



**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**

**AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

**(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde)**

Les gouvernements et les observateurs qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur le document susmentionné sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) telles que présentées dans l'annexe I avant le 15 septembre 2015 au Point de contact du Mexique (Courriels: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codxmex1@economia.gob.mx](mailto:codxmex1@economia.gob.mx)), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

**Format de présentation des observations:** Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III au présent document.

**GÉNÉRALITÉS**

1. Le CCFFV17<sup>1</sup> (septembre 2012) a examiné une demande de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une Norme pour les pommes de terre de conservation présentée par la Délégation de l'Inde. Le Comité a recommandé l'approbation de nouveaux travaux sur la Norme pour la pomme de terre de conservation et a noté le point de vue de plusieurs délégations, selon lequel bien que ne s'opposant pas à l'élaboration de la norme, elles ont signalé le besoin d'avoir plus de temps pour faire des consultations avec les intéressés, étant donné que la proposition avait été reçue en retard. Le Comité a cependant remarqué que la période entre le CCFFV17 (septembre 2012) et le CCEXEC68<sup>2</sup> (juin 2013), à savoir 10 mois, devra accorder le temps suffisant aux pays afin qu'ils puissent se consulter avec leurs parties prenantes et faire part de leurs préoccupations au CAC36<sup>3</sup> (juillet 2013) par rapport à l'approbation de ce nouveau travail.<sup>4</sup>
2. Le CCEXEC68 a examiné cette question et recommande que les propositions devront être retournées au CCFFV pour un examen plus approfondi des problèmes techniques.<sup>5</sup>
3. Le CAC36 a reconnu l'importance de commencer de nouveaux travaux sur les pommes de terres de conservation, compte tenu de l'importance de la production, consommation et commercialisation et par conséquent, a demandé au CCFFV de présenter un document de projet clair comportant une portée bien définie pour examen aux prochaines sessions du CCEXEC et CAC.<sup>6</sup>
4. Le CCFFV18 (février 2014) a examiné un document de projet révisé sur une Norme pour les pommes de terre de conservation préparé par la Délégation de l'Inde et est convenu de demander au CAC d'approuver de nouveaux travaux sur la Norme pour la pomme de terre de conservation. Le Comité est également convenu d'établir un GTE<sup>7</sup>, dirigé par l'Inde et co-présidé par la France et travaillant en langue anglaise uniquement, afin de préparer, sous réserve d'approbation par la CAC, un avant-projet de norme pour diffusion pour observations à l'Étape 3 et examen, lors de sa prochaine session.<sup>8</sup>
5. La CAC37 (juillet 2014) a approuvé la proposition de nouveaux travaux comme présentée par le CCFFV.<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

<sup>2</sup> Comité Exécutif

<sup>3</sup> Commission du Codex Alimentarius

<sup>4</sup> REP13/FFV, par 111-124 et Annexe VI

<sup>5</sup> REP13/EXEC, par 52-54

<sup>6</sup> REP13/CAC, par 107-117

<sup>7</sup> Groupe de travail électronique

<sup>8</sup> REP14/FFV, par 53-54, 56 et Annexe V

<sup>9</sup> REP14/CAC, Annexe VI

6. Le GTE a commencé ses délibérations en novembre 2014 avec pour objectif de compléter la tâche assignée pour examen par le CCFFV19 (octobre 2015). Le projet soumis au CCFFV18, faisant partie du document de projet, a été diffusé aux membres du GTE le 28 novembre 2014, avec comme date limite de soumission des observations, au plus tard le 29 décembre 2014. La liste des participants est jointe à l'annexe II.

7. Le document révisé a été diffusé aux membres du GTE le 16 février 2015 avec comme date limite le 9 mars 2015. Le document a été révisé et finalisé à la lumière des commentaires reçus des deux séries d'observations et soumis pour commentaires des membres du Codex et observateurs en Annexe I.

8. Les principales modifications apportées au projet de document soumis à la 18<sup>e</sup> Session du CCFFV figurent ci-après;

- Dispositions relatives aux exigences minimales requises, dans lesquelles les défauts nuisibles à l'aspect général et à la présentation dans l'emballage sont plus détaillés.
- Dispositions relatives au calibrage, où la fourchette de diamètres équatoriales a changé.
- Une nouvelle disposition relative aux exigences de maturité des pommes de terres a été ajoutée.
- Une nouvelle disposition relative aux tolérances d'autres variétés a été ajoutée.
- Pour toutes les catégories de pommes de terres de conservation, une modification a été soumise dans le but de quantifier les légers défauts de la couleur et légers défauts de la peau.

## ANNEXE I

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., de la famille des *Solanaceae*, et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes de terre destinées à la transformation industrielle.

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

##### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières et fermes;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;<sup>1</sup>
- pratiquement exemptes de ravageurs, déformations<sup>2</sup> et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses ou hautes températures.
- exempts de noircissement interne;
- pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long ;
- pratiquement exemptes de pourriture molle et d'altérations humides;
- à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit couvrir toute la surface du tubercule.

Les pommes de terre doivent être exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que:

- taches brunes dues à la chaleur;
- crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur;
- coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
- taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 4 mm de profondeur;
- taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
- gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus;
- gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;
- dégâts dus au gel ou à la réfrigération.

##### 2.1.1 Le développement et l'état des pommes de terre doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

---

<sup>1</sup> Sont exclus les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

<sup>2</sup> Déformations tel que les protubérances et formes irrégulières qui les rendent difficile à épilucher.

### 2.1.2 Caractéristiques de maturité

Les pommes de terre doivent être suffisamment développées et avoir une peau saine, compte tenu des caractéristiques de la variété<sup>3</sup> et/ou du type commercial et de la région de production.

## 2.2 CLASSIFICATION

Les pommes de terre sont classées en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de terre de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées et doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial concernant la forme, l'aspect et le développement.

Elles doivent être exemptes de défauts, y compris meurtrissures, fissures, gale rugueuse, Rhizoctone Brun (*Rhizoctonia solani*), colorations verdâtres et pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0,25 pour cent par poids, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les pommes de terre de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété concernant la forme, l'aspect et le développement.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et couleur;
- légers défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, et taches ne doivent pas couvrir plus de 2 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser 5 pour cent de toute la surface du tubercule;
- la terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser 0,5 pour cent par poids;
- la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et de doit pas couvrir plus de 10 pour cent de toute la surface du tubercule.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes de terre qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes de terre conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défaut de forme et de couleur;
- les défauts de peau tel que égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches ne doivent pas couvrir plus de 5 pour cent par nombre et ne doivent pas dépasser du 10 pour cent de toute la surface du tubercule;
- la terre et matière étrangère ne doivent pas dépasser 1 pour cent par poids;
- la coloration verte ne doit pas être plus de 1 pour cent par nombre et ne doit pas couvrir plus de 12,5 pour cent de toute la surface du tubercule.

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

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre (en cas de calibrage) est déterminé par le diamètre équatorial (signifie la distance la plus grande mesurée de l'angle droit à l'axe longitudinal par rapport à la position du point d'attache) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après:

<sup>3</sup>

Les variétés de pommes de terres de primeur et de conservation sont différentes dans leur forme, peau, couleur de la chair du tubercule ainsi que dans la profondeur et couleur de la cavité des yeux.

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (Mini pomme de terre)	18-24
B (variétés allongées de pomme de terre de conservation)	25-75
C (variétés sphériques de pomme de terre de conservation)	35-80
D	Plus de 80

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

###### 4.1.1 Catégorie « Extra »

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

###### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Pas plus de 1,0 pour cent pour les pommes de terre affectées par la pourriture sèche ou molle ou humide ou par des altérations internes est admis.

###### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Pas plus de 2,0 pour cent pour les pommes de terre affectées par la pourriture sèche ou molle ou humide ou d'altérations internes est admis.

##### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des pommes de terre ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

##### 4.3 Tolérances pour d'autres variétés

2 pour cent, en poids de variétés différentes est admis.

#### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

##### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes de terre doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>4</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

<sup>4</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 5.2.1 Description des emballages

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

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « pomme de terre » et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit « pomme de terre de conservation », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif);
- La forme de la pomme de terre de conservation peut être marquée sur l'étiquette tel qu'oblong, sphérique et allongée.

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie; et
- Variété.

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

## 7. CONTAMINANTS

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

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

## 8. HYGIÈNE

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

---

<sup>5</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

- 8.2** 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).

**ANNEXE II**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**Président**

**Inde**  
**Dr. Suresh Kumar Malhotra**  
**Horticulture Commissioner**  
**Ministry of Agriculture,**  
**Krishi Bhawan, New Delhi – 110001**  
**E-mail: [hortcommissioner@gmail.com](mailto:hortcommissioner@gmail.com)**

et  
**Co- Président**  
**M. Emilie MAIRE**  
**Inspecteur DGCCRF - Bureau 4C**  
**59, boulevard Vincent Auriol - Télédéc 223**  
**75013 Paris**  
**E-mail: [emilie.maire@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:emilie.maire@dgccrf.finances.gouv.fr)**

<b>Pays/Organisation</b>	<b>Nom et coordonnées des membres</b>
Australie	<p><b>Ms. Justine Gilbert</b> Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: <a href="mailto:justine.gilbert@agriculture.gov.au">justine.gilbert@agriculture.gov.au</a> / <a href="mailto:intfoodstnds@agriculture.gov.au">intfoodstnds@agriculture.gov.au</a></p> <p><b>Ms. Jayanti Gupta</b> Assistant Director, Wine and International Food Policy Department of Agriculture AUSTRALIA Email: <a href="mailto:Jayanti.gupta@agriculture.gov.au">Jayanti.gupta@agriculture.gov.au</a> / <a href="mailto:intfoodstnds@agriculture.gov.au">intfoodstnds@agriculture.gov.au</a></p>
Brésil	<p><b>Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira</b> Email: <a href="mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br">andre.oliveira@agricultura.gov.br</a>.</p>
Canada	<p>Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: <a href="mailto:Kevin.Smith@inspection.gc.ca">Kevin.Smith@inspection.gc.ca</a></p> <p><b>Ms. Danielle Walsh</b> Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: <a href="mailto:Danielle.Walsh@inspection.gc.ca">Danielle.Walsh@inspection.gc.ca</a></p>
Chili	<p><b>Marcela Faúndez Vidal</b> National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: <a href="mailto:marcela.faufezv@sag.gob.cl">marcela.faufezv@sag.gob.cl</a></p>
Union européenne	<p><b>Ms. Bernadette Klink-Khachan</b> European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: <a href="mailto:codex@ec.europa.eu">codex@ec.europa.eu</a></p>
Égypte	<p><b>Ms. Ehsan hegazi</b> Agronomist Food Standards Senior Specialist (EOS). Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: <a href="mailto:ehsan.hegazy@yahoo.com">ehsan.hegazy@yahoo.com</a></p>
Estonie	<p><b>Mr Erkki Miller</b> Ministry of Agriculture Agricultural Market Organisation Department Head of Plant Products Bureau Email: <a href="mailto:erkki.miller@agri.ee">erkki.miller@agri.ee</a></p>
France	<p><b>Mr. Samba Diao BA</b> Control Quality Bureau Crop Protection Direction CCFFV member Email: <a href="mailto:sambadiao2001@yahoo.fr">sambadiao2001@yahoo.fr</a></p>
Grèce	<p>Ms. Ntsiaferis Vasileios</p>



Pays/Organisation	Nom et coordonnées des membres
	<p>Hellenic Ministry of Rural Development and Food            Directorate of Processing Standardization            and Quality Control of Products of Plant Origin            Department of Food Quality Control            Tel: +0-210-212-4273            Fax: +30-210-5238337            Email: <a href="mailto:ax2u169@minagric.gr">ax2u169@minagric.gr</a></p> <p><b>Ms. Tzimas Constantine</b>            Hellenic Ministry of Rural Development and Food            Directorate of Processing Standardization            and Quality Control of Products of Plant Origin            Department of Food Quality Control            Tel: +30-210-212-4285            Fax: +30-210-5238337            Email: <a href="mailto:ax2u042@minagric.gr">ax2u042@minagric.gr</a></p>
Allemagne	<p><b>Ms. Ulrike Bickelmann</b>            Head of Division – Control procedures plant products marketing            standards            Federal Office for Agriculture and Food            D-53168 Bonn            Email: <a href="mailto:Ulrike.bickelmann@ble.de">Ulrike.bickelmann@ble.de</a></p>
Indonésie	<p><b>Dr. Darkam Musaddad</b>            Researcher of Ministry for Agriculture            Email: <a href="mailto:dar_musaddad@yahoo.com">dar_musaddad@yahoo.com</a> / <a href="mailto:codex_kementan@yahoo.com">codex_kementan@yahoo.com</a></p>
Iran	<p><b>Dr Mahmoud Bagheri</b>            Member of CCFV in Iran            Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept.            Tel:+98 9126453628            Email: <a href="mailto:bagh313@yahoo.com">bagh313@yahoo.com</a> / <a href="mailto:bagherimoh@yahoo.com">bagherimoh@yahoo.com</a></p> <p><b>Dr Rahim Ahmadvand</b>            Member of CCFV in Iran            Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept.            Tel:+98 9127668505            Email: <a href="mailto:ahmadvand2000@yahoo.com">ahmadvand2000@yahoo.com</a></p>
Japon	<p><b>Ms. Mihoko Wada</b>            Section Chief            Regional Agricultural Production Division, Crop Production Department            Agricultural Production Bureau            Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries            Email: <a href="mailto:mihoko_wada@nm.maff.go.jp">mihoko_wada@nm.maff.go.jp</a> / <a href="mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp">codex_maff@nm.maff.go.jp</a></p>
Luxembourg	<p><b>Ms. François KRAUS</b>            Head of the Horticulture Department - ASTA            Email: <a href="mailto:francois.kraus@asta.etat.lu">francois.kraus@asta.etat.lu</a></p>
Maurice	<p>Mr. Mohamad Yusuf Cadessa            Research Scientist            Email: <a href="mailto:mycadessa@yahoo.com">mycadessa@yahoo.com</a></p> <p><b>Mrs. Saraye Banumaty</b>            Research Scientist            Food Agricultural Research and Extension Institute            Email: <a href="mailto:nimishe@yahoo.com">nimishe@yahoo.com</a></p>
Mexique	<p><b>Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez</b>            Subdirectora de Normas            Coordinadora del SC Nacional CCFV            Email: <a href="mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx">gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx</a>;</p>
Nouvelle- Zélande	<p><b>Ms. Karen Sparrow</b>            Manager, Plant Exports            Regulation &amp; Assurance            25 The Terrace            Wellington            Email: <a href="mailto:karen.sparrow@mpi.govt.nz">karen.sparrow@mpi.govt.nz</a></p>
Espagne	<p><b>Ms. Jaime Camps Almiñana</b>            Head of Area            Ministry of Economy and competitiveness            Email: <a href="mailto:JCamps@comercio.mineco.es">JCamps@comercio.mineco.es</a></p>
Thaïlande	<p><b>Ms. Kulpipith Chanbuey</b>            Standards officer, Office of Standards Development            National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards            50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak</p>

Pays/Organisation	Nom et coordonnées des membres
	Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: <a href="mailto:codex@acfs.go.th">codex@acfs.go.th</a> / <a href="mailto:kulpipith@acfs.go.th">kulpipith@acfs.go.th</a>
Royaume-Uni	<b>Mr. Ian Hewett</b> Market Measures Trader Manager Email: <a href="mailto:ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk">ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk</a>
États-Unis	<b>Mr. Dorian LaFond</b> International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247
FoodDrinkEurope	<b>Mr. Patrick Fox</b> Manager Food Policy, Science and R&D Email: <a href="mailto:p.fox@fooddrinkeurope.eu">p.fox@fooddrinkeurope.eu</a>

### ANNEXE III

#### ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.