



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
Vingt-et-unième session**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS – DISCUSSION CONCERNANT LES TOLÉRANCES EN
MATIÈRE DE DÉGRADATION, POURRITURE MOLLE ET ALTÉRATIONS INTERNES**

Document rédigé par le Groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par le Mexique et l'Iran

Introduction

1. Lors de sa vingtième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a chargé le Groupe de travail électronique (GTE) de résoudre la question des tolérances en matière de dégradation, pourriture molle et altérations internes pour la catégorie « Extra » (Section 5.1.1) et la catégorie I (Section 5.1.2) de l'avant-projet de norme pour les kiwis¹.
2. Au mois de février 2018, les présidents du GTE ont fait circuler un document de travail définissant la question dans le contexte des principes fondamentaux et applicables du Codex. Les participants au GTE (voir la liste à l'annexe 3) ont été invités à étudier ces principes et, sur cette base, à émettre des recommandations en matière de tolérances.
3. Neuf membres du GTE ont transmis leurs observations. Des amendements et ajouts ont été proposés concernant les principes tandis que les commentaires exprimés montraient de nettes divergences entre les membres favorables et opposés à l'inclusion des tolérances.
4. En juillet 2018, un deuxième document reprenant les principes avec leurs modifications a été distribué parmi les membres du GTE. Les présidents ont proposé, pour la catégorie « Extra », une tolérance de 0 % au point de contrôle à l'exportation « après préparation et conditionnement », puis une tolérance de 1 % au fil de la progression du produit dans la chaîne de distribution. Pour la catégorie I, la tolérance proposée a été fixée à 0 % au point de contrôle à l'exportation, suivie d'une tolérance de 2 % au fil de la progression du produit dans la chaîne de distribution.
5. Six membres ont transmis leurs observations concernant le texte proposé. Peu de changements ont été constatés par rapport aux observations formulées lors de la première ronde de consultations.
6. En septembre 2018, un troisième document a été transmis afin de rechercher à nouveau un compromis concernant les tolérances en matière de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes, les présidents proposant cette fois une tolérance 0,5 % pour la catégorie « Extra » et une tolérance de 1% pour la catégorie I, pour les étapes suivant le point de contrôle à l'exportation.
7. Sept membres ont transmis leurs observations à propos des tolérances proposées mais aucune majorité (en comptant la position des présidents du GTE) ne s'est dégagée.

Conclusions du GTE

Principes

8. Le document de travail original du GTE proposait une base de six principes à appliquer à la définition de tolérances spécifiques. Tous les membres sont convenus que ces principes constituaient une base adéquate pour déterminer des tolérances précises. Les principes ont été toutefois adaptés et élargis afin de refléter les commentaires du groupe de travail ; ils ont ensuite été présentés dans le document révisé (en juin 2018) tel qu'adopté par le GTE (voir annexe 1).
9. C'est à partir de ces principes que les points de vue du GTE en matière de tolérances sur la dégradation ont été élaborés.

¹ REP18/FFV paragraphes 41-42

Principe I. Objet des normes Codex

10. Les normes du Codex visent à protéger la santé des consommateurs et à garantir l'adoption de pratiques loyales concernant le commerce des denrées alimentaires. Elles ont aussi pour objet de faciliter le commerce international par l'harmonisation des normes et des exigences applicables à ces denrées.

11. Les points de vue du GTE concernant cet énoncé et les tolérances en matière de dégradation et pourriture figurent ci-après, suivies des réponses des présidents.

Principe II : Protection de la santé humaine

12. Les membres du GTE ont exprimé des points de vue divers concernant le rapport entre tolérances en matière de dégradation et protection de la santé humaine. Nous les avons synthétisés comme suit :

- Si la vocation prioritaire de la norme est de définir les aspects qualitatifs et d'établir une classification des produits, les questions liées à la santé des consommateurs sont également importantes.
- Les normes pertinentes en matière de sécurité sanitaire, élaborées par d'autres comités du Codex, figurent dans les sections de l'avant-projet de norme spécifiquement dédiées à ce sujet, à savoir la section 8 Contaminants, et la section 9 Hygiène.
- Les caractéristiques minimales (section 3.1) assurent la protection de la santé des consommateurs en établissant que les produits doivent être « sains » et excluant donc les produits atteints de dégradation ou de pourriture pouvant les rendre impropres à la consommation.
- La dégradation est un défaut, mais il faut distinguer la pourriture qui rend les produits impropres à la consommation et la pourriture molle qui est sans danger pour la santé des consommateurs.

13. Certains ont exprimé l'avis selon lequel, en raison des risques concernant les effets éventuels sur la santé des consommateurs, les fruits pourris devraient être totalement exclus de la catégorie « Extra » (tolérance 0%). En réponse, d'autres membres ont fait remarquer que si la dégradation/pourriture présentait un risque pour la santé, il fallait dans ce cas exclure les produits atteints de toutes les catégories au lieu de se limiter à la seule catégorie « Extra ». Les exemples connus de dégradation produisant des mycotoxines (patuline, aflatoxine) sont l'exception plutôt que la règle, et aucune de ces mycotoxines ne touche spécifiquement les kiwis. Par ailleurs, un fruit largement pourri a peu de chances d'être appétissant et donc consommé.

14. Les tolérances en matière de pourriture pour la catégorie II figurent dans d'autres normes du Codex sur les fruits et légumes frais ; si ces tolérances posaient un problème sérieux, il aurait déjà été soulevé. Les pourcentages indiqués en matière de tolérances ne sont pas considérés comme susceptibles d'entraîner des risques significatifs.

Principe III. Pratiques loyales en matière de commerce des denrées alimentaires

15. Sur ce sujet, les membres du GTE ont encore exprimé des points de vue divers et divergents, dont voici la synthèse :

- La norme ne doit pas devenir trop restrictive pour les pays exportateurs, car il faut tenir compte de l'éloignement des marchés et des délais d'expédition. Sachant que la qualité diminue à mesure que l'entreposage s'allonge, les tolérances fixées doivent être équitables et justes compte tenu des facteurs temps et éloignement.
- Les produits de la catégorie « Extra » doivent conserver leur spécificité, à savoir leur qualité exceptionnelle ou supérieure : les conditions de transport ainsi que la distance par rapport aux marchés de destination n'ont pas à être prises en compte. Le climat, ou tout autre facteur, ne saurait justifier un traitement de faveur. Dans le commerce des denrées alimentaires, la pratique équitable et loyale consiste à veiller à ce que la qualité d'un produit corresponde à celle qui est indiquée sur l'étiquette. Les produits non conformes ne doivent donc pas porter la mention « Extra ».
- Les pratiques actuelles doivent être prises en compte lors de la définition des caractéristiques et exigences ; l'augmentation des coûts et des investissements requis pour assurer une qualité distinctive tout au long de la chaîne d'approvisionnement devraient être récompensés financièrement.

16. En réponse, certains membres du GTE ont signalé que les normes du Codex constituent un mécanisme destiné à faciliter le commerce dans le cadre de catégories établies, et qu'elles n'ont pas nécessairement vocation à compenser l'augmentation des coûts et des investissements. La valeur relative attribuée par les marchés à ces catégories établies est une considération d'ordre commercial et non normatif.

17. Le Groupe de travail s'est également interrogé sur la réduction de l'écart de qualité entre la catégorie « Extra » et la catégorie I que supposerait l'inclusion de tolérances en matière de dégradation et de pourriture molle dans la catégorie « Extra », et le manque à gagner qui en résulterait pour les producteurs. En réponse, il a été signalé qu'il n'était pas question d'établir des tolérances égales mais uniquement d'autoriser une légère dégradation de la qualité suite au stockage et se conformer ainsi à la réalité du commerce international. Les produits de la catégorie « Extra » resteront de qualité supérieure, le faible niveau de tolérance en matière de pourriture dans la norme Codex n'ayant pas plus d'impact sur la qualité de la présentation que les pratiques commerciales actuellement autorisées en Europe dans le cadre de la norme CEE-ONU pour les kiwis, qui autorise, dans la catégorie « Extra », un taux de 0,5 % de fruits appartenant à la catégorie II, dont certains peuvent être atteints de dégradation ou pourriture molle.

18. Certains membres du Groupe de travail ont fait remarquer que la norme devait tenir compte des pratiques exigeantes requises à l'heure actuelle pour produire des fruits de catégorie « Extra ». En réponse, il a été signalé que l'entreposage prolongé en chambre froide constitue une pratique courante concernant les kiwis, et que les mêmes questions pourraient se poser pour d'autres produits soumis à un stockage prolongé.

19. Bien que d'un point de vue commercial le transport par voie aérienne sur de longues distances puisse être viable dans certains cas, le kiwi est un produit de moindre valeur, expédié en très gros volumes. Le prix plus élevé des kiwis de catégorie « Extra » ne suffirait pas à compenser le coût du transport aérien.

20. Plusieurs membres du GTE ont fait observer que des pays situés à proximité des marchés avaient investi dans des techniques de production de fruits de catégorie « Extra ». En réponse, les présidents ont fait remarquer que les pays éloignés pourraient également investir dans ces mêmes techniques d'innovation, mais qu'en raison de leur éloignement, ils n'obtiendraient pas les mêmes retours sur investissement que les producteurs des pays moins éloignés des marchés.

Principe IV. Faciliter le commerce international

21. Sur ce point encore, les membres du GTE ont exprimé des points de vue divergents, dont voici la synthèse :

- Les normes Codex ont été définies pour faciliter et non pas pour entraver le commerce.
- L'harmonisation est essentielle pour faciliter le commerce ; les tolérances établies dans les normes de la CEE-ONU sont appliquées depuis plus de 30 ans dans les échanges internationaux, y compris la tolérance zéro pour la dégradation concernant les kiwis de catégorie « Extra » ayant traversé de longues distances.
- Des limites trop strictes en matière de dégradation risquent de pénaliser les pays éloignés et de constituer une entrave aux échanges commerciaux.
- Les tolérances de dégradation sont susceptibles de faciliter les échanges internationaux.
- Les normes du Codex doivent faciliter le commerce tout en préservant les piliers que sont la sécurité sanitaire des produits et la loyauté dans les pratiques commerciales.
- La norme prévoit des tolérances de qualité suffisantes (dégradation, pourriture molle et altérations internes dans les catégories I et II). Si les normes du Codex autorisent une tolérance de dégradation dans la catégorie « Extra », elles risquent de se voir remplacées par des normes de qualité définies par des organisations privées.
- L'éloignement restreint les possibilités de transport pour les produits de la catégorie « Extra », ce qui pose un problème aux pays les plus éloignés des marchés haut de gamme.
- Le consommateur accepte de payer plus cher pour des produits d'excellence.

22. Réponse du président : il a été signalé que l'absence de tolérance en matière de dégradation est un problème qui concerne avant tout les pays les plus éloignés des marchés de produits haut de gamme. Les tolérances zéro en matière de dégradation et pourriture ont effectivement pour effet de réserver le commerce de produits de la catégorie « Extra » aux producteurs géographiquement proches des marchés et créent donc automatiquement une entrave aux échanges internationaux de ces produits. Des pratiques commerciales équitables devraient permettre le commerce des kiwis de toutes les catégories.

23. La norme CEE-ONU pour les kiwis (version 2010) prévoit indirectement une très faible tolérance en matière de dégradation pour la catégorie « Extra » par le biais des tolérances définies pour les catégories I et II.

24. Le champ d'application de la norme ne correspond pas à ce qui a été mentionné dans les commentaires. Les normes s'appliquent aux produits « destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement », tandis que la norme pour les kiwis se réfère aux exigences de qualité « après préparation et conditionnement », ce qui peut être considéré comme le stade initial, à savoir le contrôle à l'exportation. Il y est ensuite question des « stades suivants celui du conditionnement », ce qui signifie que la norme doit définir des critères de qualité également pour les étapes suivant le conditionnement, comme par exemple le stockage et le transport.

Principe V. Caractéristiques du produit ; propension à la dégradation

25. Sur ce point encore les avis des membres du GTE ont divergé ; en voici la synthèse :

- Après la récolte, les produits frais ont tendance à baisser naturellement en termes de qualité et à se dégrader pour des raisons physiologiques. C'est justement en raison de l'éloignement entre le site de production et les marchés de destination finale qu'une tolérance spécifique a été définie en matière de dégradation, pourriture molle et altérations internes pour les catégories « Extra » et les catégories I et II.
- Les fruits et légumes frais sont par nature des produits périssables. Toutes les normes du Codex tiennent compte de cet aspect qui est traité dans la section 1, Champ d'application. Au cours des étapes postérieures au conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère altération due à leur évolution et à leur tendance à la dégradation, comme le précise la norme.
- Des tolérances en matière de pourriture devraient être définies pour toutes les catégories au niveau prescrit afin d'englober les facteurs biotiques et abiotiques pouvant avoir une incidence sur la qualité aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement.
- La catégorie « Extra » doit être réservée aux produits de qualité supérieure.
- Il est nécessaire de distinguer clairement les niveaux des tolérances admises selon les différentes catégories.

26. Dans ce débat, l'un des éléments fondamentaux est que le kiwi est un fruit qui, physiologiquement, peut supporter de longues périodes de stockage en chambre froide. C'est cette caractéristique qui alimente une demande des consommateurs constante tout au long de l'année. Par ailleurs, la capacité des kiwis à supporter l'entreposage est pleinement exploitée pour gérer l'afflux de produits et éviter la saturation des marchés, ce qui est dans l'intérêt de tous les producteurs. Néanmoins, le stockage prolongé a pour conséquence un développement inévitable des pourritures, quel que soit l'éloignement par rapport aux marchés de destination.

27. Concernant l'application des normes aux différentes étapes de la chaîne de distribution, il est essentiel de comprendre que la qualité du produit à un moment donné n'est pas définitive. La qualité n'est pas une caractéristique immuable mais le résultat d'un processus très dynamique. Cette question a été le thème prédominant dans les réponses transmises au GTE et doit dûment figurer dans la norme par une définition de tolérances adaptées.

28. La norme-cadre établit déjà que les normes pour les fruits et légumes frais doivent contenir des tolérances définies en fonction de la nature du produit concerné. Un consensus s'est dégagé sur le fait que les kiwis sont moyennement sensibles à la dégradation et moins que les aubergines par exemple. Un membre du GTE a estimé que les tolérances devaient être définies sur la base des conditions spécifiques de production et de stockage et être étayées par des données scientifiques.

Principe VI. Notion de catégorie « Extra »

29. Sur ce sujet encore, les avis des membres du GTE ont divergé et peuvent être synthétisés comme suit :

- La catégorie « Extra » n'est supérieure aux autres catégories qu'en ce qui concerne la qualité.
- Si les caractéristiques définies pour la catégorie « Extra » ne suffisent pas à garantir une qualité supérieure ou exceptionnelle des produits, le risque est de voir la norme internationale délaissée au profit de l'application de normes définies par des organisations privées.
- Les tolérances sont indispensables pour faciliter des échanges commerciaux internationaux loyaux et équitables. Elles reconnaissent l'évolution physiologique normale des produits ; la catégorie « Extra » ne définit qu'un niveau de qualité supérieur à celui des autres catégories.

- La catégorie « Extra » n'étant applicable qu'aux produits de qualité supérieure, aucune tolérance ne doit être admise en matière de dégradation et de pourriture.

30. En réponse aux observations selon lesquelles la définition de la catégorie « Extra » précise que « la pulpe doit être parfaitement saine et ferme », les présidents ont signalé que les fruits atteints de dégradation ne correspondent par définition plus aux caractéristiques minimales selon lesquelles les kiwis doivent être : « sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ».

Principe VII. Prise en compte des travaux d'autres organisations internationales

31. Le mandat du CCFFV comprend le point suivant :

(b) de consulter, au besoin, les autres organisations internationales qui contribuent à la normalisation des fruits et légumes frais en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois.

Principe VIII. Présentation de la norme

32. Afin de mettre ce principe en œuvre, le CCFFV a adopté, lors de sa vingtième session, le projet de norme-cadre pour les fruits et légumes frais, dans les termes suivants² :

« Le Comité a fait observer que la norme-cadre était un document d'orientation destiné à faciliter l'élaboration et l'examen des normes applicables aux fruits et aux légumes frais. Elle permet de disposer d'une présentation harmonisée et de libellés applicables à l'ensemble des fruits et légumes frais, de sorte que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) puisse se contenter d'étudier les questions propres aux produits à l'examen. »

Section 5.1.1 : Catégorie « Extra »

33. Les désaccords au sein du GTE concernant la catégorie « Extra » sont importants. Pour certains, la catégorie « Extra » doit être réservée aux produits de qualité et exclure toute tolérance en matière de dégradation, y compris limitée à un (1) kiwi par lot. Pour d'autres, le fait d'exclure des tolérances en la matière pourrait entraver les échanges de produits de la catégorie « Extra » provenant notamment de pays éloignés des marchés de destination, alors que cet éloignement devrait être pris en compte. Certains estiment que l'inclusion d'une tolérance dans la catégorie « Extra » pourra entraîner l'application de normes d'organisations privées au détriment des normes internationales. D'autres membres du GTE estiment qu'en l'état, l'avant-projet de norme pour les kiwis établit des tolérances de qualité suffisantes pour les catégories I et II. Quoi qu'il en soit, des quotas commerciaux sont nécessaires pour assurer équitablement la sécurité, les échanges loyaux et la résilience des agriculteurs partout dans le monde, toutes catégories confondues. Un consensus général s'est néanmoins dégagé concernant une prise en compte des pratiques commerciales actuelles dans les normes.

34. Les membres initialement opposés à l'introduction d'une tolérance dans la catégorie « Extra » ont rejeté l'inclusion d'une tolérance de pourriture ramenée à 0,5% dans la catégorie « Extra », mais accepté une tolérance de 1% dans la catégorie I. De l'avis général, il y a un problème de cohérence avec la norme CEE-ONU pour les kiwis qui fixe cette tolérance à 0 %, ce qui n'est pas le cas dans la plupart des normes du Codex. Il est important de noter que la norme CEE-ONU autorise un très faible pourcentage de dégradation dans la catégorie « Extra ».

35. La norme pour les aubergines, adoptée par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa quarante-et-unième session (2018), prévoit une tolérance en matière de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes de 1 % dans la catégorie « Extra » et la catégorie I. La Commission avait pris note des réserves de plusieurs membres et signalé que les dispositions relatives à la dégradation dans la catégorie « Extra » ne s'appliquaient qu'à titre facultatif et pouvaient, selon les produits, s'avérer superflues ou non applicables³.

36. En adoptant la norme pour les aubergines, la Commission du Codex a pris note des points de vue des membres et estimé que l'inclusion dans la norme d'une tolérance de 1 % en matière de dégradation pour la catégorie « Extra » était une disposition réaliste, adaptée aux pratiques industrielles et commerciales en vigueur concernant les fruits et légumes frais et leur nature périssable, et que cette tolérance permettait d'empêcher le rejet ou le déclassement de lots entiers, évitant ainsi le gaspillage alimentaire⁴. Ce point de vue a été adopté par le GTE à propos des kiwis, estimant qu'un produit non conforme à la catégorie « Extra » pouvait correspondre aux caractéristiques définies pour les catégories I et II. Il sera néanmoins

² REP18/FFV, paragraphe 92

³ REP18/CAC, paragraphe 20

⁴ REP18/CAC, paragraphe 18 (1)

nécessaire de trouver une solution générale ou de définir un principe plus précis pour que la nouvelle norme puisse être adoptée.

37. En réponse au troisième document transmis aux membres du GTE, un nouveau soutien a été apporté à l'inclusion d'une tolérance concernant les produits atteints de dégradation dans la catégorie « Extra », au motif qu'une tolérance zéro constituait une entrave aux échanges internationaux et pouvait avoir des répercussions sur la rentabilité économique des producteurs. Un membre a soutenu pour sa part une solution de compromis basée sur une nouvelle formulation visant à refléter les propositions figurant dans la deuxième version de l'avant-projet.

38. En conclusion, les membres du GTE restent divisés quant à l'inclusion de tolérances en matière de dégradation pour la catégorie « Extra » malgré les efforts mis en œuvre pour parvenir à un compromis.

Section 5.1.2 : Catégorie I

39. Le pourcentage de tolérance en matière de dégradation pour la catégorie 1 ayant reçu un nouvel appui, le GTE est convenu de fixer cette tolérance à un pour cent, 1 %, pour la catégorie I.

Section 5.1.2 : Application des tolérances

40. Certains membres du GTE ont jugé que l'application de tolérances en matière de dégradation à toutes les étapes de la chaîne d'exportation était inadaptée par rapport aux pratiques commerciales actuelles. Les présidents ont proposé une solution de compromis, à savoir l'introduction d'une tolérance zéro pour la catégorie « Extra » aux points de contrôles à l'exportation, autrement dit « après préparation et conditionnement », et une tolérance de 0,5 % à mesure que le produit progresse dans la chaîne de distribution. Pour la catégorie I, les tolérances établies sont de 0 % aux points de contrôle et de 1 % au fil de la progression du produit dans la chaîne de distribution.

41. Un membre a proposé des corrections pour clarifier le texte.

Statut de la section 5.1

42. La section 5.1, telle que rédigée par le GTE, figure à l'annexe 2. Le texte du point 5.1.1 figure entre crochets pour indiquer l'absence de consensus. Le point 5.1.2 indique une tolérance de 1 %, et le deuxième paragraphe du point 5.1.2 reprend le texte proposé par un membre, entre crochets.

Recommandation au CCFFV :

43. Nous invitons le CCFFV à examiner, lors de sa vingt-et-unième session, les conclusions du GTE ainsi que les tolérances établies en matière de dégradation, pourriture molle et altérations internes pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, afin que l'élaboration de la norme puisse avancer.

PRINCIPES DE BASE POUR LA DEFINITION DE TOLERANCES SPECIFIQUES

I. Objet des normes Codex

1. L'objet du Codex Alimentarius⁵ est énoncé comme suit (les italiques ont été ajoutées) :

Ces normes alimentaires et textes apparentés ont pour but de *protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire*. La publication du *Codex Alimentarius* vise à guider et à promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions et d'exigences concernant les denrées alimentaires, à faciliter leur harmonisation et, ce faisant, à *faciliter le commerce international*.

2. Ces objectifs peuvent être développés davantage en ce qui concerne les tolérances en matière de dégradation, comme ci-après.

II. Protection de la santé des consommateurs

3. En ce qui concerne les questions de dégradation et d'altérations internes, la santé des consommateurs est traitée par les sections 8 Contaminants, 9 Hygiène, et 3.1, Caractéristiques minimales, puce 2, où il est précisé que les produits doivent être :

- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.

4. Il est donc établi à la puce 2 que la pourriture et les altérations ne rendant pas les fruits impropres à la consommation humaine NE sont PAS des motifs de rejet de produits pour non-conformité à la norme. Ce qui constitue un plafond « acceptable » en matière de pourriture et de risque pour la santé varie considérablement selon les produits, le degré de pourriture et l'agent pathogène impliqué. Il est donc préférable d'adopter une approche fondée sur la tolérance. Plusieurs normes existantes autorisent des tolérances pour la catégorie II en matière de pourriture.

III. Pratiques loyales dans le commerce alimentaire

5. Garantir des pratiques commerciales loyales :

- La norme ne doit pas devenir restrictive pour les pays exportateurs éloignés des marchés de destination ni les pénaliser en raison de la durée du transport. Des plafonds de tolérance doivent être définis de manière équitable, en tenant compte de l'éloignement et de la durée du transport.
- Les normes du Codex doivent garantir qu'un produit étiqueté « Extra » correspond bien à la définition de la catégorie. Voir le principe 6 pour l'examen de la catégorie « Extra ».
- La qualité du produit doit être conforme à la qualité indiquée sur l'étiquette/certificat. Si les conditions de transport, l'éloignement, le climat ou tout autre facteur dégradent le produit au point de ne plus satisfaire aux critères de qualité, il ne doit pas être étiqueté comme tel.
- Les pratiques actuelles doivent être prises en compte pour définir les exigences de qualité.
- Concernant la catégorie « Extra », les critères ne doivent pas être différents des autres catégories en matière de tolérance concernant une légère dégradation survenue durant le stockage des produits. De telles dégradations doivent être prévues pour ne pas entraver le commerce et les pratiques loyales.

6. Au cours de la vingtième session du CCFFV, l'UE avait fait valoir que les pays en mesure d'approvisionner les marchés en produits de catégorie « Extra » avaient réalisés d'importants investissements dans les systèmes de qualité. Il convient de signaler que des investissements tout aussi importants ont été réalisés par d'autres pays plus éloignés des marchés de destination. La dégradation de la qualité dépend de la durée du stockage et du transport et un producteur d'un pays situé à proximité des marchés obtiendra par défaut et pour un investissement équivalent, un produit de meilleure qualité qu'un producteur d'un pays plus éloigné. Du point de vue de la concurrence loyale, la proximité géographique des marchés ne devrait pas être le seul déterminant du succès commercial d'un produit. L'intégration à la norme de tolérances adaptées garantirait le maintien de pratiques commerciales loyales et équitables.

⁵ Manuel de procédure, 25^{ème} Edition, page 25 (version anglaise).

IV. Faciliter le commerce international

7. Les fruits et légumes frais étant des denrées périssables et les normes ayant pour objet de faciliter le commerce international, les points d'application pertinents de la norme se situent aux points de contrôle des exportations et aux points d'inspection des importations. Une fois qu'un lot a été déclaré conforme, cette décision ne doit pas être conditionnée à un délai quelconque ni remise en cause aux maillons suivants de la chaîne logistique. L'objectif des normes du Codex Alimentarius est d'établir des définitions et des critères de qualité concernant les denrées alimentaires, de participer à leur harmonisation et de favoriser les échanges internationaux et non de réglementer les processus internes aux chaînes d'approvisionnement. La gestion de la qualité au sein des chaînes d'approvisionnement doit être confiée aux marchés.
8. Les fruits et légumes frais étant des denrées périssables, l'application de la norme à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement donnera des résultats différents pour la même gamme de produits à mesure que les produits se dégradent. À quelle étape de la chaîne d'approvisionnement la responsabilité du maintien de la qualité se transfère-t-elle du vendeur à l'acheteur ? Le vendeur peut-il être tenu pour responsable de la qualité du produit dans la chaîne d'approvisionnement quand celle-ci ne dépend pas des qualités inhérentes du produit mais des décisions commerciales de l'acheteur, comme par exemple le stockage prolongé, l'absence de réfrigération, etc. ? Voici ce que dispose la norme :

« Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité. »
9. Le CCFFV est convenu⁶, lors de sa vingtième session, de supprimer de la norme-cadre le texte qui signalait que la norme s'appliquait aux points de contrôle à l'exportation ; il convient donc de tenir compte de la dégradation de la qualité du produit aux étapes ultérieures. Telle était la solution proposée par la Jamaïque au cours de la vingtième session du CCFFV, solution que le GTE devra examiner pour éventuellement la retenir.
10. La section « champ d'application » de la norme pour les kiwis établit que la norme devrait définir les exigences de qualité au(x) stade(s) suivant(s) celui du conditionnement, et donc par exemple durant le stockage et le transport. Certaines normes Codex en vigueur prévoient des tolérances concernant la pourriture pour la catégorie « Extra » ou la catégorie I.

V. Caractéristiques du produit ; propension à la dégradation

11. La qualité des fruits et légumes frais n'est pas immuable ; ces produits étant par nature périssables, ils sont soumis à un processus de dégradation. La baisse de qualité et la pourriture sont la conséquence de processus physiologiques de sénescence induits dès la récolte. La durée de conservation des produits est très variable, non seulement d'une variété à l'autre mais aussi au sein d'une même variété, selon les méthodes agricoles et les caractéristiques de chaque variété. Si la qualité d'un lot peut être évaluée à un moment donné, par exemple au stade de la préparation et du conditionnement, cette qualité n'est pas immuable. Si une réévaluation est autorisée aux étapes ultérieures de la chaîne de distribution, elle débouchera forcément sur le constat d'une dégradation de la qualité due aux processus de sénescence.
12. Dans les normes du Codex récentes, la nature périssable des produits est traitée à la section 1 « Champ d'application », où il est établi que : « Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable ».
13. La dégradation de la qualité et la variabilité peuvent être traitées par des tolérances adaptées. Le texte de la section 5.1 de l'avant-projet de norme pour les kiwis stipule :

« À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. » Il est donc clair que les tolérances doivent s'appliquer à toutes les catégories. En outre, la norme-cadre précise que {Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/nature

⁶ REP18/FFV, paragraphe 89.

du produit et les pratiques commerciales actuelles.} »

VI. Notion de catégorie « Extra »

14. La catégorie « Extra » est réservée aux fruits de qualité supérieure. La chair doit être saine. Les fruits doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition 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. La définition exclut donc les produits atteints de pourriture molle ou d'altérations internes, puisque ces deux phénomènes affectent la fermeté du fruit, sa qualité et sa conservation. La question de la « dégradation » est cependant plus compliquée dans la mesure où certaines formes de dégradation comme les mouchetures bactériennes peuvent correspondre à la définition de « très légères altérations superficielles » ne portant pas atteinte à la qualité et à la conservation du produit. Le terme « dégradation » n'est pas défini et recouvre un large éventail de désordres qui pourraient justement porter atteinte à la qualité et à la conservation du produit. Par ailleurs, la question se complique encore du fait qu'aux étapes initiales du développement du fruit, il n'est pas toujours évident qu'une « dégradation » particulière puisse avoir un impact sur la qualité future du fruit.
15. Compte tenu de cette incertitude et du fait qu'en général les « dégradation, pourriture molle et altérations internes » ne sont pas des caractéristiques conformes à la définition de la catégorie « Extra », il faudrait définir une tolérance plus prudente.

VII. Travaux d'autres organisations internationales

16. Conformément à l'article 1 (b) des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius figurant au Manuel de procédure, les normes du Codex ont pour objet de « promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales ». Il convient donc de tenir compte des travaux engagés par d'autres organisations internationales.
17. Le mandat du CCFFV comprend :
 - (b) consulter, au besoin, les autres organisations internationales qui contribuent à la normalisation des fruits et légumes frais en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois⁷.

VIII. Présentation de la norme

18. Points 1 et 4 des Principes généraux du Codex Alimentarius établis au Manuel de procédure, notamment : « [les] normes alimentaires (...) [sont] présentées de manière uniforme » et « Une norme Codex (...) est élaborée conformément au Plan de présentation des normes Codex intéressant des produits et contient les critères appropriés qui y sont énumérés »
19. En respect de ce principe, le Comité a adopté le projet de norme-cadre pour les fruits et légumes frais :

« Le Comité a fait observer que la norme-cadre était un document d'orientation destiné à faciliter l'élaboration et l'examen des normes applicables aux fruits et aux légumes frais. Elle permet de disposer d'une présentation harmonisée et de libellés applicables à l'ensemble des fruits et légumes frais, de sorte que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) puisse se contenter d'étudier les questions propres aux produits à l'examen. »

⁷ Mandat actuel (tiré du Manuel de procédure, 26^{ème} édition, page 214). Une version antérieure du mandat avait été communiquée par erreur au GTE.

Extrait du-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS**5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES****5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, 5,0 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. [Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes].

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

Toutefois, les tolérances en matière de dégradation [pour les catégories « Extra » et I] ne sont pas admises aux stades :

- de la préparation
- du conditionnement
- du contrôle des exportations.

Les tolérances en matière de dégradation s'appliquent aux stades suivant le passage au contrôle à l'exportation.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

Annexe 3**Liste des participants****Nouvelle-Zélande (Présidence)**

Jacqueline Neave
Phil Fawcet
Henry Pak
Ministry for Primary Industries

Iran (Coprésidence)

Nadia Ahmadi
Institute of Standards & Industrial Research of
Iran

Argentine

Silvia Santos
SENASA

Brésil

Andre Bispo Oliveira
Ministério de Agricultura

Chili

Claudia Espinoza Cayulen
Servicio Agrícola Ganadero

Croatie

Andreja Martonja Hitrec
Anita Štefenac
Ministry of Agriculture

Union européenne

Denis De Froidmont
European Commission

Allemagne

Ulrike Bickelmann
Federal Office for Agriculture & Food

Italie

Sivia Nicoli
Antonio Fallacara

Pallegrino De Ieso
Ministry of Agriculture and Forest Policies

Jamaïque

Damian Rowe
NPPO