspect extérieur, la fermeté et la saveur caractéristiques de la variété au stade de maturité requis pour la consommation.

Axe longitudinal du fruit:

Axe déterminé par la colonne carpellaire ou par les extrémités du fruit botanique.

Diamètre de la section équatoriale:

Section transversale du fruit perpendiculaire à l'axe longitudinal.

Transportabilité du fruit:

Aptitude du fruit à conserver ses caractéristiques pendant le transport, de manière à parvenir frais au lieu de destination et dans un état satisfaisant pour l'usage auquel il est destiné.

Meurtrissure:

Marque ou lésion altérant la pulpe, due à des frictions avec le matériel de travail ou subie pendant la manutention.

Signe de pourriture:

Altération causée par des microorganismes et entraînant, à des degrés divers la décomposition, la désintégration ou la fermentation des tissus.

Dompage:

Toute altération externe ou interne affectant l'aspect ou la qualité du fruit.

Dompage mécanique:

Détérioration (coupure, entaille) ou meurtrissure résultant d'un choc subi par le fruit au contact d'un corps solide.

Léger dompage mécanique:

Toute altération interne ou externe du fruit provoquée par une pression, un choc ou une friction, qui n'empêche pas son utilisation et n'affecte pas de façon sensible sa qualité de conservation ou sa durée d'entreposage.

Dompage mécanique grave:

Toute altération interne ou externe provoquée par une pression, un choc ou une friction, qui empêche d'utiliser le fruit à l'état frais.

Dompage causé par les ravageurs:

Altération provoquée par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres espèces susceptibles de causer des lésions, ouvrant ainsi la voie à des maladies entraînant une pourriture du fruit.

Dompage causé par les maladies:

Altération provoquée par des champignons, des bactéries et des virus entraînant une pourriture du fruit, sa déformation et d'autres anomalies.

Défaut interne:

Défaut affectant la pulpe du fruit et que l'on peut détecter uniquement après avoir coupé ou goûté le fruit.

Défaut externe: Défaut superficiel provoqué par une lésion mécanique cicatrisée, par des conditions climatiques ou par des substances chimiques.

Fruit renfermant des insectes:

Fruit à l'intérieur ou à l'extérieur duquel on peut déceler la présence d'insectes morts, considérés comme ravageurs.

Fruit détérioré:

Fruit dont l'aspect extérieur, la fermeté et la saveur se dégradent par suite de la chaleur, de l'humidité ou de la ventilation insuffisante pendant le transport et l'entreposage.

Malformation: Altération de la forme du fruit n'affectant pas la qualité de la pulpe.

Légère déformation:

Légère altération de la forme du fruit ne modifiant pas de façon sensible les caractéristiques morphologiques typiques de la variété.

Entaille: Déchirure de la peau à proximité du pédoncule pendant la cueillette.

Lésion cicatrisée:

Cicatrice sèche restant sur la peau du fruit à la suite d'une lésion externe.

Lésion non cicatrisée:

Incision, déchirure ou autre dommage mécanique qui entaille la peau et affecte la pulpe.

Flaccidité: Manque de fermeté du fruit due à la perte d'eau.

Déverdissement: Perte de la coloration verte de la peau à la suite d'un processus accéléré de destruction de la chlorophylle.

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

Fruits

Fruit de la passion
Noix de coco
Goyave
[Fraises]

Légumes

Piment
Igname
Manioc
Gingembre