

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP11/FFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
34^{ème} session
Genève, Suisse, 4 - 9 juillet 2011

RAPPORT DE LA 16^{ème} SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Mexico (Mexique),
2 - 6 mai 2011

NOTE : Le présent rapport comprend la lettre circulaire CL 2011/12-FFV.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 5/95.2

CL 2011/12-FFV
mai 2011

Aux: - Points de contact du Codex
- Organisations internationales intéressées

Du: Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Courriel: codex@fao.org,
Télec.: +39 06 57054593
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie

Objet: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA 16^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (REP11/FFV)

Le rapport ci-joint de la 16^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa 34^{ème} session (Genève, Suisse, du 4 au 9 juillet 2011).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA 34^{ÈME} SESSION

Projets et avant-projets de normes à l'étape 8 et 5/8 (avec omission des étapes 6/7) de la procédure

1. **Projet de norme pour les tamarillos** (par. 70 et Annexe III).
2. **Avant-projet de norme pour les piments forts** (par. 92 et Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur le projet et l'avant-projet de normes susmentionnés, doivent le faire par écrit, en conformité avec la procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (Partie 3 - Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus **avant le 15 juin 2011**.

Avant projet de norme à l'étape 5 de la procédure

3. **Avant-projet de norme pour la grenade** (par. 122 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur l'avant-projet de norme susmentionné, doivent le faire par écrit, en conformité avec la procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (Partie 3 - Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus **avant le 15 juin 2011**.

PARTIE B: DEMANDES D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

4. **Méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche (norme pour les avocats)** (par. 41 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur la question ci-dessus, doivent le faire par écrit, en tenant compte des critères généraux pour la sélection des méthodes d'analyse figurant dans les Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex et les relations entre les Comités s'occupant des produits et les Comités s'occupant de questions générales (les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus, **avant le 31 mars 2012**.

5. **Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais** (par. 121)

Les gouvernements qui souhaitent proposer de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais doivent le faire par écrit, en conformité avec la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 2 - Examen critique, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse indiquée ci-dessus, **avant le 31 mars 2012**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa 16^{ème} session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS À SA 34^{ÈME} SESSION

Adoption de projets et d'avant-projets de normes

Le Comité est convenu de transmettre:

- le projet de norme pour les tamarillos pour adoption à l'étape 8 (par. 70 et Annexe III);
- l'avant-projet de norme pour les piments forts pour adoption à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6/7 (par. 92 et Annexe IV); et
- l'avant-projet de norme pour la grenade pour adoption à l'étape 5 (par. 122 et Annexe V).

Approbation de nouveaux travaux

Le Comité a décidé de demander à la Commission d'approuver une nouvelle activité relative à une norme pour le fruit de la passion doré (par. 143).

Autres questions soumises pour examen

Le Comité:

- a noté la conclusion de la discussion sur le changement du titre des normes «CEE-ONU» à normes «ONU » et la recommandation de la Commission en ce qui concerne la coopération et la coordination des travaux avec la CEE-ONU (par. 7);
- a convenu qu'il n'y avait pas nécessité de développer la prise de décisions spécifiques et l'établissement des priorités des critères pour le développement (y compris la révision et modifications) des normes du Codex pour les fruits et légumes frais (par. 12);
- est convenu que la Norme régionale Codex pour les Chanterelles doit être maintenue en tant que norme régionale (par. 13);
- a noté que le calendrier pour la finalisation de la révision de la norme pour les avocats était 2011 et ont décidé de retenir le projet de norme révisée à l'étape 7 en attendant la finalisation des règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre, à sa prochaine session et d'informer le Comité exécutif en conséquence (par. 29 et 58); et
- est convenu que les Secrétariats du Codex et de la CEE-ONU travailleront sur un projet révisé de norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais en tenant compte de la révision de 2010 de la norme-cadre de la CEE-ONU et en soulignant les principales différences entre les norme-cadres du Codex et de la CEE-ONU (par. 137).

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions.....	page iii
Rapport de la 16 ^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.....	page 1
État d'avancement des travaux.....	page 15
	Paragraphes
Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour)	
– Décisions de la Commission en ce qui concerne les travaux du CCFFV.....	5
– Changement du titre des normes de la « CEE-ONU » en norme des «NU ».....	6-7
– Développement de la prise de décisions spécifiques et la fixation des priorités des critères de développement (notamment la révision et modifications) des normes du Codex pour les fruits et légumes frais.....	8-12
– Révision de la norme régionale Codex pour les chanterelles.....	13
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales (Point 2b de l'ordre du jour)	
– Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles de la CEE-ONU.....	14-22
– Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes.....	23-26
Normes CEE-ONU pour les fruits et légumes frais (Point 2c de l'ordre du jour).....	27
Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995) (Point 3a de l'ordre du jour).....	28-59
Projet de norme pour les tamarillos (Point 3b de l'ordre du jour).....	60-70
Avant-projet de norme pour les piments forts (Point 4a de l'ordre du jour).....	71-93
Avant-projet de norme pour la grenade (Point 4b de l'ordre du jour).....	94-123
Proposition de norme-cadre pour les normes Codex relatives aux fruits et légumes frais (Point 5 de l'ordre du jour).....	
Point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais, y compris les tolérances de qualité aux points de contrôle d'exportation ou d'importation (Point 6 de l'ordre du jour).....	124-138
Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais (Point 7 de l'ordre du jour).....	139-144
Autres questions (Point 8 de l'ordre du jour).....	145
Date et lieu de la prochaine session (Point 9 de l'ordre du jour).....	146

ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants.....	page 16
Annexe II:	Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995).....	page 25
Annexe III:	Projet de norme pour les tamarillos.....	page 29
Annexe IV:	Avant-projet de norme pour les piments forts.....	page 33
Annexe V:	Avant-projet de norme pour la grenade.....	page 37

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex pour les Fruits et Légumes Frais (CCFFV) a tenu sa seizième session dans la ville de Mexico (Mexique) du 2 au 6 mai 2011, à l'aimable invitation du gouvernement du Mexique. Le président du Comité, M. Christian Turégano Roldán, Directeur Général du Bureau des Normes au Ministère de l'Économie, a désigné Mme Andrea Barrios, Directrice de Normalisation Internationale, au Bureau Général des Normes, pour diriger la session en son nom. Ont assisté à la session 41 pays membres, une organisation membre, ainsi qu'observateurs de deux organisations internationales et deux organisations régionales. La liste des participants figure à l'Annexe 1.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr. Bruno Ferrari de Alba, Ministre de l'Économie, a souhaité la bienvenue aux participants et inauguré la session au nom du gouvernement du Mexique. M. Mariano Ruiz-Funes Macedo, Vice-Ministre de l'Agriculture du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage, du Développement Rural, de la Pêche et de l'Alimentation (SAGARPA), et Mme María del Carmen Culebro, Sous-représentante de la FAO au Mexique, ont également fait une allocution au Comité.

Division de compétence

3. Le Comité a pris note de la division de compétence¹ entre l'Union européenne et ses États membres conformément au 5^{ème} paragraphe de l'Article II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, et a convenu de discuter le point 7 de l'ordre du jour une fois conclue la discussion du point 4 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)³

Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius

Décisions de la Commission concernant les travaux du Comité sur les fruits et légumes frais

5. Le Comité a noté l'adoption finale de l'avant-projet de norme pour les pommes, l'adoption des avant-projets de normes pour les avocats et tamarillos au Point 5, et l'approbation de nouveaux travaux sur une norme pour la grenade.

Changement de titre: « Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) » par « Normes des Nations Unies (ONU) »

6. Le Comité a noté l'explication offerte à la Commission concernant cette question par le représentant du conseil légal de l'OMS: en 1998, l'opinion légale du Bureau des affaires légales a déterminé qu'un tel changement difficilement serait autorisé par le Conseil économique et social des Nations Unies (ECOSOC) et qu'en février 2010, on avait douté de la possibilité d'arriver à une conclusion différente, ceci, d'après le conseiller légal du Bureau des Nations Unies à Genève.

7. Le Comité a fait mention de la recommandation faite par la Commission sur la nécessité pour le CCFFV de coopérer et coordonner ses efforts avec la CEE-ONU pour l'élaboration de normes harmonisées et sans duplications. En plus d'éviter toute duplication superflue des travaux, une telle collaboration bénéficierait également à la CEE-ONU du fait d'accorder une reconnaissance internationale à ses normes ; les Termes de référence du Comité permettant à la Commission d'utiliser les normes de la CEE-ONU et de recommander son application à l'échelle mondiale.

Partie 2: Développement de critères spécifiques de prise de décision et d'établissement de priorités pour le développement (y compris révisions et modifications) de normes Codex pour les fruits et légumes frais

8. Le Comité a observé qu'en considérant une étude sur la célérité du processus d'établissement de normes du Codex, le Comité exécutif avait mentionné que dans certains cas, le développement de normes par la CCFFV avait pris plus longtemps que d'habitude en raison de différences régionales et de la nécessité de coopérer avec la CEE-NU conformément à ses Termes de référence. Le Comité exécutif a également remarqué que la recommandation générale d'observer les conditions de la révision critique faciliterait les travaux du CCFFV et a invité le Comité à reconsidérer la nécessité de développer des critères spécifiques de prise de décision et d'établissement de priorités, compte tenu de discussions précédentes sur ce sujet.

9. Certaines délégations ont contesté l'affirmation qu'il y eût des retards dus à l'harmonisation avec la CEE-ONU et commentèrent que les apports de la CEE-ONU auraient bien pu accélérer la procédure d'établissement de normes au CCFFV.

¹ CRD 1 (Ordre du jour – Division de compétence entre l'Union européenne et ses États membres).

² CX/FFV 11/16/1 Remarques:CRD 4 (Mexique).

³ CX/FFV 11/16/2; CX FFV 11/16/2-Add.1 (Remarques de l'Argentine, de Cuba, de l'Union européenne, de la Jamaïque et des États-Unis d'Amérique). Remarques supplémentaires: CRD 4(Mexique); CRD 6 (Paraguay); CRD 7(Union européenne); et CRD 15 (Mali).

10. Le Comité a observé que l'étude sur la célérité de la procédure d'établissement de normes du Codex a été réalisée dans le but d'analyser l'efficacité du développement de normes par différents comités du système Codex. Par conséquent, elle n'a pas comparé l'efficacité des volumes de travaux du CCFFV par rapport à ceux de la Section spécialisée de la CEE-NU sur la normalisation des fruits et légumes frais. Une délégation a signalé, dans ce sens, qu'il ne serait pas possible d'établir un parallèle entre l'efficacité de la procédure d'établissement de normes au CCFFV et la Section spécialisée de la CEE-ONU sur les fruits et légumes frais, du fait que leurs intervalles de réunion diffèrent - la CCFFV se réunissant tous les 18 mois, et la Section spécialisée de la CEE-NU le faisant deux fois par an.

11. Une délégation a suggéré qu'une explication de ces retards pourrait s'expliquer par le fait que certains pays ont tenté d'introduire dans le texte des normes des questions diverses et controversées. Elle a ajouté qu'une présentation uniforme et sans ambiguïtés pourrait éviter de tels retards. Cette opinion a été appuyée par une autre délégation qui a suggéré que si la performance du Comité ne répondait pas aux attentes du Comité exécutif, il faudrait alors faire une analyse plus poussée de la procédure, visant à diagnostiquer les problèmes et présenter des suggestions sur la meilleure façon d'améliorer la performance du CCFFV.

12. Le Comité a convenu qu'il n'était pas nécessaire de développer des critères spécifiques de prise de décision et d'établissement de priorités, en raison du fait que le Manuel de procédure contenait déjà l'information nécessaire et que les retards observés dans l'établissement de normes n'étaient pas dus à l'absence de critères spécifiques.

PARTIE III: Révision de la norme régionale Codex pour les chanterelles

13. Le Comité a convenu que la norme devrait demeurer régionale du fait que les chanterelles sont principalement commercialisées en Europe et que leur volume de commercialisation ne requiert pas une norme mondiale. Il a donc été décidé qu'il n'était pas besoin d'une norme Codex mondiale pour les chanterelles.

QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES CONCERNANT LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2b de l'ordre du jour)⁴

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU)

Activités de l'équipe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité agricole, depuis la dernière session du Comité sur les Fruits et Légumes Frais

14. Le Comité a pris note de l'information fournie par le représentant de la CEE-ONU concernant les principales questions découlant de ses travaux à partir de sessions de l'équipe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité agricole, ainsi que de sa Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais.

15. Le Comité a reconnu, notamment, que l'équipe de travail a décidé de conserver le sigle CEE-ONU dans le titre des normes de la CEE-ONU et de retirer: « Commission économiques des Nations Unies pour l'Europe » du haut de la page couverture desdites normes. Cette décision s'est fondée sur les conseils légaux fournis par le Conseiller légal en chef du Bureau des Nations Unies à Genève (voir le Point 2a de l'ordre du jour).

16. Le représentant de la CEE-ONU a informé le Comité des résultats du premier atelier de travail conjoint Codex/CEE-ONU tenu préalablement à la session. Cet atelier avait pour objet de promouvoir l'usage de normes Codex et CEE-ONU pour les fruits et légumes frais comme référence internationale, de montrer comment elles étaient interprétées et mises en force sur les marchés d'exportation européens, et aussi d'encourager une plus étroite collaboration entre le Codex et la CEE-ONU.

17. Le représentant de la CEE-ONU a également informé le Comité que lors de cet atelier, les secrétariats du Codex et de la CEE-ONU ont fait connaître le rôle de chaque organisme dans le développement de normes de qualité agricole pour le commerce international, et un expert du Bureau central de Hongrie a fait une intervention sur les nouveaux règlements de la CE en matière de normes de marketing. Des techniciens experts de la CEE-ONU, citoyens espagnol et d'Afrique du Sud, ont présenté les normes correspondantes aux raisins de table, agrumes et pommes, signalant les différences entre les normes Codex et CEE-ONU. Leurs interventions ont été suivies de deux sessions pratiques, sur les pommes et les oranges, où l'on a demandé aux participants à l'atelier d'évaluer et de classer des échantillons de chaque produit.

18. Le représentant a rapporté que les participants avaient trouvé l'atelier utile et qu'ils avaient demandé aux deux secrétariats d'encourager l'organisation de futurs ateliers pratiques à l'intention, notamment, de producteurs, commerçants et inspecteurs. Les participants ont également insisté sur l'urgente nécessité d'harmoniser les normes Codex et CEE-ONU, en commençant par l'harmonisation de la présentation des normes, une procédure à laquelle les secrétariats devraient collaborer activement.

19. La délégation du Mexique, en tant que pays hôte du CCFFV, a remercié les secrétariats du Codex et de la CEE-ONU pour avoir organisé cette manifestation et a insisté sur la nécessité d'harmoniser les normes pour les fruits et légumes frais et leur présentation.

⁴ CX/FFV 10/16/3. Remarques: CRD 4 (Mexique) et CRD 16 (Indonésie).

20. D'autres délégations ont fait allusion à la nécessité d'une formation plus poussée en matière d'inspection de la qualité à l'échelle nationale, ainsi que d'une plus ample information concernant les différences entre les normes Codex et CEE-ONU. Le Comité a fait observer que le secrétariat du Codex n'avait prêté aucune assistance technique aux membres du Codex pour la mise en vigueur des normes Codex, mais qu'il avait bien pris part à des activités de renforcement des capacités sous les auspices de la FAO/OMS et d'autres organisations internationales.

21. Le Comité a aussi observé que les efforts déployés pour harmoniser les présentations pourraient également faciliter l'harmonisation des conditions générales, de sorte que le Comité puisse se centrer sur les dispositions concernant les produits qui pourraient différer entre les normes Codex et CEE-ONU.

22. Le Comité a convenu que l'harmonisation de la présentation des normes serait examinée au Point 5 de l'ordre du jour.

Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE)

Activités du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et aux légumes depuis la dernière session du Comité sur les Fruits et Légumes Frais.

23. Le Comité a pris note de l'information fournie par le représentant de l'OCDE sur les principales questions découlant des réunions du Régime de l'OCDE, notamment l'intérêt de collaborer avec le Codex et la FAO sur différentes questions liées à l'application de normes de qualité pour les fruits et les légumes, telles que proposées dans le document de travail.

24. Le représentant a informé le Comité qu'en 2010, le Régime avait adopté la Norme Codex pour les bananes comme norme de l'OCDE, afin de pouvoir l'utiliser comme norme de référence pour le système d'inspection de la qualité de l'OCDE appliqué par les membres du Régime. En ce sens, les membres du Régime avaient considéré de mettre au point une brochure pour les bananes et aimeraient connaître l'opinion des membres du Codex, en particulier celle des pays producteurs de bananes. On pourrait procéder de même à l'avenir pour l'élaboration d'une brochure de l'OCDE sur les grenades.

25. Le représentant a aussi fait savoir au Comité que le Régime inviterait les pays producteurs intéressés à prendre part à l'élaboration de la brochure de l'OCDE, aussitôt que ces travaux seraient lancés. Il a fait état des pratiques habituelles de l'OCDE concernant la participation de non membres du Régime à l'élaboration d'une brochure de l'OCDE: des pays observateurs seraient invités à prendre part à des réunions spéciales de l'équipe de travail et à des forums électroniques où ils auraient l'opportunité d'offrir des remarques sur les textes explicatifs et les illustrations. Il a précisé que la brochure de l'OCDE ne serait nullement une interprétation officielle de la norme Codex; elle servirait toutefois de référence aux services d'inspection des pays producteurs et importateurs, ainsi qu'à toutes les parties impliquées dans le commerce international des bananes. Il a invité les membres du Codex à prendre contact avec le Secrétariat de l'OCDE (csaba.gaspar@oecd.org) s'il est intéressé par le développement d'une brochure de l'OCDE sur les bananes.

26. Le Comité a précisé qu'il s'agissait là d'une demande informelle de l'OCDE aux membres du Codex, visant à examiner de possibles formes de collaboration au développement de matériaux explicatifs.

NORMES DE LA CEE-ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁵

27. Le Comité a signalé que la CEE-ONU tenait à disposition des textes de référence pour le développement de normes Codex correspondantes, suivant les indications du Comité exécutif. Le Comité a convenu que les textes de la CEE-ONU seraient considérés lors de la discussion des points correspondants de l'ordre du jour.

PROJET DE NORME POUR L'AVOCAT (Révision du CODEX STAN 197-1995) (Point 3a de l'ordre du jour)⁶

28. La Délégation de Cuba, en tant que pays leader du groupe de travail électronique sur l'avocat, a présenté un résumé du travail de révision de la Norme d'après l'information fournie dans le CX/FFV 11/16/5, réalisé par le groupe de travail.

29. Le Président du Comité a attiré l'attention des délégués sur le fait que le délai d'achèvement de la révision des normes à l'examen, en l'occurrence les normes sur les avocats, les tamarillos et les piments (piments forts), était fixé à 2011 et que par conséquent des efforts devaient être faits pour atteindre un consensus autour des dispositions des normes avec comme objectif l'adoption finale par la 34^{ème} session de la Commission en juillet 2011.

30. Le Comité a considéré les sections de la Norme les unes après les autres, et formulé les observations et décisions suivantes:

⁵ CX/FFV 11/16/4 Remarques CRD 4 (Mexique)

⁶ CX/FFV 11/16/5; CX/FFV 11/16/5-Add.1 (Remarques du Costa Rica, de l'Union européenne, de la Jamaïque, du Kenya, de la Nouvelle Zélande et des États-Unis). Remarques supplémentaires: CRD 4 (Mexique); CRD5 (Suisse); CRD 6 (Paraguay); CRD 8 (Burundi); CRD 9 (Malaisie); CRD 11 (Thaïlande); CRD 13 (États-Unis d'Amérique); CRD 14 (Guatemala); CRD 15 (Mali); CRD 16 (Indonésie); and CRD 17 (Ghana), et le rapport CRD 18 (Rapport du groupe de travail - lors de la session -sur le calibrage).

Section 1 Définition du produit

31. Le Comité a convenu de supprimer la référence aux « cultivars » et de parler de « variétés commerciales » seulement, puisque tous les cultivars ne sont pas commercialisés. Il a été noté que cela donnerait plus de flexibilité dans l'application de la Norme puisque cela permettrait que de nouvelles variétés commerciales soient couvertes par la Norme même si le cultivar n'a pas été identifié, favorisant ainsi l'industrie et l'innovation marketing. Le Comité a également convenu de retirer la référence au synonyme, car il y avait pas d'autres synonymes pour le nom botanique, la référence au nom scientifique suffisant à délimiter l'étendue de la Norme.

Section 2.1 Caractéristiques minimales

32. Le Comité a convenu de supprimer les dispositions dans la note de bas de page 1 autorisant les odeurs provenant des agents de conservation ou de toute autre substance chimique, leur utilisation étant susceptible d'affecter les caractéristiques organoleptiques naturelles du fruit.

Section 2.1.1

33. Le Comité a convenu de supprimer la référence à « soigneusement cueilli » puisque la conformité à cette exigence ne peut pas être vérifiée au point d'inspection. En outre, le Comité a noté les considérations suivantes pour étayer sa décision: l'application de la Norme ne permet pas d'identifier les différentes causes de dommages portés au fruit; les Normes du Codex pour les fruits et légumes frais, y compris l'avocat, s'appliquent au produit « après préparation et emballage », par conséquent, les caractéristiques de manipulation au cours des processus de cueillette/post-cueillette sont exclus de la Norme; et la manipulation lors de la cueillette/post-cueillette pourrait provoquer des défauts sur la peau qui sont adéquatement traités dans les classifications de qualité.

34. Au vu de ce qui précède, le Comité a convenu d'introduire des amendements conséquents dans toutes les normes du Codex pour les fruits et légumes frais et d'y apporter cette disposition par souci de cohérence. Le Comité a ensuite convenu que cette question soit examinée lors des discussions sur la Norme cadre du Codex pour les fruits et légumes frais.

35. Le représentant de la CEE (ONU) a informé le Comité que cette caractéristique avait été supprimée de la norme cadre de la CEE (ONU) et, par conséquent, des normes individuelles de la CEE (ONU) concernées.

36. Le Comité a convenu de supprimer la référence aux « types commerciaux » tout au long de la Norme puisque les avocats étaient commercialisés par variété, et qu'il n'y avait pas de disposition pour les types commerciaux dans la Norme.

37. Le Comité a aussi considéré la nécessité de conserver la disposition d'après laquelle les avocats mûrs ne doivent pas être amers. Certaines délégations ont indiqué que cette disposition n'était pas nécessaire puisque la maturité de l'avocat était déjà couverte par les dispositions de la première phrase, selon laquelle les avocats doivent être cueillis à un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme jusqu'à l'arrivée au lieu de destination/vente. Ces délégations ont indiqué que la conformité à cette disposition exigerait des tests destructeurs qui entraîneraient des pertes inutiles de produit. D'autres délégations ont souhaité conserver cette disposition apportant une garantie supplémentaire concernant la maturité et la réalisation de la cueillette du fruit conformément aux dispositions de la première phrase. Il a été noté que la disposition existait déjà dans la Norme en vigueur et était conforme à la Norme de la CEE (ONU) pour l'avocat. Suite à ces considérations, le Comité a accepté de garder cette disposition dans la Norme.

Section 2.1.2 Critères de maturité

38. Le Comité a débattu de l'utilité de conserver cette section dans la Norme. Il a été noté que ce critère pourrait introduire des critères plus contraignants que ceux de la Norme en vigueur. Il a aussi été noté que les variétés/pourcentages proposés pourraient exclure des variétés commerciales d'avocats autres que celles qui sont ou pourraient être commercialisées, ce qui limiterait l'innovation dans l'industrie et les pratiques marketings. Il a été ensuite noté que l'objet de la Norme était de faciliter l'accès au marché et non de créer des barrières techniques au commerce.

39. Le Comité s'est interrogé sur la valeur de la mesure du contenu en matière sèche en tant que paramètre de qualité utilisé dans le commerce des avocats et s'est demandé si les dispositions de la Section 2.1.1. permettaient déjà d'inclure et d'assouplir les critères de maturité puisqu'ils s'appliquaient aux variétés en général, compte tenu de leurs particularités et de celles des zones de culture (ex: terre, climat, conditions, etc.). Il a été noté que le contenu de matière sèche était une méthode habituelle d'évaluation du niveau de maturité des avocats mais que d'autres méthodes pouvant être employées par les opérateurs commerciaux, il était possible d'envisager de supprimer ce critère de la Norme. À cet égard, il a été expliqué que le contenu en matière sèche est une méthode objective permettant de déterminer la maturité des avocats car il est lié au contenu d'huile, et constitue par conséquent un outil supplémentaire pour s'assurer de la maturité du fruit.

40. En outre, si les critères de maturité de la Section 2.1.2 devaient être retenus, il faudrait fournir une base scientifique aux pourcentages associés aux variétés. Il a été demandé en particulier de supprimer les 18 pour cent attribués aux variétés antillaises, le contenu en matière sèche n'ayant pas été validé pour les variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques et autres non définies dans les principales régions et pays de production. Ces variétés étant impossible à distinguer et étant donc commercialisées en tant que variété unique, il n'existait pas de base scientifique justifiant l'établissement de critères de maturité distincts pour ces variétés.

41. Au vu des considérations qui précèdent, le Comité a décidé de conserver les dispositions en matière de critères de maturité tout en supprimant le contenu de matière sèche de 18 pour cent pour les variétés antillaises et en amendant les dispositions en matière de contenu de matière sèche pour les autres variétés à l'exception des variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques et autres non définies qui pourraient avoir un contenu inférieur de matière sèche. À ce sujet, le Comité a décidé de supprimer les dispositions pour les méthodes d'analyse des variétés antillaises décrites dans la note de bas de page 2 et d'inclure une méthode de référence analytique pour la détermination du contenu de matière sèche dans une section à part, portant sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité a également accordé d'éliminer toute référence aux variétés "Ettinger" et "Zutano".

42. Les délégations de la Colombie et du Kenya ont exprimé leurs réserves sur les valeurs percentiles du contenu de matière sèche présentées dans cette section.

Section 2.2 Classification

43. Le Comité a convenu de supprimer la référence à la « forme et à la coloration » dans les catégories I et II puisque l'avocat doit posséder toutes les caractéristiques de la variété. Certaines délégations ont été d'avis que cela rendrait la disposition trop générale et ne faciliterait pas l'application de la Norme concernant les caractéristiques qui doivent être inspectées, et que cette référence constituerait une charge superflue pour les services d'inspection. Il a été noté que d'autres caractéristiques telles que l'odeur ou la texture seraient aussi pertinentes suivant la variété, et que, par conséquent, la Norme devait rester flexible concernant l'application de cette disposition.

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

44. Le Comité a convenu de remplacer les dispositions concernant le calibrage par une nouvelle proposition permettant une interprétation plus claire des dispositions. Le Comité a convenu que le calibre des avocats doit être déterminé selon le poids du fruit et par nombre de fruits. Il a été expliqué que les codes de calibres représentent le nombre d'avocats qui peuvent remplir un plateau de 4kg avec des fruits de différentes tranches de poids, c'est-à-dire que le code de calibre multiplié par la tranche de poids moyenne est égal approximativement à 4 kg pour chacune des rangées de la table de calibrage.

45. Le Comité a noté que lorsque les avocats sont calibrés par nombre de fruits, il faudrait des règles d'uniformité plus développées. Il a été expliqué que cela permettrait que des pratiques différentes de calibrage par nombre de fruits utilisées par les opérateurs commerciaux soient couvertes par la Norme, garantissant ainsi l'uniformité de présentation du colis en établissant des différences maximales de taille entre les fruits d'un même colis, selon le calibre indiqué sur l'emballage.

46. Au vu des considérations qui précèdent, le Comité a convenu de placer les dispositions concernant le calibrage (Section 3), les tolérances de calibre (Section 4.2), l'homogénéité (Section 5.1) et les caractéristiques commerciales (Section 6.2.4) entre crochets en attendant la finalisation des règles d'uniformité et des tolérances de calibre. Le Comité a convenu d'établir un groupe électronique de travail mené par l'Espagne, travaillant en anglais et en espagnol, chargé d'apporter une proposition de règles pour l'uniformité et la tolérance de calibres devant être finalisée lors de la prochaine session du Comité.

Section 4.1 Tolérances de qualité

47. Le Comité a examiné une proposition d'introduire des tolérances en matière de pourriture et de décomposition interne au lieu de destination pour les trois catégories. Il a été indiqué qu'en raison de la nature extrêmement périssable des avocats, ces tolérances étaient nécessaires afin de permettre un certain degré de détérioration en raison du développement et de la tendance périssable du fruit notamment durant le transport et l'exportation. La délégation de Thaïlande n'a pas approuvé l'affirmation que l'avocat est un fruit "*hautement*" périssable.

48. Certaines délégations se sont dites préoccupées par le fait que les dispositions concernant la pourriture puissent causer l'introduction de ravageurs/maladies dans le pays d'importation, ce qui irait à l'encontre des réglementations nationales sur la protection de la santé végétale. D'autres délégations ont mis en doute la nécessité de telles dispositions dès lors qu'il ne s'agit pas d'une pratique habituelle dans le cadre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais, et ont rappelé au Comité que les dispositions actuelles concernant la décomposition interne et la pourriture dans les Normes du Codex pour les Pommes n'étaient pas approuvées par tous les membres du Codex qui ont participé au développement de cette Norme.

49. D'autres délégations ont estimé qu'elles pourraient accepter l'introduction de tolérances en matière de pourriture conformément à la Norme cadre de la CEE (ONU) et s'appliquant de manière cohérente aux normes individuelles de la CEE (ONU). Il a été expliqué que les tolérances en matière de pourriture, telles qu'elles sont généralement appliquées dans les normes de la CEE (ONU), n'étaient pas suffisantes pour couvrir les caractéristiques particulières des avocats, et que, par conséquent, des pourcentages de tolérance plus élevés en matière de pourriture y compris la décomposition interne étaient nécessaires pour permettre de la flexibilité dans l'application de la Norme. Ce point de vue a été appuyé par certaines délégations qui ont indiqué que les tolérances en matière de pourriture et de décomposition interne étaient une manière réaliste de tenir compte de ce qui se produit en pratique pendant le transport maritime des fruits et légumes frais et qu'elles reflétaient les pratiques actuelles de l'industrie et du marketing.

50. Une délégation a précisé que la décomposition interne était associée à la sénescence du fruit, tandis que la pourriture est associée à une contamination microbienne non pathogène, par conséquent ces dispositions ne contredisent nullement les normes phytosanitaires développées par la Directive IPPC ou les réglementations nationales sur la protection de la santé végétale en vigueur.

51. Le Comité n'a pas pu convenir de l'introduction de tolérances en matière de pourriture et de décomposition interne et a convenu de reprendre les débats sur ce sujet lors de sa prochaine session, en se fondant sur des justifications techniques, afin d'inclure des tolérances chiffrées présentées par les pays désireux d'inclure ces dispositions dans la Norme. Par ailleurs, le Comité a noté qu'il s'agissait là d'une question d'ordre général qu'il convenait d'examiner lors de la discussion de la norme cadre.

Section 5.2 Conditionnement

52. Le Comité a noté une observation sur la nécessité d'obtenir des conseils plus clairs pour pouvoir interpréter les dispositions du premier paragraphe de cette section, en particulier pour définir ce que devraient être les critères associés à la « qualité » des matériaux utilisés à l'intérieur du colis et de leur conformité avec cette disposition.

53. Il a été noté que le terme « neuf » était restrictif et devrait être supprimé et remplacé par « approprié ». À cet égard, le Comité a été informé que la norme cadre de la CEE (ONU) et les normes individuelles de la CEE (ONU) ont supprimé la référence à « propre » puisque pour les technologies actuelles d'emballage, la qualité des colis et des matériaux associés ne requièrent plus qu'ils soient nécessairement neufs.

54. Cependant, le Comité a noté que la note de bas de page concernant le terme « neuf » permet une certaine souplesse dans l'application de cette disposition, en autorisant les matériaux recyclés dès lors qu'ils sont de qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires. Le Comité a ensuite noté que cette disposition s'applique de manière générale aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais et a donc décidé de laisser la section en l'état et d'examiner cette question à l'occasion de la discussion sur la norme cadre.

Sections 6.1.1 and 6.2.2 Marquage et étiquetage des emballages destinés au consommateur final et non destinés à la vente au détail

55. Une délégation a mis en question la nécessité de dispositions pour l'étiquetage des emballages destinés au consommateur final ou à la vente au détail des sections 6.1.1 et 6.2.2 puisqu'elles font partie du marché intérieur, tandis que les normes Codex s'appliquent aux points d'inspection des exportations/importations. Le Comité a noté que les normes Codex, y compris les normes Codex pour les fruits et légumes frais, s'appliquent aux denrées alimentaires nationales aussi bien qu'importées ainsi qu'en attestent les dispositions de la norme générale d'étiquetage des produits pré-emballés, et que les dispositions, telles qu'elles sont actuellement présentées dans la Norme, sont conformes avec les dispositions de marquage et d'étiquetage qui s'appliquent dans la totalité des normes du Codex pour les fruits et les légumes frais.

56. D'autres pays ont envisagé de faire figurer le nom du produit sur les colis dans tous les cas, au lieu de réserver cette disposition aux colis dont le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Le Comité a noté que les dispositions de la section 6.1.1 relatives aux emballages destinés au consommateur pourraient ne pas être en accord avec la norme générale, laquelle impose de faire figurer le nom du produit sur l'étiquette, indépendamment du fait que le produit soit ou non visible. Le Comité a noté que cette formulation s'applique généralement aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais et qu'une décision générale devrait être prise à cet égard lors de la discussion de la norme cadre. Le Comité a aussi noté que les dispositions de la section 6.2.2 concernant l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail si le produit n'est pas visible de l'extérieur correspondent aussi au langage standard employé dans toutes les normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

57. Au vu des considérations précédentes, le Comité a convenu de ne pas modifier les deux sections. Cependant, le Comité a noté que la question de l'étiquetage des emballages dans tous les cas (sections 6.1.1 et 6.2.2) pourrait être réexaminée lors de l'examen de la norme cadre puisqu'il s'agit d'un problème général qui aura des répercussions sur les autres normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

État d'avancement du projet de norme Codex pour l'avocat (révision du CODEX STAN 197-1995)

58. Le Comité a convenu de laisser la Norme à l'étape 7 de la procédure en attendant l'achèvement des dispositions concernant l'homogénéité du calibrage, l'objectif étant de finaliser la Norme lors de la prochaine session du Comité. (Annexe II).

59. Le Comité a ensuite convenu que lors de la prochaine session, les débats se concentreront sur la finalisation des dispositions sur le calibrage et les dispositions qui y sont associées, c'est-à-dire les tolérances et l'étiquetage, ainsi que sur la possibilité d'inclure des tolérances en matière de décomposition interne et de pourriture selon les catégories, l'objectif étant de finaliser la Norme pour son adoption par la Commission en 2013 et d'informer le Comité Exécutif en conséquence.

PROJET DE NORME POUR LES TAMARILLOS (Point 3b de l'ordre de jour)⁷

60. La Délégation de Colombie, à la tête du groupe de travail électronique sur les tamarillos a présenté le document et résumé les discussions soutenues au sein du groupe de travail conformément au document CX/FFV 11/16/6. La délégation a informé le Comité que les dispositions en matière de calibrage et de tolérances liées au calibrage avaient été soumises au Comité.

61. Le Comité a considéré les sections de la Norme les unes après les autres et proposé les observations et modifications suivantes:

⁷ CX/FFV 11/16/6; CX/FFV 11/16/6-Add.1 (remarques du Costa Rica, de l'Union européenne, du Kenya et des États-Unis d'Amérique); Commentaires supplémentaires: CRD 4 (Mexique); CRD 5 (Suisse); CRD 6 (Paraguay); CRD 7 (Union européenne); CRD 9 (Malaisie); CRD 11 (Thaïlande) et CRD 14 (Guatemala).

Section 1 Définition du produit

62. Le Comité a noté que le nom botanique pour le tamarillo a aussi un nom alternatif et a par conséquent, convenu de conserver les deux noms "*Cyphomandra betaceae* Sendt" et "*Solanum betaceum* Cav." dans la Norme.

Section 2.1 Caractéristiques minimales

63. Le Comité a convenu de supprimer la note de bas de page 2 concernant l'odeur et/ ou le goût étrangers par souci de cohérence avec la décision prise pour les avocats sur une disposition similaire (cf point 3a de l'ordre du jour).

64. À la Section 2.1.1, le Comité a approuvé l'élimination de la référence: "soigneusement cueillis" par souci d'harmonisation avec la décision prise concernant l'avocat sur ce point. (Point 3a de l'ordre du jour).

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

65. Le Comité a discuté sur des dispositions concernant le calibrage qui avaient été mises entre crochets pour futures considérations. Il a été estimé que ces dispositions devaient conserver le niveau nécessaire d'harmonisation pour faciliter le commerce international des tamarillos, tout en conservant la flexibilité nécessaire pour permettre de choisir entre différentes méthodes de calibrage sans être trop restrictives.

66. Le Comité a révisé les dispositions pour indiquer que les tamarillos peuvent être calibrés par diamètre, poids et nombre afin de garantir plus de flexibilité dans l'application des critères de calibrage. Le Comité a supprimé la colonne permettant de calibrer par nombre de fruits (nombre), remarquant que ce critère était trop restrictif puisque seuls les plateaux correspondant aux échelles indiquées dans la colonne pouvaient être utilisés. Au lieu de cela, le Comité a convenu de proposer une disposition plus flexible pour compter, faisant uniquement référence au nombre de fruits par colis sans que ne s'applique une échelle de calibre spécifique.

67. Le Comité a également convenu d'ajouter des valeurs minimales de diamètre et de poids de respectivement 35 mm et 45g afin de spécifier le calibre minimal acceptable pour le commerce.

Section 4.2 Tolérance de calibrage

68. Une délégation a fait remarquer que le texte actuel n'admettait aucun fruit d'un calibre très supérieur ou très inférieur aux tranches de calibres immédiatement supérieure ou inférieure, et a proposé une modification de la disposition. Le Comité a noté que le texte était utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais et a convenu de laisser le texte tel quel. Le Comité a noté que les propositions de changement pourraient être faites au cours de la discussion sur la norme cadre.

Section 6.2.4 –Caractéristiques Commerciales

69. Le Comité a convenu de retenir toutes les options de calibrage au second alinéa afin de permettre une flexibilité maximale au commerce.

État d'avancement du Projet de Norme pour les tamarillos

70. Le Comité a convenu de faire passer la Norme à l'étape 8 de la procédure pour être adoptée lors de la 34^{ème} session de la Commission (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS FORTS (Point 4a de l'ordre du jour)⁸

71. La délégation du Mexique, pays dirigeant l'équipe de travail électronique sur les piments forts, a présenté le document de travail CX/FFV 11/16/7, contenant un résumé de la discussion et des principales questions débattues, notamment par l'équipe de travail, concernant la classification (Section 2.2) et le calibrage (Section 3).

Discussion générale

72. Plusieurs délégations ont insisté sur le fait que différentes variétés de piments forts possédant diverses caractéristiques étaient cultivées dans le monde, et que les normes Codex pour les fruits et légumes frais devraient couvrir de nouvelles variétés sans qu'il soit nécessaire de modifier la norme correspondante chaque fois qu'une nouvelle variété apparaît sur le marché. D'autres délégations ont signalé que les six variétés mentionnées sur le tableau des calibres et en annexe n'y figuraient qu'à titre indicatif (tableau) et descriptif (annexe), pour fournir des informations importantes aux commerçants et aux consommateurs. L'objet de la liste n'était donc pas d'exclure d'autres variétés commerciales, mais de présenter les variétés les plus commercialisées, la liste pouvant être mise à jour et éventuellement complétée à une autre étape.

73. Le Comité a rappelé sa propre observation, formulée lors de la quinzième session, selon laquelle le développement d'une liste exhaustive des variétés de piments forts exigerait l'investissement de ressources considérables, ce que le Comité avait précisément tenté d'éviter lors de l'examen des normes pour les raisins de table et les pommes. Le Comité a également rappelé que le Comité exécutif avait fait remarquer que l'emploi de listes dans les textes du Codex n'aurait pour effet que de retarder l'avancement des travaux.⁹

⁸ CX/FFV 10/16/7; CX/FFV 10/16/7-Add.1 (remarques de l'Argentine, du Costa Rica, de l'Union européenne, de l'Inde, de la Jamaïque, du Kenya, des Philippines et de la Suisse); remarques supplémentaires: CRD 4 (Mexique); CRD 6 (Paraguay); CRD 9 (Malaisie); CRD 10 (Cuba); CRD 11 (Thaïlande); CRD 14 (Guatemala); CRD 15 (Mali); CRD 16 (Indonésie); et CRD 17 (Ghana).

⁹ ALINORM 10/33/35, par. 79

74. Après discussion, le Comité a décidé de remplacer l'expression: « type commercial » par « variété » dans tout le texte et de remplacer le tableau de calibrage actuel par un tableau général, indépendamment de la variété, dans le but d'assurer une application plus intégrale des dispositions en matière de calibrage. Le Comité a également accepté de remplacer l'annexe actuelle sur les variétés par une classification de la force piquante en quatre catégories suivant le contenu en capsaïcine, ce dernier paramètre étant retenu pour distinguer les différentes variétés de piments forts.

75. Le Comité a examiné la norme section par section et présenté les observations et décisions suivantes:

Section 1 Définition du produit

76. Le Comité a convenu d'éliminer l'expression: « hot ajies » de la version anglaise, ce terme n'étant utilisé que dans les pays de langue espagnole. Le Comité a également décidé, pour s'adapter au goût des consommateurs de certains pays pour les piments moins forts, d'abaisser de 1000 à 900 le degré sur l'échelle de Scoville indiqué en note de bas de page. Il a aussi été convenu d'ajouter une phrase supplémentaire à la note de bas de page pour faire référence à la nouvelle annexe.

77. Le Comité a noté que l'expression: « cultivé à partir de *Capsicum spp* » permettait à la norme de regrouper différentes espèces au sein d'une même famille et d'autoriser ainsi une plus ample application de la norme.

Section 2.1 Caractéristiques minimales

78. Le Comité a décidé d'éliminer l'alinéa portant sur les signes de déshydratation car cette disposition contredisait la caractéristique minimale de fermeté. Le Comité a remarqué qu'il avait déjà été envisagé d'ajouter le terme « maladie » à la mention « dommages causés par les ravageurs » lors de sessions précédentes du CCFV, et que le Comité avait décidé de ne pas modifier la rédaction actuelle, la définition de « ravageurs » englobant déjà « maladies » et « parasites » selon la norme phytosanitaire correspondante développée par la directive IPPC.¹⁰

79. À la Section 2.1.1, le Comité a convenu d'ajouter une phrase supplémentaire abordant la maturité des fruits et a fait observer que cette décision coïncidait avec le langage normalisé d'autres normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

80. Le Comité a convenu d'éliminer la table de calibrage actuelle, car celle-ci était complexe et ne comprenait que six variétés, tout en restant très spécifique et de ce fait, difficile à appliquer. Le Comité a également reconnu que le calibrage de piments forts était normalement effectué en fonction de la longueur, et que par conséquent, le calibre devrait également être défini en termes de longueur.

81. Plusieurs délégations ont répondu que la simple mention de la longueur suffisait, et qu'il convenait de respecter la flexibilité de la norme afin de pouvoir y incorporer différents tableaux de calibrage. D'autres ont dit qu'il fallait inclure un tableau de calibrage, conformément à la norme cadre pour le calibre pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais, afin de fournir aux usagers de la norme les renseignements nécessaires concernant le calibrage.

82. Suite à ces considérations, le Comité a convenu de déterminer le calibrage par longueur et d'inclure un tableau de calibrage avec cinq codes de calibre, indépendamment des variétés.

Section 4 Tolérances de qualité

83. Une délégation a affirmé qu'à son avis, l'indication de tolérances de « 5 % » et « 10 % », en nombre ou en poids, sous la Catégorie « Extra » et les Catégories I et II, était ambiguë et pouvait permettre des pratiques frauduleuses. Elle a donc proposé d'ajouter l'expression: « pas plus de » au début de ces dispositions, afin d'exprimer clairement la nature des tolérances. Le Comité a observé que ces tolérances sont régulièrement appliquées dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, et a accepté de discuter de cette question lors de la révision de la norme cadre.

Section 4.1 Tolérances de calibre

84. Le Comité a convenu de faire coïncider cette disposition avec le langage généralement utilisé dans la majorité des normes Codex pour les fruits et légumes frais (par exemple Dix pour cent, en nombre ou en poids pour toutes les catégories »).

Section 5.1 Homogénéité

85. Le Comité a convenu d'éliminer, dans toute la norme, les dispositions concernant les piments forts transportés en vrac, de telles dispositions n'étant pas appropriées pour ce produit.

86. Le Comité a pris note de la remarque que le mot « emballage » (= « packaging ») n'était pas utilisé correctement dans la version française, le mot « colis » (= « package ») étant plus approprié pour interpréter les dispositions concernant des colis sous cette section. Le Comité a rappelé une discussion précédente sur l'avocat, concernant les mots « neufs » et « d'une qualité » (voir le point 3a de l'ordre du jour).

¹⁰ ALINORM 08/31/35, par. 29.

Section 5.3 Présentation

87. Le Comité a convenu de supprimer toute cette section qui pouvait limiter l'emploi d'autres présentations courantes dans d'autres pays/régions.

Sections 6.1.1 et 6.2.2 Marquage ou étiquetage d'emballages

88. Le Comité a rappelé une discussion sur ce sujet lors de la révision de la norme pour les avocats (voir le Point 3a de l'ordre du jour). Au vu de la généralité de la norme, il a convenu par ailleurs d'exiger l'indication sur l'étiquette de la variété et de la force piquante du produit, cette information étant importante pour le consommateur.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

89. Au vu de la généralité de la norme, le Comité a convenu d'ajouter un nouvel alinéa pour inclure l'indication sur l'étiquette de la force piquante qui constitue un renseignement important pour les commerçants.

Annexe

90. Le Comité a décidé de supprimer l'annexe et d'en ajouter une autre contenant un classement des piments par force piquante, divisé en quatre catégories (doux, moyen, fort et extra fort) et indiquant pour chaque catégorie, le degré sur l'échelle de Scoville équivalent au contenu correspondant de capsaïcine.

91. Le Comité a signalé qu'il existait déjà des normes internationales pour déterminer la force piquante, et qu'elles pourraient être inscrites dans la norme, sous réserve de l'approbation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour les piments forts

92. Le Comité a convenu de passer à l'étape 5/8 de la norme, et d'omettre les étapes 6/7, pour la soumettre pour approbation lors de la 34^{ème} session de la Commission (Annexe IV).

93. La délégation de la Thaïlande a réservé son opinion sur cette décision.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE (Point 4b de l'ordre du jour)¹¹

94. Le Comité a noté que la délégation d'Iran, pays responsable du groupe de travail électronique sur la grenade, n'a pas été en mesure d'assister à la réunion et que le résumé des discussions du groupe de travail figurait au document CX/FFV 11/16/8.

Discussion générale

95. De nombreuses délégations ont fait observer que le tableau des pourcentages de certains défauts tolérés dans les différentes catégories de qualité joint en annexe était confus et difficile à comprendre. Le Comité a donc accepté d'éliminer cette annexe et d'en supprimer toute référence du corps de la Norme.

96. Le Comité a observé que pour les grenades, le mot « arilles » était le plus approprié pour désigner la partie comestible du fruit, mais n'a pas pu parvenir à un accord sur le fait de conserver le mot « chair » ou le remplacer par « partie comestible » ou « arille ». Il a donc été décidé d'inclure les trois termes entre crochets partout où il serait fait mention du terme « chair » en attendant de prochaines discussions.

97. Le Comité a également convenu d'éliminer toute référence à des « cultivars » dans le texte, du fait que le commerce des grenades est lié à des variétés commerciales et que le terme « cultivar » était utilisé dans cette Norme comme synonyme de « variété ».

98. Le Comité a examiné la norme section par section et présenté les remarques et corrections suivantes:

Section 1 Définition du produit

99. Le Comité a signalé qu'il faudrait peut-être réviser le nom de la famille du produit; « Punicaceae » correspondant à une sous-famille de la famille des « Lythraceae ».

Section 2.1 Caractéristiques minimales

100. Le Comité a décidé d'éliminer l'alinéa: « exemptes d'insectes morts, de fragments d'insectes et d'excréments de parasites visibles à l'œil nu; », cette exigence étant déjà couverte par l'alinéa concernant les ravageurs et les dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit. Il a également été décidé de supprimer l'alinéa faisant allusion à des fissures, car il s'agit là d'un défaut commun des grenades qui, dans la plupart des cas, n'affecte nullement la portion comestible du fruit, de sorte qu'il conviendrait mieux de le traiter dans la section des catégories de qualité. Il a aussi été convenu d'éliminer l'alinéa portant sur les signes excessifs de dessèchement externe et de flétrissure, cette dernière caractéristique étant déjà prise en compte parmi les conditions de maturité établies sous la Section 2.1.1.

¹¹ CX/FFV 10/16/8; CX/FFV 10/16/8-Add.1 (remarques de la Colombie, Costa Rica, Inde, Union européenne et Thaïlande); remarques supplémentaires: CRD 4 (Mexique), CRD 6 (Paraguay); CRD 9 (Malaisie); CRD 11 (Thaïlande); CRD 12 (Union européenne), CRD 14 (Guatemala); et CRD 15 (Mali).

101. Il y a eu discussion autour de l'intérêt d'inclure un alinéa sur les dommages résultant de brûlures provoquées par le soleil, certaines délégations affirmant que ce point était déjà traité à l'alinéa portant sur les dommages provoqués par les hautes températures. On a expliqué qu'il s'agissait là d'un défaut particulier, spécifiquement provoqué par l'exposition d'une partie du fruit au soleil, ce qui en affectait la coloration ainsi que, peut-être, la portion comestible du produit. Le Comité a donc convenu d'inclure des dispositions faisant allusion aux brûlures du soleil ayant un impact sur la portion comestible du fruit.

102. On a aussi discuté sur l'alinéa concernant les dommages provoqués par le gel ou les basses températures. Il a été expliqué que les dommages causés par les basses températures différaient des dommages provoqués par le gel (c'est-à-dire, à des températures inférieures à 0°C), et pouvaient avoir été provoqués par une mauvaise gestion de la chaîne de refroidissement ou par des basses températures associées à des conditions climatiques particulières. On a aussi précisé qu'il peut également y avoir des dommages provoqués par le gel dus aux facteurs susmentionnés, mais que les dommages différaient de ceux que causent les basses températures et que, dans les deux cas, la chair du fruit pouvait s'en voir affectée. Compte tenu de ces considérations, le Comité a décidé de diviser l'alinéa en deux parties: l'une portant sur les dommages causés par le gel, et l'autre sur les dommages occasionnés par de basses et/ou hautes températures.

103. Le Comité a convenu d'harmoniser le texte de la première phrase de la Section 2.1.1 par rapport au langage de la Norme et expliqué que les mots « selon les caractéristiques propres à la région de production » étaient indispensables pour tenir compte des différentes conditions géographiques et climatiques de culture des grenades.

Section 2.2 Classification

104. En raison de la suppression du mot « fissures » de la section des caractéristiques minimales, le Comité a convenu de modifier les Catégories I et II pour y inclure la présence de fissures en tant que défaut de la peau.

105. Le Comité a pris note de la proposition d'inclure un tableau indiquant les différentes colorations admissibles pour les grenades. En ce sens, le Comité a fait observer que l'élaboration de tableaux de coloration et d'autres matériaux explicatifs ne figurait pas parmi ses facultés, mais que si le Comité décidait d'inclure ce genre d'activités à ses facultés présentes, il pourrait en faire la suggestion à la Commission. Le Comité n'a toutefois pas accepté d'incorporer un tableau de coloration à la Norme.

106. Le représentant du Régime de l'OCDE a rappelé que le Régime souhaiterait réaliser une brochure explicative parallèlement au développement de la norme Codex pour la grenade, et a invité les membres intéressés du Codex à prendre contact avec le Secrétariat de l'OCDE afin de prendre part aux travaux.

Section 3 Dispositions concernant le calibrage

107. Le Comité a débattu des éventuels avantages et inconvénients d'introduire dans la Norme des dispositions de calibrage plus précises. Plusieurs délégations ont affirmé l'importance de cette mesure en vue d'assurer l'homogénéité des produits. Considérant l'application de différents systèmes de calibrage dans le monde, il a été proposé d'appliquer des règlements d'homogénéité susceptibles d'assurer une plus grande flexibilité dans l'application de différentes pratiques de calibrage, tout en assurant l'homogénéité du contenu de l'emballage. Le Comité a pris note de l'explication selon laquelle l'objet du calibrage n'était pas d'exclure ni de pénaliser les fruits de moindre calibre, ceux-ci pouvant présenter une bonne coloration et qualité, et que les dispositions de calibrage n'avaient d'autre objet que d'assurer l'homogénéité du contenu de l'emballage.

108. Le Comité a reconnu que l'homogénéité est une question importante et a provisoirement convenu d'inclure des dispositions de calibrage par poids et par diamètre, ainsi que les tableaux de calibrage correspondants, mais a décidé, en attendant les discussions à venir, de laisser toute la section entre crochets.

Section 4.2 Tolérances de calibre

109. Le Comité a convenu d'aligner le texte de cette section sur le langage utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Section 5.1 Homogénéité

110. Le Comité a convenu d'éliminer les mots « en cas de calibrage », les dispositions sur le calibrage ayant déjà été traitées à la section 3.

111. Le Comité a débattu des dispositions concernant les emballages contenant des assortiments de variétés et de calibres. Certaines délégations ont proposé que les variétés mélangées dans les emballages mixtes devaient être très différentes pour que le consommateur puisse facilement distinguer les différents produits. D'autres délégations ont estimé que cette mesure était superflue, tout en estimant utile d'indiquer le pays d'origine des variétés contenues dans l'emballage. Une délégation a proposé de supprimer complètement les dispositions concernant les emballages mixtes, les normes Codex ne visant que le commerce international. Le Comité a signalé que les normes Codex pouvaient être appliquées à tous les niveaux de la chaîne de distribution et qu'il n'existait aucune restriction limitant leur application au commerce international.

112. Une autre délégation a proposé d'éliminer les dispositions concernant les emballages mixtes, la traçabilité pouvant s'en voir entravée et les conditions d'homogénéité violées. En ce sens, il a été fait remarquer que le mélange de différentes variétés de grenades dans les emballages destinés au consommateur ou dans les colis contenant des emballages était une pratique courante et devrait être considéré dans la Norme.

113. À la lumière de la discussion concernant les emballages mixtes, le Comité a résolu de laisser la section entière entre crochets en attendant les conclusions des discussions à venir.

Section 6.1.1 Nature du produit

114. Le Comité a convenu de laisser entre crochets, en attendant de futures discussions, la première partie de la section concernant la visibilité du produit de l'extérieur. Ces discussions se tiendront dans le cadre des débats sur la norme cadre (voir le point 3a de l'ordre du jour).

115. Le Comité a aussi décidé d'éliminer les mots « en cas de calibrage » ; ces dispositions étant déjà prises en compte par la Section 3.

Section 6.2.4 Caractéristiques commerciales

116. Certaines délégations ont proposé d'éliminer l'alinéa portant sur la déclaration de l'utilisation d'agents conservateurs, la plupart des produits utilisés dans les traitements post-récolte étant classés comme pesticides (par exemple fongicides) et ayant pour but d'allonger la durée de conservation du produit, leur emploi est déjà régulé par les dispositions de la Section 7.2.

117. Le Comité a fait observer que les agents conservateurs comprenaient les additifs alimentaires contrôlés par la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et que la NGAA prévoit l'utilisation d'additifs alimentaires dans le traitement superficiel de fruits frais, la surface de certains fruits frais étant recouverte de vernis ou de paraffines, ou encore traitée avec d'autres additifs alimentaires servant de couche protectrice et/ou aidant à protéger la fraîcheur et la qualité du produit. Dans ce cas, en faisant allusion à des « agents conservateurs », on pourrait s'en remettre à la NGAA ou encore établir une section spéciale sur les additifs alimentaires pour en identifier la nature et la fonction technologique.

118. Certaines délégations se sont opposées à faire référence à la NGAA, avançant l'argument que l'on n'utilisait pas d'agents conservateurs sur les fruits et les légumes frais, mais uniquement pour le traitement de surface post-récolte. Une délégation a fait observer que si les agents conservateurs se réfèrent à des substances chimiques utilisées dans des traitements de surface post-récolte, l'exigence d'étiquetage pourrait alors comporter l'étiquetage de pesticides, ce qui ne constitue pas une pratique courante d'étiquetage.

119. Le Comité a pris note d'une intervention suggérant que l'indication du poids net ne devrait pas être obligatoire. On a observé que le poids net devrait demeurer facultatif, les grenades étant également commercialisées par nombre.

120. À partir des considérations ci-dessus, le Comité a convenu d'éliminer les exigences d'étiquetage pour les agents de conservation et de laisser facultative la déclaration du poids net du produit. Le Comité a également accepté de supprimer les exigences de marquage supplémentaires et apparemment superflues indiquées au dernier alinéa.

Section 7 Contaminants

121. Il a déjà été mentionné que pour les grenades, aucun pesticide n'était actuellement autorisé, de sorte que l'on pouvait éliminer la section concernant les pesticides. Le Comité a fait observer que le Comité sur les résidus de pesticides envisageait l'établissement de MRLs (MRL= taux maximum de résidus) susceptibles d'être appliqués à des cultures mineures/spéciales, de sorte qu'il serait plus prudent de conserver cette section de la Norme.

État d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour la grenade

122. Le Comité a résolu d'avancer à l'étape 5 l'adoption de la Norme lors de la 34^{ème} session de la Commission (Annexe 5).

123. Le Comité a également décidé d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis et travaillant en langue anglaise, qui examinera les dispositions concernant le calibrage (Section 3) et les exigences d'homogénéité (Section 5.1) dans le but de mettre au point des propositions qui seront évaluées lors de la prochaine session du Comité.

PROPOSITION DE NORME CADRE POUR LES NORMES DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 5 de l'ordre du jour)¹²

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE SUR LE POINT D'APPLICATION DES NORMES DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS Y COMPRIS LES TOLÉRANCES DE QUALITÉ AUX POSTES D'INSPECTION À L'IMPORT/EXPORT (Point 6 de l'ordre du jour)¹³

124. Le Comité a noté que les questions relatives au point d'application de la Norme du Codex pour les fruits et légumes frais étaient étroitement liées à la Norme cadre notamment en ce qui concerne l'intégration de tolérances de qualité différente au point de départ d'expédition et au lieu de destination. Le Secrétariat du Codex a présenté le document portant la cote CX/FFV 11/16/10 et a brièvement résumé son contenu comme suit:

¹² ALINORM 10/33/35, Annexe VII; CX/FFV 11/16/9 (remarques d'Argentine, Suisse et États-Unis d'Amérique); Remarques supplémentaires: CRD 2 (Inde); CRD 3 (Philippines); CRD 4 (Mexique); CRD 6 (Paraguay); CRD 7 (Union européenne); CRD 9 (Malaisie); CRD 13 (États-Unis d'Amérique); CRD 15 (Mali); et CRD 17 (Ghana).

¹³ CX/FFV 11/16/10.

125. Le mandat du Comité établi de "*consulter la CEE (ONU)... en vue de l'élaboration de normes mondiales ... en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale ...*". Comme les normes de la CEE (ONU) s'appliquent aux points d'inspection à l'exportation alors que les normes du Codex s'appliquent à tous les stades de la chaîne de distribution, la Commission avait accepté d'insérer une note de bas de page précisant la définition du produit, selon laquelle "*Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les fruits and légumes frais, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation*". Toutefois, en 2005, le Comité a supprimé cette note de bas de page car la procédure de notification d'approbation des normes du Codex a été abolie car elle a été prise en compte dans des réglementations parallèles de l'OMC.

Reconnaissant le problème de la nature périssable des produits frais, notamment lorsqu'ils doivent être transportés en bon état de conservation pendant une longue durée, le Comité a développé le Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais afin de "*recommander pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais visant à maintenir la qualité des produits pendant leur transport et leur commercialisation*". Par conséquent, le Code prend en compte les responsabilités élémentaires des producteurs, des emballeurs, des affréteurs, des vendeurs, etc. afin de s'assurer que toutes les mesures nécessaires concernant la qualité et l'innocuité du produit soient respectées de sorte que les normes puissent s'appliquer sur les lieux d'exportation, d'importation, de vente en gros et de vente au détail.

126. En ce qui concerne les tolérances de qualité, le Comité a envisagé certaines options concernant la nécessité de distinguer les tolérances de qualité aux points d'importation et d'inspection lors des réunions précédentes, par exemple la possibilité d'appliquer les mêmes tolérances de qualité aux postes d'inspection, davantage de tolérances aux postes d'inspection à l'importation ou de laisser les acheteurs et les vendeurs décider du niveau de tolérance qu'ils devraient appliquer. Néanmoins, le Comité a noté qu'à plusieurs reprises, l'expédition des denrées périssables nécessitait un temps de transport très long mais que les gouvernements régissaient normalement la récolte et l'exportation des produits et les exportaient afin qu'ils arrivent à destination dans un état conforme aux tolérances établies sur la base des exigences minimales des normes concernant les produits, et qu'il incombait souvent aux acheteurs et aux vendeurs d'assumer la responsabilité de la conformité à ces tolérances. Ils ont donc décidé de ne pas insister sur la question.

127. Le document de travail fournit donc un cadre permettant de discuter davantage le point d'application concernant les tolérances de qualité dues à la nature périssable des fruits et légumes frais exportés, notamment pendant l'entreposage et le transport. Le document propose également d'autres manières de résoudre ce problème dans la Norme cadre y compris une rédaction révisée de la note de bas de page susmentionnée.

128. Le Secrétariat a en outre informé le Comité que les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais sont à l'heure actuelle présentées en association avec la norme cadre de la CEE (ONU) et le Plan de présentation des normes Codex de produits par lequel le Comité a "*souligné qu'il s'en tiendrait à la décision antérieure de la Commission, à savoir respecter le Plan de présentation de la CEE/ONU pour les critères de qualité stipulés dans les normes Codex et conserver la présentation du Codex pour les questions non directement liées à la qualité marchande du produit*"¹⁴.

129. Une délégation a signalé que les normes Codex étaient d'application volontaire et que rien n'empêchait les pays membres de les adopter ou de les adapter dans leur législation nationale. La délégation a aussi signalé que les normes du Codex pour les fruits et légumes ont été élaborées afin d'être appliquées à l'exportation sans avoir ajusté les tolérances concernant l'arrivée à destination. Cependant, lorsque les normes élaborées pour être appliquées au point d'expédition s'appliquent tout au long de la chaîne de distribution sans qu'il soit prévu d'appliquer des tolérances plus souples au point de destination pour cause de détérioration de la qualité due à la nature périssable des fruits et légumes frais, l'application de la norme pourrait devenir une barrière commerciale. Des ajustements concernant les tolérances de qualité pour l'application de la norme sont donc nécessaires.

130. Une autre délégation a recommandé le développement de normes applicables aux points de contrôle d'importation et d'exportation. En ce sens, cette délégation a signalé que l'établissement de dispositions, notamment de tolérances, suivant différents points d'application rendrait ces tolérances d'autant plus complexes et sujettes à interprétation. Cette délégation juge que les dispositions concernant les tolérances sont suffisamment flexibles et tiennent déjà compte de possibles dommages causés par le transport.

131. Plusieurs délégations ont sollicité des éclaircissements du terme « consultation » auprès de la CEE (ONU) dans le cadre de l'élaboration des normes internationales sur les fruits et légumes frais. Elles ont également soulevé la question de savoir si l'harmonisation entre les normes du CCFFV et celles de la CEE (ONU) impliquent un alignement sur les normes de la CEE (ONU). Ces mêmes délégations ont attiré l'attention du Comité sur le fait que la CEE (ONU) était une commission économique des Nations Unies limitée à la région Europe et qu'au même titre que la CEE (ONU), d'autres commissions régionales pouvaient être susceptibles de participer au développement des normes, ce qui provoquerait des chevauchements de tâches. À cet égard, il a été remarqué qu'il s'agissait d'un cas particulier selon lequel deux corps des Nations Unies étant amenés à réaliser le même travail alors que la rationalisation des ressources des Nations Unies est une priorité.

¹⁴ ALINORM 93/35, par. 15 et 19.

132. Il a aussi été noté que les pays en voie de développement n'avaient pas les moyens de participer aux divers organismes de normalisation et qu'il était difficile de suivre les différentes réglementations alimentaires lorsqu'on s'occupe de produits exportés sur les marchés étrangers. Le besoin de réciprocité entre le Codex et la CEE (ONU) dans le processus de consultation a également été souligné, puisque la CEE (ONU) vient juste d'achever la révision de la norme cadre de la CEE (ONU) sans consultation avec le CCFFV.

133. Suite à une question portant sur l'équivalence des mandats de la CEE (ONU) et du CCFFV en matière d'élaboration des normes de la CEE (ONU), le Représentant du secrétariat de la CEE (ONU) a informé le Comité que les termes de référence du Groupe de Travail sur les Normes de Qualité Agricoles avait demandé au Groupe de Travail de coopérer avec d'autres organismes de normalisation.

134. D'autres délégations ont exprimé l'avis que la coopération avec la CEE (ONU) devait être perçue comme un apport positif du travail du Comité et que la consultation mentionnée au mandat ne signifiait pas nécessairement l'adoption des normes CEE (ONU) en tant que normes du Codex mais qu'il s'agissait de les considérer comme un point de départ pour le développement de normes du Codex dans la mesure où elles correspondraient aux besoins des membres du Codex.

135. Une délégation a fait observer que les questions liées au mandat devraient être traitées indépendamment des aspects techniques liés à l'examen de la norme cadre, et qu'il fallait prendre une décision sur la façon de progresser concernant la norme cadre, sachant que plusieurs questions se retrouvant de façon horizontale dans les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais ont été soulevées lors de cette session, à l'occasion de l'examen des normes individuelles.

136. Le Comité a constaté que le temps manquait pour poursuivre les débats sur cette affaire et décidé que les Secrétariats de la CEE (ONU) et du Codex travailleraient ensemble sur un avant-projet tenant compte de la version révisée en 2010 de la norme cadre de la CEE (ONU), afin de mettre en évidence les différences entre le langage courant des normes du Codex et celui de la norme cadre de la CEE (ONU) afin de simplifier le traitement de cette question lors de la prochaine session.

137. Certaines délégations n'ont pas approuvé cette décision car elles ont estimé qu'il n'était pas intéressant de débattre de la norme cadre tant que la question du mandat et le processus de consultation entre le Codex et la CEE (ONU) n'avaient pas été éclaircis.

PROPOSITIONS EN VUE DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁵

Fruit de la passion doré

138. La Délégation de la Colombie a présenté un projet de développement d'une norme du Codex concernant le fruit de la passion doré. Plusieurs délégations ont soutenu l'élaboration d'une norme mondiale pour ce produit.

139. Le Comité a fait remarquer que la portée de la Norme n'était pas claire et qu'il fallait préciser que cette norme se limitait à la grenadille. Plusieurs délégations ont proposé de ne pas limiter la portée de la norme à la grenadille et de l'élargir à d'autres variétés habituellement commercialisées.

140. La Délégation de la Colombie a précisé qu'il existe plus de 500 espèces de la famille Passifloraceae *Ligularis* et que la portée de la norme se limite à la grenadille (*Passiflora Ligularis Juss*) car les caractéristiques, notamment botaniques, des différentes espèces de *Passiflora* varient énormément entre elles, ce qui rendrait impossible l'élaboration de la Norme dans une période de temps raisonnable. En outre, si d'autres espèces doivent y être incluses, cela ne permettra pas de soumettre le document de projet à temps pour la prochaine réunion de la Commission. La Délégation a également mentionné que si les pays membres souhaitaient fournir des informations sur d'autres variétés, ils pourraient les inclure dans le document de présentation du projet.

141. Au regard de l'examen critique, le Comité a fait part de la nécessité d'élaborer de manière plus détaillée le document de présentation du projet, notamment la Section 4: évaluation vis-à-vis du critère afin d'établir les priorités de travail et de justifier précisément si l'absence de norme pour ce produit pourrait potentiellement constituer un obstacle à sa commercialisation. Il a été convenu que la Délégation de la Colombie soumettrait le document de présentation du projet révisé directement auprès du CCEXEC pour réexamen critique.

142. Le Comité a convenu de recommander de nouveaux travaux sur la norme du Codex pour le fruit de la passion doré et de créer un groupe de travail électronique dirigé par la Colombie, en anglais et en espagnol, afin de préparer l'avant-projet de norme devant être soumis lors de la prochaine réunion du Comité pour approbation par la Commission.

Propositions supplémentaires pour les nouveaux travaux

143. Le Comité a noté que les propositions pour les nouveaux travaux sur la vanille (Mexique), l'okra (Inde) et la noix de cajou (Sénégal) seraient soumises pour considération lors de la prochaine réunion du Comité.

AUTRES QUESTIONS (Point 8 de l'ordre du jour)

144. Le Comité a noté qu'il n'y avait aucun sujet à traiter sur ce point de l'ordre du jour.

¹⁵ CX/FFV 11/16/11.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE RÉUNION (Point 9 de l'ordre du jour)

145. Le Comité a été informé que la 17^{ème} Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais était provisoirement programmée à Mexico dans un délai d'environ 18 mois. L'heure et le lieu exacts seront décidés conjointement par le Codex et les Secrétariats mexicains.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE REP11/FFV
Projet de norme pour les tamarillos	8	Gouvernements 34 ^{ème} CAC	Par. 70 et Annexe III
Avant-projet de norme pour les piments forts	5/8	Gouvernements 34 ^{ème} CAC	Par. 92 et Annexe IV
Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995)	7	Groupe de travail électronique (Espagne) Gouvernements (homogénéité du calibrage et autres dispositions relatives au calibrage) 17 ^{ème} CCFV	Par. 58 et Annexe II
Avant-projet de norme pour la grenade	5	Gouvernements 34 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique (États-Unis) Gouvernements 17 ^{ème} CCFV	Par. 122 et Annexe V
Avant-projet de norme pour le fruit de la passion doré	1/2/3	34 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique (Colombie) Gouvernements 17 ^{ème} CCFV	Par. 143
Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (y compris les questions relatives au point d'application y compris les tolérances de qualité aux points de contrôle d'exportation ou d'importation)	-----	Sécretariats du Codex et de la CEE-ONU Gouvernements 17 ^{ème} CCFV	Par. 137
Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais	-----	Gouvernements 17 ^{ème} CCFV	ALINORM 10/33/35, par. 121

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Mtro. CHRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201
Fax: 55 20 97 15
E-mail: christian.turegano@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: Mtra. ANDREA BARRIOS VILLARREAL.
Assistant du Président: Directora de Normalización Internacional
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 93 00 Ext. 43216
Fax: 55 20 97 15
E-mail: andrea.barrios@economia.gob.mx

ANGOLA

MELO Fatima

CODEX Angola
Coordinadora do Comité de Frutas e Hortaliças
Tel: (+244) 9 24 05 26 40
Fax: (+244) 2 22 32 37 24
Email: ftmamel@yahoo.com.br

SANAZENGE María Antonia

CODEX Angola
Coordinadora de Subcomite Productos Elaborados
Tel n 00244923653695
sanazenge@hotmail.com

MORAIS Lidia

CODEX Angola
Segunda Secretaria Ejecutiva Adjunta
Tel: (244) 9 23 31 66 78
Fax: (244) 2 22 32 37 24
Email: lidiamorais43@hotmail.com

CRVZ Teresa

CODEX Angola
Coordinadora de Subcomité Técnico de Productos Elaborados
Tel: (244) 9 27965925
Fax: í
Email: tetearsenio@yahoo.com

ALGERIA

ALGÉRIE

ARGELIA

RACHID Bouzidi

Sous-Directeur / Direction de la Regulation et du Developpement
des Productions Agricoles
Ministere de L'Agriculture et du Developpement Rural
Tel: 00 213 552 48 71 87
Fax: 00213 21 74 61 68
Email: bouzidi.rachid@yahoo.fr

ARGENTINA

ARGENTINE

CAMPANA Beatriz María Remedios

Profesional
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
Av. Paseo Colón 367, 3er Piso Frente (1063)
Ciudad Autónoma de Bs.As.
Tel: (+54) 1141215299 / 96 / 93
Fax: (+54) 1141215299
Email: bcampana@senasa.gov.ar

AUSTRALIA

AUSTRALIE

O'SULLIVAN Angela

Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and
Forestry.
Manager, International Food Standards
18 Marcus Clarke Street, Canberra, ACT, Australia 2601
Tel: (+61) 262723871
Email: angela.o'sullivan@daff.gov.au

CHILE
CHILI**URRUTIA Anabalón Antonieta**

Negociaciones Internacionales
División Asuntos Internacionales.
Servicio Agrícola y Ganadero.
Av. Bulnes 140 Santiago, Chile
Tel: 00562 3451585
Fax: 00562 3451578
E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob.cl

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente del comercio agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Río 23, Col. Barrio de Santa Catalina
Del. Coyoacán, C.P.04100 México, D.F.
Tel: 56 58 49 28
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

ESCUADERO MIRA Paulina

Departamento de Frutas y Hortalizas.
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.
Cruz del Sur 133 piso 2. Las Condes Santiago, Chile
Tel: 00562 4724 720
E-mail: pescudero@asoex.cl

ECHEVERRÍA VÁSQUEZ Héctor Andrés

Consejero Agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Río 23.Col. Barrio de Santa Catalina
Del. Coyoacán. C.P. 04100 Mexico D.F.
Tel: 5658 4928

COLOMBIA
COLOMBIE**MUÑOS Ibarra Javier**

Asesor
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 N° 13 A 15 piso 3, Bogotá Colombia
Tel: 571-6067676 Ext. 1205
Fax: 571-6064777
E-mail: jmunoz@mincomercio.gov.co

MUNAR León Ricardo Enrique

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC
Carretera 37 N°52-95 Bogotá D.C.
Tel: 571 6078888 Ext. 1442
Fax: 571 3150613
E-mail: rmunar@icontec.org

COMOROS
COMORES
COMORAS**ATTOUMANI Ali**

Commissariat en charge de la production/ANJOUAN
Directeur de la protection des vegetaux/ ANJOUAN
Comores -ANJOUAN -MUTSAMUDU- BP-313
Tel: (+269) 3321024
Email: attabdal@yahoo.fr

COSTA RICA**HIDALGO Zamora Maria Amelia**

Ministra Consejera y Consul General
Embajada de Costa Rica en Mexico
Tel: (55) 5208-3361
Email: ahidalgo@consulado.decostaricaenmexico.org

CUBA**RODRIGUEZ Odríguez Martínez Alicia**

Especialista Principal en Gestión de la Calidad
Instituto de investigaciones Hortícolas "Liliana Dimitova"
Carrera Quivicán-Bejucal, km 33 ½, Municipio Quivicán,
ProvinciaMayabaque, Cuba
Tel: 047682601
E-mail: nc@ncnorma.cu c/c aliciar@liliana.co.cu

DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA**Montes de Oca Daniel**

Encargado División Evaluación y Seguimiento.
Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), en el Ministerio
de Agricultura.
Ave. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines del Norte, Santo
Domingo, D. N.
Tel: 1+ 809-547-3888, ext. 6024
Email: codexsespas@yahoo.com
codexsespas@yahoo.com
montesdeoca.master@gmail.com

EGYPT
ÉGYPTE
EGIPTO**ELHADDAD Safwat**

Agricultural Counselor
Embassy of Egypt in USA
3521 Intl Court, NW Washington D.C. 20008
Tel: (001) 202 966 2080
Email: safwar.el_haddad@usa.com

EUROPEAN UNION
UNION EUROPÉENNE
UNIÓN EUROPEA**HOLMA Risto**

Administrator Responsible for Codex Issues
Directorate General Health and Consumers
Rue Froissart 101 2/48
B-1049 Brussels
Tel: (+32 2) 2998683
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

GAMBIA
GAMBIE**LANDING Sonko**

Plant Protection Services.
Deputy Director
Yundum Agriculture Station
Tel: (+220) 9344 003
E-mail: sonkokebba@gmail.com

GHANA**ADARKWA-ADDAE EUGENE**

Acting Director
Ministry of Trade and Industry
Box MB 47, Ministries, Accra-Ghana
Tel: +233 244690 703
Email: heyadarkwaaddae@gmail.com

HONDURAS**PAGUADA Rubio Juan Carlos**

Jefe de Sección Frutas SENASA/DIA
SAG/SENASA
Blvd. Miraflores Av. La FAO, Injupem
Tel: (+504) 95815357
Fax: (+504) 22310786
E-mail: jcpaguada@yahoo.com

HUNGARY**HONGRIE****HUNGRIA****ISTVÁN Ecsedi**

Head of Unit
Hungarian Agricultural Office
1118 Budapest, Budaörsi ut 141-147
Tel: 361 3091 086
E-mail: ecsed.istvan@ontsz.hu

Palotásné Gyöngyösi Ágnes

Chief Counselor
Ministry of Rural Development
1055 Budapest, Kosuth ter 11, Hungary
Tel: 361 7553677
E-mail: agnes.gyongyosi@vu.gov.hu

ATAZ Antonio.

Council of the EU
Administrator.
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels, Belgium
Tel: (+32 2) 2814964
Fax: (+ 32 2) 22816198
E-mail: antonio.ataz@consilium.europa.eu

INDIA**INDE****SINGH Gorakli**

Horcorticulture Commissioner
Department of Agriculture and cooperation
Ministry of agriculture
New Dehli
Tel: 91 - 11 – 23281012, 23383712
Email: singh_gorakh@yahoo.co.in
gorakh.singh@nic.in

DAVE Sanjay

Director
APEDA, Government of India
Ncuibuilding 3rd floor, 3, Siri Institutional área, August Kranti Marg,
New Delhi, India
Tel: (91) 1126 51 3162
Fax: (91) 1126 51 9259
Email: director@apeda.gov.in directorapeda@gmail.com

KHURANA Suresh Chander

Dy Agricultural Marketing Adviser
Directorate of Marketing and Inspection
Department of agriculture and cooperation, Govt of India
(CGO.NH IV)
FARIDABAD 121001
Tel: 91-129-2415316
Email: khurana183@gmail.com

INDONESIA**INDONÉSIE****BUDI Gardjita**

Director of Quality and Standarization
Directorate General of Processing and Marketing of Agricultural
Products, Ministry of Agriculture
Building D, 3rd Floor, JL Harsono RM. NO.3, Ragunan, Jakarta,
Tel: 62 21 7815 881
Fax: 62 21 78 11468
Email: gbudi@deptan.go.id

ERVANDIARI Islana

Head of Biosafeti for Plant, Division
Agency of Agricultural Quarantine, Ministry of Agriculture
Building E, 5th Floor, JL Harsono RM. NO.3, Ragunan, Jakarta
Tel: (62) 21 7816 482
Fax: (62) 21 781 6482
Email: islanaervandiari@yahoo.com

ITALY**ITALIE****ITALIA****LO TURCO Brunella**

Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Food and Forestry
Via XX, Settembre 20, 00187 Roma, Italy
Tel:+39 46656042
Fax: +39 4880273
E-mail: b.loturco@politicheagricole.gov.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Italian Codex Committee
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20, 1-00187 Roma, Italy
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

JAMAICA**JAMAÏQUE****HARVEY Shelia Yvonne.**

Chief Plant Quarantine/Produce Inspector.
Ministry of Agriculture and Fisheries.
193 Old Hope Rd, Kingston 6.
Tel: (+876) 9770637
Fax: (+876) 9776992
E-mail: syharvey@moa.gov.jm

JAPAN
JAPON
JAPÓN

KONDO Yoshikivo

Associate Director (International Affairs)
 Food Safety and Consumer Policy Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo,
 Japan, 100-8950
 Tel: (+81) 3 35 02 87 32
 Fax (+81) 3 35 07 42 32
 Email: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

KENYA

Oteko John Otieno

QUALITY Assurance Officer
 Kenya Bureau of Standards
 Tel: +254 051 2210553; +254 720-613116
 Email: otekoj@kebs.org

Onjolo Samuel Omolo

Assitant Manager Agriculture
 Kenya Bureau of Standards
 Tel: +254 722315165
 Email: onjolos@kebs.org
onjolo@yahoo.com

LESOTHO

TJELELE Esaiah

Senior Research Officer
 Department of Agricultural Research, Ministry of Agriculture and
 Food Security
 PO Box 829, Masery, 100, Lesotho
 Tel: 266 22 31 2395
 Fax: 266 2231 0362
 Email: etjelele@yahoo.co.uk

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

ISHAK Abbas

Senior Director (Regulatory)
 Federal Agricultural Marketing Authority
 LOT 17304, JLN Persarian 1, BDR Baru Selayang 68100 Batu
 Caves, Selangor, Malaysia.
 Tel: (+60) 0123994210
 Fax: (+60) 36120 2064
 E-mail: ishale@fama.gov.my

MALI
MALÍ

SAKO Mahamadou

Directeur Général Adjoint
 Ingénieur Technologue Alimentaire, M.Sc Expert Industriel
 BP 2362E Bamako- Mali
 Tel: (223) 66799979
 (223) 77214788
 E-mail: scodexmali@yahoo.fr
mahamadousako@yahoo.fr

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

LAAOUANE Lahbib

Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des
 Exportations (E.A.C.C.E)
 72 Rue mohamed smiha casablanca
 MAROC
 Tel: (212) 528834496
 Fax: (212) 528338914
 Email: laaouanelahbib@gmail.com

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

TREVIÑO Alcántara Simón

Director General de Fomento a la Agricultura
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y
 Alimentación
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito
 Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 33331
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359
 Email: strevial@sagarpa.gob.mx

Jiménez Rodríguez Gabriela Alejandra

Subdirectora de Normas/Dirección de Cultivos
 Agroindustriales/DGFA
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y
 Alimentación
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito
 Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 28313
 Fax: 52 55 + 38 71 10000 extensión 28313
 Email: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

Álvarez Jiménez María Elena

Jefe de Departamento de Frutales Tropicales y Responsable de
 Marcas Colectivas
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y
 Alimentación
 Municipio Libre 377, Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito Juárez,
 Mexico, D.F., C.P. 03310
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext, 28314
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359
 Email: malvarez.sa@sagarpa.gob.mx

AGUIRRE Ramirez Adriana

Facilitadora Nacional del CONAPROCH
 Comité Nacional Sistema Producto Chile A.C.
 Av. Prolongación Ignacio Zaragoza #3303 Trojes de Oriente 1a
 Sección Aguascalientes, Ags
 Tel: 52 449 996 75 93
 Email: conaproch@prodiqy.net.mx

GONZÁLEZ Estrada Tomas

Director General
 Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Yucatán 60 Note
 no, 301 Depto. 210, col revolución centro citi, Anexo centro de
 convenciones siglo XXI
 Tel: 999-93-80-451
 Fax: 999 93 80 04 00
 Email: tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx

RAMIREZ-Meraz Moises

Investigador
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias
 Carr. Tampico-Mante km 55, Cuauhtémoc, Tam, México cp 859610
 Tel: 52-8362760168
 Fax: 52-8362760023
 Email: mramirezmq@yahoo.com.mx

Fabián Canales Alejandro

Jefatura de verificación de Distintivo H
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF
 Tel: 55464546
 Fax: 57053686
 Email: afabian@imnc.org.mx

González Bautista Iris

Técnico verificador
 Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF
 Tel: 55464546
 Fax: 57053686
 Email: igonzalez@imnc.org.mx

LEON Félix Marco Antonio

Director General
 LEFIX Y ASOCIADOS
 Calle 28 de diciembre no. 87 Col Emiliano Zapata Coyoacan DF
 Tel: 56843301
 Fax: 56843889
 Email: lefix04@yahoo.com.mx

PAZ Lemus Esmeralda

Director General
 LEFIX Y ASOCIADOS
 Calle 28 de diciembre no. 87 Col Emiliano Zapata Coyoacan DF
 Tel: 56843301
 Fax: 56843889
 Email: lefix04@yahoo.com.mx

ALVAREZ DEL TORO JESÚS ALEJANDRO

Representante no Gubernamental del sistema de producto
 Aguacate
 Sistema producto Agrícola Nacional
 Calzada la Fuente No 56-113 Col la Mora Cp: 60130, Uruapan,
 Michoacán
 Tel: (01) 452 52 34 219
 Fax: (01) 452 52 35 364

Gallardo Barrón Lizbeth Mayra

Técnico verificador
 Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A.C
 Manuel Ma. Contreras No. 133 piso 6 Col Cuauhtémoc México DF
 Tel: 55464546
 Fax: 57053686
 Email: imgallardo@imnc.org.mx

NAJAR Estrella Luis Carlos

Director de Cultivos Agroindustriales
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Municipio Libre 377, Piso 2 Col. Santa Cruz Atoyac, Del. Benito Juárez, Mexico, D.F., C.P. 03310
 Tel: (55) 38-71-10-00 ext. 33294
 Fax: (55) 38-71-10-00 ext 33359
 Email: luis.najar@sagarpa.gob.mx

CANCHE CANCHE EDUARDO

Gerente de Producción
 Industria Agrícola Maya, S.A de C.V
 Calle 62 no 304entre 35 y 37, Col Centro, 9700, Mérida, Yucatán
 Tel: 01 999 912 42 22
 Email: ecanche@habanero-yucatan.com

Ochoa Ascencio Salvador

Profesor Investigador Titular
 Facultad de Agrobiología/Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo
 Paseo Lázaro Cardenas, Esquina Berlin s/n, C.P.60090 Uruapan, Michoacan
 Tel: 452 52 46 520
 Fax: 452 52 36 474
 Email: sochoa@umich.mx

Vázquez Morales Mateo

Miembro Vitalicio del Subcomité 13 Frutas y Hortalizas Frescas del CMCAC
 Consultor
 José Antonio Torres 804 Departamento 8, Col. Viaducto Piedad, Delegación Iztacalco
 Tel: 47 53 60 29
 Email: mateo36@live.com.mx

NEPAL**NÉPAL****BHANDARI Megh Raj.**

Senior Food Research Officer.
 Department of Food Technology and Quality Control. CODEX
 Contact Point
 Babar Mahal, Kathmandu, Nepal.
 Tel: (+977) 14262430
 Fax: (+977) 14262337
 E-mail: mrjbandari@yahoo.com

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****NUYTENS-VAARKAMP Gabrielle**

Agricultural Counselor
 Embassy of the Kingdom of the Netherlands
 Vasco de Quiroga 3000-7, Col. Santa Fé, CP. 01210 México.
 Tel: 52 55 52 58 99 21 Ext: 215
 Email: Mex-lnv@minbuza.nl

HAMMER Leonora

Agricultural Assistant
 Embassy of the Kingdom of the Netherlands
 Vasco de Quiroga 3000-7, Col. Santa Fé, CP. 01210 México.
 Tel: 52 55 52 58 99 21 Ext: 205
 Email Mex-lnv@minbuza.nl

NEW ZEALAND**NOUVELLE-ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****Fawcet Phil**

Principal Adviser (International Standards)
 Ministry of Agriculture & Forestry – Food Safety
 Level 6, Telecom House South Tower, 86 Jervois Quay, PO Box 2835 Wellington 6011, New Zealand.
 Tel: (+64) 4894 2656
 E-mail: phil.fawcet@maf.govt.nz

NIGERIA
NIGÉRIA

NWAGBARA Charles Emeka
Standard Organisation of Nigeria
Plot 1687, Lome St. Wuse Zone 7, Abuja
Tel: 234 807 2801 989
Email: Charles_nwagbara@yahoo.com

PAKISTAN
PAKISTÁN

MALIK Zahoor Ahmad
Director General
National Animal & Plant Health Inspection Services
Ministry of Food, & Agriculture
Government of Pakista
Islamabad
Tel: 92 (0) 51 9292508376
Fax: 92519205790
E-mail: malikzahoor@gmail.com

PARAGUAY

Pintos Cortessi Carmen Viviana
Jefa de Calidad de Productos Vegetales- Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)
Humaita 145 c/ Nuestra Señora de Asunción
Tel: 021/441/549 -0981-310/314 – 0991/686/815
Email: cfranco@iica.org.py
vivi-pintos@hotmail.com

PHILIPPINES
FILIPINAS

GUIANG Edna
Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture
Chairperson, Sub. Committee on Fresh Fruits and Vegetables
692 San Andres St., Malate, Manila, Philippines
Tel: (632) 5240779
Fax: (632) 5217650
Email: edna.guiang@yahoo.com

REPUBLIC OF MOLDOVA
RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA
REPÚBLICA DE MOLDOVA

Cumpanici Andrei
Associate Professor
Technical University of Moldova
Faculty of Technology and Management in Food Industry
Tel: (+373) 2252-15-45
Fax: (+373) 2252-99-60
E-mail: acumpanici@yahoo.com

SENEGAL
SÉNÉGAL

HANNE Alhousseynou Moctar
Chef de Bureau Quarantine des Plantes GEST PNI/SPS
Ministère de l'agriculture DVP
Tel: 221 776 4075 17
Email: almhanne@yahoo.fr
almhanne@yahoo.fr

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

CABALLERO HIERRO Francisco Javier
Consejero Técnico (Dirección General De Recursos Agrícolas y Ganaderos)
C/Alfonso XII, 62; 28071 Madrid; España
Tel: +34 91 347 66 60
Fax: +34 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapa.es

CAMPS ALMIÑANA Jaime

Jefe de área
Secretaría de Estado de Comercio Exterior (Ministerio de Industria, Turismo y Comercio)
Pº de la castellana, 162. 28046 Madrid. España
Tel: 34 91 3493669
E-mail: icamps@comercio.mityc.es

CALDERÓN MORENO Manuel

Consejero de Medio Ambiente, y Medio Rural y de la embajada de España en Mex.
Embajada de España/Consejería de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino
Hegel 713, col. Bosque de Chapultepec, México, DF
Tel: 52033263

SUDAN
SOUDAN
SUDÁN

ALI Izzelsharaf
Horticulture
ministry Of Agriculture
ministry Of Agriculture- Horticulture Sector Administration
Tel: 249912984648
Email: Fiad51@yahoo.com

TAHA Mohamed Agla Mustafa
Departament Director – Industrial Production
Ministry of Industry P.O BOX 2184 Khartoum Sudan
Tel: 249912453678
Email: aglamustafa@hotmail.com

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

MOSOME Mooketsi Lucas
Chief Food Safety and Quanty Assyriance Officer
Departament Of Agriculture, Forestry \$ Fisheries
Departament Agriculture, Forestry \$ Fisheries P/BAYX334
Tel: +2712 3197334
Fax: +2712 3196055/ 6265
E-mail: MooketsiMo@daff.gov.za

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

WÜRZNER Michaël
Scientific Officer.
Federal Office for Agriculture FOAG.
Plants Products Unit, mattenhofstrasse 5, 3003 Bern.Tel: (+41) 313222526
Fax: (+41) 313222634
E-mail: Michael.wuerzner@blw.admin.ch

**THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA**

KOSIYAchinda Suraphong

Chairman of Subcommittee on FFV
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand
Tel: 662 551 227 ext. 1413
Fax: 662 561 7357

PHONKLIANG Korwadee

Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand
Tel: 662 551 227 ext. 1413
Fax: 662 561 7357
Email: korwadeep@hotmail.com

RATANACHinakornHINAKORN Benjamas

Senior Researcher
Department of Agriculture
50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand
Tel: 662 579 5582
Fax: 662 579 5582
Email: benjamas@cscs.com

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

MU Dongmin

Alternate Delegate
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway college Park, MD 20740
Tel: 001 240 402 1775
E-mail: dongmin.mu@fda.hhs.gov

LOWERY Kenneth

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW, Room 4861, Washington DC 20250
Tel: 202 690 4042
E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD)
Organisation de coopération et de Développement Economiques (OCDE)
Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)

GASPAR Csaba Peter
Agricultural Policy Analyst
Organisation for Economic Cooperation and Development
2 Rue André-Pascal 75775 Paris, Cedex 16
Tel: (+33) 145249553
Fax: (+33) 132306117
Email: Csaba.gaspar@oecd.org

**United Nations Organization (UNO)
Organisation des Nations Unies (ONU)
Organización de las Naciones Unidas (ONU)**

Dhoria Manjit

Chief Food Rations UNIT
UNITED NATIONS MISSION IN SUDAN (UNIMIS)
UNIMIS, ALKHATEM ROAD, KHARTOUM.
SUDAN
Tel: (249) 912 170145
Email: dhoria@un.org

**REGIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS RÉGIONALES
ORGANIZACIONES REGIONALES**

**Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA)
Institut Interaméricain de coopération pour l' Agriculture (IICA)
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)**

DIAZ Rodríguez Alejandra

Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
San José, Costa Rica
Tel: (506) 2216-0313
E-mail: alejandra.diaz@iica.int
alejandradiaz20@gmail.com

TRELLES Zárate Sacha

Especialista Nacional en la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos
Oficina IICA Costa Rica
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
San José, Costa Rica
Tel: (506) 2216-0255
E-mail: sacha.trelles@iica.int
sachinat@yahoo.com

**United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Commission Économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU)
Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)**

MALANITCHEV Serguei

UN Economic Commission for Europe
Chief Agriculture Quality Standards
Office 440 palais des Nation CH 1214 Geneva 10 Switzerland
Tel: 41229174146
Email: serguei.malanitechev@unece.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRÉTARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS**

BRISCO López Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

HEILANDT Tom

Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: +39 06570 54384
 Fax: +39 06570 54593
 E-mail: tom.heilandt@fao.org

KIM Heesun

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: +39 06570 54796
 Fax: +39 06570 54593
 E-mail: heesun.kim@fao.org

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRÉTARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA

Carla Resendis Caraza

Subdirectora para la Atención del Codex Alimentarius y otros Organismos
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: carla.resendis@economia.gob.mx

Vizueth Chávez Michelle

Jefe de Departamento para la Atención del Codex Alimentarius
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex@economia.gob.mx

TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO

Reyes Pérez Mario Alberto

Jefe de Oficina para la Atención de la ISO
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No.6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 C.P. 53950, Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
 Fax: 5520 9715
 E-mail: mario.reyes@economia.gob.mx

Alejandro Galindo Hernández

Técnico Especializado
 Dirección de Informática
 Dirección General de Normas, Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9300 Ext. 43205
 E-mail: alejandro.galindo@economia.gob.mx

Alvarado Rios Lizbeth

Prestador de Servicio Social
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 Email: codexmex2@economia.gob.mx

Legorreta Davila Yolanda Isabel

Prestador de Servicio Social
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

Negrete Pérez de Lara Rafael

Prestador de Servicio Social
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

Rodríguez Sánchez Alma Delia

Prestador de Servicio Social
 Dirección De Normalización Internacional
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes
 Naucalpan de Juárez
 CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

Tiburcio Palma Jorge Alberto
Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS

(révision de la norme CODEX STAN 197-1995)

(À l'étape 7)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'avocats issues du *Persea americana* Mill., de la famille des *Lauraceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour 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;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- 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.

2.1.1 Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'au terme, selon les critères propres à la variété et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

Le développement et l'état des avocats doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche¹ à la cueillette, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant:

- 21% pour la variété Hass;
- 20% pour les variétés: Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol et Reed;
- 19% pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques et autres non définies qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

2.2 CLASSIFICATION

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

¹ Cette condition concerne les lots d'avocats et non les avocats pris individuellement.

2.2.2 Catégorie I

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm².

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair 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 correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des avocats doit être déterminé selon l'une des options suivantes:

- (a) Par le poids du fruit, d'après le tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	456 – 576
10	364 – 462
12	300 – 371
14	258 – 313
16	227 – 274
18	203 – 243
20	184 – 217
22	165 – 196
24	151 – 175
26	144 – 157
28	134 – 147
30	123 – 137
32	80 – 123 (variété « Hass » exclusivement)

Le poids minimum des avocats des variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques et autres non définies est de 170 g.

(b) Par nombre de fruits

[Les règlements d'homogénéité seront développés dans la section 5.1]

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures graves ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

Règlements d'homogénéité à développer

5.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les avocats doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des avocats. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES 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.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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, indélébiles 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

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes;
- [numéro de code de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence **À finaliser en fonction de l'achèvement des dispositions relatives au calibrage (règlements d'homogénéité)**];
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Contenu de matière sèche	À déterminer		

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

PROJET DE NORME POUR LES TAMARILLOS¹

(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de tamarillos issues du *Cyphomandra betacea* *Sent* ou *Solanum betaceum* Cav., de la famille des *Solanaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tamarillos destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tamarillos 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;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- fermes;
- d'aspect frais;
- dont le pédoncule se trouve à la hauteur du premier nœud.

2.1.1 Les tamarillos doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité² satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et de la région de production.

Le développement et l'état des tamarillos doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.2 CLASSIFICATION

Les tamarillos sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les tamarillos de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les tamarillos de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts de l'épiderme, tels que cicatrices ou taches ne recouvrant pas plus de 10% de la surface totale du fruit;

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

¹ Connues dans certaines régions sous le nom de « tomates en arbre » ou « tomates arbustives ».

² La maturité des tamarillos peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tamarillos qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tamarillos conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme du fruit, tels qu'allongement ou aplatissement de l'apex;
- des défauts de coloration, et de la peau tels qu'égratignures et meurtrissures ne couvrant pas plus de 20% de la surface totale du fruit;

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les tamarillos peuvent être calibrés par diamètre, poids ou nombre.

- A) Lorsqu'ils sont calibrés par diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximum, sur la section équatoriale, conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (en millimètres)
A	≥ 61
B	60 – 55
C	54 - 51
D	50 – 46
E	35 - 45

- B) Lorsqu'ils sont calibrés par poids, le calibre est déterminé par le poids de chaque fruit, conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
1	> 125
2	101 – 125
3	75 – 100
4	45 - 75

- C) En cas de calibrage par nombre, ledit calibre est déterminé par le nombre de fruits par emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

[4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des tamarillos de même origine, variété, qualité, couleur et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les tamarillos doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les tamarillos doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des tamarillos. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES 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, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code de calibre ou diamètre ou gamme de poids ou lot);
- poids net (facultatif).

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PIMENTS FORTS

(À l'étape 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de piments¹ (piments forts) issues du *Capsicum spp.*, de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les piments forts doivent être:

- entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

2.1.1 Les piments forts doivent être cueillis à un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production. Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.2 CLASSIFICATION

Les piments forts sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les piments forts de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, qui affectant une zone jusqu'à 0,5% de la surface du produit, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les piments forts de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, affectant une zone jusqu'à 2,0% de la surface du produit, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Certains défauts, affectant une zone jusqu'à 3,0% de la surface du produit, peuvent toutefois être autorisés, à condition que les piments forts conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur des piments forts, conformément au Tableau suivant:

¹ Piments forts avec un goût fort/piquant de 900 sur l'échelle de Scoville. Pour les niveaux de piquant, voir l'annexe.

Code de calibre	Longueur (en centimètres)
1	≤ 4
2	$4 < 8$
3	$8 < 12$
4	$12 < 16$
5	> 16

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les piments forts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les piments forts doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des piments forts. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES 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, la variété et le niveau de piquant.

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, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et du niveau de piquant.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre;
- variété;
- niveau de piquant.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

ANNEXE
NIVEAUX DE PIQUANT

NIVEAU DE PIQUANT	UNITÉS SUR L'ÉCHELLE DE SCOVILLE	TENEUR TOTALE EN CAPSAÏCINE (en microg/gm de matière sèche)
DOUX	900 – 1.999	60 – 133
MOYEN	20.000 – 19.999	134 – 1.333
PIQUANT	20.000 – 100.000	1.334 – 6.600
TRÈS PIQUANT	> 100.000	> 6.600

Note: 15 unités de force de piquant sur l'échelle de Scoville = 1 microgramme / gramme de matière sèche

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE

(À l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales de grenades issues du *Punica granatum* L., de la famille des *Punicaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des grenades destinées à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grenades doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages dus au gel;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exemptes de brûlures provoquées par le soleil [la chair/la pulpe/les arilles] du fruit.

2.1.1 Les grenades doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des grenades doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.2 CLASSIFICATION

Les grenades sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les grenades de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les grenades de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts de la peau, y compris les fissures.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter [la chair/la pulpe/les arilles] du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les grenades qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les grenades conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de la peau, y compris les fissures.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la [la chair/la pulpe/les arilles] du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé en mesurant le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, ou par le poids de chaque fruit. La taille moyenne (poids ou diamètre) des fruits dans le lot doit figurer sur l'étiquette ou sur l'emballage non destiné à la vente au détail.

A) Quand le calibre est déterminé par le poids, il est nécessaire de faire référence au tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
A	501 et supérieur
B	401 – 500
C	311 – 400
D	251 – 310
E	191 – 250
F	151 – 190
G	125 – 150

B) Quand le calibre est déterminé par le diamètre, il est nécessaire de faire référence au tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (en millimètres)
A	101 et supérieur
B	86 – 100
C	71 – 85
D	61 – 70
E	51 – 60
F	46 – 50
G	40 – 45

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

]

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des grenades de même origine, variété, qualité et calibre. Les fruits préemballés vendus dans le commerce peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf dans le cas des emballages contenant des fruits de différents calibres et variétés.]

5.2 CONDITIONNEMENT

Les grenades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les grenades doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des grenades. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES 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, la catégorie, le code de calibre et le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

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, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

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

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (en cas de calibrage);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).