

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP22/FFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Quarante-cinquième session
21 - 25 novembre et 12 - 13 décembre 2022

**RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET
LÉGUMES FRAIS**

En ligne

25-29 avril et 4 mai 2022

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	iii
LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS UTILISÉS DANS CE RAPPORT.....	iv
RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	1
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	6 - 7
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (point 2a de l'ordre du jour)	8 - 12
Questions découlant des travaux d'autres organisations internationales sur la normalisation des fruits et légumes frais (point 2b de l'ordre du jour)	13 - 14
Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes (à l'étape 4) (point 3 de l'ordre du jour)....	15 - 35
Avant-projet de norme pour les baies (à l'étape 4) (point 4 de l'ordre du jour)	36 - 56
Avant-projet de norme pour les dattes fraîches (à l'étape 4) (point 5 de l'ordre du jour).....	57 - 78
Document de travail sur le glossaire des termes en usage dans la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais (point 6 de l'ordre du jour).....	79 - 81
Examen des propositions de nouveaux travaux (réponses à la CL 2021/79-FFV) (point 7 de l'ordre du jour)	82 - 98
Autres questions (point 8 de l'ordre du jour).....	99 - 100
Date et lieu de la prochaine session (point 9 de l'ordre du jour)	101

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants.....	13
Annexe II: Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes.....	26
Annexe III: Avant-projet de norme pour les baies.....	32
Annexe IV: Avant-projet de norme pour les dattes fraîches.....	37
Annexe V: Proposition de modification de la <i>Norme pour les bananes</i> (CXS 205-1997).....	41
Annexe VI: Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les feuilles de curry.....	42
Annexe VII: Proposition de norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais.....	45
Annexe VIII: Définition des termes en usage dans la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais.....	53

RÉCAPITULATIF ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Finalité	Texte/Sujet	Étape	Paragraphes(s)	
Membres, CCEXEC82 et CAC45	Adoption	Avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes	5/8	35 et Annexe II	
		Avant-projet de norme pour les baies	5/8	56 et Annexe III	
		Avant-projet de norme pour les dattes fraîches	5/8	78 et Annexe VI	
		Proposition de modification de la Norme pour les bananes (CXS 205-1997)		88(i) et Annexe V	
	Adoption	Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les narangilles			84(i)
		Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les feuilles de curry			97(i) et Annexe VI
	Information	Proposition de norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais			80 et Annexe VII
		Définition des termes en usage dans la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais			80 et Annexe VIII
CCFL et CCFA	Validation	Sections concernées dans les normes suivantes : (i) Projet de norme pour les oignons et les échalotes (ii) Projet de norme pour les baies (iii) Projet de norme pour les dattes fraîches		35 et Annexe II 56 et Annexe III 78 et Annexe IV	
GTE (Colombie et Mexique) CCFFV23	Discussion et élaboration d'un avant-projet de norme	Avant-projet de norme pour les narangilles	2	84(ii) et (iii)	
GTE (Allemagne) CCFFV23	Discussion et révision	Révision des normes existantes pour les fruits et légumes frais	-	93 et 94	
GTE (Inde) CCFFV23	Discussion et élaboration d'un avant-projet	Avant-projet de norme pour les feuilles de curry	2	97(ii) et (iii)	

LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS UTILISÉS DANS CE RAPPORT

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés
CEE-ONU	Commission économique des Nations unies pour l'Europe
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CRD	Document de séance
CXS	Norme du Codex
EUMS	Union européenne et ses États membres
GTE	Groupe de travail électronique
GTI	Groupe de travail intra-session
GTP	Groupe de travail présentiel
GTV	Groupe de travail virtuel
MP	Manuel de Procédure du Codex
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) s'est réuni en mode virtuel pour sa vingt-deuxième session, à l'aimable invitation du Mexique, du 25 au 29 avril, puis enfin le 4 mai 2022. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, directeur général de la Direction générale des normes du Ministère de l'Économie du Mexique, a présidé la session à laquelle ont participé quatre-vingt-trois pays membres, la Palestine, une organisation membre et quatre organisations observatrices. La liste complète des participants figure à l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le président a souhaité la bienvenue aux délégués avant de rappeler les excellents résultats du Comité depuis sa création. Il a également souligné l'importance du mandat du Comité, à savoir veiller sur l'innocuité des aliments, leur apport nutritionnel et leur qualité, favoriser l'harmonisation sur les marchés internationaux afin de les rendre plus inclusifs et accessibles, et donc à veiller sur la sécurité alimentaire.
3. Dans son discours d'ouverture, Steve Wearne, président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission») est revenu sur l'évolution des systèmes alimentaires et sur le rôle que le Codex pouvait jouer dans la transition vers une plus grande durabilité. Tom Heilandt, secrétaire du Codex, a également adressé quelques mots au Comité.
4. Le Comité a été informé du fait que les débats seraient enregistrés pour faciliter la rédaction du rapport final de la session, et uniquement dans ce but.

Répartition des compétences

5. Le Comité a pris note de la répartition des compétences¹ entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1)²

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, devenu ordre du jour officiel de la vingt-deuxième session du CCFFV.
7. Le Comité a également décidé d'établir un groupe de travail intra-session (GTI), coprésidé par les États-Unis d'Amérique et le Ghana, travaillant en anglais, en français et en espagnol, afin d'examiner les questions ci-après et de présenter ses recommandations à la plénière :
 - Le glossaire des termes en usage dans la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais (point 6 de l'ordre du jour) ;
 - Les amendements à la norme-cadre pour les fruits et légumes frais suite à l'adoption de la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021) et autres mises à jour utiles.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2a de l'ordre du jour)³

8. Après avoir pris note que certaines de ces questions n'étaient abordées qu'à titre d'information, le Comité est convenu que les sujets suivants seraient examinés dans l'ordre suivant :
 - (i) Les questions émanant de la quarante-troisième session de la Commission concernant l'adoption de la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021) et autres exigences subséquentes seront examinées dans le cadre des points 6 et 7 de l'ordre du jour ;
 - (ii) Les questions découlant de la vingt-neuvième session du CCPFV concernant la distinction entre les produits visés par l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches et la norme pour les dattes actuellement en vigueur (CXS 143-1985) seront examinées dans le cadre du point 5 de l'ordre du jour.

Questions découlant de la quarante-troisième session de la Commission concernant le développement d'une norme pour les noix de cajou

9. Le Comité a rappelé que lors de sa quarante-troisième session, la Commission avait ajourné sine die le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) et demandé au CCFFV d'étudier la possibilité de

¹ CRD1

² CX/FFV 22/22/1

³ CX/FFV 22/22/2; CRD6 (Inde) ; CRD13 (Secrétariat du Codex)

reprendre à son compte les travaux concernant l'élaboration d'une norme pour les noix de cajou.

10. Une délégation, après avoir expliqué que les noix de cajou étaient commercialisées au niveau international, a estimé nécessaire d'élaborer une norme pour ce produit, en précisant que des transferts de compétences comparables avaient été opérés par le passé. Ainsi, lors de l'élaboration du plan d'échantillonnage pour l'histamine dans les produits de la pêche, les travaux du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), ajourné sine die, avaient été confiés au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le CCFFV pouvait donc envisager de reprendre les travaux sur la noix de cajou. Une autre délégation a soutenu ce point de vue en faisant remarquer que dans son pays, les noix de cajou étaient commercialisées à l'état frais, c'est-à-dire après avoir été pelées et séchées.
11. D'autres délégations, tout en ne s'opposant pas à l'élaboration d'une norme pour les noix de cajou, ont argué : (i) que le commerce des noix de cajou ne soulevant pas d'inquiétudes particulières, la proposition de développer une norme n'était pas prioritaire et pouvait être maintenue sur la liste des sujets à examiner ultérieurement, après réactivation du CCFFV ; (ii) que n'étant pas commercialisées en tant que produit frais, les noix de cajou ne relevaient pas de la compétence du CCFFV ; (iii) que le CCFFV pouvait être réactivé afin de traiter certains produits bien précis, dont les noix de cajou.

Conclusion

12. Le Comité est convenu de répondre au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) et à la Commission que la proposition concernant l'élaboration d'une norme pour les noix de cajou ne relevant pas de son mandat/compétence, il n'était pas en mesure de reprendre ces travaux.

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

13. Les représentants de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU) et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ont présenté leurs travaux respectifs en lien avec ceux du Comité.
14. Le Comité a pris note des activités de ces deux organisations et souligné l'importance de la collaboration avec la CEE-ONU et l'OCDE s'agissant d'améliorer le processus d'élaboration de normes internationales pour les fruits et légumes frais.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES (À L'ÉTAPE 4) (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

15. L'Iran, en tant que président du Groupe de travail électronique (GTE) et du Groupe de travail virtuel (GTV), s'exprimant également au nom de l'Inde et de l'Indonésie, coprésidentes du GTE, a introduit la question et expliqué la procédure suivie par le GTE pour élaborer cet avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes. Il a également été précisé que, sur la base des commentaires présentés, un GTV avait été mis en place afin d'examiner les questions en suspens, présentées dans le document de travail CRD3.
16. Le Comité est convenu que les débats seraient donc basés sur le document CRD3.

Discussion

17. Les membres du Comité ont examiné l'avant-projet de norme section par section, effectué quelques corrections rédactionnelles et formulé les commentaires et décisions ci-après, présentés section par section.

Section 1 – Champ d'application

18. Le Comité a examiné la proposition d'une délégation visant à inclure, dans le titre, le champ d'application et d'autres sections de la norme, le terme « frais » (à savoir : « oignons et échalotes frais ») et de fonder la Section 1.- Champ d'application avec la Section 2.- Définition du produit, afin d'apporter plus de précision à la norme et d'en simplifier l'application.
19. Des délégations ont soulevé les problèmes généraux que posait cette proposition :
 - (i) La norme doit être claire pour les utilisateurs et l'absence du terme « frais » pourrait prêter à confusion lors de son application par les inspecteurs. Une solution possible serait d'ajouter une note de bas de page stipulant que la norme ne s'applique qu'aux oignons et échalotes frais.
 - (ii) La notion de fraîcheur se trouvant déjà établie à la Section 2.- Définition du produit de l'avant-projet

⁴ CX/FFV 22/22/3

⁵ CX/FFV 22/22/4; CX/FFV 22/22/4 Annexe 1 (Argentine, Égypte, Union européenne, Inde, Kenya, République de Corée, Rwanda, Thaïlande, Ouganda, République unie de Tanzanie, Uruguay et États-Unis) ; CRD3 (Rapport du Groupe de travail virtuel sur les oignons et les échalotes) ; CRD7 (République de Corée) ; CRD11 (Ouganda)

de norme, où il est clairement indiqué que les oignons et les échalotes sont destinés « à être livrés à l'état frais au consommateur », la précision demandée est superflue.

- (iii) Le texte du titre, de la Section Champ d'application et des définitions, adopté par le Comité après plusieurs cycles de discussions, est conforme à celui de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais. La modification proposée aurait des implications sur les dispositions concernant l'étiquetage de l'avant-projet mais aussi sur d'autres normes pour les fruits et légumes frais déjà adoptées qu'il faudrait remanier en conséquence.
- (iv) Les oignons et les échalotes commercialisés à l'état frais ne sont pas étiquetés comme « frais » ; ce sont les oignons/échalotes secs ou déshydratés, qui ne relèvent donc pas du mandat du CCFFV, qui sont soumis à des normes d'étiquetage précises visant à éviter que les consommateurs ne soient induits en erreur.

20. Le Comité est convenu :

- (i) De ne pas ajouter le terme « frais » dans le titre, la Section Champ d'application et d'autres sections de l'avant-projet, car cela n'aura pas d'effet substantiel sur l'application de la norme.
- (ii) Que les commentaires ou modifications suggérées concernant la norme-cadre pour les fruits et légumes frais doivent faire l'objet d'une proposition de nouveaux travaux présentée en bonne et due forme ;
- (iii) D'adopter l'avant-projet avec les corrections et alignement de la Section Champ d'application sur la norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

Section 2 – Définition du produit

21. Le Comité a reconnu que pour les oignons et les échalotes, la coloration de la pellicule extérieure était une caractéristique de la variété et qu'il existait en outre des nuances de couleur au sein d'une même variété. Afin d'englober toutes les nuances de couleur répertoriées et couramment observées sur les étals, la disposition concernant la coloration doit être aussi inclusive que possible afin de faciliter les inspections de contrôle aux frontières. La deuxième puce (tiret) a donc été corrigée comme suit :

« La pellicule extérieure des oignons et échalotes doit avoir une couleur caractéristique de la variété, à savoir blanche, violette, crème/blanc-cassé, rose, rouge, grise, jaune ou brune. »

Section 3 – Dispositions concernant la qualité

3.1 Caractéristiques minimales

22. Le Comité a accepté le texte proposé après avoir effectué les corrections et/ ou précisions suivantes :

- Concernant la proposition d'ajouter, dans la liste des caractéristiques minimales, les termes « fermes » et « consistants », il a été précisé que selon la définition des termes en usage dans la norme-cadre pour les fruits et légumes frais, le mot « ferme » englobait également la consistance, raison pour laquelle le mot « consistant » était superflu. Suite à cet éclaircissement, seul le mot « ferme » a été retenu.
- Concernant la question de savoir si la disposition « exempts de dommages causés par les hautes/basses températures » pourrait ne faire qu'une avec la disposition « exempts de dommages causés par le gel ou le soleil », ces dommages étant tous dus à l'effet des températures sur le produit, il a été répondu que les « dommages causés par des hautes/basses températures » se produisaient lors de la manutention post-récolte (transport, entreposage, etc.), alors que les « dommages causés par le gel ou le soleil » désignaient des dégâts provoqués sur les cultures (dans les champs) par les conditions météorologiques. Il a été noté que, dans la définition des termes en usage dans la norme-cadre pour les fruits et légumes frais, ces deux catégories de dommages étaient englobés dans l'expression « dommages causés par de hautes/basses températures ». Prenant note que les deux dispositions désignaient des dommages causés par la température (basse ou haute), le Comité est convenu de fonder les deux puces en une seule et d'en aligner la rédaction sur la définition figurant dans la norme-cadre pour les fruits et légumes frais (à savoir : « *exempts de dommages causés par les hautes/basses températures* »).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

23. Le Comité a aligné le titre de la disposition sur celui de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais, en précisant que les oignons et les échalotes devaient être, en outre : i) suffisamment développés ; ii) présenter des pellicules extérieures sèches (*skin* au lieu du mot *scales* en anglais).

3.2 Classification

24. Le Comité a pris les décisions suivantes concernant les défauts :

3.2.1 Catégorie Extra

- Les défauts suivants, dont certaines délégations avaient demandé la suppression, ont été maintenus : « très légers défauts de forme », « très légers défauts de coloration » et « taches très légères ne couvrant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe ».
- Après avoir entendu les explications données concernant les variétés d'oignons et d'échalotes qui sont naturellement dotées de deux, trois ou plusieurs bulbes, et constaté qu'il s'agissait-là d'un caractère génétique, la disposition exigeant que les échalotes soient exemptes de bulbes triples ou doubles a été amendée pour préciser que la présence de bulbes doubles ou triples ne serait pas considérée comme un défaut. Il a été convenu que cette précision serait également ajoutée pour les oignons et les échalotes des Catégories I et II.
- Après avoir précisé que les touffes radiculaires n'étaient un défaut toléré que pour les « échalotes grises » et les « oignons et autres échalotes récoltés avant maturité complète », il a été convenu que cette disposition s'appliquerait également à la Catégorie I.

3.2.2 Catégorie I

- Outre les ajouts/corrections indiqués ci-dessus (voir paragraphe 24, puces 2 et 3), une disposition « pratiquement exempts de germes » (*sprouted onions*) a été ajoutée.

3.2.3 Catégorie II

- Outre les ajouts/corrections indiqués ci-dessus (voir paragraphe 24, puce 2), une disposition « pratiquement exempts de germes » (*sprouted onions*) a été ajoutée.

25. Constatant la lenteur des travaux en plénière, le président du Comité a proposé qu'un GTV se réunisse à part pour examiner les sections 3, 4, 5, 6 et 7 de l'avant-projet afin de résoudre les questions en souffrance et d'avancer sur la voie du consensus. Le Comité a accepté cette proposition et les débats se sont poursuivis au sein du GTV.

26. Le Comité a examiné les conclusions du GTV et débattu des amendements proposés, puis a effectué quelques corrections rédactionnelles et pris bonne note des décisions ci-après, applicables aux sections de la norme indiquées.

27. Pour la Section 3, le Comité a ratifié les décisions soulignées au paragraphe 24, comme par exemple l'ajout de dispositions pertinentes concernant les Catégories Extra, I et II.

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

28. Une délégation a proposé, dans l'hypothèse où la tolérance concernant la pourriture molle ne serait pas supprimée de la norme pour la Catégorie Extra, de s'inspirer de la *Norme pour les Kiwis* (CXS 338-2020) et d'ajouter, sachant que les oignons et les échalotes n'étaient pas des produits très périssables, la phrase suivante : « ne s'applique qu'au-delà du point de contrôle à l'exportation » afin de définir plus précisément cette tolérance.

29. Le Comité a adopté toutes les dispositions concernant les tolérances de qualité pour les Catégories Extra, I et II, en prenant note du fait que les valeurs indiquées étaient justifiées par les pratiques commerciales en vigueur.

30. Le Comité a également pris note des positions suivantes, exprimées par certaines délégations :

- La Colombie a émis une réserve concernant les tolérances pour la pourriture molle dans toutes les Catégories après avoir fait remarquer que ces tolérances relevaient d'accords commerciaux conclus entre clients et fournisseurs et qu'il s'agissait donc d'une question échappant au champ d'application des normes sanitaires et de qualité qui n'avait donc pas sa place dans cette norme.
- L'Union européenne et ses États membres ont émis une réserve concernant la disposition autorisant une tolérance en matière de pourriture molle pour la Catégorie Extra, en rappelant que la Commission, lors de sa quarante-et-unième session, avait confirmé que la disposition concernant la pourriture molle pour la Catégorie Extra était facultative, et qu'en fonction de la nature du produit, les tolérances pouvaient ne pas s'appliquer/être superflues. L'Union européenne et ses États membres ont réaffirmé leur point de vue selon lequel une tolérance pour la pourriture concernant la Catégorie Extra n'était pas conforme aux exigences concernant cette catégorie qui ne recouvre que des produits de qualité exceptionnelle. Les produits prétendant à une classification dans la Catégorie Extra exigent qu'une attention toute particulière soit portée à la production, à l'emballage et au transport, sachant que les

délais d'expédition et de distribution doivent également être raccourcis afin de préserver la qualité exceptionnelle de ces produits. Une telle attention entraînant une hausse des coûts de production et de transport, il serait normal que ces efforts et ces investissements soient reconnus et récompensés. L'Union européenne et ses États membres continueront donc d'appliquer une tolérance zéro pour la pourriture molle aux produits classés dans la Catégorie Extra.

31. Le Comité est convenu par ailleurs de supprimer les crochets dans les sections 5.1.2 et 5.1.3.

Section 6 – Dispositions concernant la présentation

32. Le Comité est convenu de déplacer la phrase entre crochets « les oignons et les échalotes peuvent être présentés avec les tiges tressées ou nouées avec de la ficelle » de la Section 6.1 Homogénéité vers la Section 6.2 Conditionnement et de supprimer les crochets.

Section 7.2 1 – Emballages non destinés à la vente au détail

33. Le Comité est convenu de réexaminer cette disposition suite à la demande formulée lors de la quarante-troisième session de la Commission après l'adoption de la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021) et aux fins d'alignement sur la norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

Section 8 – Additifs alimentaires

34. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section sur les additifs (la section 8) dont le texte « Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits » est conforme à celui de la norme-cadre sur les fruits et légumes frais.

Conclusion

35. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes à la Commission qui l'examinera et l'adoptera le cas échéant à l'Étape 5/8 lors de sa quarante-cinquième session, en prenant bonne note que les dispositions concernant l'étiquetage et les additifs devront être quant à elles examinées et validées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), respectivement (voir Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BAIES (point 4 de l'ordre du jour)⁶

36. Le Mexique, en tant que président du GTE et du GTV, s'exprimant également au nom de l'Argentine, co-présidente, a présenté les travaux du GTV résumés dans le document CRD4 rév. 1, et expliqué que la liste des variétés de baies figurant dans un tableau avait été remaniée afin de supprimer les doublons et d'ajouter d'autres variétés. La présidence des GTE/GTV a ajouté que les dispositions concernant la qualité avaient été alignées sur la norme-cadre pour les fruits et légumes frais et que les dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage avaient été alignées sur la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021) adoptée par la Commission lors de sa quarante-quatrième session, afin de garantir la cohérence de l'ensemble.
37. Le Comité est convenu de prendre le document CRD4 rév. 1 comme base de la discussion.

Discussion

38. Le Comité a adopté la plupart des amendements présentés dans le document CRD4 rév. 1 et effectué quelques corrections et clarifications, en précisant que les problèmes de traduction seraient résolus lors de la traduction définitive de la norme finalisée.

Section 1 – Champ d'application

39. Le Comité a effectué quelques corrections et a aligné le texte sur celui de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

Section 2 – Définition du produit

40. Le Comité est convenu d'effectuer les changements suivants sur la liste des baies :

- Remplacer l'expression « variétés commerciales » par « noms communs » dans l'intitulé des colonnes du tableau, le texte antérieur pouvant laisser penser que seules les variétés cultivées étaient visées ;
- Ajouter : i) « Pushgay » et « Mortiño » en plus de « Bleuets colombiens » parmi les noms communs de *Vaccinium floribundum* Kunth ; et ii) « Camu-camu », en plus de « Camu », parmi les noms communs

⁶ CX/FFV 22/22/5 ; CX/FFV 22/22/5 Annexe 1 (Argentine, Brésil, Canada, Cuba, Égypte, Union européenne, Ghana, Inde, Kenya, Thaïlande, Ouganda et Uruguay) ; CRD4 rév. 1 (Rapport du Groupe de travail virtuel sur les baies) ; CRD7 (République de Corée) ; CRD11 (Ouganda) ; CRD12 (Union africaine).

de *Myrciaria dubia* Mc Vaugh.

Section 3.1 – Caractéristiques minimales

41. Le Comité est convenu de conserver les termes « entières » et « intactes » dans une même puce, conformément aux définitions applicables (voir point 6 de l'ordre du jour). Pour cette même raison, le terme « dures » a été remplacé par le mot « fermes » dans la Section 3.1.1 Exigences minimum de maturité.

Section 3.2 - Classification

42. Le Comité a approuvé l'ajout des termes « jumelles ou doubles » à côté de « agglomérées », en prenant bonne note de l'explication qui avait été donnée selon laquelle le mot « agglomérées » désignait les baies composées de plusieurs petites baies.

Section 3.2.3 – Catégorie II

43. Le Comité a précisé que l'expression « catégories supérieures » employée dans cette disposition désignait les catégories Extra et I. Pour plus de clarté, cette précision a été ajoutée entre parenthèses après « catégories supérieures ».

Section 4 – Dispositions concernant le calibrage

44. En réponse à une proposition visant à ajouter un texte décrivant les méthodes de calibrage pour les baies, le Comité a pris bonne note de l'explication avancée, selon laquelle il n'existait pas de méthodes de calibrage pour ces fruits et que dans certains pays, le calibrage était déterminé par le volume.
45. Ayant constaté que le texte était conforme aux pratiques commerciales en vigueur, le Comité s'est prononcé pour l'adoption du texte proposé.

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

5.1.1 Catégorie Extra

46. Le Comité a examiné le texte proposé concernant les tolérances pour la Catégorie Extra et pris note des observations formulées par les délégations.
47. Les délégations favorables à la suppression d'une disposition concernant les tolérances pour la Catégorie Extra ont fait valoir les arguments suivants :
- (i) Une telle disposition n'a pas sa place dans une norme visant à assurer la qualité et l'innocuité d'un produit ;
 - (ii) Les tolérances en matière de pourriture molle font partie des accords passés entre clients et fournisseurs et cette question échappe donc au champ d'application des normes du Codex ;
 - (iii) La qualité exceptionnelle des produits de la Catégorie Extra exige des précautions particulières tant au niveau de la production que de l'emballage et du transport, avec les coûts supplémentaires que cela suppose ;
 - (iv) Les normes de la CEE-ONU excluent toute tolérance concernant la pourriture molle pour les produits de la Catégorie Extra ;
 - (v) La Commission, lors de sa quarante-et-unième session, a estimé que les dispositions concernant la pourriture molle pour la Catégorie Extra étaient facultatives.
48. Les délégations en faveur d'une tolérance de 1% pour la Catégorie Extra ont fait valoir les arguments suivants :
- (i) Les normes du Codex ne concernent que le commerce international ; les pays peuvent appliquer d'autres dispositions au niveau national et la tolérance ne s'applique qu'au point d'entrée des exportations ;
 - (ii) La tolérance de 1% est conforme à celle que l'on retrouve dans l'autres normes pour les fruits et légumes frais, y compris, notamment, la *Norme pour les pommes* (CXS 299-2010) et la *Norme pour les aubergines* (CXS 330-2018).
 - (iii) Cette tolérance est indispensable pour des fruits aussi périssables que les baies.
49. Concernant la proposition de ramener la tolérance pour la pourriture molle à 0,5%, le Comité a constaté des difficultés quant à l'application d'une telle exigence.
50. Le Comité a examiné les propositions présentées par les délégations concernant les tolérances pour la pourriture molle applicables aux baies de la Catégorie Extra :
- Ajouter, pour la Catégorie Extra, un texte semblable à celui qui se trouve dans la *Norme pour les Kiwis* (CXS 338-2020), précisant que la tolérance « ne s'applique qu'au-delà du point de contrôle à

l'exportation », en rappelant que les dispositions figurant dans d'autres normes du Codex ne s'appliquaient pas nécessairement à tous les produits et que les baies étaient des fruits plus délicats et fragiles que les kiwis.

- Ajouter une note de bas de page contenant par exemple le texte suivant : « Les tolérances établies ne concernent que le commerce international. Elles ne s'appliquent pas aux produits destinés au consommateur final ». Il a été rappelé que le GTV avait examiné cette note de bas de page avant d'opter pour sa suppression.

51. Le président a résumé les débats en faisant observer que, quelques divergences mises à part, il y avait un consensus général concernant la tolérance de 1% pour la Catégorie Extra.
52. Le Comité a pris note de la réserve de l'Union européenne et ses États membres concernant la tolérance de qualité pour la Catégorie Extra (voir paragraphe 30), signifiant que ces pays continueraient d'appliquer une tolérance zéro concernant la pourriture molle pour les baies de la Catégorie Extra, comme prévu dans la norme CEE-ONU.
53. Le Comité a également pris bonne note de la réserve de la Colombie concernant les tolérances établies en matière de pourriture molle pour toutes les Catégories.

Section 6 – Dispositions concernant la présentation

54. Le Comité a approuvé un remaniement mineur du texte de la Section consistant à déplacer la partie « pour les baies de la Catégorie « Extra » et de la Catégorie I, le degré de maturité doit être pratiquement homogène » dans la Section 6.1. Homogénéité.

Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

55. Le Comité est convenu de réviser cette disposition au regard de la demande formulée par la Commission lors de sa quarante-troisième session suite à l'adoption de la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021) et de l'aligner sur la norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

Conclusion

56. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de norme pour les baies à la quarante-cinquième session de la Commission en vue de son adoption à l'Étape 5/8, sachant que les dispositions concernant l'étiquetage et les additifs devront être validées par le CCFL et le CCFA respectivement (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (À L'ÉTAPE 4) (point 5 de l'ordre du jour)⁷

57. L'Inde, en tant que présidente du GTE et du GTV, s'exprimant également au nom de l'Arabie saoudite, coprésidente, a présenté ce point de l'ordre du jour en rappelant que lors de sa dix-neuvième session, le CCFFV avait accepté d'engager de nouveaux travaux sur les dattes et que l'avant-projet avait été examiné au cours des vingtième et vingt-et-unième sessions. L'Inde a expliqué que sur la base des commentaires présentés en réponse à la CL 2021/86/OCS-FFV, le texte (CX/FFV 22/22/6) avait été révisé et présenté sur le document de travail CRD2. Au cours de la réunion du GTV préalable à la vingt-deuxième session du Comité, ce CRD2 avait été examiné et les trois questions essentielles avaient été largement débattues et expliquées (teneur en eau pour le stade tamar, pourcentages de défauts admis, étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail). Le rapport du GTV a été présenté dans le document de travail CRD5.
58. Le Comité a pris bonne note que des discussions informelles avaient eu lieu en marge de la réunion afin de parvenir à un consensus, en tenant compte des commentaires formulés et des mises à jour subséquentes.

Discussion

59. Le Comité a examiné le document CRD5 section par section et adopté la plupart des dispositions. Outre quelques corrections et précisions, un certain nombre d'observations et de décisions ont été formulées :

Titre

60. Le Comité s'est penché sur la question de savoir si le terme « fraîches » devait ou non figurer dans le titre de la norme. Les points de vue suivants ont été exprimés :

- (i) Dans les échanges internationaux, le mot « dattes » désigne habituellement des « dattes sèches ou

⁷CX/FFV 22/22/6 ; CX/FFV 22/22/6 Annexe 1 (Algérie, Cuba, Égypte, Union européenne, Ghana, Inde, Kenya, Maroc, Thaïlande et Ouganda) ; CRD2 (avant-projet de norme pour les dattes fraîches, rédigé par les présidents du GTE sur la base des commentaires reçus suite à la CL 2021/86/OCS-FFV) ; CRD5 (Rapport du Groupe de travail virtuel sur l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches) ; CRD8 (Algérie) ; CRD10 (Maroc) ; CRD11 (Ouganda) ; CRD12 (Union africaine) ; CRD15 (Algérie).

à faible teneur en eau » alors que le terme « dattes fraîches » est moins courant et désigne un produit non-commercialisé. Il est donc nécessaire de préciser « fraîches » dans le titre de la norme, même s'il est en effet peu courant d'ajouter cette précision dans les normes élaborées par le CCFFV.

(ii) Il est nécessaire de distinguer cette norme de la *Norme pour les Dattes* (CXS 143-1985) actuellement en vigueur et élaborée par le CCPFV ;

(iii) Le mot « fraîches » figurait dans l'avant-projet tel qu'il avait été approuvé.

61. Le Comité est convenu de maintenir l'adjectif « fraîches » dans le titre de la norme afin de la distinguer de la norme existante. L'Algérie a exprimé une réserve concernant la présence du mot « fraîches » dans l'intitulé de la norme.

Section 1 – Champ d'application

62. Le Comité a aligné le texte de cette section sur celui de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais et a déplacé la phrase concernant la transformation (« ne doivent pas avoir été soumises à un processus intentionnel ou artificiel visant à ajuster la teneur en eau ») dans la Section 2 – Définition du produit.

Section 3.1- Caractéristiques minimales

63. Une délégation a proposé de supprimer l'adjectif « vivants » associé au mot « parasites » dans la quatrième puce afin d'aligner le texte sur les exigences de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

64. Le Comité a noté que les parasites vivants ou leurs résidus ou déjections devaient figurer dans les liste des caractéristiques minimales au vu de la nature même du produit et des pratiques commerciales en vigueur.

Section 3.1.1 – Exigences minimum de maturité

65. Le Comité a pris bonne note des points de vue divergents concernant les exigences en matière de teneur en eau pour les dattes fraîches (fourchette de « 30% - 85% »).

66. Les délégations opposées à l'exigence minimale proposée en matière de teneur en eau (30%) ont fait valoir que la plupart des dattes fraîches au stade tamar seraient exclues du champ d'application de la norme sauf si elles étaient assez molles et possédaient une teneur en eau supérieure à 30%. Selon ces délégations, les trois stades de maturité (à savoir khalal, rutab et tamar) sont importants à préciser et devraient figurer dans la norme pour les motifs suivants :

(i) La qualité des dattes (saveur, couleur, valeur nutritionnelle, mollesse) évolue au fil des différents stades de maturité et selon les conditions de stockage. Certains cultivars ne sont pas commercialisables au stades de maturité précommerciale (« tamar ») en raison de leurs caractéristiques biochimiques ;

(ii) Le stade tamar est le résultat d'un processus naturel de maturation et non d'un processus de maturation ou de séchage artificiel. À ce stade, les dattes répondent donc à la définition d'un « fruit frais » telle qu'elle figure dans le document intitulé « Définition des termes » (voir point 6 de l'ordre du jour), la fraîcheur étant sans rapport avec la teneur en eau ;

(iii) La distinction entre l'avant-projet de norme et la norme CXS 143-1985 devrait reposer sur la question de savoir si les dattes ont été ou non traitées/transformées, et non sur leur teneur en eau ;

(iv) Les consommateurs ont le droit d'être informés des différents stades de maturité des dattes afin de pouvoir faire un choix éclairé.

(v) Les dattes possédant une teneur en eau supérieure à 30% sont d'ores et déjà classées scientifiquement et conventionnellement comme des dattes *molles*, ce qualificatif indiquant clairement qu'il s'agit de dattes fraîches.

67. Le Comité a également pris note des propositions visant à abaisser le seuil de teneur en eau pour les dattes fraîches à 20 ou 25%, à déterminer la teneur en eau en fonction des différents types de culture, voire à réviser le champ d'application de la norme.

68. Les délégations favorables à la teneur en eau minimale de 30% ont quant à elles fait valoir les arguments suivants :

(i) Il est indispensable de distinguer clairement les dattes fraîches des dattes sèches, sachant qu'elles ne sauraient remplir à la fois les exigences d'un fruit sec et d'un fruit frais telles que définies par les normes du Codex, et que le fait d'avoir été fraîchement récolté ne suffit pas à définir un produit « frais » ;

(ii) Dans de nombreux pays, les dattes au stade tamar ne sont pas appelées « dattes fraîches » ;

- (iii) Il existait une distinction claire entre les termes de référence du CCFFV et ceux du CCPFV. La recommandation du CCPFV stipulait clairement que le projet de norme pour les dattes du CCFFV concernerait les fruits frais non transformés possédant une teneur en eau supérieure aux limites établies dans la *Norme pour les Dattes* (CXS 143-1985).

69. En réponse à une demande de révision de la norme CXS 143-1985, le Secrétariat du Codex a indiqué que le CCPFV avait récemment révisé cette norme et l'avait inscrite à l'Annexe B de la *Norme générale sur les fruits secs* avec des valeurs concernant la teneur en eau conformes aux teneurs initialement indiquées. La *Norme générale pour les fruits secs* a été adoptée par la Commission lors de sa quarante-troisième session et sera publiée dès que les dispositions sur les additifs alimentaires auront été validées par le CCFA.

Conclusion

70. Le Comité est convenu de conserver la fourchette « 30%-85% » concernant la teneur en eau et a pris bonne note des réserves exprimées par l'Algérie et le Maroc pour les motifs indiqués au paragraphe 66.

Section 5.1 – Tolérances de qualité

71. Le Comité a examiné la proposition d'une délégation visant à modifier les tolérances totales pour la Catégorie II, les dommages causés par les parasites pour la Catégorie II et les tolérances supplémentaires pour la Catégorie I afin de bien différencier les critères applicables aux Catégories I et II.
72. Après avoir fait remarquer que les Catégories I et II se distinguaient clairement l'une de l'autre sur plusieurs critères établis aux dispositions correspondantes sous les titres « tolérances individuelles » et « tolérances supplémentaires », le Comité, afin d'aligner le texte sur la norme-cadre pour les fruits et légumes frais a adopté les valeurs proposées.
73. La Colombie a renouvelé ses réserves concernant la tolérance pour la pourriture molle (voir paragraphe 30-1).

Section 7 – Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage

74. Le Comité, considérant que le terme « génotype » sur une étiquette pouvait déconcerter les consommateurs, est convenu de remplacer le mot « génotype » par le mot « type » dans la Section 7.1.1.
75. Le Comité a pris bonne note des propositions suivantes, formulées par les délégations :
- (i) Établir une limite de poids de 5 ou 6 kg ; les dattes étant des fruits fragiles, limiter le poids par emballage pourrait éviter qu'elles ne s'écrasent et ne s'abîment ;
 - (ii) Ajouter une nouvelle section 7.1.3 intitulée « Caractéristiques d'identification commerciale » permettant d'éclairer le choix des consommateurs.
76. Le Comité, après avoir observé que la norme devait être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et que les dispositions proposées ci-dessus étaient superflues, est convenu de ne pas les retenir.

Section 7 – Emballages non destinés à la vente au détail

77. Le Comité est convenu de réviser cette disposition suite à la demande de la Commission après l'adoption à la quarante-troisième session de la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021), et d'en vérifier la conformité à la norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

Conclusion

78. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches à la quarante-cinquième session de la Commission en vue de son adoption à l'Étape 5/8, sachant que les dispositions concernant les additifs et l'étiquetage devront être validées par le CCFL et le CCFA, respectivement (voir Annexe IV).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE GLOSSAIRE DES TERMES EN USAGE DANS LA NORME-CADRE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAI (point 6 de l'ordre du jour)⁸

79. Le Comité a constaté que le GTV présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par le Ghana avait entièrement revu les définitions des termes employés dans la norme-cadre et effectué les mises à jour requises.

⁸ CX/FFV 22/22/7 ; CX/FFV 22/22/7 Annexe 1 (Chili, Cuba, Union européenne, Inde, Kenya, Arabie saoudite, Thaïlande, ICUMSA et PRRI) ; CX/FFV 22/22/INF ; CRD12 (Union africaine) ; CRD18 (rapport du groupe de travail intra-session sur la définition des termes en usage dans la norme cadre pour les fruits et légumes frais) ; CRD19 (rapport du groupe de travail intra-session sur les révisions de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais).

80. Le Comité est convenu de publier, à titre d'information, les deux documents suivants sur le site du Codex et d'en informer le CCEXEC et la Commission :
- Le projet de norme-cadre applicable aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais (voir Annexe VII) ;
 - La liste des définitions des termes en usage dans la norme-cadre régissant les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais (voir Annexe VIII).
81. Le Comité a également pris bonne note du fait que ces deux documents de référence étaient principalement destinés à l'usage interne du CCFFV et pourraient être amendés si nécessaire.

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (réponses à la CL 2021/79-FFV) (point 7 de l'ordre du jour)⁹

82. À l'invitation du président, les propositions ont été présentées par leurs auteurs respectifs.

Élaboration d'une norme pour les narangilles (Lulos de Castille)

83. Bien que la proposition ait reçu un large soutien des délégations, l'une d'entre elles a réclamé un complément d'information concernant la production et les exportations en provenance d'autres pays que la Colombie, la proposition ne contenant que les données relatives à la production et aux exportations colombiennes. Cette même délégation a également signalé qu'en l'état, la proposition ne remplissait pas les critères établis en matière de travaux prioritaires/produits commercialisés tels que définis au Manuel de procédure du Codex. Une autre délégation a fait observer que pour certains produits tropicaux, les données étaient difficiles à obtenir.

Conclusion

84. Le Comité est convenu :
- (i) De recommander à la Commission, lors de sa quarante-cinquième session, d'approuver un nouveau travail sur les narangilles et de demander à la Colombie de compléter sa présentation en y apportant des données commerciales supplémentaires et de la transmettre ensuite directement au CCEXEC par le truchement du Secrétariat du Codex ;
 - (ii) De mettre en place un GTE présidé par la Colombie et coprésidé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, afin de préparer, sous réserve de la validation de ce nouveau travail, un avant-projet de norme pour les narangilles, à faire circuler pour commentaires à l'Étape 3 en vue de son examen lors de la vingt-troisième session du CCFFV ;
 - (iii) De demander au GTE de présenter son rapport au moins trois mois avant la tenue de la vingt-troisième session du CCFFV.

Proposition de modification de la Norme pour les Bananes (CXS 205-1997)

85. Le Comité a constaté le large soutien apporté à la proposition concernant la correction de la section « Champ d'application » de la norme CXS 205-1997 afin d'en adapter le texte à la liste des variétés figurant en Annexe et d'en renforcer l'utilité pour guider les membres du Comité et les acteurs de l'industrie bananière.
86. Certaines délégations ont demandé que d'autres modifications de la norme CXS 205-1997 figurent dans la liste des travaux à effectuer, comme par exemple la modification des dispositions concernant l'étiquetage et les emballages non destinés à la vente au détail, la suppression de la dernière phrase de la Section 1 et de l'Annexe qui ne reflèterait plus toutes les variétés commerciales de bananes échangées au niveau mondial, et la modification de la section concernant le calibrage.
87. Étant donné que ces autres modifications devraient figurer sur une autre proposition de nouveaux travaux présentée en bonne et due forme et que la proposition de révision des normes existantes (voir paragraphe 91) devrait indiquer les révisions à apporter à la norme CXS 205-1997, le Comité est convenu qu'il serait plus efficace de renvoyer la demande de correction à la Commission qui l'examinera lors de sa quarante-cinquième session, et d'examiner ensuite l'utilité de présenter un projet de révision complète de la norme.

Conclusion

88. Le Comité :
- (i) Est convenu de renvoyer la proposition de modification (voir Annexe V) de la Norme pour les bananes (CXS 205-1997) à la Commission en vue de son adoption lors de la quarante-cinquième session ;

⁹ CX/FFV 22/22/8 ; CRD9 (Thaïlande)

- (ii) Encourage les membres du Comité intéressés à présenter un projet de révision de la norme CXS 205-1997, en tenant compte des problématiques signalées ci-avant.

Révision des normes existantes

- 89. Le Comité a exprimé un large soutien à la proposition de l'Union européenne de conduire, sous la houlette de l'Allemagne, une révision des normes adoptées avant 2017, afin d'en vérifier l'alignement sur la norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais et d'éventuellement envisager les mises à jour requises. Toutefois, l'absence de calendrier, tout comme les changements substantiels que ces révisions seraient susceptibles d'entraîner, ont soulevé des interrogations.
- 90. Il a été expliqué qu'un GTE serait mis en place pour examiner les normes existantes afin de détecter au cas par cas les normes nécessitant une mise à jour. Ce GTE vérifiera la pertinence des dispositions de chaque norme par rapport à l'évolution de la production et des pratiques commerciales ainsi que la conformité au regard de la norme-cadre afin de statuer, selon les cas, sur la nécessité d'une simple mise à jour ou d'un remaniement exhaustif. Sur la base de ce bilan, le GTE développera des propositions qu'il soumettra au CCFFV. L'ampleur des travaux étant difficile à anticiper, il a été convenu qu'un état de l'avancée des travaux serait présenté lors de la prochaine session du CCFFV.
- 91. Il a été souligné que le GTE devait se concentrer sur les corrections rédactionnelles et la mise en conformité au regard de la norme-cadre pour les fruits et légumes frais et ne s'attaquer qu'ensuite à la détection des mises à jour techniques nécessaires. Le CCFFV pourra alors discuter d'éventuelles propositions de nouveaux travaux concernant la révision des normes nécessitant des mises à jour.
- 92. Le Secrétariat du Codex a indiqué au Comité que ce travail était nécessaire, tous les comités du Codex étant censés effectuer des révisions périodiques des normes relevant de leur compétence.

Conclusion

- 93. Le Comité est convenu d'établir un GTE présidé par l'Allemagne et travaillant en anglais, chargé d'examiner les normes existantes afin de vérifier leur conformité à la norme-cadre pour les fruits et légumes frais, d'évaluer les besoins en termes de mise à jour et de noter les normes devant éventuellement faire l'objet d'une proposition de révision.
- 94. Le GTE électronique devra remettre son rapport au moins trois mois avant la vingt-troisième session du CCFFV.

Élaboration d'une norme pour les feuilles de curry fraîches

- 95. Le Comité a constaté un large soutien à la proposition concernant ce nouveau travail et a pris bonne note du fait que ces feuilles étaient commercialisées en tant que produit frais et non en tant qu'épices, et que l'on manquait de données désagrégées concernant les volumes échangés au niveau international. Une délégation a fait observer qu'en raison de l'absence de données chiffrées dans la proposition, il était impossible de l'évaluer au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, comme l'exige le Manuel de procédure.
- 96. À propos de l'absence de données portant sur les fruits et légumes tropicaux, une délégation a souligné qu'à l'heure actuelle, le Manuel de Procédure, en cours d'examen critique, prévoit la nécessité d'identifier les besoins de normalisation des pays en développement et de tenir compte du manque de données disponibles lors de l'admission des propositions de nouveaux travaux émanant de ces mêmes pays concernant leurs produits.

Conclusion

- 97. Le Comité est convenu de ce qui suit :
 - (i) Recommander à la Commission d'approuver un nouveau travail concernant l'élaboration d'une norme pour les feuilles de curry fraîches (voir Annexe VI) lors de sa quarante-cinquième session ;
 - (ii) Mettre en place, sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail, un GTE présidé par l'Inde et travaillant en anglais afin de préparer un avant-projet de norme pour les feuilles de curry fraîches qui sera mis en circulation pour commentaires à l'Étape 3 et examiné lors de la vingt-troisième session du CCFFV ;
 - (iii) Demander au GTE de remettre son rapport au moins trois mois avant la vingt-troisième session du CCFFV.

Divers

- 98. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex de publier une circulaire demandant aux membres du Comité de présenter des propositions de nouveaux travaux en vue de leur examen lors de la

vingt-troisième session du CCFFV.

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

99. Le Comité a constaté qu'il n'y avait plus d'autres questions à traiter.
100. Jésus Cantú Escalante, responsable l'unité en charge de la Normalisation, de la Compétitivité et de la Concurrence du Ministère mexicain de l'Économie a remercié et félicité le Comité, en rappelant l'importance de ce Comité aux yeux du Mexique.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 9 de l'ordre du jour)

101. Les participants ont été informés que la date et le lieu de la vingt-troisième session du CCFFV seraient fixés par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Alfonso Guati Rojo Sánchez
Director General de Normas
Secretaría de Economía
CDMX

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mr Leonardo Rosano Monjarás
Director de Operación e Instrumentos Normativos
Secretaría de Economía

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Dr Hanane Bedjaoui
Enseignante-chercheur
Université de Biskra
Biskra

Mr Foued Bendjoudou
Directeur Général de l'Institut Technique de
Développement de l'Agronomie Saharienne
Ministère de l'Agriculture et du développement rural

Mr Nourreddine Haridi
Sous-Directeur de la Normalisation des produits
alimentaires
Ministère du Commerce
Alger

Mr Abdellah Khoudir
Chef de laboratoire de la répression des fraudes-Ouargla
Ministère du Commerce
Ouargla

Mrs Ouahiba Kouadria
Point de contact de Codex de l'Algérie
Centre algérien du Contrôle de la Qualité/Ministère du
Commerce
Alger

Mrs Nawel Nacib
Chef de laboratoire de la répression des Fraudes -Biskra-
Ministère du Commerce
Biskra

Mrs Soraya Oukil
Inspecteur principal de la répression des fraudes
Ministère du Commerce
Alger

ARGENTINA - ARGENTINE

Eng Beatriz Campana
Profesional de la Dirección de Inocuidad y Calidad de
Productos de Origen Vegetal
SENASA
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Bettina Brandtner
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture Regions and Tourism
Vienna

BANGLADESH

Mr Enamul Hoque
Deputy Director
Bangladesh Standards and Testing Institution
Dhaka

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
Technical Officer
Barbados National Standards Institution (BNSI)
St. Michael

BELIZE - BELICE

Mr Kenrick Witty
Coordinator Import Regulation Unit
Belize Agricultural Health Authority

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr Sonam Yonten
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
MoAF, RGoB
Thimphu

Mr Lham Dorji
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
Ministry of Agriculture and Forests, RGoB
Gelephu

Dr Sherub Phuntsho
Dy. Chief Regulatory and Quarantine Officer
Ministry of Agriculture and Forests, Royal Government of
Bhutan
Samdrup Jongkhar

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) –
BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) –
BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Eng Wilder Fernando Aguilar Quispe
Punto de Contacto
Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural
La Paz

BOTSWANA

Ms Tsholofelo Moatshe
Food Technologist
Woolworths Botswana
Gaborone

Mrs Oreedise Moje
Standard scientist
Botswana Bureau of Standards

Mr Ontiretse Nfana
Agricultural Research Officer
Ministry of Agricultural Development and Food Security
Gaborone

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Andre Bispo Oliveira
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA
Brasília

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Consultant in Food Regulatory Affairs
Pura Consultoria
Brasília

Mrs Mônica Ishikawa Virgolino Da Silva
Technical Director FFV
AMV - Serviços e Consultoria Ltda
Petrolina

Mr Lisandro Michel Barreiros
Technical
CEAGESP
São Paulo

Ms Louise Shinjo
Regulatory Assistant
Ministry of Agriculture

CABO VERDE

Mr António Gomes
Docente
UniCV

Ms Miriam Livramento
Técnico de Regulação
ERIS

Ms Irina Spencer
Coordenadora do Programa Nacional de Nutrição, Saúde
Oral e Escolas Promotoras da Saúde
Ministério da Saúde e Segurança Social
Praia

Mr Celestino Tavares
Técnico PV
MAA

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Jean Paul Piapang
Chef de station de la quarantaine végétale
Ministère de l'agriculture
Yaoundé

CANADA - CANADÁ

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and Grades
CFIA
Ottawa

Ms Anne Fowlie
DRC Special Projects
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
(DRC)
Ottawa

Mr Jason Glencross
International Policy Analyst
CFIA
Ottawa

Mrs Donna Schonhoffer
Policy and Program Specialist
CFIA
Ottawa

Mr Kevin Smith
Vice-President
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
(DRC)
Ottawa

Mrs Amelie Vega
Senior Program Officer - Codex
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Claudia Espinoza
Profesional Departamento de Negociaciones
Internacionales,
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Jorge Carvajal
Profesional Departamento de Negociaciones
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Ms Cassandra Pacheco
Punto Focal del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria
(ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

CHINA - CHINE

Prof Donghui Xu
Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Ms Jiayu Chen
Research Intern
Institute of Quality, Safety and Nutrition of Agricultural
Products, Zhejiang Academy of Agricultural Sciences

Mrs Hao Ding
Associate Researcher
China National Center For Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Dr Yiwei Hong
Research Assistant
Tea Quality Inspection And Supervision Centre, Ministry
Of Agriculture And Rural Affairs, P.R.C
Beijing

Dr Xiaodong Huang
Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Dr Shufang Li
Research Assistant
Institute of Quality Standard and Testing Technology for
Agro-products, Henan Academy of Agricultural Science

Dr Guangyang Liu
Associate Professor
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Beijing

Mrs Hanyang Lyu
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Prof Jiyun Nie
Professor
Qingdao Agricultural University

Mrs Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Dr Xingjun Xi
Researcher
China National Institute of Standardization
Beijing

Mr Zhongliang Xu
Director of date Palm Research Center
Coconut Research Institute of Chinese Academy of
Tropical Agriculture Sciences

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Ricardo Enrique Munar León
Gestor de Proyectos de Normalización
Icontec
Bogotá

Mr Alejandro Chavarro Clavijo
Profesional Universitario
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos–Invima
Bogotá

Prof Luz Dary Santamaria
Gestora de Proyectos de Normalización
Icontec
Bogotá

COSTA RICA

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

Mrs Maricruz Ramírez Sánchez,
Docente Investigadora
Universidad de Costa Rica
San Pedro. Montes de Oca

Mr Iván Serrano Bulakar
 Coordinador del Programa Nacional de Papa y Cebolla
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 San José

CUBA

Ms Zita Maria Acosta Porta
 Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
 Grupo Empresarial Agrícola. MINAG
 Especialista en calidad
 Presidenta Comité de Frutas y Hortalizas Frescas
 La Habana

Mr Angel Manuel Casamayor León
 Especialista en Regulaciones Técnicas y Calidad
 Dirección Regulaciones Técnicas y Calidad
 La Habana

Ms Yolisveidy Diaz Cruz
 Especialista de Calidad
 Empresa Cítricos Caribe
 Grupo Empresarial Agrícola. MINAG
 La Habana

Dr Jorge Félix Medina Pérez
 Secretario Codex Cuba
 Ministerio de Ciencia , Tecnología y Medio
 Ambiente/Citma
 La Habana

Eng Mariana De Jesús Pérez Periche
 Jefa
 Ministerio de la Agricultura
 La Habana

CZECH REPUBLIC - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - REPÚBLICA CHECA

Mr Zdenek Svec
 National Expert
 Ministry of Agriculture of the Czech Republic
 Prague 1

DOMINICAN REPUBLIC – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE – REPÚBLICA DOMINICANA

Mrs Sandra Gómez
 Inspectora de Inocuidad, Departamento de Inocuidad
 Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mr Francis Herrera
 Director Departamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo

Mr Daniel Antonio Montes De Oca
 Encargado División Evaluación y Seguimiento
 Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mrs Alba Nelis Rosario
 Encargada División Legal Sanitaria,
 Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, MA.
 Ministerio de Agricultura
 Santo Domingo, D. N.

Mrs Moira Vargas
 Consejera, Representante Alterna
 Misión Permanente República Dominicana
 Roma

Mrs Larissa Veloz
 Ministra Consejera, Representante Alterna
 Misión Permanente República Dominicana
 Roma

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ms Johanna Jimenez
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

Mr Miguel Ortiz
 Analista
 Ministerio de Salud Pública del Ecuador
 Quito

Ms Sofia Rivera
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

Ms Daniela Vivero
 Analista de certificación de producción primaria y buenas
 prácticas
 Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -
 AGROCALIDAD
 Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Mohammed Abdl Fatah Abo Bakr
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality
 (EOS)
 Cairo

Eng Ahmed Eltokhy
 Scientific and Regulatory Affairs Manager
 International Co. for Agro Industrial Projects (Beyti)
 Cairo

EQUATORIAL GUINEA - GUINÉE ÉQUATORIALE - GUINEA ECUATORIAL

Mr Mbenga Ela Cipriano
Food Control Officer
Ministry of Agriculture, Livestock, Forest and Environment

ESTONIA - ESTONIE

Ms Renata Tsaturjan
Chief Specialist
Ministry of Rural Affairs
Tallinn

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma
Senior Administrator
European Commission
Brussels

Mr Antoine Michotte Renier
Market Assistant
European Commission
Brussels

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Niina Matilainen
Senior Officer
Finnish Food Authority

FRANCE - FRANCIA

Ms Karine Simbelie
Chef du pôle produits végétaux
Ministère de l'économie et des finances
Paris

Mr Florent Abel
Chargé de mission affaires européennes
Ministère de l'agriculture

Mrs Louise Dangy
Point de contact national
SGAE
Paris

Mrs Mona Lepadatu
Political administrator
General Secretariat of the Council

Mr Olivier Mencarelli
Chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

GAMBIA - GAMBIE

Mr Bai Dodou Jallow
Director
The Food safety and Quality Authority
Banjul

Mr Ousman Jarjue
Director of Aflatoxin+ Food Chemistry Lab NARI
NARI

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Kerstin Funke
Administrator
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

Mrs Amrei Giebel
Person Responsible
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Mr Sebastian Winkel
Head of Unit
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

GHANA

Dr Joris Gerald Nilante Amissah
Lecturer
University of Ghana
Accra

Ms Akua Opokua Appiah
National Service Personnel
Ghana Standards Authority
Accra

Ms Pokuaa Appiah-kusi
Scientific Officer
Ghana Standards Authority
Accra

Mrs Doreen Koranteng
Codex Contact Point Officer
Ghana Standards Authority
Accra

GUATEMALA

Eng Zenia Aguilar
Coordinador Codex GT
MAGA
Guatemala

Mr Herbert Pezzarossi
Vegetable Department Chief
Ministry of Agriculture, Livestock and Feed
Guatemala

GUYANA

Ms Jo- Ann Busgith
Technical Officer I, Codex Contact Point
Guyana National Bureau of Standards
Georgetown

Ms Adele Pierre
Senior Plant Protection Officer
National Plant Protection Organisation
Georgetown

Mr Roy Porter
Senior Food and Agro-Processing Inspector
Guyana Food Safety Authority, Ministry of Agriculture

HONDURAS

Ms Katya Castillo F.
Supervisora Nacional de Frutas y Hortalizas
SAG/SENASA
Tegucigalpa

Mr Francisco Matamoros
Jefe del Departamento de Frutas y Hortalizas en la
Dirección Técnica de Inocuidad Agroalimentaria SENASA

Ms Daniela Raquel Figueroa
Pasante Secretaría Técnica Codex Honduras
Universidad Nacional Autónoma de Honduras
Distrito Central

INDIA - INDE

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer (Science & Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Dr Saswati Bose
Deputy General Manager
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Dr Dinesh Kumar
Principal Scientist (Hort)
ICAR- Central Citrus Research Institute
Nagpur

Dr S.K. Malhotra
Project Director
Directorate of Knowledge Management in Agriculture &
Former Agriculture Commissioner
Ministry of Agriculture and Farmers Welfare

New Delhi Dr Pradeep Singh Negi
Chief Scientist
CSIR-Central Food Technological Research Institute
(CFTRI)
Mysuru

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Mr Pushp Vanam
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Mr U K Vats
General Manager
Agricultural and Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA)
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Mutia Ardhaneswari
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Diah Chandra Aryani
Food Security Analyst
National Food Agency
Jakarta

Mrs Miranti Reine Devilana
Fresh Food Safety Inspector
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mrs Maziyatul Husna
Data and Information Analyst
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mr Apriyanto Nugroho
Fresh Food Safety Coordinator
National Food Agency
Jakarta

Mrs Siti Pujiarti
Ministry of Agriculture
Jakarta

Mrs Sekar Insani Sumunaringtyas
Subcoordinator of Standardization
Ministry of Agriculture
Jakarta

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi
Secretary of the CCFFV in Iran
Standards Research Institute
Karaj

Mr Jahangir Arab
Chair of national codex committee FFV in Iran
Member of Agricultural and Natural Resources
Engineering Organization of Tehran- Consultant
Tehran

Dr Homa Behmadi
Member of national CCFFV
Agricultural Engineering Research Institute, Agricultural
Research, Education and Extension Organization
(AREEO)

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Official
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

Dr Francesca Ponti
Official
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer
Ministry of Agriculture

KENYA

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

Dr Allan Azegele
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu
Principal analytical Chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Services
Nairobi

KUWAIT - KOWEÏT

Dr Jeehan Alestad
First Secretary
Permanent Representation of Kuwait to FAO & WFP

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE DEMOCRATIQUE POPULAIRE LAO –
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Mrs Viengxay Vansilalom
Deputy Director General
Ministry of Public Health
Vientiane

MADAGASCAR

Dr Sehenolalao Anjarasoa Andrianasolo
Chargée de programme
Organisation Mondiale de la Santé
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana
Enseignant chercheur
Université d'Antananarivo
Antananarivo

Mrs Tiana Rahaingoalison
Vice Présidente Comité National du Codex
Union des Professionnels des Fruits et Légumes
Antananarivo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Norimah Jumat
Deputy Director of Crop Industry Development Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Ms Hasnah Arbaen
Principal Assistant Director, Crop Industry Development
Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Ms Sudarti Asri
Principal Assistant Director, Crop Industry Development
Division
Department of Agriculture Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Dr Dayod Maclin
Head of Crop Research and Development Division
Department of Agriculture Sarawak
Sarawak

Ms Shazlina Mohd Zaini
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Mr Noh Nik Wan
Director of Regulatory Division
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Selangor

Mr Wan Mohd Reza Ikwan Wan Hussin
Deputy Director of Horticulture Research Centre
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
Selangor

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Mvz. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Coordinación General de Agricultura

Mr Fernando Faz Gutiérrez
Titular del Área Jurídica
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Mr Christian Camacho Rodríguez
Coordinador de Importaciones y Exportaciones
ANEBERRIES

Mr Nohel Ernesto Guzmán Niebla
Coordinador de Inocuidad
ANEBERRIES

Dr Víctor Manuel Coria Ávalos
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)

Mrs Esmeralda Paz Lemus
Consejo Directivo de SOMEICCA A.C.
SOMEICCA A.C.

Mrs María Elena Álvarez Jiménez
Jefa de Departamento
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Mr Juan Díaz Mazadiego
Director General
Consejo Mexicano de Normalización y Evaluación de la Conformidad (COMENOR)

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mounir Assime
Head of Technical Control Department.
MOROCCO FOODEX
Casablanca

Dr Hasnaâ Harrak
Directeur de Recherche
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Mrs Kadiri Khadija
Chef de Service de la Normalisation et du Codex Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Rabat

Mr Asbbane Mohamed
Executive at the Plant and Plant Products Control Service
National Food Safety Office (ONSSA)
Salé

Dr Sanae Ouazzani
Ingénieur en Chef
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Rabat

NEPAL - NÉPAL

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control,
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZELANDIA

Dr Henry Pak
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Wellington

Mr Shane Olsen
Manager Plant Exports
Ministry for Primary Industries
Wellington

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

PANAMA - PANAMÁ

Mr Eddy Londoño
Técnico Normalizador de Alimentos
Ministerio de Comercio e Industrias
Panamá

PARAGUAY

Eng Leticia Soria Cáceres
Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla - SENAVE
Asunción

Mrs Librada Gamarra
Técnica
Unión Industrial Paraguaya - UIP
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colmán
Punto de Contacto del Codex, Paraguay
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología - INTN
Asunción

Carlos Insfran
Asesor
Unión industrial Paraguaya UIP-CEPALI
Asunción

Mr Víctor Silva
Técnico
Unión Industrial Paraguaya - UIP
Asunción

Mrs María Laura Vera
Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla - SENAVE
Asunción

Mrs Maria Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología - INTN
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Miguel Andres Portocarrero Berrocal
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria Coordinador
Alternativo de la Comisión Técnica de Residuos de Plaguicidas del CNC
SENASA
Lima 18 / La Molina – Lima /

Mr Ángel David Cárdenas Sánchez
Analista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA
Lima 18 / La Molina – Lima

Mrs Gloria Atala Castillo Vargas
 Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de Aceites y
 Grasas
 Instituto Nacional de Calidad - INACAL
 Lima

Mrs Rosa Cerna
 Comercio exterior
 INACAL
 Lima

Mrs Claudia Solano Ore
 Miembro del Pleno del Comité Nacional del Codex
 PROMPERÚ
 Lima

Mrs Angelica Yovera Aliaga
 Comercio exterior
 PROMPERÚ
 Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Nina Cainglet
 Deputy Permanent Representative to Rome-based
 Agencies of the United Nations- Minister and Consul
 Embassy of the Philippines

Dr Josyline Javelosa
 Deputy Permanent Representative to Rome-based
 Agencies of the United Nations-Agriculture Attaché
 Embassy of the Philippines

Ms Jacqueline Nicolas
 Agriculture Assistant
 Embassy of the Philippines

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Mrs Malgorzata Klak-sionkowska
 Senior Specialist
 Agricultural and Food Quality Inspection
 Warsaw

PORTUGAL

Mrs Mafalda Santos
 Senior Technician
 Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
 Lisboa

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE REPÚBLICA DE COREA

Ms Yun Young Bae
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Cheongju-si

Dr Kiseon Hwang
 SPS Researcher
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, MAFRA

Dr Jung-Soo Lee
 Scientific Researcher
 National Institute of Horticultural & Herbal Science, Rural
 Development Administration

Mr Han Sangwoon
 Senior Assistant
 National Agricultural Products Quality Management
 Service

Ms Hyun Suk Jeong
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 Cheongju-si

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Mrs Cojocaru Denisa
 Counsellor
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
 Bucharest

Mrs Petrea Iulia
 Counsellor
 Ministry of Agriculture and Rural Development - Romania
 Bucharest

RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Marina Vishnyakova
 Chief Specialist-Expert
 Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
 Protection and Human Wellbeing (Rospotrebnadzor)
 Moscow

RWANDA

Mr Justin Manzi Muhire
 Analyst
 Rwanda Food and Drugs Authority

Dr Margueritte Niyibituronsa
 Senior Researcher
 Rwanda Agriculture and Animal Resources Development
 Board

Mrs Rosine Niyonshuti
 Codex Contact Point
 Rwanda Standards Board

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Ms Hind Alajaji
 Standard and Regulation Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

Mr Sulaiman Alfurhud
 Senior specifications and regulations Specialist ||
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

Dr Mohammed Almutari
 Deputy Director General of the General Administration of
 Plant Wealth
 Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Abdulaziz Alrabeah
 Regulation and Standards Expert
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Viera Baricicova
Senior Expert
Ministry of Agriculture and Rural Development of the
Slovak Republic
Bratislava

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Dr Mbulaheni Mutengwe
Acting Deputy Director: Food Safety and Quality
Assurance
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Caroline Makobe
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Tebogo C Tshipana
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Ms Natasha Wentzel
Manager: Inspections' Standards and Protocols
Perishable Products Export Control Board (PPECB)
Paarl

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms María De Armas Jaraquemada
Jefa de Área
Secretaría de Estado de Comercio-Ministerio de
Industria, Comercio y Turismo
Madrid

SRI LANKA

Dr. Sharmila Jayatilake
Senior Lecturer
Wayamba University of Sri Lanka
Negombo

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Léonard Dorsaz
Scientific Officer
Federal Office for Agriculture FOAG

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –
RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE –
REPÚBLICA ÁRABE SIRIA**

Dr Hanan Sharaby
Director of agricultural research productive facility
Damascus University
Damascus

Eng Maisaa Abo Alshamat
Head of Plants Standard Department
Syrian Arab Organization for Standardization and
Metrology
Damascus

Dr Balsam Jreikous
Faculty Member at Pharmacy Latakia Colleges
Al Sham Private University
Latakia

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Oratai Silapanaporn
Advisor of the National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Amnuat Adthlungrong
Acting Expert of Vegetable
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Phayu Kaewkoon
Subject Matter Specialist
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Sasiwimon Tabyam
Expert on Phytosanitary
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms Nirmalla Debysingh
Chief Executive Officer
National Agricultural Marketing and Development
Corporation (NAMDEVCO)

Mr Christopher Alexander
Manager Quality Assurance
National Agriculture Marketing and Development
Corporation

Mr Farz Khan
Chief Chemist/ Director Chemistry Food and Drugs
Division
Ministry of Health

TÜRKIYE

Mr Gürkan Karaca
Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mr İbrahim Halil Karahan
Engineer
Ministry of Industry and Technology
Ankara

UGANDA - OUGANDA

Dr Moses Matovu
Senior Research Officer
National Agricultural Research Organization
Kampala

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Edward Kizza
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala Uganda

Ms Hadijah Meeme
Head of Fruits and Vegetables Technology
Uganda Industrial Research Institute
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Dr Martin Mutambuka
Lecturer
Kyambogo University
Kampala

**UNITED ARAB EMIRATES -
ÉMIRATS ARABES UNIS –
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Mr Muhammed Altaf
Principal Food Inspection Specialist
MOIAT

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI –
REINO UNIDO**

Mr Jason Rumens
Head of Horticulture & Marketing
Scottish Government

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Ms Edimitha Rwiza
Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar-es-Salaam

Ms Aziza Ramadhani Marley
Quality Assurance Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar es salaam

Dr Elias Richard Mgembe
University Professor
Sokoine University of Agriculture (SUA)
Morogoro

Mr Juma Shezia Shekidele
Principal
Horticulture Research and Training Institute
Arusha

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

Mr Dorian A. Lafond
International Standards Coordinator
Specialty Crops Inspection Division
Washington DC

Ms Julie Chao
Deputy Codex Manager
U.S. Codex Office
Washington

Mr Trevor Gilbert
Produce Safety Expert
FDA/CFSAN

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

URUGUAY

Eng María Del Lujan Banchemero
Encargada Agencia Tala de Digegra
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

Eng Nora Enrich
Técnica
Dirección General de la Granja
Montevideo

Mrs Gabriela Prieto
Técnica
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mrs Roxana Abreu
Directora
SENCAMER
Caracas

Mrs Milady Barrios Farias
Coordinadora
SACS, Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria
Caracas

Mrs Ana Duque
Técnica nivel II
SENCAMER
Caracas

Mrs Maybelyn Iglesias
Farmacéutica Jefa I
SACS, Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria
Caracas

Mrs Doreya Quintero
Inspectora de Salud Pública III
Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS)

Ms Iván Toro
Representante de la División de Postcosecha
Fundación CIEPE

YEMEN - YÉMEN

Eng Aziz Saeed Ahmed Noman
Manager of Plant Quarantine Station
Ministry of Agriculture, Irrigation and Fisheries Wealth

PALESTINE - PALESTINA

Mr Mohammad Hmaidat
Technical Officer
Observer

Mr Saleem Jayyousi
Head of National Codex Committee
Palestine Standards Institution

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Ms Lorena Medina Rivera
Especialista Nacional
IICA
Quito

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)

Dr José Brambila-macías
Programme Manager
Organisation for Economic Co-operation and Development

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Quality Assurance Department
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

UNITED NATIONS (UN)

Mrs Marit Nilses
Economic Affairs Officer
UNECE

HOST SECRETARIAT

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaría de Economía
México

Mr Jorge García Ortíz
Jefe del Departamento de Evaluación y Gestión de Normas Oficiales Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Jorge López Salmorán
Jefe del Departamento de Gestión y Enlace de Normalización Metrológica y Proyectos Especiales
Secretaría de Economía

Mr Victor Manuel Pérez Hernández
Coordinador de Normas Mexicanas
Secretaría de Economía

Mr Paulo César Rodríguez Dávila
Departamento de Promoción de Normas Oficiales Mexicanas
Secretaría de Economía

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno
Directora de Industria Alimentaria y Medio Ambiente
Secretaría de Economía

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr David Massey
Special Adviser - Codex
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Ms Robert Damiano
IT Clerk
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES

(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons et les échalotes après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les oignons et les échalotes peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les oignons des variétés issues du groupe *Allium cepa* L., les échalotes issues du groupe *Allium cepa* spp *Aggregatum*, et les échalotes grises issues du groupe *Allium oschaninii* O. Fedtsch, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des oignons verts et des échalotes vertes à feuilles entières, et des oignons et échalotes destinés à la transformation industrielle.

- La norme s'applique aux oignons et échalotes de forme ronde, ovale/allongée, longue ou demi-longue.
- La pellicule extérieure des oignons et échalotes peut être de couleur blanche, violette, crème, rose, rouge, grise, jaune ou brune.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

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

- entiers ;
- fermes ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- pratiquement exempts de parasites¹ ;
- exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- exempts de tige creuse ou dure ;
- exempts de germes visibles ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts d'odeur et/ou saveur étrangères ;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures² ;
- suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées) ;

¹ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

² Voir la définition des termes en usage dans la Norme-cadre pour les fruits et légumes frais.

- les tiges des oignons et des échalotes doivent être soigneusement torsadées ou taillées et mesurer moins de 6 cm de long, excepté pour les tresses d'oignons et d'échalotes dont les tiges doivent avoir été tressées ou nouées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés et avoir atteint un stade de développement suffisant selon les critères de la variété et/ou type commercial et selon la région de production. Ils doivent être fermes, ni ramollis ni spongieux, et présenter des pellicules extérieures sèches ayant la consistance du papier.

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

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

3.2 Classification

Les oignons et les échalotes sont classés dans les trois catégories suivantes :

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception des 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 la présentation de l'emballage.

Pour les échalotes, la présence de doubles, triples ou multiples bulbes n'est pas considérée comme un défaut.

Les défauts suivants sont cependant admis :

- très léger défaut de forme ;
- très légers défauts de coloration ;
- taches très légères, ne couvrant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe ;
- les oignons doivent être exempts de bulbes divisés et/ou de doubles ou multiples centres ;
- Les touffes radiculaires sont admises pour :
 - les échalotes grises ;
 - les oignons et échalotes récoltées avant maturité complète.

3.2.2 Catégorie I

Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Pour les échalotes, les bulbes doubles, triples ou multiples ne sont pas considérés comme des défauts.

Les oignons et les échalotes 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 :

- léger défaut de forme ;
- légers défauts de coloration ;
- fissures superficielles et absence partielle des pellicules extérieures, à condition que la chair soit protégée ;
- légères taches n'excédant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe ;
- pour les oignons, présence de doubles, triples ou multiples bulbes ;
- pour les oignons, légère vitescence n'affectant que la rondelle charnue la plus externe ;
- les touffes radiculaires sont admises pour :
 - Les échalotes grises ;
 - Les oignons et échalotes récoltés avant maturité complète.
- pratiquement exempts de germes.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oignons et les échalotes qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies au point 3.1 ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les oignons et les échalotes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- légères meurtrissures ;
- lésions d'origine mécanique cicatrisées ;
- touffes radiculaire ;
- taches n'excédant pas plus de la moitié de la surface du bulbe ;
- fissures dans les pellicules extérieures et absence partielle de ces dernières sur un tiers, au plus, de la surface du bulbe, à condition que la chair ne soit pas endommagée ;
- pour les oignons, une vitescence n'affectant que les deux rondelles charnues les plus externes.
- pour les oignons, bulbes doubles et/ou triples et plus;
- pratiquement exempts de germes.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

4.1 Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur ; le calibre et la méthode de calibrage doivent être indiqués sur l'emballage. Le guide suivant peut être utilisé :

(a) Oignons

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 25 mm inclus et 40 mm exclu ;
- 20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu ;
- 30 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est égal ou supérieur à 70 mm.

(b) Échalotes :

Le diamètre minimal est fixé à :

- 10 mm.

Le diamètre maximal est fixé à :

- 55 mm pour les échalotes rondes ;
- 60 mm pour les échalotes demi-longues et longues.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- 3 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu ;
- 5 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu ;
- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 25 mm inclus et 40 mm exclus.
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est égal ou supérieur à 40 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas à l'évaluation

de la conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes de la *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent (5%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I. 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.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de la Catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

En outre, quatre pour cent (4%), en nombre ou en poids, des bulbes fermes peuvent présenter des germes visibles, d'une longueur ne dépassant pas 1 cm.

5.1.3 Catégorie II

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

En outre, dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, des bulbes fermes peuvent présenter des germes extérieurement visibles, d'une longueur ne dépassant pas 1 cm.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne correspondant pas au calibre indiqué sur l'emballage.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des oignons ou échalotes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'oignons ou d'échalotes dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être conditionné dans un même emballage destiné à la vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. L'homogénéité de calibre n'est pas exigée pour ces mélanges.

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot pour les produits présentés en vrac), doit être représentative de l'ensemble.

6.2 Conditionnement

Les oignons et les échalotes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être d'un bon niveau de qualité, propres, et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les tiges des oignons et des échalotes peuvent être tressées ou nouées pour une présentation en tresse. Les oignons et les échalotes doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 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 oignons et des échalotes.

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

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

7.1.1 Nom du produit

Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« Oignons », « Échalotes » selon les définitions de la Section 2 Définition du produit) et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de variétés et/ou types commerciaux nettement différents d'oignons ou d'échalotes de différentes origines, le nom de chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, type commercial et/ou couleur concernés.

7.2. Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 346-2021).

Chaque emballage doit comporter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur :

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents d'oignons ou d'échalotes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom des types commerciaux et/ou couleur concernés.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Variété et/ou type commercial (facultatif) ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé en diamètres minimaux et maximaux, ou selon la méthode de calibrage utilisée.

7.2.3 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additifs alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

³ Le nom complet ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

10. HYGIÈNE

- 10.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène* et les *Codes d'usages*.
- 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* (CXG 21-1997).

PROJET DE NORME CODEX POUR LES BAIES

(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies (telles que définies à la section 2) après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les baies peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les baies¹ figurant dans la liste ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement ; les baies destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Noms communs	Famille
1. Imbu, prune du Brésil (<i>Spondias tuberosa</i> , Arruda ex Koster)	Anacardiaceae
2. Mûres andines (<i>Rubus glaucus</i> Benth) 3. Mûres (<i>Rubus</i> spp.) 4. Mûres de Virginie (<i>Rubus chamaemorus</i> L.) 5. Mûre de ronce laciniée (<i>Rubus laciniatus</i> Willd) 6. Baies Logan (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey) et hybrides 7. Framboises (<i>Rubus idaeus</i> L.) 8. Baies d'Amélanchier à feuilles d'aulne (<i>Amelanchier Alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. ex M.Roem.)	Rosaceae
9. Bleuets des Andes (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz.) ; 10. Myrtilles sauvages (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.) ; 11. Bleuets (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton, <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton) 12. Airelles rouges, airelles (<i>Vaccinium vitis-idaeae</i> L.) 13. Airelles à gros fruits (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton) ; 14. Mortiño, Pushgay, Bleuets colombien (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth) 15. Canneberges (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	Ericaceae
16. Groseilles à maquereau / Groseilles vertes (<i>Ribes uva-crispa</i> L.) 17. Groseilles blanches, rouges et cassis, (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)	Grossulariaceae

¹ Telles que définies à la Classification Codex des aliments de consommation humaine et animale, Codex Alimentarius Volume 2 (1993)

18. Acérola (<i>Malpighia emarginata</i> DC).	
19. Baies de prunier savane, Coumaté, Morrossif, etc. (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth.)	
20. Camu-camu, Camu (<i>Myrciaria dubia</i> Mc Vaugh)	Myrtaceae
21. Jabuticabas (<i>Plinia trunciflora</i> (Berg) Kaus)	
22. Goyaves-fraises, goyaves de Chine (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)	
23. Cerises de Cayenne (<i>Eugenia uniflora</i> L.)	
24. Cerise du Brésil (<i>Eugenia brasiliensis</i> L.)	
25. Baies de Goji, Lyciet de Barbarie, Lyciet commun (<i>Lycium barbarum</i> L.)	Solanaceae
26. Grand sureau, sureau noir (<i>Sambucus nigra</i> L.)	Viburnaceae/Adoxaceae
27. Mûre blanche (<i>Morus alba</i> L.)	Moraceae
28. Mûre noire (<i>Morus nigra</i> L.)	
29. Épine-vinette, Vinettier (<i>Barberies vulgaris</i> L.)	Berberidaceae

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- intactes/entières;
- d'aspect frais ;
- saines ; sont exclues les baies atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible²³ ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)⁴ ;
- pratiquement exempts d'attaques de parasites (ravageurs) ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères, y compris saveur amère pour les myrtilles ;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pour la baies sans panicule, l'absence de pédoncule est admise, à condition que le reste du fruit soit propre et qu'il n'y ait pas de perte de jus au point de rupture.

Le développement et l'état des baies après conditionnement doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les baies doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la région de production, pour permettre le

² Le pédoncule n'est pas considéré comme une matière étrangère.

³ La pruine/efflorescence naturelle/duvet à la surface des baies ne sont pas considérées comme des matières étrangères.

⁴ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

développement de caractéristiques organoleptiques satisfaisantes. Les baies ne doivent pas être trop mûres. Certaines baies comme les groseilles à maquereau peuvent être présentées en maturité dure.

3.2 CLASSIFICATION

Les baies sont classées dans les trois catégories suivantes, en fonction des pratiques en vigueur selon les variétés :

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ou, dans le cas de baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce concernée.

- Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies jumelles ou doubles (agglomérées) et de pédoncules, et doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.
- Les grappes/panicules de groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies.
- Les grappes/panicules de cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

Les baies doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa pulpe ou à sa chair, et à sa présentation dans l'emballage.

3.2.2 Catégorie I

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété, et/ou du type commercial de l'espèce, ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce concernée. Les panicules/grappes de groseilles (rouges, blanches) et de cassis peuvent être moins uniformément espacées.

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, à sa chair et à sa présentation dans l'emballage :

- très légers défauts de forme ;
- très légères pertes de jus, selon l'espèce et la variété ;
- légers défauts de coloration, selon l'espèce et la variété ;
- très légères meurtrissures.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les baies qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures (Extra et I) mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les panicules des groseilles (rouges et blanches) et de cassis peuvent être moins uniformément espacées.

Les baies peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

- légères pertes de jus, selon l'espèce et la variété ;
- légers défauts de forme ;
- défauts de coloration, selon l'espèce et la variété ;
- légères meurtrissures.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des baies est facultatif. Toutefois, les baies peuvent être calibrées conformément aux pratiques commerciales existantes. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode de calibrage utilisée.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances en matière de qualité et de calibre (en cas de calibrage) sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être

mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent (5%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent être de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la Catégorie II. 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.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus trois pour cent (3%), des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : dix pour cent (10%) au plus, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas au calibre indiqué.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété, espèce ou type commercial, ou, pour les baies sauvages, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble. Pour les baies de la Catégorie « Extra » et de la Catégorie I, le degré de maturité doit être pratiquement homogène.

Cependant, des mélanges de baies d'espèces et/ou de variétés nettement différentes peuvent être conditionnés dans un même emballage, à condition de respecter une homogénéité de qualité et d'origine.

6.2 CONDITIONNEMENT

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

Les baies doivent être emballées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des baies.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et le nom de la variété et/ou type commercial.

La dénomination « Mélange de baies » ou équivalente peut être employée pour les emballages contenant des mélanges d'espèces et/ou de variétés de baies nettement différentes. Les espèces et/ou variétés contenues dans l'emballage doivent être indiquées. L'adjectif « sauvage » ou équivalent peut être ajouté si nécessaire.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de différentes espèces et/ou de variétés de baies d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce ou de la variété correspondante.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021).

Chaque emballage doit comporter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur :

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de baies de variétés et/ou espèces et origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la variété correspondante.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Variété et/ou type commercial ; adjectif « sauvage » ou terme équivalent, le cas échéant
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)
- Poids net (facultatif)
- Année de récolte (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

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

9.2 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène* et les *Codes d'usages*.

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* (CXG 21-1997).

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de dattes fraîches (*Phoenix dactylifera L.* de la famille des Arecaceae), destinées à être livrées à l'état frais, entières et non dénoyautées, au consommateur, après préparation et conditionnement. Les dattes fraîches ne doivent pas avoir été soumises à un procédé intentionnel ou artificiel visant à ajuster leur teneur en eau. Les dattes fraîches destinées à la transformation industrielle sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- saines ; sont exclues les dattes fraîches atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- exemptes de parasites¹, de leurs résidus ou déjections ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- exemptes de fruits non développés et difformes, de fruits montrant un retard de croissance et autres caractéristiques d'immaturité, et naturellement dépourvus de noyau ;
- exemptes de taches, cicatrices, altérations de la couleur, brûlures de soleil et mélanose sur plus de 7 mm de la surface du fruit ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères.

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

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les dattes fraîches doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, cultivar ou type commercial, et selon la période de récolte et la région de production.

Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de développement au moment de la récolte et à la région de production. La teneur en eau doit être comprise dans une fourchette allant de 30% à 85%.

3.2 CLASSIFICATION

¹ Les dispositions concernant les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

La classification des dattes fraîches est facultative et correspond, le cas échéant, aux dispositions de la Section 5 - Dispositions concernant les tolérances et aux catégories suivantes :

- Catégories Extra, Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les dattes fraîches peuvent être calibrées selon le nombre ou le poids, ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibrage est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode de calibrage utilisée. Le tableau suivant peut être utilisé à titre facultatif :

A. Calibre exprimé en nombre de fruits par emballage :

Calibre	Nombre de dattes fraîches pour 500 g
A (très grandes)	≤45
B (grandes)	46-70
C (moyennes)	71-100
D (petites)	>100

B. Calibre exprimé en poids (poids de chaque fruit) :

Calibre	Poids individuel de chaque fruit dans l'emballage (g)
A (très grandes)	>11
B (grandes)	>7-11
C(moyennes)	>5-7
D (petites)	≤5

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits ne satisfaisant pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

N°	Tolérance de qualité	Tolérances admises - Pourcentage de produits non conformes en nombre ou en poids (Au plus)		
		Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II*
1.	Tolérance totale pour les produits non conformes aux exigences de qualité, dont, au plus, les tolérances individuelles suivantes :	5	10	10
	Tolérance individuelles			
	- Fruits immatures	1	3	6
	- Attaques de parasites	3	8	8
	- Taches/décoloration	3	5	7

	- Fruits aigres, avariés ou moisis	1	1	1
	- Parasites vivants	0	0	0
2.	Autres tolérances			
	(a) Tolérances de calibre - par rapport au calibre indiqué/marqué	5	10	10
	(b) Dattes fraîches d'une autre variété mais similaire à la variété indiquée	0	0	0
	(c) Dattes fraîches détachées des branchettes ou du régime	10	15	18

*Pour les dattes fraîches non classées, les tolérances de la Catégorie II s'appliquent.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des dattes fraîches de même origine, variété ou type commercial, degré de maturité, qualité (si indiquée) et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Les dattes fraîches peuvent être présentées :

- en régimes (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auxquelles les fruits sont naturellement attachés) ;
- en branchettes (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits sont naturellement attachés) ;
- détachées des branchettes, en couches rangées ou en vrac dans l'emballage.

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur minimale de 10 cm et porter en moyenne quatre à six fruits pour 10 cm de longueur.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les dattes fraîches doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou 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 toxiques.

Les dattes fraîches doivent être conditionnées conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom de la variété, cultivar et/ou type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après :

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Pour les emballages contenant des mélanges de dattes fraîches issues de différentes espèces/variété ou pays d'origine, le nom de chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de l'espèce/variété concernée.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie (facultatif)
- Variété et/ou type commercial
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

9.1 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS193-1995).

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

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les *Codes d'usages en matière d'hygiène* et les *Codes d'usages*.

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* (CXG 21-1997).

PROPOSITION DE MODIFICATION DE LA NORME POUR LES BANANES (CXS 205-1997)

Le texte à supprimer est indiqué en **gras/barré**.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de bananes issues de *Musa* spp. (~~AAA~~), de la famille des *Musaceae*, à l'état vert, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des bananes destinées à la cuisson seulement (bananes plantain) ou à la transformation industrielle. Les variétés visées par la norme sont indiquées en annexe.

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES FEUILLES DE CURRY (Kaloupilé)

(présentée par l'Inde)

1. Objectif et champ d'application

L'objectif de la norme est d'établir les caractéristiques de qualité essentielles des feuilles de curry afin de faciliter le commerce international. Le but des travaux est d'établir une norme internationale pour les feuilles de curry fraîches obtenues à partir des variétés de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la famille des *Rutaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et emballage. Elle ne s'applique pas aux feuilles de curry déshydratées, séchées ou en poudre.

2. Pertinence et calendrier

Les feuilles de curry sont utilisées comme aromate dans la cuisine végétale et se cultivent facilement dans les zones arides et semi-arides. Il s'agit d'une culture pérenne. Les feuilles de curry (de couleur vert foncé) sont récoltées pour la consommation locale et le commerce.

L'absence de norme pour les feuilles de curry et les entraves aux échanges internationaux justifient l'élaboration d'une norme couvrant les exigences en matière de sécurité, de qualité et d'étiquetage afin de disposer d'une référence consensuelle entre les principaux pays producteurs, consommateurs et commerçants au niveau international. La norme Codex pour les feuilles de curry contribuera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques commerciales équitables, conformes aux accords internationaux.

3. Principales questions à traiter

La norme établira les caractéristiques relatives à la qualité et à la fraîcheur des feuilles, au calibrage, aux contaminants et résidus de produits agrochimiques, à l'emballage et à l'étiquetage. Les éléments les plus pertinents à couvrir sont :

- a) Établir les exigences minimales que les feuilles de curry doivent satisfaire, indépendamment de leur catégorie.
- b) Définir les caractéristiques de qualité en vue de la classification des feuilles de curry en fonction de leurs caractéristiques.
- c) Définir les tolérances admises en matière de qualité et de calibre pour les feuilles de curry contenues dans un même emballage.
- d) Intégrer des dispositions relatives à l'homogénéité des produits dans un même emballage et à la qualité des emballages.
- e) Intégrer des dispositions concernant le marquage et l'étiquetage conformes à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.
- f) Intégrer des dispositions relatives aux contaminants conformes à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- g) Intégrer des dispositions relatives à l'hygiène et à la manutention conformes aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et autres codes d'usages en matière d'hygiène pertinents.

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités de travail

Critère général :

Les feuilles de curry sont cultivées et commercialisées tout au long de l'année et sont utilisées pour parfumer les curry de légumes. Le commerce des feuilles de curry dépend de leur qualité, notamment leur fraîcheur, leur couleur, leur texture, leur calibre et leur forme. L'élaboration d'une norme internationale pour les feuilles de curry protégera les consommateurs contre les pratiques frauduleuses tout en facilitant le commerce international. L'Inde a engagé un processus de notification d'une pour les feuilles de curry dans l'intérêt des consommateurs nationaux et internationaux et des principaux pays producteurs/exportateurs.

Critères applicables au produit :**(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays**

Les données par pays concernant le volume de production, la consommation et le commerce de feuilles de curry ne sont pas disponibles. Ces feuilles sont néanmoins couramment utilisées dans la préparation de curry de légumes. Les principaux pays producteurs et exportateurs sont l'Inde, le Sri Lanka, le Bangladesh, etc. Les exportations de feuilles de curry de l'Inde vers les pays du Moyen-Orient et la Communauté européenne sont considérables. Les feuilles de curry sont expédiées dans des assortiments de légumes frais, généralement par voie aérienne, dans des emballages en carton.

Du fait de cette forme de commercialisation, FAOSTAT et les autres organisations internationales ne peuvent pas relever séparément les chiffres concernant la production et les échanges de feuilles de curry. Ces données ne sont pas non plus compilées par les pays exportateurs et importateurs. Selon les estimations cependant, ce commerce aurait néanmoins représenté 5 millions de dollars US au cours des années 2014-15 et 2015-16. Les exportations ont cessé depuis à cause des restrictions mises en place par les principaux pays importateurs. L'Inde a pour sa part commencé à compiler les données concernant la production et le commerce des feuilles de curry.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, u pourraient, en découler

L'Inde a élaboré des normes pour la classification et l'étiquetage des feuilles de curry et ces normes sont actuellement en cours de notification. La norme pour les feuilles de curry a été élaborée en tenant compte des exigences de sécurité alimentaire des pays importateurs tels que les pays du Moyen-Orient et de l'UE.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le commerce international des feuilles de curry présente un grand potentiel. Cependant, en raison de problèmes de sécurité alimentaire et de l'absence de normes harmonisées, les échanges sont actuellement au point mort.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Compte tenu du fait que les données techniques sont disponibles et qu'un certain degré d'harmonisation au niveau régional/international a déjà été atteint concernant certains aspects relatifs à la protection des consommateurs et à la facilitation des échanges commerciaux, des travaux complémentaires, visant à établir une norme mondiale pour ce produit commercialisé dans le monde entier, devraient être possibles.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

En l'absence d'une norme pour les feuilles de curry, les nouveaux travaux proposés permettront d'améliorer la protection des consommateurs et de faciliter les échanges commerciaux grâce à une norme de qualité internationalement acceptée établissant les caractéristiques minimales, la fraîcheur, la couleur, la forme, l'homogénéité, l'emballage et autres critères pertinents de qualité.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes

Une norme unique pour les feuilles de curry suffira à couvrir toutes les variétés commercialisées dans le monde.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international (aux) pertinent(s)

Aucun. Ce nouveau travail sera pris en compte dans la formulation de la norme Codex.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour les feuilles de curry est conforme à l'objectif stratégique consistant à promouvoir l'application et la mise en œuvre des normes Codex et leur reconnaissance dans les législations nationales des pays afin de favoriser les échanges internationaux tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette proposition est pertinente au regard de l'Objectif 1 du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (objectifs 1.1 et 1.2).

Les nouveaux travaux contribueront à définir les caractéristiques de qualité minimales applicables aux feuilles de curry destinées à la consommation humaine, les différentes catégories basées sur les critères de qualité et de calibre, le tout dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'encourager les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette nouvelle norme internationale est sans rapport avec d'autres textes du Codex, si ce n'est qu'elle fera référence aux normes de sécurité pertinentes et aux textes connexes élaborés par des comités du Codex sur des sujets d'ordre général.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'avis d'experts scientifiques n'est pas nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Il n'est pas nécessaire de recourir à l'apport technique d'organisations extérieures.

9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux

En fonction des contributions et de l'accord des membres, l'élaboration de la norme ne devrait occuper le CCFV que pendant trois sessions tout au plus.

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**Norme Codex pour {nom du produit}****CXS** {numéro de la norme} {année de la première adoption}**INTRODUCTION**

- Cette Norme-cadre doit être utilisée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV);
- La Norme-cadre doit servir de modèle pour l'élaboration de nouvelles normes ou la révision de normes du Codex sur les fruits et légumes. Cependant, il est possible d'utiliser d'autres termes appropriés dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du produit} doit être remplacé par le nom commun du produit auquel s'applique la norme.
- {texte} : pour le texte qui explique l'utilisation de la Norme-cadre. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.
- <texte> : pour les textes facultatifs ou des textes pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. *Selon la nature du produit, la/les disposition(s) entre parenthèses peut/peuvent être supprimées si elle/elles n'est/ne sont pas applicables/nécessaires.*

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit}, après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [parties du produit en cours de normalisation] [des variétés¹ commerciales (cultivars) de {nom du produit} issues de {référence botanique latine}² de la famille de {référence botanique latine}¹ destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. < Les {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle en sont exclu(e)s.

{La référence botanique latine est attribuée conformément au Code international de nomenclature botanique.}

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie

¹ Variétés adaptées à des fins commerciales

² Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir www.ars-grin.gov) ou la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée

et des tolérances admises, le *{nom du produit}* doit présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs³ pour une vision de 20/20 le cas échéant:

- entier (entière) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires};
- sain (saine); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ferme;
- propre, pratiquement exempt (exempte) de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt (exempte) de parasites (ravageurs)⁴;
- pratiquement exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible;²}>{ou};
- exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou avec l'épiderme que est détaché avant la consommation²}>;
- exempt (exempte) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt (exempte) d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- exempt (exempte) de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}.

Le développement et l'état du *{nom du produit}* doivent être tels qu'ils lui permettent:

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les *{nom du produit}* doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte / cueillette / etc.>, et à la région de production.

Les *{nom du produit}* doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production {pour les fruits non climatériques}

Le développement et le stade de maturité des *{nom du produit}* doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété <et à la région de production> {pour les fruits climatériques}

<Les *{nom du produit}* doivent être suffisamment développé(e)s et conformes aux caractéristiques propres à la variété <et à la région de production>. >

3.2 CLASSIFICATION⁵

Le/les *{nom du produit}* est/sont classé(s) dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les *{nom du produit}* classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition

³ Les défauts se constatent à l'œil nu, sans loupe, jumelles, microscopes et autres instruments optiques.

⁴ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

⁵ Se référer à l'Annexe I pour la mise en page alternative

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

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

3.2.2 Catégorie I

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>.

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

Ils (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:

- un léger défaut de forme;
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme;

.....

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter <la chair/pulpe/etc. > du < fruit/produit etc. > {ou nom du produit}

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les {nom du produit} qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que le {nom du produit} conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme;
- des défauts de coloration;
- des défauts de l'épiderme;

<La chair doit être exempte de défauts graves. >

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Le calibrage ne doit pas être un facteur dans la classification à moins qu'il n'y ait une corrélation

directe entre le calibre et le développement approprié et l'acceptation du marché.}

Les {nom du produit} peuvent être calibrés/calibrées selon <le diamètre, le nombre, la longueur ou le poids> ; <ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée. >

- (A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative. >
- (B) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal <exclusion faite du pédoncule>.
- (C) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative>.
- (D) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage. <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative>.
- (E) Le calibre minimal {doit être défini seulement pour garantir un développement approprié}.

{Au cas où s'établisse un calibre minimum, les dispositions concernant le calibrage pourraient ne pas s'appliquer aux produits miniatures : En cas d'introduction de l'exemption pour les produits miniatures, il convient de vérifier si d'autres dispositions sur l'échéance et / ou la maturité suffisamment développées sont déjà dans la norme ou devraient être introduites, afin de garantir un développement adéquat des produits miniatures.}

<Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliqueront pas aux produits miniatures. Un produit miniature est un produit obtenu à partir d'une variété ou d'un cultivar, obtenu à partir d'une sélection de plantes et/ou techniques de culture spéciales. Bien que plus petits que les exigences minimum de calibre dans la norme le cas échéant, ces produits doivent répondre à tous les critères de la norme].>}

- (A) <Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie selon la nature du produit}.>

<Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser...:>

- (a) Pour les fruits calibrés selon le diamètre: x mm.
- (b) Pour les fruits calibrés selon le poids: x g.
- (c) Pour les fruits calibrés selon le nombre: la différence de calibre doit être compatible avec la différence indiquée au point a).
- (d) Dans le cas où des codes de calibre sont appliqués, les codes et les gammes dans le tableau suivant doivent être respectés.

{Lorsque des tableaux et des codes de calibre sont utilisés pour définir l'homogénéité de calibre, les codes calibre devraient être classés par ordre décroissant...insérer des exemples.}

<Il n'y a aucune exigence d'homogénéité de calibre pour la catégorie II.>

{Il est possible d'ajouter des dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux fourchettes de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie.}

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

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. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

{Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit et

les pratiques commerciales actuelles.}

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent [0,5% ; 0,75% ; 1% ; 0,5 - 1% ; soit 0,5% ou jusqu'à 1%] des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} 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 des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des {nom du produit} de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

<Cependant, un mélange de {nom du produit} dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Il est recommandé de ne pas exiger d'homogénéité dans le calibre pour ce type de mélanges.}

{Selon la nature du produit, les normes individuelles peuvent en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial.}

{Si des caractéristiques particulières, y compris des limites de poids net pour les emballages de vente, sont nécessaires, elles peuvent être ajoutées dans les normes individuelles.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

La partie apparente du contenu de l'emballage <(ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doit être représentative de l'ensemble.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les {nom du produit} doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

<Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. >

Les {nom du produit} doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage*

et le transport des fruits et légumes frais (CXC 44-1995).

6.2.1 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 [nom du produit].

Les emballages <(ou les lots en cas de présentation en vrac)> doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nom du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après :

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁷ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre <(en cas de calibrage)>;

{Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit}.

7.2.3 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

<Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.>

<Pour les {noms de légumes} non traités, les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1 (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme. >

{Concernant les fruits non traités, actuellement aucun additif alimentaire n'est autorisé selon la NGAA. Par conséquent, seulement les légumes non traités sont mentionnés comme ci-dessus.}.

<Pour les {nom de produit} traités les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), et 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.>

{Inclure les dispositions appropriées, selon la nature du produit}.

9. CONTAMINANTS

- 9.1** 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.
- 9.2** 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* (CXS 193-1995).

10. HYGIÈNE

- 10.1** 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 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* (CXG 21-1997).

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

{Méthodes d'analyses à insérer le cas échéant}

Annexe Glossaire

[À élaborer]

Ci-après est présentée une méthode alternative pour organiser la Section 3 sur la Classification et la section 5 sur les tolérances dans les normes FFV. Dans ce format, le texte indiquant les tolérances/caractéristiques pour chaque catégorie n'est pas utilisé mais en revanche y figurent l'indication des défauts spécifiques et de leurs limites individuelles de tolérance.

Dans le tableau, tous les défauts dans la Partie (a) sont présentés par rapport à la tolérance totale indiquée. De plus, un seul défaut excepté dégradation, pourriture molle et altérations internes peut utiliser la tolérance totale. Vu que dégradation, pourriture molle et altérations internes est considéré comme le défaut le plus important, il est limité par le pourcentage indiqué.

3.1 CLASSIFICATION

Conformément à <exigences de calibre dans la section 4 – Dispositions concernant le calibrage (le cas échéant) et> la Section 5 – Dispositions concernant les tolérances, les {nom du produit} sont class(é)s dans la (les) catégorie(s) suivante(s).

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À tous les stades 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. Le produit qui ne satisfait pas à l'évaluation de conformité peut être reclassé et rendu conforme selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003), paragraphes 9, 10 et 27.

Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit et les pratiques commerciales actuelles.

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

Tolérances de qualité	Pourcentage de tolérances admises des produits défectueux par nombre ou par poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances totales pour {nom du produit} ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité	5	10	10
duquel pas plus de {voir exemples ci-dessous} <ul style="list-style-type: none"> - Défauts de condition (progressifs) <ul style="list-style-type: none"> Flétrissement Meurtrissures non-cicatrisées Blessures mécaniques Altérations par attaques de parasites (ravageurs) - Défauts de qualité (non-progressifs) <ul style="list-style-type: none"> Brûlures par le soleil Difforme Immature/pas suffisamment développés - [Dégradation, altérations internes et/ou molles 	1	1	1
b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué	10	10	10
c) Produits appartenant à d'autres variétés similaires à celles indiquées			

DÉFINITION DES TERMES EN USAGE DANS LA NORME-CADRE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Introduction : ce document contient les définitions des termes en usage dans la norme-cadre du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais (CCFFV) afin de faciliter l'application et l'interprétation uniforme des dispositions contenues dans les normes du CCFFV. Pour simplifier le référencement et l'application des définitions, celles-ci sont présentées dans l'ordre séquentiel des sections de la norme-cadre.

PARTIE 1 : DÉFINITION DES TERMES EN USAGE DANS LES NORMES DU CCFFV

Les termes et définitions ci-après sont présentés dans l'ordre séquentiel des sections qui divisent les normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

1. CHAMP D'APPLICATION : nom du fruit/légume frais objet de la norme et point d'application de la norme.

Fruits et légumes frais¹ : fruits et légumes dont les caractéristiques physiques ou la chair n'ont pas été modifiées ou transformées de quelque manière que ce soit, notamment par salage, séchage, congélation, cuisson, extraction de jus, sucrage ou séchage. Après la récolte, les fruits/légumes peuvent être soumis à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte.

Frais : ce terme recouvre plusieurs significations selon la manière et le paragraphe de la norme où il s'emploie. Les définitions les plus courantes sont les suivantes :

- Récemment récolté, n'ayant subi aucun traitement destiné à le conserver, et en pleine vigueur
- Brillant, ni décoloré, flétri ou passé.

Fruit : partie de la plante contenant les graines, qui s'est développée à partir de l'ovaire fécondé d'une plante à fleurs. Pour certaines plantes, il s'agit de la partie comestible du mésocarpe (chair ou pulpe) située entre l'exocarpe (peau/écorce) et l'endocarpe (la/les graine(s)). Les fruits sont divisés en deux groupes.

Fruits climactériques : fruits dont le processus de maturation après la récolte s'accompagne d'une augmentation de la production d'éthylène due à une respiration accrue. Les fruits climactériques destinés à être consommés à maturité doivent être récoltés [au stade de maturité physiologique/stade de maturité approprié] afin de faciliter le processus de maturation permettant au fruit d'acquérir son odeur et saveur normales.

Fruits non climactériques : fruits dont le processus de maturation après la récolte ne s'accompagne pas d'une augmentation de la production d'éthylène. Les fruits non climactériques destinés à être consommés à maturité doivent être récoltés à maturité complète ou au stades primaires de maturité.

Légumes : parties non fruitières et comestibles d'une plante : bulbes, fleurs, feuilles, racines, cormes, tiges, tubercules, rhizomes, pousses et germes ; légumes-fruits de certaines plantes annuelles tels que concombres, poivrons, tomates ; champignons.

Points d'application : sites physiques d'application de la norme, à savoir : point d'expédition, transit, destination.

- **Point d'expédition** : site physique depuis lequel le fruit/légume est expédié pour rejoindre la chaîne de distribution (champ, usine d'emballage, entrepôt).
- **Transit** : tout point situé entre le point d'expédition et la destination finale du fruit/légume (indiqués sur les documents d'expédition).
- **Destination** : site d'arrivée du produit (indiqué sur les documents d'expédition) ; dans le cas du commerce des fruits/légumes, il s'agit généralement du port de destination ou de l'entrepôt de l'importateur, selon l'accord commercial.

2. DÉFINITION DU PRODUIT : cette section de la norme identifie la famille, l'espèce, la sous-espèce/variété et/ou cultivar, et, le cas échéant, la partie du végétal visée par la norme.

¹ Dans certains cas, la classification en tant que fruit ou légume repose sur les usages traditionnels plus que sur la nomenclature botanique. Ainsi, la pastèque et le cantaloup sont considérés comme des fruits tandis que le concombre et la citrouille sont considérés comme des légumes ; la tomate est un fruit qui est traditionnellement considéré comme un légume. Il convient donc de tenir compte des usages traditionnels, au-delà des définitions botaniques.

Espèce : population d'organismes composée d'individus étroitement liés et très semblables, qui peuvent se reproduire entre eux et engendrer une descendance fertile. Le terme « espèce » dans la norme renvoie à la liste des espèces mentionnées à la Section I Définition du produit.

Variété : taxon sélectionné en raison d'un attribut particulier ou d'une combinaison d'attributs, possédant des caractéristiques clairement distinctes, uniformes et stables, qui se conservent lors de la reproduction par des moyens appropriés. Dans certains cas, le terme « cultivar » (variétés cultivées) signifie « variété », soit le rang botanique le plus bas. Les variétés sont reconnues pour leurs caractéristiques uniques par les autorités chargées de leur protection. Elles peuvent avoir été obtenues par mutation ou hybridation.

Cultivar : variétés cultivées.

Hybrides : fruits/légumes développés à partir de croisements entre deux espèces, variétés ou cultivars, ou issus d'une série de croisements. Les hybrides issus du croisement entre espèces sont appelés hybrides interspécifiques.

Mutant : organisme ou individu qui à la suite d'une altération génétique diffère de la ou des souche(s) parentale(s).

Type commercial : dénomination désignant des produits présentant des caractéristiques similaires, dont l'apparence, mais pouvant appartenir à des variétés différentes.

Transformation industrielle : processus consistant à transformer, par des moyens physiques ou chimiques, les caractéristiques physiques ou la chair des fruits et légumes frais crus, afin de créer un nouveau produit. Les opérations de transformation comprennent l'extraction du jus, la transformation de la pulpe/chair en purée/coulis, la mise en conserve, la conservation, la congélation ou le séchage/déshydratation. En revanche, le parage, épluchage, découpe, lavage, tri, classement et conditionnement sont considérés comme des étapes de la préparation des fruits et légumes en vue de leur commercialisation et non comme des procédés de transformation.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Conditions organoleptiques minimales que les fruits et légumes frais doivent remplir pour être commercialisés tout en répondant aux attentes des consommateurs et aux critères de sécurité alimentaire. Ces exigences changent selon les caractéristiques physiologiques du fruit/légume, les pratiques commerciales et les préoccupations en matière de sécurité alimentaire. Les anomalies/exceptions à ces conditions préalables sont autorisées et désignées individuellement par le terme « tolérances », et collectivement par l'expression « tolérances admises ».

Intact(e)/entier(e) : le fruit/légume est intact, tel qu'il a été récolté. Cependant, certains fruits ou légumes frais (racines, rhizomes et tubercules tels que gingembre, igname, taro) peuvent être considérés comme entiers/intacts après parage.

Sain/saine : le fruit/légume est exempt de dommages physiques, pourriture, d'insectes vivants ou morts et/ou de leurs œufs/larves pouvant affecter l'aspect du fruit/légume, son caractère comestible, sa conservation et sa valeur marchande.

Propre : la surface du fruit ou légume est exempte de matières étrangères visibles et indésirables, telles que terre, poussière, résidus d'intrants agricoles, visibles à l'œil nu ou avec des verres correcteurs. Les traces de traitements post-récolte autorisés tels que cires, papiers déchiquetés et autres matériaux d'emballage sont admises et n'affectent pas la propreté du produit.

Matières étrangères végétales : matières végétales associées à la partie de la plante sur laquelle le fruit ou légume a été récolté, telles que feuilles, rameaux, tiges/pédoncules.

Matières étrangères : matières étrangères végétales et non végétales, non associées à la partie de la plante sur laquelle le fruit ou légume a été récolté, telles que pierres, morceaux d'écorce, rameaux, brindilles, métal, plastique, débris, verre.

Ferme : degré de turgescence/fermeté de la partie de la plante commercialisée, dont la chair est conforme aux caractéristiques du fruit/légume. Le sens du terme « fermeté » varie selon la section de la norme où il figure ainsi qu'en fonction des caractéristiques naturelles du fruit/légume visé par la norme.

Aspect frais : l'état et la peau/pellicule extérieure (caractéristiques physiques et de texture) du fruit/légume sont tels qu'au moment de la récolte ou aussi proches que possible. Le fruit/légume présente la qualité voulue, sans autre altération, dans le cas de certains fruits, qu'un changement de couleur dû au processus de maturation.

Parasites : espèces, souches ou types biologiques d'animaux, insectes ou micro-organismes dont la présence/action est susceptible de porter atteinte à la qualité du fruit/légume, à la qualité de conservation/entreposage et/ou à son innocuité.

Dommages causés par les parasites : blessures physiques ou altérations de l'aspect du fruit ou légume, causées par des animaux ou micro-organismes qui s'en nourrissent ou le rongent, vivent dans ou sur le produit. Cette définition recouvre également la présence actuelle ou passée de parasites vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement, ainsi que leurs nids, larves, déjections et fragments.

Odeur et/ou saveur étrangères : odeur ou saveur non associée au produit naturel, y compris odeurs résultant de pratiques post-récoltes et/ou conditions de transport inadéquates, produisant des odeurs/saveurs absorbées par le fruit/légume.

Dommages causés par de basses et/ou hautes températures : dommages causés avant ou après la récolte des fruits/légumes par une exposition à des températures inadaptées au produit et/ou extrêmes (gel, chaleur), tels que gerçures, chair gelée, certaines brûlures du soleil, crevasses dues au froid, décoloration due au soleil, gelures, congélation. Les dommages courants causés par des températures basses et/ou élevées sont les suivants :

- **Coup de soleil**: décoloration d'une partie de la surface du fruit/légume due à une exposition excessive aux rayons du soleil. Selon le fruit/légume, la zone affectée s'épaissit, durcit ou devient plus coriace, avec une décoloration de la chair/pulpe sous-jacente.
- **Brûlure du soleil** : décoloration de la surface du fruit/légume due à une exposition directe aux rayons du soleil. Selon le fruit/légume, la zone affectée peut blanchir ou devenir grisâtre, présenter une texture parcheminée, être cloquée et/ou aplatie. La chair/pulpe sous-jacente peut être sèche et décolorée.
- **Gerçure** : dommages causés sur le fruit/légume par de basses températures ambiantes avant la récolte (températures négatives -0° C ou 32° F), dont : décoloration de l'épiderme, tissus mous ou flasques, assombrissement externe et/ou interne.
- **Brûlure de congélation** : dommage causé après la récolte par des températures négatives non ambiantes durant le transport et l'entreposage des fruits/légumes.
- **Congélation** : partielle ou totale, produisant parfois un aspect translucide.

Humidité externe anormale : humidité provenant de sources autres que la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide et/ou du véhicule de transport réfrigéré.

Défauts : imperfections, évolutives ou non, résultant d'altérations, de meurtrissures et/ou de facteurs physiologiques affectant l'aspect ou la qualité commerciale du produit.

- **Défauts évolutifs/État du fruit ou légume** : défauts du fruit ou légume frais s'aggravant avec le temps, tels que meurtrissures et éraflures non cicatrisées, altérations de la chair, dégradation, moisissures, qui peuvent finir par faire perdre toute utilité au produit, mais varient en fonction des caractéristiques propres à chaque fruit et légume frais.
- **Défauts non évolutifs/défauts de qualité** : défauts qui ne s'aggravent pas avec le temps, tels que difformités, éraflures cicatrisées, développement insuffisant, immaturité, roussissement, certains défauts de l'épiderme, résidus de sève/cire de la plante. Ces facteurs varient en fonction des caractéristiques spécifiques de chaque fruit/légume.

Les défauts courants des fruits et légumes frais comprennent :

- **Attaques de parasites** : blessures physiques ou altérations de l'aspect du fruit ou légume, causées par des parasites (insectes, mammifères, oiseaux, etc.) qui s'en nourrissent ou le rongent, vivent à l'intérieur ou sur la surface du fruit/légume. Cette définition comprend également la présence de parasites vivants ou morts, quel que soit leur stade de développement.
- **Meurtrissure** : blessure physique affectant la surface externe/épiderme du fruit/légume, et n'atteignant pas les tissus sous-jacents.
- **Frottement** : dommage causé par le frottement des rameaux et/ou branches de l'arbre/plante sur le fruit/légume durant sa croissance ou encore par le frottement contre d'autres fruits, contre l'emballage ou d'autres matières étrangères, pouvant entraîner une subérisation de l'épiderme.
- **Dégradation** : détérioration et/ou décomposition induite par des champignons ou des bactéries, provoquée par des blessures (dommages physiques), des attaques de parasites, des maladies, de la sénescence et/ou des moisissures, dans le cadre d'un processus évolutif/sénescence naturel affectant l'aspect ou la qualité commerciale du produit.
- **Pourriture** : décomposition biologique. Selon les caractéristiques physiques du fruit/légume et les pratiques commerciales en vigueur, d'autres termes descriptifs tels que « nourriture molle » ou « dégradation » peuvent également être employés.
- **Moisissure** : champignon qui en se développant sur le fruit/légume, entraîne sa décomposition.

- **Vitrescence, aspect vitreux/translucide** : causé par un excès d'eau.
- **Déformé** : la forme physique du fruit/légume n'est pas entièrement conforme aux caractéristiques établies/normales, et son aspect est donc affecté ou gravement affecté.
- **Dommmages** : tout défaut spécifique, différence indésirable ou combinaison de défauts altérant sensiblement l'aspect du fruit/légume, son caractère comestible, son utilité ou son aptitude à supporter le transport/expédition. Les dommages peuvent être d'origine mécanique ou encore causés par des insectes/parasites, ou dus à des conditions environnementales défavorables telles que vent, grêle, gel.

3.1.1 Exigences minimum de maturité (fruits uniquement) : maturité horticole

Maturité² : le fruit a atteint un stade de développement physiologique lui ayant permis d'acquérir les caractéristiques et/ou remplir les exigences minimales du consommateur (saveur, odeur et texture normales).

- **Mesures de maturité** : les mesures les plus couramment utilisées aux points d'inspection pour fruits comprennent : teneur en sucre (solides solubles totaux ou degrés Brix), ratio sucre/acide, forme, teneur en jus, changement de couleur et test de pression de la chair à l'aide d'un pénétromètre.

Suffisamment développé (légumes à racine, rhizomes, tubercules, etc.) : mesuré par la couleur, la texture de l'épiderme, la saveur, la texture des feuilles, la forme, la fermeté/ténacité, nombre de jours après semence/floraison.

(Les termes suivants sont employés pour qualifier le degré de développement, la maturité, la qualité ou l'état général des légumes : ferme, tendre, mous, creux, spongieux, ligneux, vitreux.)

Immature/insuffisamment développé : le fruit/légume n'a pas atteint le stade de développement physiologique et biochimique lui permettant d'acquérir les caractéristiques minimales ou de remplir les exigences sensorielles minimales du consommateur.

3.2 Classification : regroupement des fruits/légumes en catégories selon leurs caractéristiques physiques et physico-chimiques (forme, couleur, saveur, maturité, présence ou absence de défauts).

3.2.1 Catégorie « Extra » : fruits/légumes de qualité supérieure. Le produit doit présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et être conforme aux caractéristiques minimales. Le produit ne peut présenter que de légers défauts superficiels, sauf indication contraire dans la norme. Ces légers défauts superficiels ne doivent affecter qu'une surface minimale qui doit à peine se distinguer quant à la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique. Les défauts ne doivent pas affecter la qualité intrinsèque du fruit/légume.

3.2.2 Catégorie I : fruits/légumes de bonne qualité. Le produit doit présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type commercial et être conforme aux caractéristiques minimales. Il ne peut présenter que de légers défauts de forme, de développement, de coloration et d'épiderme, sauf indication contraire dans la norme. Ces légers défauts ne doivent affecter que de petites zones du produit et ne trancher que légèrement avec la coloration typique, la nature de l'épiderme ou la forme typique. Les défauts ne doivent pas affecter la qualité intrinsèque du fruit/légume.

3.2.3 Catégorie II : fruits/légumes de qualité marchande. Le produit peut présenter des défauts de forme, de développement, de coloration et d'épiderme et être conforme aux caractéristiques minimales, sauf indication contraire dans la norme. Le produit ne doit pas présenter de défauts graves affectant sa qualité intrinsèque.

4. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

Calibre : dimensions physiques ou poids des fruits/légumes, mesurés selon l'un ou une combinaison des critères suivants :

Nombre : nombre de fruits/légumes par emballage ou volume/lot défini.

² Dans certaines langues non anglaises, un seul terme traduit les termes *ripe* et *mature*.

Maturité horticole ou commerciale/suffisamment développée : le fruit a atteint le niveau minimal de développement physiologique (caractéristiques organoleptiques) auquel il peut être commercialisé et/ou consommé.

Maturité physiologique / Pleinement développé : le fruit a atteint un stade de développement biologique suffisant pour poursuivre son développement (mûrir), y compris après avoir été détaché de la plante.

Longueur : axe longitudinal du fruit/légume mesuré de la base du pédoncule/tige au sommet/extrémité/fleur du fruit/légume, sans compter le pédoncule.

Diamètre : diamètre maximum du fruit/légume mesuré à angle droit par rapport à une ligne allant du pédoncule à l'extrémité/sommet ; ou déterminé en faisant passer le fruit/légume, dans n'importe quelle position, à travers une ouverture circulaire. Le diamètre correspond soit au diamètre maximum/minimum de la section équatoriale de chaque fruit/légume, soit à une fourchette de diamètres indiquée sur l'emballage.

Poids : poids individuel de chaque fruit/légume ou fourchette de poids dans un même emballage.

Calibre minimal : plus petit calibre ou fourchette de calibres acceptable dans la norme.

Calibre maximal : plus grand calibre ou fourchette de calibres acceptable dans la norme.

Fruit/légume sous-calibré : calibre inférieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus petit calibre de l'échelle de calibres.

Fruit/légume surcalibré : calibre supérieur au calibre indiqué sur l'emballage ou au plus gros calibre de l'échelle de calibres.

Homogénéité de calibre : calibre/fourchette de calibres défini(e) pour assurer l'homogénéité du produit dans l'emballage. L'homogénéité est exprimée par un calibre, un calibre minimum/maximum, ou par un nombre minimum/maximum d'unités dans l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Tolérances : ensemble de tolérances/écarts par rapport aux prescriptions de la norme, dans un lot ou dans une catégorie de fruits/légumes. Les tolérances sont évaluées sur des échantillons prélevés conformément à un ratio prédéfini et/ou conformément à des méthodes d'échantillonnage acceptées sur le plan international (par exemple les règles de l'OCDE ou du Codex applicables aux contrôles de conformité). La somme des défauts détectés dans un échantillon doit être rapportée au poids ou nombre de fruits/légumes de l'échantillon afin de calculer le pourcentage total et de vérifier que les tolérances admises sont respectées.

5.1.1 Tolérances de qualité : écart maximum admis pour les produits d'un même lot ne satisfaisant pas aux prescriptions en matière de qualité, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

Tolérances admises : écarts autorisés en matière de défauts (par exemple, défauts de coloration) par rapport aux caractéristiques minimales dans un lot de produits. Les écarts admis peuvent être compris dans les tolérances ou être indiqués séparément.

5.2 Tolérances de calibre : écarts maximum admis pour les produits non conformes (plus grands ou plus petits) au calibre indiqué, exprimé en pourcentage, en nombre ou en poids.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité : terme employé pour indiquer que les fruits/légumes d'un même emballage et/ou lot sont similaires en termes de variété, de forme, calibre et/ou fourchette de calibres, de couleur et/ou gamme de couleurs.

Lot : quantité de produits présentés à l'inspection comme formant un tout et présentant des caractéristiques similaires en ce qui concerne la variété/type commercial et l'origine.

Sous-lot : division de très gros volumes de fruits/légumes (wagons entiers ou chargements maritimes) en plus petits volumes afin de faciliter l'inspection.

6.2 Conditionnement

Emballage : emballage individuel ou collectif, conçu de manière à faciliter la manutention, l'entreposage, le transport et la commercialisation en toute sécurité du produit. Les dimensions et caractéristiques des emballages varient en fonction de celles des produits et des pratiques commerciales en vigueur. Les types d'emballages sont les suivants :

- **Emballage de vente** : emballage individuel, constituant une unité de vente, ayant pour fonction principale de contenir, protéger et conserver les produits. Leurs dimensions sont variables, certains ne contenant que quelques grammes (herbes fraîches) tandis que d'autres (caisses-palettes) peuvent contenir jusqu'à 200 kg (pastèques, citrouilles).
- **Emballage destinés au consommateur final** : unités de vente destinés à la vente directe au consommateur final. Les dimensions peuvent varier en fonction du type de consommateur ciblé.
- **Préemballage/emballage primaire** : emballage de vente qui recouvre entièrement ou partiellement le contenu, mais de telle façon que ce contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de l'emballage. Les films plastique/emballages individuels ne sont pas considérés comme des préemballages.

- **Vrac** : produit non emballé dans des conteneurs tels que bacs ou caisses-palettes, sacs, conteneurs de transport routier ou ferroviaire où les fruits/légumes peuvent être en contact direct avec la surface du conteneur et/ou l'atmosphère. Certains conteneurs, tels que les caisses-palettes sont parfois utilisés comme emballages de vente.

Dans tous les cas, la qualité et la résistance des emballages doivent permettre d'assurer la protection des fruits/légumes durant le transport et la manutention. Les emballages recyclés et réutilisables satisfaisant aux exigences de la présente section sont autorisés.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papier 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/colle non toxique. Les autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

6.2.1 Description des emballages : types d'emballage, tels que conteneurs multicouches, emballages de vente, emballage destiné au consommateur final, conteneurs de vrac.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final : voir section 6.2 ci-dessus.

7.1.1 Nom du produit : nom entier, nom couramment employé ou nom commercial.

Nom commercial : nom ou dénomination défini ou choisi par un commerçant ou producteur spécifique pour lequel aucune protection juridique n'a été demandée ou obtenue dans quelconque pays. Exemple : le nom de la variété de poire est Forelle ; dès lors que ces poires présentent une couleur particulière, elles sont dénommées « Vermont Beauty », qui est un nom commercial correspondant à la variété.

Marque commerciale : nom ou dénomination défini par un commerçant ou producteur spécifique pour lequel une protection juridique a été demandée et accordée/obtenue dans un pays. Exemple : Thompson Seedless (raisins de table). Les produits associés à une marque commerciale doivent habituellement répondre à certaines exigences organoleptiques (maturité, couleur et/ou calibre).

Synonyme : appellation officiellement acceptée pouvant remplacer le nom de la variété.

7.1.2 Origine du produit : pays dans lequel le produit a été cultivé et récolté, et, éventuellement, région de production à l'intérieur du pays d'origine.

7.2. Emballages non destinés à la vente au détail : emballages/conteneurs destinés uniquement au transport, à l'entreposage et au commerce en gros. Les denrées alimentaires contenues dans des emballages non destinés à la vente au détail sont destinées aux activités commerciales préalables à la vente au consommateur final.

7.2.1 Identification : noms et adresses physiques de l'exportateur, de l'emballeur/expéditeur et du destinataire/importateur.

7.2.2 Spécifications commerciales : il s'agit notamment d'indiquer :

- **Catégorie ou classification** : catégorie de qualité exprimée conformément à la section 3.2 Classification.
- **Calibre** : exprimé conformément à la section 4. Dispositions concernant le calibrage (en cas de calibrage)

7.2.5 Marque officielle de contrôle : tampon, autocollant ou signalisation sur l'emballage indiquant que le lot a été inspecté.

PARTIE 2 : AUTRES TERMES

Les termes suivants, bien que ne figurant pas dans la norme-cadre ou dans les normes, sont couramment employés dans les discussions du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais concernant la normalisation des fruits/légumes frais et les méthodes d'application des normes. Ils sont également très importants s'agissant de déclarer la conformité ou non-conformité aux normes du CCFV :

Variation de couleur : différences de coloration au sein d'une même variété de fruits/légumes.

Contrôle de conformité : contrôle effectué par un inspecteur afin de vérifier que les fruits/légumes satisfont aux exigences définies dans une norme.

Déjections : résidus et déchets, frais ou secs, laissés par des organismes vivants.

Sénéscence : vieillissement/dégradation progressif des fruits/légumes causé par un processus évolutif physio-biochimique naturel, qui peut s'accompagner d'un ramollissement de la chair, de changements de coloration, de modifications de la structure et autres caractéristiques organoleptiques. À un certain stade de progression de ce processus, le fruit/légume devient impropre à la consommation.

Correctement formé : forme caractéristique de la variété.

Tige/Pédoncule : partie portant une fleur ou grappe de fleurs/fruits, unie à la plante.

Sommet/Extrémité : partie opposée à l'emplacement du pédoncule, où s'arrête la croissance du fruit/légume.

Termes en usage pour décrire la fermeté des fruits/légumes frais

(i) **Fruits frais** : pour certains fruits frais, la fermeté est mesurée à l'aide d'un test de pression (pénétromètre). Le résultat du test est également utilisé pour décrire les niveaux de développement et de maturation/maturité de la chair de certains fruits (pommes, poires, abricots, pêches et nectarines). Les degrés de fermeté, dans l'ordre décroissant, sont les suivants :

- **Dur/vert** : la chair/pulpe du fruit est tenace et résiste à une pression modérée de la main.
- **Ferme** : la chair/pulpe cède très légèrement à une pression modérée de la main.
- **Ferme et mûr** : la chair/pulpe cède légèrement à une pression modérée de la main.
- **Mûr** : la chair/pulpe cède facilement à une pression modérée de la main.
- **Mou/Sur-maturité** : la chair se ramollit et présente des signes d'altération. Elle cède facilement à la pression de la main. La détérioration s'accélère rapidement. Ces produits sont inacceptables pour le commerce de gros.

(ii) **Racines, rhizomes et tubercules** : ferme signifie que ces légumes sont turgescents, solides, tenaces, et ne cèdent pas facilement à la pression de la main.

(iii) **Légumes à feuilles** : ferme signifie que les feuilles sont croquantes, non flétries ou ramollies, et peuvent facilement être cassées ou déchirées à la main.

Termes décrivant le degré de fraîcheur :

(i) **Frais** : jutosité, brillance et fermeté normales, telles qu'au moment de la récolte. Ce critère est essentiel car toute altération de la qualité d'origine réduit la valeur du produit.

(ii) **Ferme** : turgescent, tenace, consistant, et résistant au toucher (cède très légèrement à une pression modérée). Indicatif du développement normal et du bon état du produit. Très important pour les racines, cucurbitacées, aubergines, etc.

(iii) **Craquant/croquant** : turgescent, cassant, qui se brise facilement. Indicatif d'un état frais souhaitable, par exemple, pour le céleri, la rhubarbe et les épinards.

(iv) **Tendre** : jutosité et texture délicate. État souhaitable pour les légumes tels que les asperges, artichauts, épinards, haricots, par exemple.

(v) **Mou** : doux, souple, malléable, flasque, manquant de fermeté. La mollesse est souvent le signe d'une déperdition d'éléments nutritifs et d'accumulation d'eau en raison de conditions d'entreposage inadéquates, ou encore de germination et vieillissement, comme dans le cas des pommes de terre germées ou des carottes âgées.

(vi) **Creux** : espaces remplis d'air dans la partie centrale, généralement dus à une croissance très rapide. Ce défaut se retrouve notamment chez les céleris, radis, navets et carottes.

- (vii) **Racorni** : le fruit/légume est rabougri, flétri ou ridé, ce qui modifie sa forme et, souvent, sa taille. Cet état extrême résulte d'une transpiration excessive ou du vieillissement.

- (viii) **Spongieux** : le fruit/légume peut facilement être compressé, sa texture est lâche et sans consistance. C'est généralement le résultat d'une croissance très rapide ou irrégulière que l'on retrouve chez des légumes comme le chou ou la laitue mal pommés, les oignons immatures ou germés.