

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.org

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/10-Add.1

Septembre 2015

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Dix-neuvième session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

(Observations présentées par les États-Unis d'Amérique, le Ghana, l'Inde, le Kenya, le Mexique, la Suisse, la Thaïlande, et l'Union Européenne)

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Commentaires généraux: Les États Unis d'Amérique en soutien au travail du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Frais ont soumis les commentaires suivants sur la Norme CCFFV Norme-Cadre CX/FFV/ 15/19/10. La révision est en temps en heure vu que une fois accomplie devra accélérer le processus de développement de la norme CCFFV et simplifier les normes CCFFV.

COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES

Les commentaires spécifiques des États Unis se limitent à la Section 4 : Disposition concernant les tolérances de la norme-cadre

4. DISPOSITION CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Question: I. Simplifier Section 4- Dispositions concernant les tolérances, et marges de tolérances pour la Catégorie I FFV en Catégorie Extra et pour Catégorie II FFV en Catégorie I.

Commentaire et Logique: Cette section de la norme est trop normative et complexe. Elle indique la tolérance totale pour les défauts par catégorie sans leur cités ou ses tolérances individuels. Le format n'est pas suffisamment détaillé ou sa forme ne permet pas de faire référence rapide, ni facilite l'uniformité des marges de tolérance lors de leur application internationale.

Les marges de tolérance FFV des catégories inférieures dans les supérieurs tel que indiqué à l'heure actuelle sont confus - par exemple si la Catégorie I FFV est admise en Catégorie Extra, et la Catégorie II FFV est admise en Catégorie I; est-ce que cela veut dire que la Catégorie II FFV peut être admise en Catégorie Extra ? Ceux-ci peuvent confondre l'inspecteur et le commerce. Les Catégories FFV devrait être juges seulement d'après les exigences dudit Catégorie. Par conséquent, l'incorporation FFV des Catégories inférieures, porte préjudice à la qualité générale de lot du produit. Ce pourquoi, les Etats unis recommande de discontinuer les tolérances pour les produits de Catégories inférieures dans des Catégories supérieures.

Proposition des Etats Unis : Les États Unis propose de simplifier cette section de la norme-cadre en mettant les Tolérances Admises en format de tableau. Le format de tableau est beaucoup plus simple à appliquer, en incluant dans une seule colonne la liste de tous les défauts par Catégorie ceux-ci donnerai une référence rapide et refléterai les pratiques d'application de la norme. Le tableau ci-suite est soumis comme guide. Les noms de défauts peuvent être changes pour refléter les caractéristiques physiologiques individuel FFV et les pratiques commerciales a fin que toutes les défauts qu'incident sur la classification des catégories se trouvent dans une seule endroit de la norme.

	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Total Tolérance	5	10	10
(a) Tolérances pour {nom du Produits non-conforme aux exigences de qualité desquels pas plus de			
Condition (Progressive) Défauts Dessèchement Blessures non-cicatrisées Défaut mécanique Défaut par de parasites Pourrissement, Décomposition Interne et/ou moisissure	1	1	2
Qualité (Non -Progressive) Défaut Brûlures de soleil Défaut de forme Immaturité/pas suffisamment développée			
(b) Tolérance de calibre- hors calibre d'après ce qui est indiqué/marqué	10	10	10
(c) Produit appartenant à d'autres variétés similaires de ceux marqués			

GHANA

Le Ghana soutient l'action d'augmenter l'usage des bases de données comme source des noms botaniques y compris les base de données GRIN. Tous les nom et attributs qui peuvent ne pas être dans la base de donné GRIN doivent être acceptées.

Logique: Cela aidera à parvenir à un consensus pendant l'élaboration des normes et minimiser les textes prescriptifs.

INDE

Observations générales:

L'Inde est reconnaissant des travaux initiés par le Groupe de travail électronique. Le GTE a proposé des modifications exhaustives au document de travail, l'Inde appui la proposition.

KENYA

OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya apprécie le travail accompli par le groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique pour l'élaboration du document du travail afin que les membres du Codex formulent des observations.

INTRODUCTION

--- L'utilisation de cette norme-cadre est réserve au Comité Codes sur les fruits et légumes frais (CCFFV);

--- La norme-cadre doit être suivie lors de l'élaboration ou la révision de normes nouvelles ou existants du

Codex/FFV. Il est permis d'utiliser d'autres textes pertinents dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles de fruits et légumes frais.

OBSERVATION SPÉCIFIQUE

Le Kenya propose que 'clause 1' ci-dessous devienne le 'CHAMP D'APPLICATION' de la norme, car elle ne définit pas le produit mais donne le champ d'application du produit à être couvert dans le corps de la norme.

Ceci est cohérent avec le format du projet de norme comme stipulé dans la 23^{ème} édition du manuel de procédure. Ceci changerait l'ordre de toutes les clauses dans cette norme, donc la clause 1 deviendrait le « champ d'application » et la clause 2 deviendrait la « Description » « définition » et ainsi de suite.

1. DÉFINITION DU PRODUIT-CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise [partie pour le produit en cours de normalisation] [les variétés commerciales nom commun du produit] issue de {référence botanique latine en italiques⁶ suivie le cas échéant du nom de l'auteur} destinés (destinées) à être livré (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement [à l'exclusion {Non du produit } destinés (destinées) à la transformation industrielle.]⁷.

{Selon le Code International de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (e.g. sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relative à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique}

Observation: Supprimer tel qu'indiqué et ouvrir les crochets pour lire : 'La présente norme vise les variétés commerciales du nom commun issues de...

2.0 Définition du produit

Observation: Nous proposons que la clause 2. devienne la définition du produit

Logique: Pour être cohérente avec les autres normes du Codex et textes apparentés. Donc, il faut changer la numérotation de clauses précédentes en conséquence.

OBSERVATION GÉNÉRALE:

Nous proposons de remplacer 'must' par 'shall' dans cette norme (en version langue anglaise)

Logique: Pour être cohérent avec le langage utilisée dans les autres normes Codex

~~2.~~ 3. DISPOSITION CONCERNANT LA QUALITÉ

~~2.3.1~~ CARACTÉRISTIQUES MINIMALE

~~2.3.1.1~~ CARACTERISTIQUES Maturité minimale / Développent

~~2.3.2~~ CLASSIFICATION

{Conformément <aux exigences de calibrage dans la Section "3 - Disposition concernant le calibrage" (le cas échéant) et> Section "4 – Dispositions concernant les tolérances et {nom du produit} sont classés dans la/les classe(s) suivante(s)}"

Observation: Nous proposons d'ouvrir les crochets

Catégorie "Extra", Catégorie I et Catégorie II.

~~2.3.2.1~~ Catégorie "Extra"

~~2.3.2.2~~ Catégorie I

~~2.3.2.3~~ Catégorie II

~~3.~~ 4. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

(Nom du produit) le calibre est déterminé par le diamètre, count ou le poids; ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. {Lorsque calibré conformément aux pratiques commerciales préexistants, l'emballage doit être étiqueté avec le calibre et méthode de calibrage utilisé}

Observation: Nous proposons d'ouvrir les crochets.

- ~~4.~~ (A) Lorsque calibré par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits individuels par emballage. {conformément au tableau suivant}. [Le tableau suivant est un repère et son usage est facultatif.]

Observation: Supprimer tel que montré au-dessus en A.

(B) Lorsque calibré par diamètre, le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatorial de chaque fruit ou la gamme de diamètre par emballage {conformément au tableau suivant}. Le tableau suivant est un repère et son usage est facultatif.

~~4.~~ 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

~~4.~~ 5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

~~4.~~ 5.1.1 Catégorie "Extra"

~~4.~~ 5.1.2 Catégorie I

~~4.~~ 5.1.2 Catégorie II

~~4.~~ 5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRAGE

~~5.~~ 6. DISPOSITION CONCERNANT LA PRESENTATION

~~5.~~ 6.1 HOMOGÉNÉITÉ

~~5.~~ 6.2 CONDITIONNEMENT

~~5.~~ 6.2.1 Description des Emballages

~~6.~~ 7. DISPOSITION CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ETIQUETAGE

~~6.~~ 7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

~~6.~~ 7.1.1 Nature du produit

~~6.~~ 7.1.2 Origine du produit

~~6.~~ 7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

~~6.~~ 7.2.1 Identification

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

Observation: Nous proposons que le code d'identification ne soit pas facultatif afin de faciliter la traçabilité .

<Emballer et/ou expéditeur: Nom et adresse physique (e.g. rue/ville/région/code postal et pays s'il es différent du pays d 'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.

~~6.~~ 7.2.2 Nature du produit

- Nom du produit <-nom de la variété-~~[et/ou type commercial]~~ (~~facultatif~~)>

Observation: Nous proposons d'ouvrir les crochets et supprimer facultatif car le nom de la variété et/ou type commercial doit être indiqué pour faciliter la commercialisation.

~~6.~~ 7.2.3 Origine du produit

~~6.~~ 7.2.4 Caractéristiques commerciales

~~6.~~ 7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

~~7.~~ 8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

~~8.~~ 9. CONTAMINANTS

~~8.~~ 9.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

8. 9.2 D'AUTRES CONTAMINANTS

9. 10. HYGIÈNE

9. 10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit ouvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées de 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'usage en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9. 10.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

10. 11. MÉTHODES D'ANALYSE ET ÉCHANTILLONNAGE

MEXIQUE

Le Mexique demande au Secrétariat et les pays membres CCFFV, pensez à l'importance d'intégrer le projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes d'une **annexe informative sur la terminologie couramment utilisée pour élaborer des normes Codex pour les fruits et légumes**, qui sont inclus à des fins de consensus.

**PROPOSITION DU MEXIQUE D'INCLURE UNE SECTION TERMINOLOGIE DE MISE EN PAGE
PROJET DE NORME CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES**

Annexe informative: la terminologie couramment utilisée dans l'élaboration des normes Codex CCFFV

Objectif de la proposition

L'objet de cette section de la Présentation uniforme des normes du Codex pour les fruits et légumes frais est de proposer une terminologie commune aux personnes le plus souvent impliquées dans ces activités, de l'usage et la création de termes et de normes Codex pour les fruits et les légumes frais jusqu'aux activités de production, de manutention et de commercialisation de ces produits à l'état frais.

On y trouvera des définitions classées selon l'ordre suivant:

- 2.1. Relative à la classification botanique
- 2.2. Relative à la maturation des fruits
- 2.3. Relative aux parties constitutives du fruit
- 2.4. Relative aux caractéristiques du fruit
- 2.5. Relative aux défauts des fruits
- 2.6. Relative à la commercialisation
- 2.7. Relative à la récolte et à l'emballage
- 2.8. Relative au transport
- 2.9. Relative à l'inspection

On trouvera ci-dessous la présentation des travaux réalisés par la Délégation mexicaine.

2 TERMINOLOGIE

2.1 TERMINOLOGIE RELATIVE À LA CLASSIFICATION BOTANIQUE

- 2.1.1 Famille
Unité dans la classification des catégories taxonomiques comprenant un ensemble de genres partageant un certain nombre de caractéristiques importantes. Le nom de chaque famille s'écrit avec le suffixe « -acées ».
- 2.1.2 Genre

Ensemble d'espèces ayant plusieurs traits en commun. Le genre inclut des êtres incapables de se reproduire entre eux lorsqu'ils appartiennent à des espèces différentes, soit parce que la fécondation est impossible, soit parce que ces unions produisent des individus stériles dits hybrides. Le nom de chaque genre est souligné et commence par une majuscule.

2.1.3 **Espèce**
Il s'agit d'un groupe d'organismes similaires, étroitement liés du point de vue structurel et fonctionnel et se reproduisant naturellement les uns avec les autres. Les noms des espèces sont toujours soulignés et écrits en minuscules.

2.1.4 **Variété**
Chacun des groupes dans lesquels se divisent certaines espèces, et qui se distinguent entre eux par certains traits héréditaires, lesquels ne suffisent pas pour considérer qu'il s'agit d'une autre espèce.

2.2 TERMINOLOGIE RELATIVE À LA MATURATION DES FRUITS

2.2.1 **Respiration**
Processus biochimique au cours duquel les cellules des fruits consomment de l'oxygène pour transformer les sucres simples et ainsi obtenir de l'énergie, en libérant du gaz carbonique et de l'eau.

2.2.2 **Maturité physiologique ou point de maturité**
Partie de la période de maturation des fruits à laquelle ces derniers sont susceptibles, dans des conditions propices, de continuer à se transformer et d'atteindre la maturité de consommation. Durant cette période les fruits peuvent déjà être récoltés, mais si la coupe est réalisée plus tôt la maturation devient très irrégulière.

2.2.3 **Maturité de consommation**
État physiologique dans lequel le fruit présente les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles adéquates pour sa consommation.

2.2.4 **Sénescence**
Période à laquelle les modifications biochimiques survenues à l'intérieur du fruit font qu'on y observe des ramollissements et autres changements dans la structure et la couleur de la pulpe, le rendant peu apte à la consommation.

2.2.5 **Stade climactérique**
Période à laquelle la vitesse de respiration de certains fruits augmente pour atteindre un « pic », puis diminuer progressivement.

2.2.6 **Fruits climactériques**
Fruits qui, après avoir été récoltés, connaissent un stade au cours duquel leur vitesse de respiration augmente jusqu'à atteindre un « pic », qui leur permet de mûrir de façon notable après avoir été récoltés.

2.2.7 **Fruits non climactériques**
Fruits qui, à la récolte, réduisent considérablement leur activité respiratoire, et de ce fait leur état de maturité varie très peu après la récolte.

2.3 TERMINOLOGIE RELATIVE AUX PARTIES CONSTITUTIVES DU FRUIT

2.3.1 **Fruit**
Au sens botanique, il s'agit de la partie de la plante contenant les graines. Celle-ci consiste essentiellement dans l'ovaire fécondé et développé, mais elle peut aussi comprendre d'autres parties rattachées à l'ovaire. Le fruit est constitué du péricarpe et des graines.

2.3.2. **Péricarpe**
Partie du fruit qui entoure et protège les graines, issue de la transformation des parois de l'ovaire et comprenant trois éléments, à savoir l'épicarpe, le mésocarpe et l'endocarpe.

2.3.3 **Épicarpe (écorce ou peau)**

Couche issue de la transformation de l'épiderme externe de l'ovaire, plus communément appelée écorce ou peau.

- 2.3.4 **Mésocarpe**
Il résulte de la transformation du parenchyme chlorophyllien de l'ovaire. Dans de nombreux fruits, il est charnu et devient très développé, en accumulant de grandes quantités d'eau, d'amidon, de sucres, d'acides organiques et autres substances. Il constitue ce que l'on appelle la « pulpe ».
- 2.3.5 **Endocarpe**
Couche issue de la transformation de l'épiderme interne de l'ovaire et recouvrant la cavité contenant les graines. De nombreux fruits n'ont pas d'endocarpe, auquel cas les graines sont éparpillées dans le mésocarpe.
- 2.3.6 **Graine**
Il s'agit de l'ovule fécondé, transformé et mature des plantes phanérogames. C'est aussi la partie de ces végétaux ayant pour fonction de perpétuer l'espèce.
- 2.3.7 **Amande**
Partie interne des graines des drupes contenant l'embryon et des matières de réserve en quantités diverses.
- 2.3.8 **Flavedo**
Ce terme n'est employé que pour les agrumes. Le flavedo est l'épicarpe pigmenté (écorce) de ces fruits.
- 2.3.9 **Albedo**
Ce terme n'est employé que pour les agrumes. L'albedo est le mésocarpe blanc situé entre l'épicarpe (écorce) et l'endocarpe (quartiers) des agrumes.
- 2.3.10 **Pédoncule**
Partie du fruit l'unissant à la plante.
- 2.3.11 **Sommet**
Partie du fruit opposée à l'emplacement du pédoncule.
- 2.3.12 **Brou**
Désigne le péricarpe de la noix.
- 2.3.13 **Grappe**
Ensemble de fruits attachés à un même axe.

2.4 TERMINOLOGIE RELATIVE AUX CARACTÉRISTIQUES DU FRUIT

- 2.4.1 **Consistance**
Degré de fermeté présenté par le fruit.
- 2.4.2 **Diamètre polaire**
Diamètre mesuré longitudinalement, de la base du pédoncule au sommet en passant par le cœur du fruit.
- 2.4.3 **Diamètre équatorial**
Diamètre mesuré perpendiculairement par rapport au diamètre polaire d'un fruit à l'endroit de sa plus grande section.
- 2.4.4 **Taille**
Il s'agit du degré de développement en volume d'un fruit.
- 2.4.5 **Fruit bien développé**
Fruit présentant les caractéristiques physiques et chimiques correspondant à son espèce et à sa variété.
- 2.4.6 **Fruit entier**

Fruit exempte de meurtrissures, dommages ou coupures portant atteinte à leur intégrité.

- 2.4.7 Fruit propre
Fruit exempt de terre, de branches, de feuilles et tout autre type de matière étrangère.
- 2.4.8 Fruit sain
Fruit exempt de maladies, de coupures, de pourritures, de dommages causés par des insectes et autres ravageurs, d'insectes vivants ou morts ou de leurs larves.
- 2.4.9 Fruit à l'état frais
Fruit n'ayant été soumis à aucun traitement industriel modifiant de façon substantielle ses caractéristiques naturelles.
- 2.4.10 Homogénéité ou uniformité
Termes employés pour signifier que le fruit présente des caractéristiques de forme, de taille et de coloration très similaires avec d'autres.

2.5 TERMINOLOGIE RELATIVE AUX DÉFAUTS DES FRUITS

- 2.5.1 Défauts selon leur intensité
- 2.5.1.1 Défaut
Il s'agit de toute altération affectant l'apparence ou l'utilité du fruit.
- 2.5.1.2 Défaut mineur
Défaut n'affectant pas outre mesure l'acceptation du fruit par le consommateur. Il peut consister dans des éraflures, des égratignures, des tâches de soleil et d'autres défauts superficiels et peu étendus.
- 2.5.1.3 Défaut majeur
Défaut qui, sans être grave, réduit considérablement l'acceptation du fruit par le consommateur. Il peut s'agir de traces de dommages causés par des ravageurs ou des maladies, de coupures cicatrisées, de meurtrissures ou d'autres défauts n'affectant pas la pulpe du fruit.
- 2.5.1.4 Défaut grave
Défaut portant atteinte à la pulpe du fruit et pouvant entraîner le rejet de fruit par le consommateur. Il peut s'agir de dommages graves causés par des ravageurs ou des maladies, de fissures, de coupures non cicatrisées ou d'autres dommages affectant la pulpe du fruit.
- 2.5.1.5 Unité défectueuse
Unité présentant un ou plusieurs défauts.
- 2.5.1.6 Unité défectueuse mineure
Unité présentant un ou plusieurs défauts mineurs, mais pas de défauts majeurs ou graves.
- 2.5.1.7 Unité défectueuse majeure
Unité présentant un ou plusieurs défauts majeurs et éventuellement des défauts mineurs, mais pas de défauts graves.
- 2.5.1.8 Unité défectueuse grave
Unité présentant un ou plusieurs défauts graves, et éventuellement des défauts mineurs et majeurs.
- 2.5.2 Défauts selon l'origine
- 2.5.2.1 Génétique – physiologique
Défauts résultant d'anomalies héréditaires ou de conditions climatiques défavorables au cours de la croissance et de la maturation du fruit.
- 2.5.2.2 Entomologique
Défauts causés par les activités d'insectes telles que l'alimentation, la ponte ou les piqûres.

- 2.5.2.3 Microbiologique
Défauts causés par des champignons, des bactéries, des levures ou des virus.
- 2.5.2.4 Mécanique
Défauts causés par une mauvaise manutention des fruits au stade de la récolte et de l'après-récolte.
- 2.5.2.5 Météorologique
Défauts causés par divers types de phénomènes atmosphériques tels que la grêle, la pluie, le vent et les gelées.
- 2.5.3 Défauts les plus courants
- 2.5.3.1 Déformation
Défaut consistant dans l'altération de la forme des fruits correspondant à leur espèce ou leur variété.
- 2.5.3.2 Altération de la coloration
Défaut consistant dans la formation sur l'écorce de zones de coloration différente par rapport à celle correspondant au fruit, selon son degré de maturité, son espèce et sa variété.
- 2.5.3.3 Dommage causé par l'araignée rouge
Ce type de dommage concerne les grenades, les avocats, mais surtout les agrumes. Il est causé par différentes espèces appartenant au genre des *Tetranychus*, qui attaquent les cellules de l'écorce des fruits. Les fruits atteints par un *Tetranychus sexmaculatus* (Riley) présentent des taches blanches ou argentées, tandis que les attaques de *Brevipalpus californicus* se traduisent par des taches noirâtres et des plages liégeuses dues à la cicatrisation.
- 2.5.3.4 Tache noire
Nom donné au dommage causé sur les agrumes par l'acarien phytophage (*Phyllocoptruta oleivora*), qui s'attaque aux cellules épidermiques du fruit, leur donnant une coloration vermeil (marron – noirâtre) due à l'oxydation des huiles provenant des cellules affectées par l'acarien.
Parfois, le terme de tache noire désigne également la fumagine causée par le champignon du genre *Capnodium* (voir 2.5.3.7).
- 2.5.3.5 Anthracnose
Maladie fongique qui, en attaquant les tiges, les feuilles et les fruits de diverses plantes, entraîne des lésions nécrotiques caractéristiques de couleur marron ou plus sombres, pouvant recouvrir d'importantes surfaces. Elle est causée par des champignons appartenant aux genres suivants : *Colletotrichum*, *Glomerella*, *Gloeosporium*, *Gnomonia*, *Marssonina*, *Mycosphaerella*, *Neofabrae* et *Pseudopeziza*.
- 2.5.3.6 Oïdium
Terme désignant les maladies causées par certains champignons, lesquels en se développant à la surface des tissus végétaux affectés forment de fines couches d'aspect poudreux.
- 2.5.3.7 Fumagine
Maladie affectant la surface de certains fruits tropicaux et subtropicaux. Elle est causée par la fixation sous forme de pellicule du mycélium d'un champignon de type *Capnodium* sp., lesquels produisent des taches prenant l'aspect d'un feutrage noirâtre.
- 2.5.3.8 Mélanose
Maladie courante des agrumes causée par un champignon de type *Diaporthe citri* (Wolf). Au début, elle se manifeste par de petites taches superficielles ou des pustules formées de cellules gommeuses parsemant la surface du fruit de façon irrégulière, et pouvant occasionner des croûtes rugueuses et sombres.
- 2.5.3.9 Pourriture

Terme désignant la destruction et la décomposition des cellules et des tissus du fruit, produisant des odeurs et des saveurs étranges dues à l'invasion de microorganismes.

- 2.5.3.10 Pourriture sèche
Pourriture causée par l'invasion de champignons.
- 2.5.3.11 Pourriture molle
Pourriture causée par l'invasion de bactéries.
- 2.5.3.12 Pourriture de l'extrémité pédonculaire
Pourriture causée par des champignons ou des bactéries attaquant les fruits à la base du pédoncule pour atteindre, bien souvent, la pulpe et les graines du fruit.
- 2.5.3.13 Croûtes
Zones rugueuses se formant à la surface de l'écorce des fruits.
- 2.5.3.14 Meurtrissures
Ramollissements ou taches sur l'écorce ou la pulpe provoqués par choc, compression, un ficelage excessif des emballages, entre autres causes.
- 2.5.3.15 Piqûres
Il s'agit de lésions plus ou moins profondes dues à des causes mécaniques ou à des prédateurs tels que oiseaux, rongeurs et autres.
- 2.5.3.16 Egratignures
Lésions provoquées à la surface des fruits par un frottement violent, recouvrant des zones irrégulières à la surface.
- 2.5.3.17 Blessure cicatrisée
Toute lésion profonde ayant donné lieu à une régénération de tissu.
- 2.5.3.18 Blessure non cicatrisée
Toute lésion profonde n'ayant pas donné lieu à une régénération des tissus, la pulpe se trouvant sans défense face à l'environnement.
- 2.5.3.19 Oléocellose
Affection de l'écorce des agrumes due à la rupture des glandes à essence situées dans le flavedo. Ce défaut est généralement provoqué par une coupe réalisée à une mauvaise heure ou par une erreur de manutention. Elle n'est pas aisément décelable le jour même où elle se produit, mais devient visible normalement un jour après.
- 2.5.3.20 Fissures
Il s'agit de failles dans les fruits dues à des causes mécaniques, physiologiques ou météorologiques. Elles peuvent être cicatrisées ou non.
- 2.5.3.21 Brûlure de soleil
Altération de la coloration de certaines zones de la surface des fruits dues à une exposition excessive au soleil.
- 2.5.3.22 Brûlure de latex
Altération de la coloration due à l'écoulement du latex sur l'écorce de certains fruits. Elle se traduit par un assombrissement de la partie affectée.
- 2.5.3.23 Dommage dû à la grêle
Dommage causé par une chute de grêle, résultant en des lésions multiples de la surface et/ou de la pulpe.
- 2.5.3.24 Dommage dû au froid
Dommage pouvant être provoqué par une réfrigération défectueuse. Il se manifeste de diverses manières, sous forme de décoloration, assombrissement externe et interne, ramollissement, entre autres.
- 2.5.3.25 Corps étranger
Se réfère à la présence de tout corps étranger au fruit, tel que terre, tiges, branches, feuilles, excréments d'animaux ou autres impuretés.

2.6 TERMINOLOGIE RELATIVE À LA COMMERCIALISATION DES FRUITS

- 2.6.1 Commercialisation
Sont comprises dans ce terme toutes les opérations d'achat et de vente réalisées dans le but de déplacer les produits depuis les zones de production jusqu'aux centres de consommation.
- 2.6.2 Chaîne de distribution
Voie utilisée entre le producteur et l'acheteur afin d'acheminer le produit vers le consommateur.
- 2.6.3 Détaillant
Personne qui achète les produits aux grossistes ou semi-grossistes dans l'idée de les revendre au consommateur final.
- 2.6.4 Grossiste
Personne qui acquiert de grands volumes de produit directement du producteur ou d'un intermédiaire, en vue de leur distribution au moment où les conditions du marché sont les plus propices.
- 2.6.5 Intermédiaire
Personne achetant en gros et demi-gros des produits qu'il redistribue dans les marchés de gros.
- 2.6.6 Stockage
Retenue d'un produit dans un établissement aménagé en vue de sa garde ou de sa vente.
- 2.6.7 Coopératives
Lieu destiné au regroupement de différents produits agricoles qui seront redistribués aux marchés de gros.
- 2.6.8 Marché de gros ou Halles
Lieu destiné à la vente directe des produits au consommateur.
- 2.6.9 Marché local
On entend par ce terme les opérations d'achat et de vente de produits commercialisés à l'intérieur d'une zone de production.
- 2.6.10 Marché régional
Y sont comprises les opérations de marché des produits, effectuées dans un secteur ou une zone d'influence et formant, dans leur ensemble, le marché national.
- 2.6.11 Marché national
Cette dénomination comprend la totalité des transactions commerciales réalisées dans tout le pays.

2.7 TERMINOLOGIE RELATIVE À LA RÉCOLTE ET À L'EMBALLAGE DES FRUITS

- 2.7.1 Récolte
Opération de coupe et de récolte de produits agricoles.
- 2.7.2 Fumigation
Exposition du fruit à l'action d'un agent chimique approprié pour la prévention ou l'élimination de parasites ou de maladies.
- 2.7.3 Emballage de récolte
Récipient utilisé sur le terrain, pouvant être en bois, plastique, toile de bâche ou autre matériel, et où l'on place les fruits au moment de leur récolte.
- 2.7.4 Manutention
Tout type de manipulation à laquelle est soumis le fruit à tout moment, qu'il soit en vrac ou emballé, à partir de la récolte et jusqu'à sa consommation.

- 2.7.5 Présélection
Opération manuelle, rapide ou superficielle, de séparation de corps étrangers et de produits présentant des défauts de qualité très évidents.
- 2.7.6 Sélection
Opération mécanique ou manuelle de séparation de produits réunissant certaines caractéristiques de qualité telles que la taille, la forme, la couleur et le degré de maturité.
- 2.7.7 Classification
Opération consistant à séparer le fruit en fonction des degrés de qualité.
- 2.7.8 Lavage
Opération selon laquelle le fruit est lavé à l'eau pour éliminer les impuretés ou les corps étrangers qui y sont adhérents.
- 2.7.9 Enrobage à la cire
Consiste en l'application sur le fruit d'une fine couche de cire naturelle ou synthétique pour prolonger sa vie utile et améliorer son apparence.
- 2.7.10 Déverdissage
Consiste à accélérer l'apparition des pigments jaunes par la destruction de la chlorophylle.
- 2.7.11 Coloration
Consiste à donner une couleur au fruit avec des colorants d'origine végétale afin d'améliorer sa présentation.
- 2.7.12 Emballage
Le produit est placé à l'intérieur d'un emballage approprié.
- 2.7.13 Comble ou surremplissage
Quantité de fruit qui dépasse la capacité de l'emballage.
- 2.7.14 Étiquetage
Une étiquette est placée sur le produit afin de l'identifier.
- 2.7.15 Stocker
Opération par laquelle on dispose en ordre les emballages contenant un produit quelconque.
- 2.7.16 Empaqueuseuse
Local où l'on effectue la sélection, la classification et l'emballage du produit.

2.8 TERMINOLOGIE RELATIVE AU TRANSPORT

- 2.8.1 Transport
Transfert d'un produit par diverses voies depuis les zones de production jusqu'au consommateur final.
- 2.8.2 Transport en vrac
Forme de transport des produits placés sans emballage dans un véhicule et ainsi transportés vers les centres de distribution.
- 2.8.3 Transport du produit emballé
Mode de transport des produits emballés qui sont stockés en ordre dans le véhicule pour être transportés vers un centre de distribution.
- 2.8.4 Transport réfrigéré
Moyen de transport disposant d'un système de réfrigération destiné aux produits périssables devant être transportés sur de grandes distances, dans le but de mieux préserver leurs caractéristiques.
- 2.8.5 Transport non réfrigéré

Moyen de transport ne disposant pas de système de réfrigération et que l'on utilise pour transporter des produits périssables sur de courtes distances (moins de 1 000 km).

2.9 TERMINOLOGIE RELATIVE À L'INSPECTION

- 2.9.1 Inspection
Procédé consistant à mesurer, examiner, tester ou comparer d'une façon quelconque l'unité à l'étude par rapport aux spécifications établies.
- 2.9.2 Unité de produit
Il s'agit de l'unité mise sous inspection afin de déterminer sa classification. Ladite unité peut être composée d'un seul article, d'une douzaine, d'un jeu ou d'une cargaison complète du même produit.
- 2.9.3 Echantillonnage
Procédure selon laquelle on détermine un nombre d'unités à inspecter, ainsi que le critère d'acceptation du lot.
- 2.9.4 Qualité du fruit ou du légume
Ensemble des caractéristiques d'un produit servant à le différencier d'autres produits, ayant une importance significative pour l'acceptation dudit produit par le consommateur.

SUISSE

(i) Observations générales

La Suisse a participé dans le groupe de travail électronique (GTE) et tient à remercier les États-Unis pour avoir mené la discussion. En général, nous appuyons les recommandations formulées par le groupe de travail électronique. Cependant, nous avons quelques commentaires spécifiques sur certaines parties de la proposition que nous aimerions soumettre à considération des États membres du Codex.

(ii) Observations spécifiques

Section 2.2.3: Dispositions de qualité pour la Catégorie II

En fonction du produit, même les petits défauts qui altèrent la chair pourraient ne pas être désirables. Pour chaque produit, les niveaux admis de défauts affectant la chair doivent être déterminés individuellement. La Suisse propose donc l'amendement suivant à la section 2.2.3:

2.2.3 Catégorie II

- \leq la chair doit être exempte de défauts majeurs \geq

Section 4: Disposition concernant les tolérances

Une des questions les plus controversées dans le GTE concerne les tolérances de qualité. Le groupe de travail électronique propose une tolérance de 1% pour la pourriture, la pourriture molle et / ou décomposition interne [ci-après dénommé " décomposition "] dans la catégorie Extra, et une tolérance de 3% dans les catégories I et II. Les tolérances proposées dépassent les niveaux de tolérance actuellement utilisés dans les normes Codex, ainsi que les tolérances de la CEE-ONU (0, 1 et 2 %, respectivement).

Les normes du Codex s'appliquent à l'étape de contrôle des exportations. Si, à cette étape la pourriture a déjà été découverte, l'exportateur prend un risque énorme car la prolifération incontrôlable de la pourriture peut se produire pendant le transport et détruire l'ensemble du lot. En particulier les produits sensibles tels que les fraises, les framboises ou cerises, doivent être inspectés avec soin afin de détecter et prévenir que la pourriture puisse mener à la pourriture rapide de l'ensemble du lot. De ce fait les normes de haute qualité, avec des marges de tolérance strictes sont indispensables.

La Catégorie Extra est la catégorie la plus chère et devrait se composer de produits de qualité supérieure, ce qui exclut toute pourriture, afin de justifier son prix élevé. Bien sûr, un seul fruit ou légume pourri ne peut jamais être exclu. Cependant, il est peu probable de trouver les seuls fruits ou légumes pourris en utilisant des

méthodes d'échantillonnage normales. De plus, si la pourriture se trouve dans un lot de la catégorie Extra, il est toujours possible le déclasser à la classe inférieure immédiate ou le trier à nouveau. En outre, un seul fruit et légume pourri sont déjà acceptés à l'étape de contrôle des importations sans une mention spécifique dans la norme respective.

Les Normes de qualité internationalement reconnues, telles que les normes du Codex, qui imposent des pertes financières accrues à la Partie importatrice en raison de tolérances élevées pour la pourriture sont susceptibles d'être remplacées par des normes privées qui imposent des exigences plus strictes.

C'est pourquoi, la Suisse propose les amendements suivants à la section 4 de la norme-cadre pour la Norme du Codex:

4.1.1 Catégorie "Extra"

(...) ~~comprends, un pour cent [1,0%] de tolérance pour la pourriture, la pourriture molle et / ou décomposition interne.~~ **Le produit ne doit pas être affecté par la pourriture, la pourriture molle et/ou décomposition interne.** (...)

4.1.2 Catégorie I

(...) ~~comprends, trois pour cent [3.0%]~~ **un pour cent [1.0%]** de tolérance pour pourriture, pourriture molle et/ou décomposition interne.

4.1.2 Catégorie II

(...) ~~comprends, trois pour cent [3.0%]~~ **deux pour cent [2.0%]** de tolérance pour pourriture, pourriture molle et/ou décomposition interne.

Section 6.1: EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL (6.1.2: Origine du Produit)

L'origine d'un produit est une source importante des renseignements pour les clients. Il permet aussi au pays producteur de distinguer ses produits des ceux des pays concurrents. Par conséquent la Suisse soutient la proposition faite par le groupe de travail électronique de préciser l'origine des produits sur les emballages du consommateur.

Section 6.2: Emballage no- au détail

Il est précisé que les documents doivent accompagner physiquement les produits . Toutefois, cela ne reflète pas l'utilisation de solutions électroniques disponibles, tels que les codes EAN et des puces électroniques RFID qui peuvent remplacer les documents en support papier. La Suisse propose donc l'amendement suivant de l'article 6.2 :

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

(...)

<Pour {nom du produit } expédié en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport) ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, et fixé de façon visible a l'intérieure du véhicule, **sauf si le document est remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être lisible par machine et de facile accès.**>

Section 7: Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires sont régis par la norme Codex respective (norme horizontale). Les normes de produits FFV ne doivent pas interférer avec les normes horizontales, car cela n'est pas de notre ressort. Des références simples à des normes Codex horizontales sont suffisantes. Par conséquent, la Suisse propose de remplacer l'ensemble de l'article 7 comme suit

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

« Toute la section est remplacée par la phrase suivante »

{Non du produit} devra être conforme aux limites d'additifs alimentaires établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

THAÏLANDE

Nous souhaitons remercier les Etats-Unis pour l'avant projet de Norme-Cadre examiné du GTE lequel introduit beaucoup de modifications positives des membres. Cependant, la Thaïlande souhaiterait soumettre les suivant commentaires complémentaires:

Commentaires généraux

Nous souhaiterions demander d'éclaircir si l'explication du texte sur l'usage de « texte » et « texte » y compris les pieds de pages vont être éliminés. Étant donné que nous considérons qu'il serait utile de garder ces textes tel que définis dans l'avant projet de norme-cadre CCFFV (REP 14/ FFV Annexe X).

INTRODUCTION

Nous sommes d'accord avec le texte et souhaiterions introduire une phrase complémentaire dans le but de mettre l'accent sur le besoin de respecter les dispositions concernant le calibrage afin de faciliter la commercialisation. La nouvelle phrase suggérée est comme suit :

« De plus, les Disposition concernant le Calibrage » doivent être respectés afin de faciliter la commercialisation internationale.

PORTÉE

Nous aimerons renouveler nos commentaires précédents que le texte à cette section devrait être modifié pour lire comme suit:

"1. PORTÉE

~~[L'objectif de la norme est de définir les critères de qualité et sécurité sanitaire pour « nom de produit » après préparation et conditionnement.]~~

Cette norme vise « Nom de produit » comme définie dans la Section 2 pour être livré frais au consommateur après préparation et conditionnement. « Nom de produit » destinés à la transformation industriel sont exclus."

Une description plus précise du produit tel que nom scientifique pourrait être indiqué à la section sur la Définition du Produit.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Nous souhaiterions modifier la rédaction au premier paragraphe pour apporter plus de clarté et nous sommes de l'avis que le mot "(cultivars)" devrait être retenu car il est nécessaire de mentionner cultivars pour certains légumes comme par exemple le brocoli. De plus, d'après le Format de la Norme Codex pour produit, la deuxième Section est "Description" laquelle donne une définition du produit. C'est pourquoi nous proposons que le premier paragraphe soit corrigé pour lire comme suit :

“

2.1 Définition du produit

La Norme vise les [partie pour nom commun du produit étant normalisé de]¹ ~~[variété commerciale de nom commun du produit]~~ issues de « référence botanique latine en caractères italiques² suivie le cas échéant du nom de l'auteur » de [variétés commerciales ou cultivars] destinés(destinées) à être livrés (livrées a l'état frais au consommateur, ~~après préparation et conditionnement.~~ [« Nom de produit » à l'exclusion de ceux destinés (destinées) à la transformation industrielle.]³

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

Nous sommes d'accord que la norme a pour objet définir les critères/critères de qualité pour les produits à l'export – étape de control après préparation et conditionnement selon la définition de la première phrase. Par conséquent, Nous sommes de l'avis que les textes à la deuxième phrase et au deuxième paragraphe devraient être éliminés car ils se trouvent en dehors de l'objet principal de la norme et il serait plus difficile à justifier. Donc le texte corrigé à cette section devrait lire comme suit :

~~"2~~ 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les critères de qualité pour « nom de produit » à l'étape de control à l'export après préparation et conditionnement.

~~Toutefois, si appliqué aux étapes après le conditionnement, les produits peuvent présenter par rapport aux critères de la norme :~~

- ~~• une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence~~
- ~~• « pour des produits classés dans de catégories autre que la Catégorie "Extra", » des légères altérations dues à leur développement et leur tendance périssable...~~

~~Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, ou les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que celle en conformité à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette de prescriptions de la norme."~~

2.1 CRITÈRES MINIMAUX

1^{ère} alinéa: Nous sommes pour garder le mot « entier (entière) » car c'est plus facile à comprendre que le mot "intact (intacte)". Cependant, nous ne nous opposons pas au fait que le mot "intact (intacte)" puisse s'employer dans certain cas. Donc nous appuyons garder le texte proposé par le CCFFV pour lire comme suit:

"- entier/intact (entière/intacte) « en fonction de la nature du produit, un écart à la disposition ou aux dispositions complémentaires est admis »."

2.1.1 Nous sommes pour garder le mot "maturité" en lieu de "maturité"(en version anglais ripeness) afin de refléter les pratiques de récolte actuelle. En plus cette disposition devrait s'intituler les "EXIGENCES DE MATURITÉ OPTIMALE" et d'éliminer la section 2.2.2. Donc le texte corrigé au premier paragraphe devrait lire comme suit :

~~"2.1.1~~ **3.1.1 EXIGENCES DE MATURITÉ OPTIMALE**

Le {nom de produit} devra atteindre un degré adéquat du développement et ~~ripeness~~ **maturité** en conformité aux critères propre de la variété <et/ou type commercial>, le temps de la <récolte/cueillette/etc.>, et la zone ou ils sont cultivés.

.....
"

2.2 CLASSIFICATION

Faire référence aux sections suivantes de la norme peut se prêter à confusion car les produits ne sont pas classés sur la base du calibre. Cependant, nous sommes pour garder le texte proposé par CCFFV tel que défini en REP 14/ FFV Annexe X avec des modifications mineures comme suit:

~~"2.2~~ **3.2 CLASSIFICATION**

« Nom du produit » ~~are~~ **est** classé ~~in~~ **dans** deux ou trois catégories, comme défini ci-suit:

« Pour ces normes où apparemment il n'est pas nécessaire d'établir une classification, seulement s'appliquent les critères minimales » "

~~[Conformément aux « critères de calibrage à la Section "3 – Disposition Concernant le Calibrage" (s'il~~

y a lieu) et »Section «4- Disposition Concernant les Tolérances» et avec, « nom de produit » sont classés dans les Catégorie(s) suivantes]

Catégorie " Extra", Catégorie 1 et Catégorie II.

2.2.3 Catégorie II

Nous souhaiterions proposer de corriger la dernière phrase en gardant le texte proposé par CCFFV comme défini en REP 14/ FFV Annexe X avec quelques modifications sur la question relative aux défauts de chair comme suit:

- ~~La chair devra être exempté de défauts considérables~~

« Ajouter les défauts complémentaires admis, en fonction de la nature du produit. »

« La chair devra être admise avec défauts, à condition qu'elle soit mangeable. Les défauts doivent être indiqués en fonction de la nature du produit ».

3. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

Nous souhaiterions de proposer des corrections mineures dans la première phrase comme suit :

“(Nom du ~~Produit~~ **Produit**) peut être calibré par poids, diamètre, longueur ou nombre; ou conformément à des pratiques commerciales existantes.”

Subsection (A) (B) (C) et (D) renvoi à "la table ci-suite" Par conséquent la norme-cadre devrait aussi apporter des exemples de tableaux pour plus de clarté. De plus, le code de calibrage numérique devrait être utilisé et classé du grand calibre au petit calibre pour consistance. Le mot "fruit" devrait aussi être remplacé par "produit".

Nous proposons d'introduire une nouvelle subsection pour décrire la longueur pour lire comme suit:

“Lorsque du calibre par longueur, le calibre est déterminé en fonction de la longueur individuelle de chaque produit ou une fourchette par paquet. La table ci-suite est un repère et peut être utilisé de façon facultatif”

4. DISPOSITION CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Nous sommes de l'avis qu'il n'y a pas besoin de mentionner la question relative au produit qu'échue l'évaluation de conformité par conséquent nous souhaiterions garder le texte proposé par la CCFFV comme suit:

"Tolérances concernant la qualité et calibre devront être admises dans chaque emballage « ou en chaque lot du produit présenté en vrac dans le véhicule de transport » pour les produits non-conformes aux exigences de la Catégorie indiquée"

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Nous sommes de l'avis que les tolérances pour dégradation, pourriture molle et/ou décomposition interne en "Catégorie Extra", Catégorie I et Catégorie II seront en fonction de la nature du produit au cas par cas.

De plus nous appuyons les modifications proposées en Catégorie "Extra", Catégorie I et Catégorie II comme elles figurent REP14/FFV, Annexe X.

Donc, le texte corrigé à cette section devrait lire comme suit :

"4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent de tolérance total, en nombre ou poids, du « nom de produit » non-conforme aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celle de la Catégorie 1 est admis. Dans cette

tolérance pas plus de zéro virgule cinq pour cent au total peut consister de produit conforme aux critères de la Catégorie II qualité.

« Ajouter d'éventuelles tolérances de défauts individuels, en fonction de la nature du produit. »

4.1.2 Catégorie 1

Dix pour cent de tolérance total, en nombre ou poids, de « nom de produit » non-conforme aux critères de la catégorie mais en conformité à celle de la Catégorie II est admis. Dans cette tolérance pas plus d'un pour cent au total peut consister de produit non-conforme aux critères de la Catégorie II ni aux critères minimales, ou du produit atteint par dégradation.

« Ajouter d'éventuelles tolérances de défauts individuels, en fonction de la nature du produit. »

4.1,3 Catégorie II

Dix pour cent de tolérance, en nombre ou poids de « nom de produit» non-conforme aux critères de la Catégorie ni aux critères minimales est admis. Dans cette tolérance pas plus de deux per cent au total peut consister du produit atteint par dégradation.

« Ajouter d'éventuelles tolérances de défauts individuels, en fonction de la nature du produit. »"

4.2 Tolérance de calibre

Nous sommes pour garder la version originale tel qu'elle figure en REP14/FFV, Annexe X, comme suit:

“ Pour toutes les Catégories: dix pour cent en nombre ou poids de « nom du produit » correspondant au calibre immédiatement supérieure et/ou inférieur du celui indiqué dans l'emballage.

« Possible disposition relatif aux limites des écarts admissibles pour le produit calibré ou non-calibré».”

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le texte proposé par le GTE est admissible. Néanmoins, afin de refléter que le mélange du produit conditionné dans les même emballage doit être homogène à la fois en qualité et calibre, nous préférons d'introduire les mots "et calibre" après le mot "qualité" en lieu d'ajouter une phrase " « Pour assuré la homogénéité en calibre, la fourchette en calibre entre les produits dans le même emballage n'est doit pas dépasser... ».

Donc, le texte corrigé devrait lire comme suit :

" «Cependant, un mélange de « nom du produit» dont les « espèces » « variétés » « type commerciale » « couleur » sont nettement différentes peuvent être conditionnées ensemble dans un seul « emballage » <colis de vente>, a condition quelle soit homogène en qualité et calibre et, pour chaque « espèce » « variété » «type commercial » « couleur » concernés, en origine. »

~~< Afin d'assurer l'homogénéité en calibre, la fourchette en calibre entre produits dans le même emballage ne doit pas dépasser ... >”~~

5.2 CONDITIONNEMENT

Nous souhaiterions proposer des corrections mineures à la première phrase au premier et deuxième paragraphe pour avoir plus de clarté comme ci-suit :

“ «Nom **Commun** du produit » devra être conditionné de façon à assurer une protection

.....
.....

<Les matériaux utilisés dans les étiquettes collées individuellement au produit doivent être....., "

6.1.2 Origine du produit

Nous recommandons l'introduction de la disposition complémentaire afin de refléter le cas de produits d'origine différentes conditionnés dans le même emballage comme suit :

“ « Dans le cas d'un mélange de variétés « espèces » de « nom du produit » distinctement différents et d'origines différentes, la mention de chaque pays d'origine devra figurer à coté du nom de la variété « espèces » concernée(es). » ”

UNION EUROPÉENNE

L'Union Européenne et ses états membre (EUMS) tiennent à remercier tous les participants du groupe de travail électronique et en particulière aux Etats-Unis et l'Allemagne pour avoir dirigé ce travail et le progrès accompli

L'Union Européenne et ses états membres considèrent que la norme-cadre pour les Normes Codex est bien harmonisé avec celle du CEE-ONU et fournit des options précises à applique selon le cas. L' EUMS considèrent qu'il y a quelques points qui doivent faire l'objet de un débat plus approfondie et espère finaliser le travail su ce point de l'ordre du jour à la dix-neuvième session du CCFFV.

L'Union Européenne et ses états membre souhaiteraient soumettre au Comité les observations spécifiques suivantes.

Modification proposée	Justification
2.2 Classification	
<p>[En conformité avec les exigences de calibrage dans la section « 3 Disposition concernant le calibrage » (le cas échéant) et Section « 4 Dispositions concernant les tolérances, (nom du produit) sont classés en la/les classe(s) suivante(s) »]</p>	<p>La distinction entre la Catégorie Extra, Catégorie I et Catégorie II a bien fonctionné au commerce international pour les fruit et légumes frais. L'Union Européenne et ses états membres appuient l'élimination du texte entre crochets.</p>
3. Disposition concernant le calibrage	
<p>(dans le cas qu'un calibre minimal soit fixé pour un produit ajouter la phrase suivante:</p> <p>Les caractéristiques de calibrage n'appliquent pas pour les produits1 mini):</p> <p>1) Produit mini signifie une variété ou cultivar d'origine végétale, obtenue par la sélection des plantes et/ou des techniques de culture spéciales. Toutes les autres exigences de la norme doivent être satisfaits.</p>	<p>L'Union Européenne a remarqué que la définition de calibre minimal pour certains produits fait encore l'objet des débats. Selon le résultat du processus de prise de décision la phrase proposée relative au produit mini pourrait être utile.</p>
4.1.1 Tolérance de qualité – Catégorie Extra	
<p>Est inclus, 4% Zéro tolérance pour dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p>	<p>Une tolérance pour dégradation doit être harmoniser avec les normes internationales existantes afin de faciliter le commerce international. Dans les normes CEE-ONU zéro pour cent de dégradation est admise pour la Catégorie Extra.</p>
4.1.2 Tolérance de qualité – Catégorie I	
<p>Est inclus 3% 1% tolérance pour dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p>	<p>Une tolérance pour dégradation doit être harmoniser avec les normes internationales existantes afin de faciliter le commerce international. Dans les normes CEE-ONU un pour cent de dégradation est admise pour la Catégorie I</p>
4.1.3 Tolérance de qualité – Catégorie II	
<p>Est inclus 3% 2% tolérance pour dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.</p>	<p>Une tolérance pour dégradation doit être harmoniser avec les normes internationales existantes afin de faciliter le commerce international. Dans les normes CEE-ONU deux pour cent de dégradation est admise pour la Catégorie II.</p>

5.2 Conditionnement	
<p>{Nom commun du produit} doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.</p> <p>Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁹, propre et de nature a ne pas causer...</p> <p>⁹Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.</p>	<p>Fondé sur les antécédents d'insuffisance des ressources et la conscience du public sur cette question, la réutilisation de matériaux d'emballage bien nettoyés devrait être autorisé.</p>
6.1.1 Nature du produit	
<p>6.1.1 Chaque emballage de vente destiné au consommateur final <(ou lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)>...</p>	<p>Le choix du produit présenté en vrac dans un véhicule de transport n'est pas une alternative à la présentation dans des emballages destinés au consommateur final et devrait être supprimé</p>
6.1.2 Origine du produit	
<p>Pays d'origine¹ et, facultatif,</p>	<p>La note 14 en bas de page doit aussi être ajouté ici.</p>
6.2 Emballages non destinés a la vente au détail	
<p>Chaque emballage doit porter les renseignent ci-après, imprimés d'un même coté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.</p>	<p>L'EUMS considèrent préférable d'avoir les renseignent nécessaire dans l'emballage, car sans eux ce control serait très difficile.</p>
6.2.2 Nature du produit	
<p>6.2.2 Nom du produit <nom de la variété [et/ou type commercial] (facultatif, en fonction du) ></p>	<p>Rédaction de proposition pour préciser que lors de l'élaboration de la norme pour un produit en particulier il faut décider si l'étiquetage de la variété doit être obligatoire ou facultatif.</p>
7 Additifs alimentaires	
<p>Tableau énumérant les additifs alimentaires admis.</p>	<p>Cette option n'a pas d'appui. La référence au CODEX STAN 192-1995 serait plus approprié et permet d'accéder a la dernière Edition de cette norme. Par conséquent le « ou » et le tableau suivant doivent être supprimés de cette section.</p>