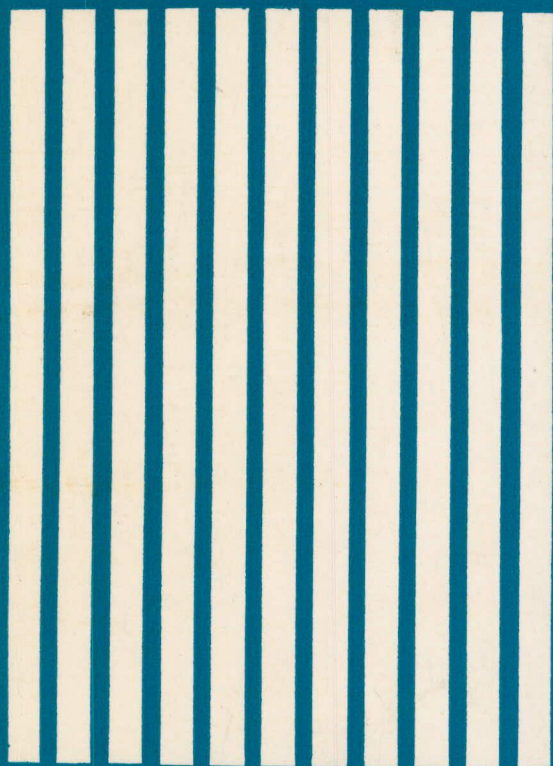


# COMMISSION MIXTE FAO/OMS CODEX ALIMENTARIUS



RAPPORT DE LA PREMIÈRE SESSION

Rome, 25 juin - 3 juillet 1963



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Ce rapport est publié par la  
Division de la liaison entre services

---

FAO, Rome, Italie

Réf. N° ALINORM 63/12 juillet 1963

RAPPORT  
de la  
PREMIERE SESSION  
de la  
COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
Rome, 25 juin - 3 juillet 1963

TABLE DES MATIERES

	Page
Participants et Bureau de la Commission .....	4
Adoption du Règlement intérieur .....	5
Désignation d'un Groupe consultatif et d'un Coordinateur pour l'Europe .....	5
Rôle du Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers .....	6
Constitution de comités nationaux du Codex Alimentarius ou d'organes équivalents .....	6
Principes directeurs et procédure à appliquer par les comités d'experts chargés de préparer des projets de normes .....	7
Répartition du travail préparatoire sur les projets de normes (avec index)..	9
Première lecture des projets de normes complétés (index à page 2) .....	19
Systèmes internationaux de documentation sur les denrées alimentaires .....	20
Distribution officielle des documents .....	21
Financement .....	22
ANNEXES : [voir détails page suivante] .....	23-184
INDEX par pays, organisation et sujet .....	185

Pour

"Récapitulation des questions appelant une  
action des Gouvernements"

voir page 3

ANNEXES

	Page
A. Liste des participants .....	24
B. Règlement intérieur de la Commission .....	36
C. Adresses des comités nationaux du Codex Alimentarius ou des organes équivalents .....	45
D. Programme des travaux préparatoires de la Commission .....	49
<u>Projets de normes complétés soumis aux Gouvernements pour observations détaillées</u>	
E. Principes généraux	51
E.1 Projet européen .....	59
E.2 Projet latino-américain .....	62
F. Echantillonnage .....	70
G. Principes généraux de l'utilisation des additifs .....	74
H. Listes autorisées d'additifs	75
H.1 Agents de conservation antiseptiques .....	76
H.2 Agents antioxydants .....	77
H.3 Agents émulsifiants et stabilisants .....	78
H.4 Agents de maturation et de blanchiment .....	85
I. Champignons comestibles	85
I.1 Projet européen .....	88
I.2 Projet latino-américain .....	93
K. Fruits et légumes	97
K.1 Pommes et poires .....	102
K.2 Tomates .....	105
K.3 Choux-fleurs .....	109
K.4 Oignons .....	122
K.5 Laitues, chicorées frisées et scaroles .....	125
K.6 Pêches, abricots et prunes .....	133
K.7 Pommes de terre de primeur .....	137
K.8 Protocole relatif à la normalisation des fruits et des légumes .....	141
K.9 Artichauts .....	145
K.10 Cerises .....	149
K.11 Fraises .....	152
K.12 Chicorées-witloof .....	159
K.13 Epinards .....	163
K.14 Raisins de table .....	167
K.15 Pois à écosser .....	173
K.16 Haricots .....	182
K.17 Carottes .....	183
K.18 Agrumes .....	182
L. Fèves de cacao .....	183
M. Huile d'olive .....	183

RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE  
ACTION DES GOUVERNEMENTS

- Par. 14: Les gouvernements sont priés de désigner des services centraux chargés d'assurer la liaison avec les activités de la Commission du Codex Alimentarius et de notifier l'établissement de Comités nationaux du Codex Alimentarius ou d'organes équivalents.
- Par. 16(a): Les gouvernements sont priés de notifier au Secrétariat, avant le 31 octobre 1963, leur intention de participer aux travaux de l'un quelconque des comités d'experts sur les projets de normes.
- Par. 16(c): Demandes spéciales adressées aux gouvernements qui orga-  
16(e): nisent des comités d'experts chargés de préparer des projets de normes.
- Par. 66: Les gouvernements sont priés de communiquer avant le 29 février 1964 leurs observations détaillées sur les projets de normes complétés.
- Par. 71: Les gouvernements sont priés de faire connaître leurs préférences en ce qui concerne l'envoi officiel des documents, soit par la FAO, soit par l'OMS.
- Par. 75: Les gouvernements sont priés de faire connaître aussitôt que possible au Directeur général de la FAO ou au Directeur général de l'OMS s'ils envisagent d'alimenter le fonds de dépôt qui sert actuellement à couvrir les dépenses afférentes aux travaux de la Commission.

RAPPORT  
de la  
PREMIERE SESSION  
de la  
COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS  
Rome, 25 juin - 3 juillet 1963

PARTICIPANTS ET BUREAU DE LA SESSION

1. La première session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius s'est tenue au Siège de la FAO, à Rome, Italie, du 25 juin au 3 juillet 1963. Quelque 120 personnes, y compris les représentants de 30 pays et des observateurs de 16 organisations internationales, y ont participé (voir liste complète à l'Annexe A).
2. La session a été organisé sur la recommandation de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, tenue à Genève, Suisse, en octobre 1962 (voir rapport de la Conférence, par. (k)).
3. Préalablement à l'adoption de son Règlement intérieur, la Commission a élu un bureau provisoire de la façon suivante: Dr J.L. Harvey (Etats-Unis d'Amérique), Président; Professeur M.J.L. Dols (Pays-Bas) et M.G. Weill (France), Vice-Présidents. Après avoir adopté son Règlement intérieur, elle a procédé à l'élection du bureau comme suit:\* Dr J.L. Harvey (Etats-Unis), Président; Professeur M.J.L. Dols (Pays-Bas), M. H. Doyle (Nouvelle-Zélande) et Dr Z. Zaczekiewicz (Pologne), Vice-Présidents. En outre, les six pays suivants ont été élus\* membres du Comité exécutif de la Commission en vertu de l'Article III.1 du Règlement intérieur: Argentine, Australie, Canada, Inde, Sénégal et Royaume-Uni.

---

\* Le délégué de la France a fait inscrire au procès verbal qu'il s'était abstenu de participer à ces élections.

REGLEMENT INTERIEUR

4. La Commission adopte le Règlement intérieur qui est reproduit à l'Annexe B.

DESIGNATION D'UN GROUPE CONSULTATIF ET  
D'UN COORDONNATEUR POUR L'EUROPE

5. La Commission décide de créer, en vertu de l'Article IX.1(b).2 de son Règlement intérieur, un Groupe consultatif pour l'Europe, dont elle fixe en outre comme suit la composition et le mandat, conformément aux Articles IX.2 et IX.5 de son Règlement intérieur:

Membres : Les gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et/ou de l'OMS situés dans la Région géographique de l'Europe, y compris Israël, la Turquie et l'URSS.

Mandat : Conseiller et aider le Coordonnateur pour l'Europe sur toutes les questions touchant la préparation des projets de normes à soumettre à la Commission.\*

Président : Le Coordonnateur pour l'Europe est président d'office.

6. La Commission impartit le mandat suivant au Coordonnateur pour l'Europe:

Conseiller et aider les Présidents des Comités d'experts établis dans les pays d'Europe en vertu de l'Article IX.1(b).1 dans leurs activités communes sur les normes alimentaires dans toute la Région.

7. Sur proposition des pays de la Région européenne, la Commission nomme à l'unanimité le Professeur Otto Högl (Suisse) Coordonnateur pour l'Europe pour une période de deux ans.

8. La Commission note avec satisfaction que l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius a accepté de fonctionner dorénavant comme "Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius". En tant que tel, il devient un organe de la Commission, ouvert à tous les gouvernements de l'Europe mentionnés plus haut, et est habilité à élire son propre Vice-Président ainsi qu'à déterminer, si nécessaire, ses propres normes et procédures de travail.\*

9. En formulant ces propositions, la Commission attire l'attention sur le fait qu'il a été décidé de suivre les recommandations fondamentales de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires au sujet de la centralisation, au sein de la Commission du Codex Alimentarius elle-même,

---

\* En ce qui concerne la substitution du Groupe consultatif pour l'Europe au Conseil européen du Codex Alimentarius, et le mandat assigné à ce Groupe, le délégué de la France réserve la position de son gouvernement à l'égard des paragraphes 5 et 8 ci-dessus.

des activités concernant la répartition du travail préparatoire et la mise au point définitive des projets de normes. De même, il a été donné plein effet aux recommandations de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires préconisant l'organisation du travail préparatoire sur une base régionale dans tous les cas où cela est désirable, ainsi qu'à la recommandation semblable formulée par la seizième Assemblée mondiale de la Santé.

ROLE DU COMITE D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT  
LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

10. La Commission, en vertu de l'Article IX.1.(a) de son Règlement intérieur, décide de considérer le présent Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers\* comme un Comité plénier de la Commission ayant compétence exclusive sur toutes les questions touchant le lait et les produits laitiers. Les décisions de ce Comité, qui est déjà ouvert à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, équivaldront en conséquence à des décisions de la Commission dans ce domaine particulier, susceptibles d'être reconsidérées en séance plénière sur demande expresse. De cette façon, il a été donné pleinement effet aux recommandations de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (voir rapport, par. 39). Les dépenses afférentes au Comité sont déjà imputées sur le budget ordinaire de la FAO. Lors de sa deuxième session, la Commission envisagera éventuellement de publier dans le Codex le Code de principes et ses normes connexes.

CONSTITUTION DE COMITES NATIONAUX DU CODEX  
ALIMENTARIUS OU D'ORGANES EQUIVALENTS

11. La Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui s'est tenue à Genève en octobre 1962, a recommandé (voir rapport, par. 30) la création de comités nationaux du Codex Alimentarius qui constitueraient le centre de toutes les activités sur les normes alimentaires dans chaque pays. La Commission décide de donner plein effet à cette recommandation selon les modalités suivantes.
12. En demandant instamment la création, aussitôt que possible, de comités nationaux du Codex Alimentarius ou de tous autres organes qui rempliraient les mêmes fonctions, la Commission souligne qu'en principe chaque comité devrait chercher à compter parmi ses membres des représentants de tous les départements gouvernementaux intéressés, de l'industrie alimentaire, des organisations de consommateurs, des organismes chargés de l'hygiène alimentaire, des instituts de recherche et des organismes nationaux de normalisation. Toutefois, il va de soi que la structure de chaque comité dépendra en fait des conditions propres à chaque pays intéressé.

---

\* Le dernier rapport du Comité est celui de sa sixième session tenue à Rome du 17 au 21 juin 1963 (Rapport de réunion No AN 1963/5, juillet 1963).



13. Le rôle des comités ou organes équivalents est de contribuer à assurer la participation effective des intéressés aux activités internationales sur les normes alimentaires, ainsi que la coordination la plus totale de ces travaux. En particulier, ils s'emploieront à coordonner aussi étroitement que possible les efforts des représentants de chaque pays qui participent aux activités des divers organismes internationaux s'occupant de normes alimentaires. La Commission souligne le fait que l'établissement d'une telle coordination à l'échelon national est une condition indispensable pour que la Commission puisse remplir son rôle en matière de coordination et d'intégration de toutes les activités internationales sur les normes alimentaires.
14. Chaque Etat Membre de la Commission est prié d'indiquer ou de confirmer au Secrétariat l'adresse du service central de son gouvernement qui s'occupe de la liaison avec les activités de la Commission du Codex Alimentarius. Il est également demandé à chaque Etat Membre d'informer le Secrétariat, le cas échéant, de l'adresse et de la structure de son Comité national du Codex Alimentarius ou d'un organe équivalent. Le Secrétariat transmettra ensuite ces renseignements à tous les autres Etats Membres. De cette manière un point de contact sera établi dans chaque Etat Membre de la Commission. La liste des pays où un Comité national du Codex Alimentarius ou un organe équivalent a déjà été créé, ainsi que l'adresse de chaque Comité, figure à l'Annexe C. Les demandes de modification de cette liste (adjonctions, corrections, etc.) doivent être envoyées au Secrétariat aussitôt que possible.

PRINCIPES DIRECTEURS ET PROCEDURE A APPLIQUER  
PAR LES COMITES D'EXPERTS  
CHARGES DE PREPARER DES PROJETS DE NORMES

15. La Commission, après avoir adopté un certain nombre de "Principes directeurs" à l'usage de ses comités d'experts\* et autres organes chargés de préparer et de lui soumettre des projets de normes, les a transmis à son Comité exécutif en le priant de les examiner et de les compléter. Ces principes, révisés conformément aux recommandations formulées par le Comité exécutif lors de sa première réunion (3 juillet 1963), sont reproduits ci-après:

Principes directeurs

- (a) Il faut établir, si besoin est, une liste de priorités parmi les produits concernés.
- (b) Il faut déterminer la nature des normes à élaborer, par exemple des "normes minimums de principe" et/ou des "normes commerciales" plus élevées (pour plus de détails, voir le rapport de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Genève, octobre 1962, par. 7 à 13).
- (c) Il faut étudier la nécessité éventuelle de normes applicables aussi bien au commerce de gros qu'au commerce de détail.

---

\* Voir paragraphe 17 ci-dessous.

- (d) Sauf nécessité évidente, il faut éviter les "normes recettes", c'est-à-dire celles qui excluent l'emploi d'ingrédients autres que ceux qui sont spécifiés.
- (e) Il faut étudier le produit concerné sans se référer à des produits éventuellement concurrentiels.
- (f) Partout où les normes d'identité soulèvent des difficultés particulières, il convient de définir tout d'abord les conditions minimums auxquelles doit satisfaire un produit pour avoir droit à une désignation collective (par exemple "fromage" ou "huile d'arachide"); il faut ensuite désigner des sous-catégories au moyen d'un terme approprié n'impliquant pas de préférences quant à la qualité lorsque, seules, des différences de composition sont en cause. Ces désignations devraient toujours accompagner toute désignation descriptive employée conformément à des normes nationales ou dans le commerce. On cherchera ultérieurement à convenir de la désignation descriptive de ces sous-catégories (par exemple "fromage tout gras", "fromage de lait écrémé", "huile d'arachide raffinée").
- (g) En général, sous réserve que l'étiquetage soit approprié, il ne faut pas exiger qu'un produit porte une dénomination différente pour la simple raison qu'il renferme des additifs alimentaires autorisés.
- (h) Les définitions des produits ne doivent pas être plus étendues qu'il n'est strictement nécessaire. En particulier, il faut les rédiger de manière positive et non pas au moyen d'expressions négatives, sans énumérer d'exceptions.
- (i) Les produits semblables aux produits normalisés doivent être désignés à l'aide d'une dénomination différente de celle du produit normalisé et accompagnée d'un étiquetage adéquat.
- (k) Plan général recommandé pour les normes de composition:
  - 1. Définition
  - 2. Désignations et normes
  - 3. Additions autorisées
  - 4. Marquage et étiquetage.

16. A la demande de la Commission, le Comité exécutif a également approuvé la procédure suivante à appliquer par les comités d'experts:

#### Procédure

- (a) Les gouvernements qui désirent participer aux travaux de l'un quelconque des comités d'experts créés par la Commission, sont priés d'en informer le Secrétariat avant le 31 octobre 1963. Bien qu'ils aient la possibilité de devenir membres d'un comité d'experts à n'importe quel moment, par simple notification au Secrétariat, ils risquent, si celle-ci intervient après cette date, de ne pouvoir participer dès le début à ses travaux.

- (b) Le Secrétariat informera chaque gouvernement hôte chargé d'organiser un comité d'experts de toutes les demandes de participation aux travaux de ce comité.
- (c) Avant d'arrêter la date et le lieu de chaque réunion, les gouvernements hôtes et les organes intéressés sont instamment priés d'en aviser le Secrétariat. Il sera ainsi possible d'établir un calendrier des réunions de tous les comités d'experts de manière à éviter les chevauchements, faciliter la participation des représentants des pays et réduire les frais de voyage.
- (d) Le Secrétariat transmettra à tous les intéressés des exemplaires du calendrier des réunions ainsi établi, de même que des renseignements sur la composition de chaque comité d'experts, notamment des comités nationaux du Codex Alimentarius, des organes équivalents ou des services centraux gouvernementaux chargés d'assurer la liaison avec les activités de la Commission.
- (e) Les gouvernements qui organisent des comités d'experts et les autres organes qui préparent des projets de normes et les soumettent à la Commission sont priés de fournir au Secrétariat des exemplaires de toutes les circulaires et de tous les documents de travail qu'ils peuvent être amenés à publier à ce propos.

REPARTITION DU TRAVAIL PREPARATOIRE SUR LES PROJETS DE NORMES

17. La Commission a réparti les travaux préparatoires sur les projets de normes entre des organes spécialisés extérieurs existants, en conformité de sa politique générale (voir rapport de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Genève, octobre 1962, par. 30), et les comités ad hoc d'experts des Etats Membres, en vertu de l'Article IX.1(b).1 de son Règlement intérieur. Le programme des travaux préparatoires que la Commission a établi en conséquence est reproduit sous forme de tableau à l'Annexe D.

Index des travaux préparatoires

	Paras.		Paras.
Additifs .....	18-19	Oeufs .....	43
Résidus de pesticides ....	20-21	Poisson et produits à base de poisson .....	45-46
Etiquetage .....	22-23	Blé .....	47-48
Echantillonnage .....	24-25	Fruits et légumes : Frais ....	49-50
Analyse .....	26-27	Congelés .	51-52
Hygiène .....	28-31	traités ..	53-54
Huiles et graisses .....	32-34	Jus de fruits .....	55-57
Margarine .....	35-36	Champignons comestibles .....	58
Huile d'olive .....	37	Fèves de cacao .....	59
Lait et produits laitiers	38	Cacao et chocolat .....	60-61
Viande et produits carnés	39-41	Sucres .....	62
Volailles .....	42	Miel .....	63-64
		Boissons non alcoolisées ....	65

Additifs

18. La Commission était saisie notamment des documents ci-après :

- Document de base sur les activités internationales en matière d'additifs alimentaires, préparé par le Secrétariat.
- Rapport de la deuxième Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires, juin 1963.
- Notes concernant les activités du Conseil de l'Europe, de la Communauté économique européenne et du Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission, voir par. 66) sur les additifs alimentaires, préparées par ces organismes.

19. La Commission décide de créer un Comité mondial d'experts de cette question d'une importance capitale, avec le mandat suivant :

Examiner les projets de listes d'additifs alimentaires acceptables, ainsi que les rapports du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires\* sur la base desquels ces projets ont été établis, en tenant compte des observations faites par les gouvernements sur ces projets, afin de :

- (1) préparer un projet révisé de liste d'additifs acceptables et
- (2) rechercher et, dans toute la mesure du possible, proposer des doses maximums pour l'emploi de ces additifs dans divers aliments. A cet effet, les comités d'experts de la Commission du Codex sur les normes relatives à des produits particuliers, ainsi que les organisations internationales non gouvernementales spécialisées, sont invités à communiquer au Secrétariat les renseignements qu'ils auraient rassemblés sur les substances ajoutées aux produits alimentaires. Le projet de liste et les doses proposées seront soumis à l'attention de la Commission du Codex en vue de leur éventuelle mise au point définitive.

La Commission adopte une proposition tendant à ce que les Gouvernements des Pays-Bas accepte la responsabilité de ce Comité d'experts; ledit Gouvernement ayant signifié son acceptation, est désigné à cet effet en vertu de l'Article IX.8 du Règlement intérieur de la Commission. Afin d'éviter tout double emploi, la Commission prie le Comité d'experts de tenir particulièrement compte des travaux effectués sur les additifs alimentaires par le Conseil de l'Europe et par la Communauté économique européenne, travaux que le délégué de la France a jugés particulièrement importants.

---

\* Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires est essentiellement un organisme scientifique qui s'occupe des problèmes concernant l'innocuité d'emploi de ces substances. Il élabore d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires et en détermine les doses quotidiennes maximums admissibles. D'autre part, le Comité d'experts de la Commission du Codex Alimentarius s'intéresse à l'utilisation pratique, dans le domaine des normes alimentaires relatives à des produits particuliers, des données sur les additifs fournies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

Résidus de pesticides

20. La Commission était saisie notamment des documents ci-après:

- Document de base sur les activités internationales concernant les résidus de pesticides, préparé par le Secrétariat.
- Note établie par le Conseil de l'Europe sur ses travaux dans le domaine des résidus de pesticides.

21. La Commission décide de créer un Comité mondial d'experts de cette question, avec le mandat suivant:

Etudier les pesticides pour lesquels des doses quotidiennes admissibles auront été établies par le Groupe de travail FAO sur les résidus de pesticides, qui doit se réunir conjointement avec le Comité OMS d'experts des résidus de pesticides\*, en vue d'examiner et de proposer si possible des tolérances pour les résidus de pesticides dans divers produits alimentaires. Afin d'éviter tout double emploi, la Commission invite le Comité d'experts à tenir compte tout particulièrement des travaux sur les résidus de pesticides que le Conseil de l'Europe envisage d'entreprendre.

La Commission adopte une proposition tendant à ce que le Gouvernement des Pays-Bas accepte aussi la responsabilité de ce Comité d'experts; ledit Gouvernement ayant signifié son acceptation, il est désigné à cet effet en vertu de l'Article IX.8 du Règlement intérieur de la Commission.

Étiquetage - Dispositions générales

22. La Commission était saisie notamment des documents ci-après:

- Note sur les travaux de l'ISO TC/34, préparé par cet organisme.
- Chapitre pertinent du Code alimentaire latino-américain.

23. La Commission prie le Secrétariat de préparer et de lui soumettre à sa prochaine session un résumé succinct sur les lois en vigueur concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, tout particulièrement dans le cas des pays qui prennent une part active aux travaux de la Commission. Ce résumé devrait porter sur les dispositions touchant l'identité, l'indication du poids net, le nom du fabricant et les prescriptions spéciales concernant le type et la rédaction des inscriptions à porter sur les étiquettes. La Commission demande en outre au Secrétariat d'inclure en annexe à ce résumé le chapitre sur l'étiquetage qui figure dans le projet de Code alimentaire latino-américain.

\* Il est prévu que cette réunion conjointe se tiendra à Genève du 30 Septembre au 7 octobre 1963. Elle sera suivie aussitôt que possible d'une session du Groupe de travail FAO sur les résidus de pesticides qui recommandera des tolérances pour ces résidus dans les principales denrées alimentaires non traitées qui entrent dans le commerce international, par exemple les céréales, les légumineuses à gousses, etc.

Méthodes d'échantillonnage

24. La Commission était saisie des documents ci-après:
- Note sur les travaux de l'ISO TC/34, préparée par cet organisme.
  - Projet de texte sur l'échantillonnage, préparé par le Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission).
25. La Commission prie l'ISO de mettre au point des méthodes d'échantillonnage pour des groupes de produits analogues du point de vue physique et, si besoin est, des méthodes spécifiques pour d'importants produits particuliers, et de lui présenter à sa prochaine session un rapport sur l'état d'avancement de ses travaux. L'ISO a bien voulu se charger de ce travail.

Méthodes d'analyse

26. La Commission était saisie notamment des documents ci-après:
- Document de base sur les activités internationales concernant les méthodes d'analyse, préparé par le Secrétariat.
  - Notes sur les activités de l'ISO TC/34, du Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission), de la Communauté économique européenne, de l'Office international de la vigne et du vin, du Conseil international d'oléiculture et du Comité international des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, préparées par chacun de ces organismes.
27. La Commission accepte que le Gouvernement autrichien, comme celui-ci l'a proposé, continue à organiser, sous sa responsabilité, un Comité d'experts des méthodes d'analyse. Ce Comité fonctionnera ultérieurement en tant que Comité mondial d'experts et serait ouvert à tous les membres de la Commission. La Commission recommande en outre les principes suivants pour l'orientation de ce Comité d'experts:
- a) Le Comité d'experts dresse une liste de priorités pour les produits pour lesquels des normes sont en préparation.
  - b) Il détermine dans chaque cas les meilleurs moyens pour préparer chaque méthode d'analyse nécessaire et charge de ce travail une organisation externe appropriée ou, en son absence, des laboratoires de recherche de n'importe quel Etat Membre de la Commission.
  - c) Dans certains cas, si le Comité d'experts se rend compte qu'une méthode est déjà bien établie et éprouvée, il peut la soumettre à la Commission en vue de sa publication dans le Codex sans autre examen.

- d) Les méthodes choisies doivent avoir fait l'objet d'épreuves approfondies dans plusieurs laboratoires et les résultats doivent être analysés selon la méthode statistique. On doit préférer les méthodes déjà publiées ou prêtes à être publiées par l'organisation d'où elles proviennent.
- e) Les méthodes doivent être telles qu'on puisse les utiliser dans des laboratoires possédant un équipement moderne ordinaire.
- f) Plus d'une méthode d'analyse peut être choisie pour la même épreuve.
- g) Le cas échéant, les méthodes d'analyse devraient être conformes aux "Modèles commentés de plans pour les normes de produit chimique et d'analyse chimique" qui font l'objet de la Recommandation R.78 - 1958 de l'ISO.\*
- h) Le Comité d'experts organisera son travail de manière à revoir constamment toutes les méthodes d'analyse publiées dans le Codex.
- i) Le Comité d'experts entretiendra des relations aussi étroites que possible avec toutes les organisations intéressées travaillant sur les méthodes d'analyse.
- k) Le Comité d'experts adoptera, chaque fois qu'il le jugera utile, le genre de procédure qu'applique actuellement le Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (voir rapport de la sixième session du Comité, Rome, juin 1963, paras. 10 - 12).
- l) Le Comité d'experts déterminera dans chaque cas s'il faut publier intégralement la méthode d'analyse dans le Codex ou s'il suffit d'indiquer une référence bibliographique.
- m) Etant donné que l'élaboration des méthodes d'analyse exigera un temps considérable, le Codex pourrait, en attendant la mise au point et/ou la révision des méthodes définitives, donner des références relatives à des méthodes pratiques existantes pour chaque norme de composition.

#### Hygiène alimentaire

28. La Commission était saisie d'une note du Secrétariat sur l'hygiène des viandes.

---

\* Si les institutions nationales de normalisation ne peuvent fournir ce document, prière de s'adresser au Secrétariat.

29. En ce qui concerne les questions d'hygiène alimentaire, qui font l'objet des paragraphes 30 et 31 ci-dessous, la Commission crée un Comité mondial d'experts ouvert à tous les Etats Membres de la Commission. Le Gouvernement des Etats-Unis a été invité à assumer la responsabilité de ce Comité d'experts; ledit Gouvernement ayant signifié son acceptation, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur. Le Rapport technique no. 104 de l'OMS sera distribué pour observations, en tant que document de travail fondamental, à tous les membres de la Commission qui participeront à ce Comité d'experts.
30. La Commission décide de considérer le Groupe d'experts FAO/OMS de l'hygiène des viandes comme son organe consultatif sur cette question. Elle prie en outre le Groupe d'experts de formuler des recommandations sur les principes fondamentaux de l'hygiène des viandes, y compris les normes microbiologiques, en vue de leur inclusion ultérieure dans le Codex selon la procédure normale de la Commission concernant l'acceptation par les gouvernements.
31. Toutes les questions relatives à l'hygiène du lait relèvent de la compétence du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, qui constitue actuellement un Comité plénier de la Commission du Codex en vertu de l'article IX.1(a) du Règlement intérieur de la Commission (voir par. 10 ci-dessus).

Graisses et huiles  
(non compris la margarine et l'huile d'olive)

32. La Commission était saisie d'une note sur les activités du Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission), préparée par cet organisme.
33. La Commission crée un Comité mondial d'experts ouvert à tous les Etats Membres de la Commission, pour élaborer des projets de normes pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale ou marine, à l'exclusion de la margarine et de l'huile d'olive (voir paras. 35-37 ci-dessous).
34. Le Gouvernement du Royaume-Uni ayant accepté d'assumer la responsabilité de ce Comité d'experts, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur.

Margarine

35. La Commission était saisie d'une note sur les activités de la Fédération internationale des associations de la margarine.
36. La Commission accepte l'offre de la Fédération internationale des associations de la margarine d'élaborer un projet de norme pour la margarine, qu'elle soumettra prochainement à la Commission pour examen conformément à sa procédure habituelle.



Huile d'olive

37. (voir para. 66 ci-dessous)

Lait et produits laitiers

38. (voir para. 10 ci-dessus)

Viande (carcasses et découpes) et produits carnés

39. La Commission était saisie de notes de base sur l'hygiène des viandes et sur la viande traitée, préparées respectivement par le Secrétariat et par l'Institut danois de recherche sur la viande.
40. La Commission décide de charger un Comité mondial d'experts d'élaborer des propositions concernant:
- 1) La classification et le classement par qualités des carcasses et des découpes de boeuf, d'agneau, de mouton, de porc et de veau;
  - 2) Les définitions, l'étiquetage et d'autres spécifications applicables aux produits carnés, selon que le Comité d'experts le jugera opportun à ce stade.
41. Etant donné le rôle de pionnier de l'OCDE dans ce domaine et compte tenu des programmes de l'ISO et de la FEZ, à l'exécution desquels la République fédérale d'Allemagne est étroitement associée, la Commission prie le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne d'assumer la responsabilité de ce Comité d'experts et, à cette fin, d'agir en coopération avec le Comité permanent mixte FAO/OMS d'experts de l'hygiène des viandes. Ledit Gouvernement ayant signifié son acceptation, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur. De l'avis de la Commission, ce pays est bien en mesure de guider les travaux du Comité d'experts, car l'Institut de la viande de Kulmbach joue un rôle essentiel dans ce domaine et entretient des relations étroites avec l'OCDE et l'ISO. La Commission admet que le Comité d'experts doit avoir toute latitude, s'il le juge bon, de créer des sous-comités pour s'occuper des nombreux problèmes relevant de sa compétence.

Volailles

42. La Commission convient d'examiner lors de sa prochaine session la question des projets de normes applicables à ces produits qui occupent une place importante dans le commerce international des denrées alimentaires. Les Etats-Unis acceptent, à la demande de la Commission, de préparer une étude qu'elle analysera à ce moment.

Oeufs

43. La Commission était saisie d'une note sur les activités de la Commission internationale des oeufs, dont la création formelle est envisagée, et sur les travaux antérieurs de la CEE.

44. La Commission décide de renvoyer à sa prochaine session l'examen de ces produits, car elle espère disposer de données plus nombreuses sur le programme et la structure de la Commission internationale des oeufs. Elle prie également la Commission économique pour l'Europe de repousser le réexamen de ces travaux antérieurs sur les normes pour les oeufs jusqu'à ce que la Commission du Codex ait étudié la question en détail lors de sa prochaine session.

Poisson et produits à base de poisson

45. La Commission était saisie d'une note de base préparée par le Secrétariat et comportant des données statistiques sur le poisson et les produits à base de poisson.
46. La Commission adopte une proposition du Secrétariat visant l'établissement d'un Code de principes concernant le poisson et les produits à base de poisson. Elle accepte l'offre aux termes de laquelle le mieux serait de confier le travail préparatoire dans ce domaine à la Division des pêches de la FAO. Le cas échéant, la FAO consulterait à cet effet des spécialistes de ce domaine, choisis dans les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, en particulier des personnes qui participent aux travaux actuels sur les normes pour le poisson et les produits à base de poisson. Ces activités seraient effectuées en collaboration très étroite avec l'OCDE et tous autres organismes internationaux intéressés, si besoin est. La Commission réexaminerait lors d'une session ultérieure l'opportunité de créer un Comité d'experts en vertu de l'Article IX.1(b).1, en tenant compte de l'état d'avancement des travaux préparatoires organisés par la FAO.

Blé

47. La Commission était saisie notamment des notes sur les activités réalisées dans ce domaine par la Commission économique pour l'Europe et l'ISO TC/34, établies par ces organismes, et de notes préparées par le Secrétariat sur les travaux de la CEE, de l'Association internationale de chimie céréalière et de la London Corn Trade Association.
48. Tout en estimant qu'il semble nécessaire de poursuivre les activités internationales sur les normes de classement du blé par qualités, la Commission juge qu'il faut en tout premier lieu uniformiser davantage les méthodes d'échantillonnage et d'analyse, afin de permettre l'application uniforme des normes de classement par qualités. Elle prie donc l'ISO de faire une étude générale des travaux actuellement effectués par les diverses organisations intéressées qui s'occupent des méthodes d'échantillonnage et d'analyse du blé, et de mettre cette étude à la disposition du Secrétariat avant la fin de l'année afin qu'elle puisse être soumise aux gouvernements en temps voulu avant la deuxième session de la Commission. L'ISO a bien voulu se charger de cette tâche.

Fruits et légumes (frais)

49. La Commission était saisie d'une note sur les activités de la CEE dans ce domaine et a été informée de la recommandation que venait de formuler le Groupe FAO des agrumes lors de sa troisième session (Rome, juin 1963) à l'effet d'étendre aux pays tiers les dernières normes européennes de la CEE pour les agrumes.
50. La Commission entérine le programme très complet de la Commission économique pour l'Europe dans ce domaine, qui a donné d'excellents résultats, et demande instamment aux pays non européens intéressés de participer de manière active à ses travaux en qualité d'observateurs, conformément à l'Article 11 du mandat de la CEE. L'observateur de l'OCDE a attiré l'attention sur le système élaboré par son Organisation pour l'application de ces normes, ainsi que sur les brochures illustrées qu'elle a publiées à ce propos.

Voir également para. 66 ci-dessous.

Fruits et légumes (congelés)

51. La Commission était saisie notamment d'un document de base préparé par le Ministère britannique de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, ainsi que d'une note sur les activités de la CEE et de l'OCDE dans ce domaine.
52. La Commission désire donner son appui total aux activités qu'envisagent actuellement la CEE et l'OCDE dans ce domaine.

Fruits et légumes (traités)

53. La Commission était saisie d'un document de base préparé par le Ministère britannique de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation.
54. La Commission décide de créer un Comité mondial d'experts qui s'occupera de tous les types de fruits et légumes traités, y compris les produits déshydratés ainsi que les confitures et les gelées. Le Gouvernement des Etats-Unis ayant accepté l'invitation à assumer la responsabilité de ce Comité d'experts, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur. La Commission prie le Comité d'experts de tirer le plus grand parti possible de l'expérience acquise par la France lors de travaux antérieurs réalisés sur ce sujet à l'échelon européen.

Jus de fruits

55. La Commission était saisie d'un document de base préparé par le Secrétariat sur les activités internationales concernant les normes pour les jus de fruits, en particulier celles de la CEE et de la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits, ainsi que d'une note de la CEE.

56. La Commission accueille avec satisfaction la recommandation faite par le Groupe de travail de la CEE sur la normalisation des denrées périssables lors de sa 15ème session en mars 1963, de poursuivre conjointement avec la Commission du Codex Alimentarius ses travaux entrepris récemment sur les normes pour les jus de fruits. Après avoir entendu un exposé de M. R. Samplawski (Pologne), Vice-Président du Groupe d'experts des jus de fruits de ce Groupe de travail, la Commission approuve cette recommandation, ainsi que le programme de travail proposé dans ces termes par la CEE:

- Jus bruts de fruits
- Jus de fruits mères
- Jus de fruits mères concentrés
- Jus de fruits
- Concentrés de jus de fruits
- Boissons à base de jus de fruits

La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits communique actuellement au Groupe des projets de normes pour ces catégories de produits.

57. La Commission prie le Groupe mixte CEE/Commission du Codex Alimentarius d'experts des normes pour les jus de fruits, dont la création découle de la mise en oeuvre de la recommandation précitée, de lui soumettre des projets de textes pour mise au point définitive, conformément à la procédure normale de la Commission. A cet effet, la Commission demande également à ses membres, qui sont aussi membres de la CEE, de formuler parallèlement et en temps voulu des recommandations dans ce sens à l'intention de la CEE.

#### Champignons comestibles

58. (voir para. 66 ci-dessous)

#### Fèves de cacao

59. (voir para. 66 ci-dessous)

#### Produits cacaotés et chocolat

60. La Commission était saisie de notes sur les activités actuellement entreprises dans ce domaine par la Communauté économique européenne et le Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission), préparées par ces organismes.

61. La Commission crée un Comité mondial d'experts de ces produits ouvert à tous les Etats Membres de la Commission. Le Gouvernement de la Suisse ayant accepté l'invitation à assumer la responsabilité de ce Comité d'experts, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur.

Sucres

62. La Commission décide de constituer un Comité mondial d'experts pour s'occuper de tous les types d'hydrates de carbone servant d'agents édulcorants. Le Gouvernement du Royaume-Uni ayant accepté d'assumer la responsabilité de ce Comité d'experts, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur.

Miel

63. La Commission était saisie d'une note du Conseil européen du Codex Alimentarius (actuellement Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission) sur ses activités dans ce domaine.
64. La Commission crée un Comité mondial d'experts\*, ouvert à tous les Etats Membres de la Commission et chargé d'élaborer des projets de normes pour le miel. Le Gouvernement de l'Autriche ayant souhaité conserver la responsabilité de ce Comité d'experts, la Commission le désigne à cet effet en vertu de l'Article IX.8 de son Règlement intérieur.

Boissons non alcoolisées

65. Sur proposition du Gouvernement de la Tchécoslovaquie, la Commission a étudié la question des normes internationales pour les boissons non alcoolisées et la bière. Elle accepte l'offre formulée par le Gouvernement du Royaume-Uni de préparer un document de base sur les boissons non alcoolisées qui sera soumis, pour examen et action future éventuelle, à la Commission lors de sa prochaine session. La Commission décide pour l'instant de ne pas étudier plus avant la question de normes pour la bière.

PREMIERE LECTURE DES PROJETS DE NORMES COMPLETES

66. La Commission a examiné en première lecture les projets de normes complétés ci-après, qui avaient été élaborés avant sa création:

Principes généraux - 2 textes	Voir Annexe	E.1-2
Echantillonnage	" "	F
Principes généraux concernant l'utilisation des additifs	" "	G

---

\* Les pays suivants préfèrent que soit préparée une norme régionale pour l'Europe: Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, France, Italie, Luxembourg, Suisse.

Listes autorisées initiales d'agents de conservation et d'émulsifiants - 4 textes Voir Annexe H.1-4

Champignons comestibles - 2 textes	"	"	I.1-2
Fruits et légumes frais - 18 textes**	"	"	K.1-18
Fèves de cacao	"	"	L
Huile d'olive	"	"	M

La Commission décide de soumettre ces textes aux gouvernements pour observations détaillées avant leur examen en seconde lecture par la Commission lors de sa prochaine session.

67. Lors de sa première réunion (Rome, 3 juillet 1963), le Comité exécutif a demandé que le point suivant, relatif à la date limite de réception des observations des gouvernements, soit inclus en annexe au rapport de la première session de la Commission, car il conjecturait que ledit rapport serait officiellement communiqué aux gouvernements au début d'août. Il conviendrait de prier les gouvernements d'envoyer leurs observations au Secrétariat avant le 29 février 1964. Ce délai serait suffisant pour les gouvernements et permettrait au Secrétariat d'assurer la traduction et la diffusion des observations reçues, bien avant la deuxième session de la Commission ou, en tout cas, plus de deux mois avant cette réunion. Les observations des gouvernements qui parviendront trop tard pour pouvoir être traduites et reproduites officiellement ne seront communiquées dans leur langue originale qu'aux services nationaux de liaison avec le Codex; aucune diffusion officielle n'en sera faite. Le Secrétariat avisera par lettre les services nationaux de liaison avec le Codex de tout envoi officiel de documents.
68. En ce qui concerne les normes précitées pour les fruits et les légumes, qui ont été élaborées par la Commission économique pour l'Europe, la Commission prend note qu'une nouvelle norme sur les agrumes a entre-temps été complétée et demande qu'elle soit ajoutée aux normes actuellement soumises aux gouvernements. Compte tenu de l'intérêt considérable manifesté par divers pays d'outre-mer pour certains fruits visés par ces normes et des travaux de l'OCDE relatifs à son plan d'application de ces normes, la Commission prie le Secrétariat de communiquer à l'OCDE toutes les observations envoyées par les gouvernements au sujet de ces normes et invite l'OCDE à fournir des avis que la Commission étudiera lors de sa prochaine session.

SYSTEMES INTERNATIONAUX DE DOCUMENTATION  
SUR LES DENREES ALIMENTAIRES

69. L'attention de la Commission a été appelée sur la situation actuelle des publications et des résumés analytiques en matière d'alimentation. Pour la publication des informations nouvelles, il existe des moyens suffisants, bien que passablement inorganisés, et le grand nombre des

\*\* Un index des 18 normes qui figurent dans l'Annexe K se trouve à page 2.

publications que doivent suivre ceux qui s'intéressent à tout aspect de la recherche, de la technologie ou de la réglementation dans le domaine de l'alimentation impose aux intéressés une lourde tâche. La situation est beaucoup moins satisfaisante pour ce qui est des problèmes d'information qui se posent et qui peuvent être divisés en deux catégories distinctes, à savoir le rassemblement des informations et les plans d'informations courantes sous forme de résumés analytiques. Les moyens actuels sont insuffisants aussi bien pour l'établissement rapide de résumés analytiques complets portant sur tous les articles, livres, brevets et règlements nouveaux et il n'existe pas de système compréhensif unifié pour retrouver ensuite facilement toutes ces informations. Il existait en 1962 quelque 28 publications de résumés analytiques donnant lieu à de multiples chevauchements, sans pour autant couvrir l'ensemble des questions.

70. On sait que des tentatives sont en cours dans plusieurs pays pour résoudre ces problèmes. Tout en formant des vœux pour le succès de ces efforts, une rubrique relative à ce domaine a été inscrite au Programme de travail et Budget de la FAO pour 1964/65. Cette rubrique exprime l'intérêt que porte la FAO à ces questions et note qu'à moins que des efforts nationaux et bi-nationaux ne réussissent à mettre de l'ordre dans ce domaine, une action menée directement ou indirectement par des institutions internationales pourra devenir nécessaire pour aider les pays à organiser, premièrement, un système rapide et complet de rassemblement et de publication de résumés analytiques relatifs aux produits alimentaires et, deuxièmement, travailler à une systématisation des publications couvrant ce vaste domaine. Le Secrétariat porte cette question à l'attention de la Commission, étant donné que le programme de celle-ci ne pourra, dans une certaine mesure, progresser que si l'on peut disposer facilement et rapidement de ces informations.

#### DISTRIBUTION OFFICIELLE DES DOCUMENTS

71. Pour éviter des doubles emplois dans la distribution officielle des documents aux Etats Membres par la FAO et l'OMS, comme cela arrive parfois à l'heure actuelle, la Commission prie tous les Etats Membres de faire connaître dès que possible au Secrétariat leurs préférences sur les points suivants: envoi des documents par la FAO ou l'OMS; nombre d'exemplaires; langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils désirent recevoir les documents.

FINANCEMENT DU PROGRAMME SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

72. Sous réserve de l'examen qu'en fera son Comité exécutif\*, la Commission accepte les budgets proposés par le Directeur général pour 1963 et 1964 (première année complète) et se montant à 78.100 dollars et 112.800 dollars respectivement. En outre elle a approuvé l'inclusion d'un crédit annuel supplémentaire de 6.500 dollars pour 1963 pour couvrir les frais d'une réunion de consultants sur les pêches, ainsi que 20.000 dollars pour 1964 pour couvrir les dépenses afférentes à un hygiéniste des denrées alimentaires, à une secrétaire et aux déplacements nécessaires. La Commission prie également le Directeur général, au cas où serait retenue la méthode de financement par un fonds de dépôt, de soumettre à la douzième session de la Conférence de la FAO en octobre 1963 et à la dix-septième Assemblée mondiale de la Santé en mai 1964, pour approbation, un amendement à l'article 9 de ses Statuts pour autoriser le paiement d'une partie du coût des travaux préparatoires effectués par les Etats Membres pour le compte de la Commission. Si cet amendement venait à être adopté, la Commission déterminerait lors de sa prochaine session, en tenant compte de l'expérience acquise, la mesure dans laquelle elle pourrait désirer recourir à cette possibilité.
73. Après avoir aussi étudié la méthode de financement du programme sur les normes alimentaires, la Commission recommande que les dépenses soient imputées sur les budgets ordinaires de la FAO et de l'OMS dès que les différentes procédures budgétaires des deux Organisations le permettront. La Commission prie le Directeur général de la FAO de faire connaître ces vues à la Conférence de la FAO quand celle-ci étudiera la méthode de financement du programme sur les normes alimentaires, lors de sa douzième session en octobre 1963.

---

\* Lors de sa première réunion tenue à Rome le 3 juillet 1963, le Comité exécutif a procédé à cet examen, comme l'en avait prié la Commission, et a déclaré:

"Le Comité exécutif approuve sans réserve ces deux budgets qu'il juge appropriés pour la réalisation des activités prévues, et prie le Secrétariat de préciser quels sont les montants annuels totaux dont il est fait état dans le rapport de la Commission; il prie également les gouvernements d'alimenter le fonds de dépôt. Le Comité exécutif examinera d'ici un an les besoins financiers du programme en tenant compte de son état d'avancement."  
(Rapport de la première réunion du Comité exécutif, para. 10).



74. Les pays ci-après vont effectuer des versements au fonds de dépôt qui couvre les dépenses du programme pour 1963:

Australie	Danemark	Etats-Unis	Nouvelle-Zélande
Pays-Bas	Pologne	Royaume-Uni	Suisse

En outre, plusieurs autres pays envisagent sérieusement de verser des contributions au fonds de dépôt.

75. Tous les gouvernements qui envisagent de prendre une part active aux travaux de la Commission et d'alimenter le fonds de dépôt qui sert actuellement à couvrir les dépenses afférentes à ces activités, sont priés d'en informer aussitôt que possible le Directeur général de la FAO ou le Directeur général de l'OMS, afin de permettre la détermination du montant des contributions, conformément à l'Article X.4 du Règlement intérieur de la Commission (voir Annexe B).

\*\*\*\*\*

LISTE DES PARTICIPANTS

REPRESENTANTS

AFRIQUE DU SUD

Mr. L.H. CLARK  
Professional Officer  
Department of Agriculture  
South African Embassy  
Trafalgar Square  
London (Royaume-Uni)

Mr. B.H. SWART  
Commercial Secretary  
South African Embassy  
Rome (Italie)

ALLEMAGNE, REP. FED.

Dr. Ernst BION  
Oberer Pustenberg 23  
Essen (Allemagne)

Dr. H.W. FACHMANN  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsterei  
Bonn 12 (Allemagne)

Mr. E. FORSCHBACH  
Ministerialdirigent  
Federal Ministry of Health  
Bonn (Allemagne)

Dr. Günther KLEIN  
Am Hofgarten 16  
(53) Bonn (Allemagne)

Mr. Ewald ROSENBROCK (Suppléant)  
Ministerialdirigent  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsterei  
Bonn (Allemagne)

Dr. Bodo TOLKMITT (Observateur)  
Blankenese, Ferdinands Höh 9  
Hamburg (Allemagne)

---

Note: Les représentants dont le nom est souligné sont chefs de délégations.

AUSTRALIE

Dr. Frederick A.S. JENSEN  
Medical Director  
Australian Migration Office  
Australian Embassy  
Rome (Italie)

Mr. Jack Frederick KEFFORD  
Senior Principal Research Officer  
C.S.I.R.O. Division of Food Preservation  
P.O. Box 43,  
Ryde, N.S.W. (Australie)

Mr. R.A. POTTS  
Commonwealth Veterinary Officer  
Australia High Commissioner  
Australia House  
The Strand  
London S.W. 2 (Royaume-Uni)

Mr. Ivan H. SMITH  
Assistant Director  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. (Australie)

AUTRICHE

Dr. Hans FRENZEL  
Schloss Schönbrunn  
Wien (Autriche)

Dr. Johann LUSTIG  
Hochngerkai 7-9 VIII/7  
Wien XIII (Autriche)

Dr. Richard WILDNER  
Vienna 13, Altg. 13 (Autriche)

Dr. Herbert WOIDICH  
Wien XIX, Blaasstrasse 29  
(Autriche)

BELGIQUE

Mr. Georges ART  
Inspecteur en chef-directeur  
Ministère de la Santé Publique et de la Famille  
60, rue Ravenstein  
Bruxelles (Belgique)

CANADA

Dr. Ross A. CHAPMAN  
Assistant Director  
Food and Drug Directorate  
Department of National Health and Welfare  
Ottawa (Canada)

CANADA (Continuation)

Mr. Henry V. DEMPSEY  
Director of Inspection Service  
(Department of Fisheries)  
Ottawa, Ontario (Canada)

Mr. Frank SHEFRIN  
Secretary  
Canadian Interdepartmental FAO Committee  
Department of Agriculture  
Ottawa (Canada)

Mr. James C. WOODWARD  
Associate Director-General  
Central Experimental Farm  
Ottawa (Canada)

DANEMARK

Mr. Niels Jørgen BLOM-HANSEN  
Head of Division  
Ministry of Interior  
Copenhagen (Danemark)

Mr. Viggo ENNGAARD  
Assistant Director  
Meat Products Laboratory  
Veterinary and Agricultural College  
Bùlowsvej 13  
Copenhagen V (Danemark)

Mr. Caj HERFORTH  
Manager  
Emulsion A/S  
16, Raadhusplads  
Copenhagen (Danemark)

Mr. Anders HERLØW (Adjoint)  
Dir. Chem. Engineer  
Akts Grindstedvaerket  
Vestre Kongvej 30  
Viby J. (Danemark)

Mr. Poul F. HJORTH HANSEN  
Legal Adviser of the Federation  
of Danish Industries  
H.C. Andersen Boulevard 18  
Copenhagen V (Danemark)

Mr. Poul F. JENSEN  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Danish Ministry of Fisheries  
Gothersgade 2  
Copenhagen K (Danemark)

DANEMARK (Continuation)

Mr. Mog. KONDRUP  
Senior Food Technologist  
Danish Meat Research Institute  
Post Box 57  
Roskilde (Danemark)

Mr. Otto LAUSTSEN  
Deputy Chief for the Laboratories  
Carlsberg Breweries  
Copenhagen V (Danemark)

Mr. Erik MORTENSEN  
Head of Division  
Ministry of Agriculture  
Copenhagen (Danemark)

Mr. Hans SAND  
Head of Information Service  
National Health Service  
St. Kongensgade 1  
Copenhagen (Danemark)

ESPAGNE

M. Guillermo ESCARDO  
Agregado Agrónomo  
Embajada de España  
Via Lima 23  
Rome (Italie)

Dr. Elías PALAO MARTIALAY  
Comisaría General de Abastecimientos  
Calle Almagro 33  
Madrid (Espagne)

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Mr. Clinton L. BROOKE  
Food Consultant  
Millers National Federation  
National Press Building  
Washington 4 D.C. (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Frank ELLIOTT  
Director  
Overseas Department  
National Canners Association  
1133 - 20th St. N.W.  
Washington 36 DC (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. John L. HARVEY  
U.S. Delegate  
Food and Drug Administration  
Washington D.C. (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Nathan KOENIG  
U.S. Alternate Delegate  
U.S. Department of Agriculture  
Washington 25 D.C. (Etats-Unis d'Amérique)

ETATS-UNIS D'AMERIQUE.  
(Continuation)

Mr. Michael F. MARKEL  
Markel & Hill  
Munsey Building  
Washington 4 D.C. (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Harry MEISEL  
Industry Adviser to Delegation  
717 - 5th Ave.  
New York City (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Kenneth E. MULFORD  
c/o Atlas Chemical Ind. Inc.  
Wilmington 99  
Delaware (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Gerald W. SHELDEN  
Agricultural Economist  
Foreign Agricultural Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington 25, D.C. (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Donald R. THOMPSON  
European Representative of  
California-Arizona Citrus Industry  
52, rue du Progrès  
Bruxelles 1 (Belgique)

FRANCE

M.lle Germaine MOREAU  
Administrateur Civil  
Ministère de Santé Publique  
18, rue de Tilsitt  
Paris 17<sup>e</sup> (France)

M. Raymond SOUVERAIN  
Inspecteur divisionnaire  
de la Répression des Fraudes  
42 bis, rue de Bourgogne  
Paris VII<sup>e</sup> (France)

M. G. WEILL  
Secrétaire général du Comité  
Interministériel de l'Agriculture et  
de l'Alimentation  
17, rue de Varenne  
Paris (France)

GRECE

Mr. Konstantin KINNAS  
Professor of Hygiene School  
3 September Str. 153  
813 Athens (Grèce)

INDE

Shri Maharaj KRISHAN  
First Secretary  
Embassy of India  
Rome (Italie)

ISRAEL

Mr. Avinoam HALEVY  
Director Food Division  
Ministry of Commerce and Industry  
Jerusalem (Israël)

Prof. Dr. Gideon ZIMMERMANN  
Professor of Food Technology  
Technion  
Haifa (Israël)

ITALIE

Dr. Carlo BESSLER  
Medico Provinciale Capo  
Ministero Sanità  
Rome (Italie)

Prof. Giuseppe FABRIANI  
Primo Ricercatore  
Istituto Nazionale della Nutrizione  
Città Universitaria  
Rome (Italie)

Dr. Cesare LANZETTI  
Confindustria  
Piazza Venezia 11  
Rome (Italie)

Dr. Riccardo MONACELLI  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome (Italie)

Prof. Francesco MUNTONI  
Primo Ricercatore  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome (Italie)

Dr. G.P. ROBUSTELLI (Adjoint)  
Comité National Italien de la FAO  
Ministère de l'Agriculture  
Rome (Italie)

Dr. Calisto ZAMBRANO  
Inspecteur général  
Ministère de l'Agriculture  
Via Sallustiana, 16  
Rome (Italie)

BOURG

M. Henri KROMBACH  
Chemical Engineer  
Laboratoire de l'Etat à Luxembourg  
Luxembourg

IE

Mrs. Grete HØYER  
Chief of Section  
Public Health Services  
Ministry of Social Affairs  
Oslo (Norvège)

NOUVELLE ZELANDE

Mr. Noel Bernard CONGDON  
Horticultural Superintendent  
Department of Agriculture  
c/o N.Z. High Commission  
Haymarket  
London (Royaume-Uni)

Mr. Henry DOYLE  
Agricultural Adviser  
Office of the High Commissioner  
for New Zealand  
London (Royaume-Uni)

Mr. James J. WALKER  
Inspector of Dairy Products  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London S.W.1 (Royaume-Uni)

PAYS-BAS

Prof. M.J.L. DOLS  
Cabinet Adviser to the Ministry  
of Agriculture and Fisheries  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. J. HAVIK  
Directorate of Agricultural Trade and Industry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. G.P. ter HASEBORG  
Council of the Netherlands Federations of Industry  
Kneuterdijk 8  
The Hague (Pays-Bas)

Dr. A. KRUYSSSE  
Director in Chief of Public Health  
Foodstuffs Division  
Ministry of Social Affairs and Public Health  
The Hague (Pays-Bas)

Dr. J.P.K. van der STEUR  
Council of the Netherlands Federations of Industry  
Rochussenstraat 49C  
Rotterdam (Pays-Bas)

PAKISTAN

Mr. M. Akram ZAKI  
Second Secretary  
Pakistan Embassy  
Lungotevere delle Armi, 22  
Rome (Italie)

POLOGNE

M. Stanislaw KRAUZE  
Professeur de la Faculté de Pharmacie  
Président du Comité National pour le Code  
25, rue Przemyslowa  
Varsovie (Pologne)



POLOGNE  
(Continuation)

Mr. Roman SAMPLAWSKI  
Expert  
Quality Inspection Office  
Stespinska 9  
Warsaw (Pologne)

M. Jan SERVATOWSKI  
Vice-Directeur  
Ministère du Commerce Extérieur  
Wiejska  
Varsovie (Pologne)

Mr. Zenon ZACZKIEWICZ  
Vice-president P.K.N.  
Swiçtokoryska 14  
Warsaw (Pologne)

PORTUGAL

Dr. Bernardino DE PINHO  
Director  
Instituto Superior de Higiene  
Lisboa (Portugal)

ROYAUME-UNI

Dr. Russel J.L. ALLEN  
Food Manufacturers Federation  
4 Lygon Place  
London S.W. 1 (Royaume-Uni)

Mr. L.C.J. BRETT  
114 Reigate Road  
Ewell. Surrey (Royaume-Uni)

Mr. Graham KERMODE  
Principal  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W. 1 (Royaume-Uni)

Mr. George O. LACE  
Assistant Secretary  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W. 1 (Royaume-Uni)

Mr. Frederick J. LAWTON  
Food Manufacturers Federation  
4 Lygon Place  
London S.W.1 (Royaume-Uni)

**SUEDE**

Dr. Ernst ABRAMSON  
Professor  
National Institute of Public Health  
Stockholm 60 (Suède)

Mr. Torsten BLOM  
Veterinary Counsellor  
The Royal Veterinary Board  
Fack, Stockholm 3 (Suède)

Prof. Arvid WRETLIND  
National Institute of Public Health  
Stockholm 60 (Suède)

**SUISSE**

Dr. Francis ACKERMANN  
Comité National Suisse du Codex Alimentarius  
Neuchâtel (Suisse)

M. Pierre E. BOLLE  
Adjoint au Service Fédéral de l'hygiène publique  
et Secrétaire présidentiel du Conseil Européen  
du Codex Alimentarius  
Bollwerk 31  
Berne (Suisse)

Dr. Pierre BORGEAUD  
A.F.I.C.O. S.A.  
La Tour-de-Peilz  
Vaud (Suisse)

Dr. Ernest FEISST  
Beethovenstr. 24  
Zürich 2 (Suisse)

Prof. Otto HOEGL  
President of Codex Alimentarius Europaeus  
Taubenstr. 18  
Berne (Suisse)

**THAÏLANDE**

Mr. Yos BUNNAG  
Deputy Director-General  
Department of Science  
c/o Department of Science  
Rama VI Road  
Bangkok (Thaïlande)

**TURQUIE**

M. Mustafa BAŞDURAK  
Chef de Section  
Direction générale des Affaires Vétérinaires  
Ministère de l'Agriculture  
Ankara (Turquie)

M. Sait TEKELI  
Faculty of Agriculture  
University of Ankara  
Ankara (Turquie)

TURQUIE  
(Continuation)

Mr. Oguz UNVER  
Chief, Cereal Laboratory  
T.M.O. General Müdürlük  
Ankara (Turquie)

YUGOSLAVIE

Dr. Bozidor SIMIC  
Federal Institute of Public Health  
Savaka No. 35  
Beograd (Yougoslavie)

Mr. Ratimir STEFANOVIC  
Productivity and Technical Training Centre  
of the Food Industry  
Cara Dushana Str. 254  
Zemun (Yougoslavie)

---

OBSERVATEURS

ARGENTINE

M. V.C. BRUNINI  
Agricultural Adviser  
Embassy of Argentina  
Rome (Italie)

FINLANDE

Mr. Matti LAWE'N  
First Secretary  
Embassy of Finland  
Piazzale Belle Arti, 3  
Rome (Italie)

JAPON

Dr. Kinij TOYODA  
Chief  
Food Chemistry Section  
Environmental Sanitation Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo (Japon)

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Mrs. Josefina LAZALA BOBADILLA  
Doctora en Derecho  
Embajada Dominicana  
Rome (Italie)

ORGANISATIONS

Organisations Internationales Gouvernementales

BUREAU INTERNATIONAL PERMANENT  
DE CHIMIE ANALYTIQUE

M. H.F. DUPONT  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (France)

COMMISSION INTERNATIONALE DES  
INDUSTRIES AGRICOLES

M. R. BRACONNIER  
Président  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (France)

M. H.F. DUPONT  
Secrétaire Général  
18, Avenue de Villars  
Paris VIIe (France)

COMMISSION SCANDINAVE D'ANALYSE  
DES PRODUITS ALIMENTAIRES

M. Jørgen BIELEFELDT  
Njalsgade 15  
Copenhagen (Danemark)

COMMUNAUTE ECONOMIQUE  
EUROPEENNE

Dr. H. STEIGER  
Chef de Division  
Direction Générale de l'Agriculture  
12 Avenue de Broqueville  
Bruxelles (Belgique)

Dr. Sergio VENTURA  
Direction Générale de l'Agriculture  
12, Avenue de Broqueville  
Bruxelles (Belgique)

LIGUE DES ETATS ARABES

Mr. Zouher KABBANI  
Ministre Représentant Ligue Arabe  
Piazzale Belle Arti, 6  
Rome (Italie)

OFFICE INTERNATIONAL DE LA  
VIGNE ET DU VIN

M. H.F. DUPONT  
10, rue Roquépine  
Paris VIIIe (France)

Organisations Internationales Non-gouvernementales

ASSOCIATION INTERNATIONALE DE  
CHIMIE CEREALIERE

Prof. Giuseppe FABRIANI  
Mauer, Heudörfelgasse 41  
Vienna 23 (Autriche)

COMITE INTERNATIONAL PERMANENT  
DE LA CONSERVE

M. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e (France)

FEDERATION INTERNATIONALE DES  
ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE

Mr. Arthur BAKKER  
President  
Raamweg 44  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. Emile Jan HIJMANS  
Secretary-General  
Raamweg 44  
The Hague (Pays-Bas)

FEDERATION INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

Mr. James J. WALKER  
Inspector of Dairy Products  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London S.E. 1 (Royaume-Uni)

FOOD LAW INSTITUTE

Mr. Franklin M. DEPEW  
President  
205 East 42nd Street  
New York 17, N.Y. (Etats-Unis d'Amérique)

Mr. Frank DIERSON  
205 East 42nd St.  
New York 17, N.Y. (Etats-Unis d'Amérique)

INTER-AMERICAN BAR  
ASSOCIATION

Mr. Franklin M. DEPEW  
Vice-president  
205 East 42nd Street  
New York 17, N.Y. (Etats-Unis d'Amérique)

LIAISON INTERNATIONALE DES  
INDUSTRIES DE L'ALIMENTATION

M. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e (France)

ORGANISATION INTERNATIONALE DE  
NORMALISATION

Dr. Clara LOINC IMRENE  
Chef de Département de l'Office  
Hongrois de Normalisation  
Magyar Szabvány Ugyi Hivatal, Ullői u. 25  
Budapest IX (Hongrie)

Mr. Roger MARECHAL  
Secrétaire Administratif  
1, rue Varembe  
Genève (Suisse)

UNION DES INDUSTRIES DE LA CEE

M. Georges JUMEL  
Ingenieur-chimiste  
3 rue de Logelbach  
Paris 17e (France)

M. Maurice LOUBAUD  
4, rue Ravenstein  
Bruxelles (Belgique)

M. Alberto MASPRONE  
11, Piazza Venezia  
Rome (Italie)

ANNEXE B

REGLEMENT INTERIEUR DE LA COMMISSION

Article I      Composition

1. Peuvent devenir membres de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, ci-après dénommée "la Commission", tous les Etats Membres et Membres associés de la FAO et/ou de l'OMS.
2. La Commission se compose de ceux de ces Etats éligibles qui ont notifié au Directeur général de la FAO ou au Directeur général de l'OMS leur désir de faire partie de la Commission.
3. Chaque membre de la Commission, avant l'ouverture de chaque session de la Commission, communique au Directeur général de la FAO ou au Directeur général de l'OMS, les noms de son représentant et, lorsque ce sera possible, des autres membres de sa délégation (voir Article IV.4).

Article II      Bureau

1. La Commission élit un Président et trois Vice-présidents choisis parmi les représentants des Membres de la Commission. A l'exception de la première session, ils sont élus à la fin de chaque session et restent en fonction jusqu'à l'élection de leurs successeurs à la fin de la session suivante. Dans le cas de la première session, le Président et les Vice-présidents sont élus au début de la session et restent en fonction jusqu'à la fin de la session suivante. Le Président et les Vice-présidents sont rééligibles mais, s'ils ont occupé leurs fonctions pendant deux périodes successives, ils ne peuvent être réélus pour un troisième mandat consécutif.
2. Le Président ou, en son absence, l'un des Vice-présidents, préside les séances de la Commission et exerce telles autres fonctions qui peuvent être nécessaires à la bonne marche des travaux de celle-ci. Le Vice-président faisant office de Président a les mêmes pouvoirs et les mêmes fonctions que celui-ci.
3. Si le Président et les Vice-présidents sont dans l'impossibilité de s'acquitter de leur mandat, le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS désignent un représentant qui fait fonction de président jusqu'à l'élection d'un nouveau bureau.
4. a) La Commission peut désigner, parmi les représentants ou les conseillers des Membres de la Commission, un coordonnateur pour toute région ou tout groupe de pays expressément énumérés par la Commission, chaque fois qu'elle décide, sur proposition des pays de la région ou du groupe, que les travaux relatifs au Codex Alimentarius dans les pays considérés l'exigent.

- b) Les coordonnateurs sont nommés uniquement sur proposition des pays qui constituent la région ou le groupe de pays considérés. La durée de leur mandat, qui est déterminée dans chaque cas par la Commission, ne saurait excéder trois ans et ils peuvent être nommés à nouveau pour une période supplémentaire.
- c) Les coordonnateurs ont pour fonction d'aider aux travaux des Comités d'experts (voir Article IX.1.b).1), et de les coordonner dans leur région ou groupe de pays en ce qui concerne la préparation de projets de normes à soumettre à la Commission. Ils font rapport au Président de la Commission.
- d) Chaque fois que dans une région ou un groupe de pays, un groupe consultatif est constitué en application des dispositions de l'Article IX.1(b).2, le coordonnateur de la région intéressée est Président dudit groupe.

5. La Commission peut désigner, parmi les représentants de la Commission, un ou plusieurs rapporteurs.

6. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS sont priés de nommer parmi les fonctionnaires de leur Organisation un Secrétaire de la Commission et appellent à d'autres charges tels autres de ces fonctionnaires, également responsables devant eux, dont la nomination peut être nécessaire pour aider les membres du bureau et le Secrétaire à accomplir toutes les tâches que l'activité de la Commission peut exiger. Les frais occasionnés par ces fonctionnaires dans l'accomplissement des fonctions qu'ils exercent pour la Commission sont couverts par les crédits dont dispose la Commission pour ses travaux (voir Article X.3).

### Article III Comité exécutif

- 1. Le Comité exécutif se compose du Président et des Vice-présidents de la Commission ainsi que de six autres membres élus par la Commission parmi les représentants de ses Membres, chacun d'eux venant de l'une des zones géographiques suivantes: Afrique, Asie, Europe, Amérique latine, Amérique du Nord et Océanie. Les membres élus sont élus pour deux ans et sont rééligibles mais, s'ils ont occupé leurs fonctions pendant deux périodes successives, ils ne peuvent être réélus pour un troisième mandat consécutif.
- 2. Dans l'intervalle des sessions de la Commission, le Comité exécutif agit au nom de celle-ci dont il est l'organe exécutif. En particulier, il soumet à la Commission des propositions concernant l'orientation générale des activités de celle-ci et son programme de travail, il étudie des problèmes spéciaux et il aide à la mise en œuvre du programme approuvé par la Commission. Le Comité exécutif est aussi autorisé à exercer les pouvoirs de la Commission stipulés à l'Article IX.1.b).1.
- 3. Le Président et les Vice-présidents de la Commission sont respectivement Président et Vice-présidents du Comité exécutif.

4. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS peuvent réunir le Comité exécutif, aussi souvent qu'il est nécessaire, après avoir consulté le Président dudit Comité. Normalement, le Comité exécutif se réunit immédiatement avant chaque session de la Commission.
5. Le Comité exécutif fait rapport à la Commission.

#### Article IV Sessions

1. En principe, la Commission se réunit normalement une fois par an au Siège de la FAO ou au Siège de l'OMS. Des sessions supplémentaires ont lieu lorsque le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS l'estiment nécessaire, après avoir consulté le Président du Comité exécutif.
2. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS convoquent les sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires créés en vertu de l'Article IX.1.a) et en déterminent le lieu après avoir consulté, le cas échéant, les autorités compétentes du pays hôte.
3. Tous les membres de la Commission sont avisés au moins deux mois à l'avance de la date et du lieu de chaque session de la Commission et de ses organes subsidiaires en vertu de l'Article IX.1.a).
4. Chaque membre de la Commission dispose d'un représentant et peut faire accompagner ce dernier d'un ou plusieurs suppléants et conseillers.
5. Les séances de la Commission sont publiques, sauf décision contraire de la Commission.
6. Le quorum est constitué par la majorité des représentants inscrits des membres de la Commission participant à la session, sauf dans le cas visé à l'Article XII.1, le quorum étant alors constitué par la majorité des membres de la Commission.

#### Article V Ordre du jour

1. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS, après avoir consulté le Président de la Commission ou le Comité exécutif, établissent un ordre du jour provisoire pour chaque session de la Commission.
2. Le premier point de l'ordre du jour provisoire est l'adoption de l'ordre du jour.
3. Tout membre de la Commission peut inviter le Directeur général de la FAO ou le Directeur général de l'OMS à inscrire des questions déterminées à l'ordre du jour provisoire.
4. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS communiquent l'ordre du jour provisoire à tous les membres de la Commission, deux mois au moins avant l'ouverture de la session.



5. Tout membre de la Commission et le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS peuvent, après communication de l'ordre du jour provisoire, proposer l'inscription à l'ordre du jour de questions déterminées présentant un caractère d'urgence. Ces questions figurent sur une liste supplémentaire que le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS envoient à tous les membres de la Commission avant l'ouverture de la session, si les délais sont suffisants, sinon ils communiquent la liste au Président qui la soumet à la Commission.

6. Aucune question inscrite par le Directeur général de la FAO ou le Directeur général de l'OMS, ou les organes directeurs de ces deux organisations ne peut être retirée de l'ordre du jour adopté. La Commission peut, à la majorité des deux tiers des suffrages exprimés, amender l'ordre du jour qu'elle a adopté en supprimant, en ajoutant ou en modifiant d'autres points.

7. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS transmettent les documents dont la Commission doit être saisie au cours d'une session, en principe deux mois avant la session au cours de laquelle ils seront examinés, à tous les membres de la Commission, aux autres Etats qui ont le droit de participer à la session en qualité d'observateurs ainsi qu'aux Etats non membres et aux organisations internationales invités à participer à la session en qualité d'observateurs.

#### Article VI Dispositions relatives au vote

1. Chaque membre de la Commission dispose d'une voix. Un suppléant ou un conseiller n'ont droit de vote que lorsqu'ils remplacent le représentant.

2. Sauf disposition contraire du présent Règlement, les décisions de la Commission sont prises à la majorité des suffrages exprimés.

3. Dans toute décision prise par la Commission et visant à élaborer ou accepter une norme, chaque fois que la majorité des pays constituant une région donnée ou un groupe de pays expressément énumérés par la Commission en exprime le désir, la norme est élaborée ou acceptée en tant que norme initialement destinée à ladite région ou audit groupe de pays. Cependant, lorsqu'il s'agit de décision portant acceptation d'une norme, un projet de texte devra être soumis préalablement à tous les membres de la Commission. La présente disposition n'exclut pas l'élaboration ou l'acceptation d'une norme correspondante ayant un champ d'application plus vaste.

4. Tout membre de la Commission peut demander un vote par appel nominal, sous réserve des dispositions du paragraphe 5 du présent Article, auquel cas le vote de chaque membre est consigné au procès-verbal.

5. La Commission peut décider de voter au scrutin secret, sous réserve des dispositions du paragraphe 3 du présent Article.

6. Les propositions formelles concernant des points de l'ordre du jour et des amendements à ce dernier sont présentées par écrit au Président qui en fait tenir le texte aux représentants des membres de la Commission.

7. Les dispositions de l'Article XII du Règlement général de la FAO s'appliquent mutatis mutandis à toutes les questions qui ne sont pas expressément traitées en vertu de l'Article VI du présent Règlement.

## Article VII Observateurs

1. Tout Etat Membre et tout Membre associé de la FAO ou de l'OMS qui ne fait pas partie de la Commission mais que les travaux de la Commission intéressent particulièrement, peut, sur demande adressée au Directeur général de la FAO ou au Directeur général de l'OMS, assister en qualité d'observateur aux sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires. Il peut soumettre des mémorandums et participer aux débats sans droit de vote.

2. Les Etats qui ne sont ni membres ni membres associés de la FAO ou de l'OMS mais qui font partie de l'Organisation des Nations Unies peuvent, sur leur demande et sous réserve des dispositions adoptées par la Conférence de la FAO et l'Assemblée mondiale de la Santé relativement à l'octroi des statuts d'observateur aux nations, être invités à assister en cette qualité aux sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires. Le statut des Etats ainsi invités est régi par les dispositions adoptées en la matière par la Conférence de la FAO.

3. Tout Membre de la Commission peut assister en qualité d'observateur aux sessions des organes subsidiaires de la Commission créés en vertu de l'Article IX du présent Règlement. Il peut soumettre des mémorandums et participer aux débats sans droit de vote.

4. Sous réserve des dispositions du paragraphe 5 de l'Article VII, le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS peuvent inviter des organisations intergouvernementales et des organisations internationales non gouvernementales à assister en qualité d'observateurs aux sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires.

5. La participation des organisations internationales aux travaux de la Commission et les relations entre la Commission et ces organisations sont régies par les dispositions pertinentes de l'Acte constitutif de la FAO et de la Constitution de l'OMS ainsi que par les règles générales suivies par la FAO ou l'OMS dans leurs relations avec les organisations internationales; ces relations sont assurées, suivant le cas, par l'entremise du Directeur général de la FAO ou du Directeur général de l'OMS.

## Article VIII Procès-verbaux et rapports

1. A chaque session, la Commission approuve un rapport contenant ses opinions, recommandations et décisions, y compris l'opinion de la minorité lorsque cela est demandé. Elle peut aussi, à l'occasion, décider d'établir pour son propre usage tous autres procès-verbaux.
2. Le rapport de la Commission est transmis à la fin de chaque session au Directeur général de la FAO et au Directeur général de l'OMS qui les communiquent aux membres de la Commission et aux Etats et organisations internationales qui étaient représentés à la session, pour information, ainsi qu'aux autres Etats Membres et Membres associés de la FAO et de l'OMS qui en font la demande.
3. Le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS soumettent à l'attention des organes directeurs de leurs organisations respectives, pour décision, les recommandations de la Commission comportant pour les deux Organisations des incidences sur le plan des politiques, du programme et des finances.
4. Sous réserve des dispositions du paragraphe précédent, le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS peuvent inviter les membres de la Commission à fournir à celle-ci des renseignements sur les mesures prises pour donner suite à ses recommandations.

## Article IX Organes subsidiaires

1. La Commission peut créer les types d'organes subsidiaires suivants:
  - a) les organes subsidiaires qu'elle juge nécessaires à l'accomplissement de sa tâche en ce qui concerne la mise au point définitive des projets de norme;
  - b) des organes subsidiaires sous forme de:
    - 1) comités d'experts chargés de préparer des projets de normes à soumettre à la Commission, qu'elles soient destinées à être utilisées dans le monde entier, dans une région donnée, ou dans un groupe de pays expressément énumérés par la Commission;
    - 2) groupes consultatifs pour de telles régions ou de tels groupes de pays.
2. Sous réserve des dispositions du paragraphe 3 ci-dessous, ces organes subsidiaires se composent des membres de la Commission qui ont fait connaître au Directeur général de la FAO ou au Directeur général de l'OMS leur désir d'en faire partie, ou bien de membres de la Commission choisis par elle, comme elle déterminera dans chaque cas.

3. Les organes subsidiaires créés en vertu de l'Article IX.1.b).1 en vue de la préparation de projets de normes destinés essentiellement à une région ou à un groupe de pays se composent uniquement de membres de la Commission appartenant à cette région ou à ce groupe de pays (voir toutefois Article VII.1).

4. Les représentants des membres d'un organe subsidiaire doivent autant que possible participer aux travaux de manière suivie et être spécialistes des questions dont s'occupe ledit organe.

5. Sauf disposition contraire du présent Règlement, seule la Commission peut créer des organes subsidiaires. Elle fixe le mandat de ces organes et détermine la façon dont ils lui rendent compte.

6. Sous réserve des dispositions de l'Article IV.2 ci-dessus, les sessions des organes subsidiaires sont convoquées de la façon suivante:

- a) les réunions des organes créés en vertu de l'Article IX.1.a) sont convoquées par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS en consultation avec le Président de la Commission;
- b) les réunions d'un organe créé en vertu de l'Article IX.1.b).1 (Comités d'experts) sont convoquées par le Président de l'organe intéressé; toutefois, si un coordonnateur a été nommé pour la région ou le groupe de pays considérés (voir Article II.4), le Président du Comité d'experts convoque ces réunions après consultation avec le coordonnateur;
- c) les réunions d'un organe créé en vertu de l'Article IX.1.b).2 (Groupes consultatifs) sont convoquées par le Président de l'organe intéressé en consultation avec le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS.

7. La création d'organes subsidiaires en vertu des articles IX.1.a) et IX.1.b).2 est subordonnée à l'existence des crédits nécessaires. Avant de prendre, au sujet de la création de ces organes subsidiaires, une décision entraînant des dépenses, la Commission est saisie d'un rapport du Directeur général de la FAO et/ou du Directeur général de l'OMS, selon le cas, exposant les incidences administratives et financières de cette décision.

8. Les Etats chargés de désigner le Président d'un organe subsidiaire créé en vertu de l'Article IX.1.b).1 (Comités d'experts) sont choisis à chaque session par la Commission, dont le choix peut porter plusieurs fois sur les mêmes Etats. A part le Président, tous les membres du bureau d'un organe subsidiaire sont élus par l'organe intéressé et sont rééligibles.

9. Le Règlement intérieur de la Commission s'applique mutatis mutandis à ses organes subsidiaires.

Article X Dépenses

1. Les frais de participation des représentants des membres de la Commission, de leurs suppléants ou de leurs conseillers, et des observateurs mentionnés à l'Article VII, sont à la charge des gouvernements ou des Organisations respectifs. Si le Directeur général de la FAO ou le Directeur général de l'OMS invitent des experts à participer à titre personnel aux sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires, les dépenses de ces experts sont couvertes par les crédits dont dispose la Commission pour ses travaux.

2. Les dépenses afférentes au fonctionnement d'un organe subsidiaire créé en vertu de l'Article IX.1.b).1 (Comités d'experts), autres que les dépenses des représentants et observateurs assistant aux réunions de cet organe et que celles d'autres pays participant à ses travaux, sont à la charge du pays acceptant la présidence dudit organe (voir Article IX.8).

\*3. Sauf disposition contraire, les dépenses afférentes au fonctionnement de la Commission et de tout organe subsidiaire créé en vertu des articles IX.1.a) et IX.1.b).2, autres que les dépenses des représentants et des observateurs assistant aux réunions de cet organe, sont à la charge du Fonds de dépôt de la FAO créé à cet effet, conformément à l'Article 8 des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius et elles sont régies par les dispositions pertinentes du Règlement financier de la FAO.]

4. Le Fonds de dépôt est alimenté par des contributions annuelles effectuées par l'intermédiaire des gouvernements intéressés ou avec leur approbation. Aucune contribution d'un pays quelconque ne doit dépasser 20 pour cent du budget annuel de la Commission tel qu'il est fixé par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS et aucune contribution ne doit être inférieure à 500 \$EU par an. Les gouvernements intéressés, le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS conviennent dans ces limites du montant des contributions, compte tenu des intérêts de chaque pays dans le commerce international des denrées alimentaires.]

5. La Commission examine et approuve chaque année son budget et recommande au Directeur général de la FAO soit de reporter à l'année courante les sommes non utilisées pour les activités de l'année précédente et restant au Fonds de dépôt, soit de les retourner aux pays qui ont versé des contributions.]

---

\* [..] Les clauses se rapportant au Fonds de dépôt figurent [entre crochets].

**Article XI** Langues

1. Les langues officielles et les langues de travail de la Commission sont respectivement les langues officielles et les langues de travail de la FAO et de l'OMS.
2. Le représentant qui désire employer une autre langue doit assurer l'interprétation et/ou la traduction dans l'une des langues de travail de la Commission.
3. Les langues de travail des organes subsidiaires créés en vertu de l'Article IX.1.b).1 comprennent au moins une des langues de travail de la Commission.

**Article XII** Amendement des articles du Règlement intérieur et suspension de leur application

1. La Commission peut, à la majorité des deux tiers de ses membres présents et votants, adopter des amendements ou des additifs au présent Règlement, à condition que la proposition d'amendement ou d'addition ait été communiquée 24 heures à l'avance. Les amendements ou additifs au présent Règlement entrent en vigueur après approbation par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS, sous réserve de la confirmation qui peut être prescrite par les procédures des deux Organisations.
2. La Commission peut à la majorité des deux tiers des suffrages exprimés et à condition qu'une proposition dans ce sens ait été communiquée 24 heures à l'avance, suspendre l'application des articles du présent Règlement, à l'exception des articles I, II.1, 2, 3 et 6, IV.2 et 6, V.1, 4 et 6, VI.1, 2 et 3, VII, VIII.3 et 4, IX.5 et 7, X, XII et XIII. Si aucun représentant des membres de la Commission ne s'y oppose, le préavis de 24 heures peut ne pas être exigé.

**Article XIII** Entrée en vigueur

1. Conformément à l'Article 7 des Status de la Commission, le présent Règlement intérieur entre en vigueur après approbation par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS, sous réserve de la confirmation qui peut être prescrite par les procédures des deux Organisations. En attendant que le présent Règlement entre en vigueur, il sera appliqué à titre provisoire.

ANNEXE C

ADRESSES DES COMITES NATIONAUX DU CODEX ALIMENTARIUS,  
DES ORGANES EQUIVALENTS OU DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON  
(Situation en juillet 1963)

<u>PAYS</u>	<u>ADRESSE</u>	<u>OBSERVATIONS</u>
ALLEMAGNE, REP. FED.	Dr. R. FORSCHBACH Ministerialdirigent Bundesministerium für Gesundheitswesen Bonn (Allemagne)	Comité National du Codex
ARGENTINE	Dr. Carlos A. GRAU Presidente Consejo Latinoamericano de Alimentos Calle 13, No. 635 La Plata (Argentine)	
AUSTRALIE	Mr. Ivan H. SMITH Assistant Director Department of Primary Industry Canberra A.C.T. (Australie)	
AUTRICHE	Min. a.D. Dr. H. FRENZEL Präsident des Rechnungshofes Schloss Schönbrunn Wien (Autriche)	Comité National du Codex
BELGIQUE	Dr. Georges ART Inspecteur en chef-directeur Ministère de la Santé Publique et de la Famille 60, rue Ravenstein Bruxelles (Belgique)	
CANADA	Mr. Frank SHEFRIN Secretary Canadian Interdepartmental FAO Committee Department of Agriculture Ottawa (Canada)	
CHINE, REPUBLIQUE DE	Dr. S.T. SHANG Director National Bureau of Standards Ministry of Economic Affairs No. 1, 1st Street Cheng Kung Road Tainan Taiwan	Comité National du Codex

DANEMARK	Mr. Erik MORTENSEN Head of Division Ministry of Agriculture Copenhagen (Danemark)	Comité National du Codex
ESPAGNE	Dr. E. BLANCO Jefe del Gabinete Técnico de Alimentación Ministerio del Comercio Madrid (Espagne)	
ETATS-UNIS D'AMERIQUE	Mr. Ralph PHILLIPS Director International Organizations Division Foreign Agricultural Service U.S. Department of Agriculture Washington 25, D.C. (Etats-Unis d'Amérique)	
FRANCE	M. Gérard WEILL Secrétaire Général du Comité Interministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation Ministère de l'Agriculture 17, rue de Varenne Paris (France)	Comité National du Codex
GRECE	Mr. Konstantin KINNAS Professor of Hygiene School 3 September Str. 153 813 Athens (Grèce)	Comité National du Codex
IRLANDE	Miss M. BRAZIL Higher Executive Officer Department of Agriculture Dublin 2 (Irlande)	
ISRAEL	Mr. Avinoam HALEVY Director Food Division Ministry of Commerce and Industry Jerusalem (Israël)	Comité National du Codex
ITALIE	Dr. Calisto ZAMBRANO Inspecteur général du Ministère de l'Agriculture Via Sallustiana, 16 Rome (Italie)	
JAPON	Dr. Kinji TOYODA Chief, Food Chemistry Section Environmental Sanitation Bureau, Ministry of Health and Welfare Tokyo (Japon)	



LUXEMBOURG

M. Henry KROMBACH  
Chemical Engineer  
Laboratoire de l'Etat à  
Luxembourg  
Rue Auguste Lumière, 1A  
Luxembourg

Comité National  
du Codex

NORVEGE

Mrs. Grete HØYER  
Chief of Section  
Public Health Services  
Ministry of Social Affairs  
Oslo (Norvège)

NOUVELLE ZELANDE

Director General  
Department of Agriculture  
Box 2298  
Wellington (Nouvelle Zélande)

PAYS-BAS

Miss P.F.M. van der TOGT  
Assistant Liaison Officer for  
FAO Affairs  
Ministerie van Landbouw en  
Visserij  
1e v.d. Boschstraat 4  
The Hague (Pays-Bas)

Comité National  
du Codex

PEROU

Dr. Otoniel VELASCO  
Planning Officer  
Ministerio de Salud Pública  
y Asistencia Social  
Avenida Gonzales Prada 565  
Magdalena del Mar  
Lima (Pérou)

POLOGNE

Mr. Zenon ZACZKIEWICZ  
Vice-president P.K.M.  
Swiętokoryska 14  
Warsaw (Pologne)

Comité National  
du Codex

PORTUGAL

Dr. Bernardino de PINHO  
Director, Instituto Superior  
de Higiene  
Lisboa (portugal)

ROYAUME-UNI

Mr. Graham O. KERMODE  
Principal  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (Royaume-Uni)

Comité National  
du Codex

SUEDE	Prof. Arvid WRETLIND National Institute of Public Health Stockholm 60 (Suède)	
SUISSE	Prof. Otto HOEGL Taubenstrasse 18 Berne (Suisse)	Comité National du Codex
THAILANDE	Mr. Yos BUNNAG Deputy Director-General Department of Science Rama VI Road Bangkok (Thaïlande)	
TURQUIE	Prof. Dr. S.T. TEKELI Faculty of Agriculture University of Ankara Ankara (Turquie)	
YUGOSLAVIE	State Secretariat of Commerce Federal Market Inspection Mose Pijade 8 Belgrade (Yougoslavie)	Comité National du Codex

## Programme des travaux préparatoires de la Commission

Paragraphe du présent rapport	Sujet	Pays ou organisation internationale responsable	Organe spécifique (le cas échéant)	Travaux
10	Lait et produits laitiers Normes de composition	FIL	-	Projets de normes
	Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	FIL/ISO/AOAC	-	Projets de normes
	Hygiène	OMS	Comité mixte FAO/OMS d'experts de l'hygiène du lait	Règles fondamentales d'hygiène
19	Additifs	Pays-Bas	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres, travaillant sur la base des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et en étroite coopération avec le Conseil de l'Europe et la Communauté économique européenne	Projet de liste révisée d'additifs acceptables et doses maximums proposées dans divers denrées
21	Résidus de pesticides	Pays-Bas	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres, travaillant sur la base des recommandations des comités consultatifs et d'autres groupes d'experts existants FAO/OMS	Tolérances proposées pour diverses denrées
23	Etiquetage (dispositions générales)	FAO	-	Examen de la législation des principaux pays sur l'étiquetage des denrées alimentaires en attendant la création d'un Comité d'experts chargé d'élaborer des normes
25	Echantillonnage	ISO	-	Mise au point de méthodes pour des produits physiquement semblables
27	Analyse	Autriche	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres	Elaborer de nouvelles méthodes ou en proposer d'existantes pour utilisation dans le cadre du Codex
28-30	Hygiène	Etats-Unis et OMS	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres, en collaboration, le cas échéant, avec le groupe mixte FAO/OMS d'experts de l'hygiène des viandes	Mise au point de règles fondamentales d'hygiène alimentaire, en particulier pour les pays en voie de développement
34	Huiles et graisses (non compris la margarine et l'huile d'olive)	Royaume-Uni	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres	Projets de normes pour les principales huiles et graisses d'origine animale, végétale ou marine
36	Margarine	FIAM	-	Projets de normes
40-41	Viande et produits carnés	République fédérale d'Allemagne	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres et spécifiquement habilité à créer des sous-comités. Coopérera étroitement avec le Groupe mixte FAO/OMS d'experts de l'hygiène des viandes, l'ISO et la FEZ	Classification des carcasses et des découpes et projets de normes pour les produits carnés
42	Volailles	Etats-Unis	-	Préparation d'un document de base à soumettre à la Commission lors de sa deuxième session
46	Poisson et produits à base de poisson	FAO et OCDE	-	Projet de code de principes concernant le poisson et les produits à base de poisson
48	Blé	ISO	-	Examen des méthodes d'échantillonnage et d'analyse en attendant la création d'un Comité d'experts chargé d'élaborer des normes
50	Fruits et légumes (frais)	CEE	Groupe de travail (déjà en fonction) sur la normalisation des denrées périssables	Programme actuel appuyé et approuvé
52	Fruits et légumes (congelés)	CEE OCDE	Comme ci-dessus	Programmes actuels appuyés et approuvés
54	Fruits et légumes (traités)	Etats-Unis	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres; compte sera dûment tenu des travaux effectués antérieurement par la France à l'échelon européen	Projets de normes notamment pour les conserves et les produits déshydratés
56-57	Jus de fruits	CEE/FAO/OMS	Groupe mixte CEE/FAO/OMS d'experts des jus de fruits	Projets de normes pour tous les types de jus de fruits, de nectars, etc.
61	Produits cacaotés et chocolat	Suisse	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres	Projets de normes
62	Sucres	Royaume-Uni	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres	Projets de normes pour les principaux hydrates de carbone utilisés comme édulcorants
64	Miel	Autriche	Comité d'experts de la Commission ouvert à tous les Etats Membres	Projets de normes
65	Boissons non alcoolisées	Royaume-Uni et Tchécoslovaquie	-	Préparation d'un document de base en attendant la création d'un Comité d'experts chargé d'élaborer des normes

Note: Des détails sur les projets de normes complétés que la Commission est en train d'examiner se trouvent à page 2.

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

Texte préparé par l'ancien "Conseil européen du Codex Alimentarius", actuellement "Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius"

PRINCIPES GENERAUX

I.

INTRODUCTION GENERALE AU  
CODEX ALIMENTARIUS EUROPAEUS

*Définition du concept « Aliment »*

§ 1

Le Codex Alimentaire Européen a pour but de publier les définitions, les méthodes d'examen et les principes d'appréciation concernant les aliments. Il a été élaboré par des spécialistes de nombreux pays européens et examiné et approuvé par le Conseil Européen du Codex Alimentarius, ainsi qu'il est prévu dans les statuts. Les directives du Codex Alimentaire Européen doivent servir à un rapprochement des conceptions intéressant les propriétés exigibles des produits alimentaires commercialisés sous une certaine présentation ou désignation, ainsi qu'à une appréciation uniforme de ces produits, dans les différents Etats européens, afin de faciliter leur commerce international.

§ 2

L'établissement d'exigences minima pour un aliment commercialisé sous une certaine présentation ou désignation ne doit en aucun cas conduire à l'interdiction formelle de marchandises ne répondant pas à ces exigences, mais seulement arriver à obtenir que seules soient mises dans le commerce sous une telle présentation ou désignation, des marchandises sur la nature desquelles l'acheteur ne peut être induit en erreur. Toutefois, la législation d'un quelconque Etat européen peut également interdire complètement sur le territoire où elle est en vigueur, la commercialisation de marchandises ne répondant pas aux exigences minima posées par le Codex Alimentaire Européen, même lorsque leur présentation ou désignation indique sans équivoque leur véritable nature. Toutefois, les dispositions juridiques se rapportant aux aliments

ne doivent pouvoir servir des intérêts économiques nationaux ni être utilisées comme moyens de discrimination arbitraire des marchandises étrangères.

§ 3

Les aliments sont des produits que l'homme mange, mâche ou boit, soit à l'état naturel soit après transformation, afin de satisfaire ses besoins alimentaires ou ses besoins de stimulants. On peut considérer comme aliments les matières qui, employées comme il se doit, font partie intégrante d'un produit alimentaire.

II.

GENERALITES SUR L'EXAMEN ET L'EXPERTISE  
DES ALIMENTS

§ 4

Les exigences minima établies par le Codex Alimentaire Européen pour les aliments mis dans le commerce sous une certaine présentation ou désignation sont conçues de telle sorte qu'on peut les respecter en fabriquant, extrayant ou traitant les aliments de façon appropriée et que d'autre part on peut déterminer exactement, à l'aide de méthodes éprouvées scientifiquement, les dérogations à ces exigences minima, devant permettre d'autoriser la mise sur le marché des aliments en question conformément à l'esprit du § 2, que s'ils répondent à une présentation ou une désignation qui ne laisse aucune équivoque sur leur nature véritable.

§ 5

Lors de l'examen d'un aliment, l'expert devra indiquer en premier lieu les qualités que cet aliment doit posséder du fait de sa présentation et de sa dénomination, afin de répondre à l'attente justifiée du consommateur, en fonction des directives du Codex Alimentaire Européen. Puis il devra contrôler si l'aliment en question possède ces qualités ou non. C'est là que les définitions et principes d'appréciation arrêtés par le Codex Alimentaire Européen, lui seront d'une aide précieuse. Dans son certificat de contrôle, l'expert en matière alimentaire devra indiquer à côté du résultat de son examen et de son expertise, la méthode de contrôle employée, sans quoi tout contrôle de la validité de l'expertise

serait impossible, les résultats d'un examen obtenus à l'aide d'une certaine méthode ne pouvant être appréciés convenablement que si l'on tient compte des particularités de cette méthode. Dans la mesure où il sera nécessaire d'établir des méthodes d'examen de valeur générale pour le contrôle de la nature de certains aliments ou de leur conformité aux directives du Codex Alimentaire Européen, ces méthodes seront également indiquées dans le Codex Alimentaire Européen. Toutefois, la publication de méthodes normalisées ne doit en aucun cas constituer un obstacle à l'élaboration et à l'emploi de méthodes plus précises, mais dont l'utilisation ne rend pas superflue celle d'une méthode d'examen normalisée consignée dans le Codex Alimentaire Européen.

### III.

#### GENERALITES SUR L'APPRECIATION D'UN ALIMENT

##### § 6

Un aliment mis dans le commerce sous une présentation ou désignation déterminée répondant aux exigences minima du Codex Alimentaire Européen, mais manquant de conformité avec la présentation ou désignation peut, selon le cas, faire juger la marchandise comme dangereuse pour la santé, avariée, non mûre, falsifiée, ou présentée ou désignée d'une manière prêtant à confusion. Les alinéas suivants expliquent les critères de ces dépréciations. Les explications fournissent, avec la connaissance des exigences minima correspondant à la présentation ou désignation de l'aliment une base de son appréciation exacte. Il devra toujours être tenu compte de ces exigences minima lors de l'appréciation d'un aliment par rapport au Codex Alimentaire Européen, car les chapitres qui traitent des aliments en détail ne comprennent jamais l'énumération complète des cas de réclamations, mais seulement des cas typiques de réclamations, à titre d'exemples.

##### *Aliments dangereux pour la santé*

##### § 7

Un aliment sera jugé dangereux pour la santé lorsque, étant utilisé conformément aux prescriptions ou de quelque façon prévisible il présente un caractère nuisible pour la santé du groupe de consommateurs

auquel il est destiné, à moins que ce caractère n'apparaisse qu'en cas de réaction anormale ou dans des conditions connues et évitables par tous ou bien contre l'apparition desquelles on a pris les mesures nécessaires. On admettra également qu'un aliment est de nature à nuire à la santé lorsque sa consommation continue (ou renouvelée) peut être nocive. Dans ce cas, il faut tenir compte de la qualité susceptible d'être absorbée pendant une période déterminée, du fait d'une consommation continue et renouvelée, qui risque d'être dangereuse pour la santé par accumulation.

§ 8

Si l'on décèle sur ou dans une marchandise des agents pathogènes vivants (virus, microorganismes ou organismes supérieurs pathogènes) soit encore des produits de métabolisme propres à engendrer une maladie, il faudra, lors de l'appréciation du caractère nocif de cet aliment, déterminer si, la marchandise étant utilisée conformément aux prescriptions ou de façon prévisible, ces agents pathogènes ne seront pas détruits et de ce fait rendus inoffensifs (par exemple au cours d'opérations de lavage ou de préparation ou bien sous l'influence d'éléments biologiques ou chimiques lors de la consommation).

Si au contraire il faut craindre que les agents pathogènes mentionnés ci-dessus aient la possibilité d'avoir une action nocive sur l'organisme humain, on devra considérer cette marchandise comme dangereuse pour la santé.

§ 9

On devra, dans certaines circonstances déclarer dangereux pour la santé les aliments qui, bien que ne présentant pas le moindre caractère nocif pour le consommateur normal, sont expressément présentés comme étant destinés à une catégorie déterminée de consommateurs (par exemple diabétiques, nourrissons ou enfants en bas âge) qui, consommés selon les prescriptions ou de tout autre façon prévisible, présentent un caractère nuisible pour la santé de cette catégorie de consommateurs.

§ 10

Si toutefois le caractère nocif de la marchandise n'apparaît qu'en cas de réaction anormale d'un individu à la consommation de cet aliment, une telle réaction ne justifie pas de réclamations sur le caractère nocif de la marchandise. C'est à la science médicale qu'il revient de

déterminer dans quel cas il y a réaction anormale d'un consommateur. Si par contre, le caractère nocif de la marchandise ne provient pas d'une réaction anormale du consommateur mais s'il a pour origine certains modes d'utilisation prévisibles, on est en général pleinement autorisé à déclarer la marchandise comme dangereuse pour la santé, sauf dans les cas où l'on peut prendre des mesures suffisantes pour empêcher la manifestation de cette nocivité. Par mesure suffisantes, on entend, dans des cas bien déterminés, une mise en garde ne prêtant à aucun malentendu contre une utilisation contre-indiquée de la marchandise, à laquelle on peut s'attendre (par exemple, mise en garde contre la consommation à l'état cru de fruits séchés exagèrement soufrés) ou bien des indications ne prêtant à aucun malentendu sur les précautions qu'il y a à prendre lors de l'utilisation de la marchandise et qui ne sont pas connues généralement, ou bien sur le danger qu'il y aurait à ne pas prendre ces précautions.

§ 11

De même, l'abus ou la consommation irréfléchie d'un aliment ne représente que l'une des conditions nécessaires pour qu'une marchandise normalement inoffensive devienne nocive. Par contre, cette condition est généralement connue et facilement évitable, et n'apparaît que par la faute du consommateur lui-même. On peut citer la consommation exagérée de mets ou de boissons (en particulier celles qui ont un effet enivrant) ou à la consommation simultanée d'aliments présentant des incompatibilités et dont il peut résulter des suites néfastes pour la santé, même lorsque la marchandise consommée est irréprochable. Dans tous ces cas, on ne devra porter un jugement défavorable contre la marchandise s'il est admis que sa consommation en quantité modérée et raisonnable est sans danger.

*Aliments avariés*

§ 12

Un aliment doit être considéré spécialement comme avarié, quand par suite de modifications ou sous l'action d'influences extérieures, n'ayant pas le caractère de falsifications, il se présente dans un état ne répondant pas à l'attente justifiée du consommateur, que son utilisation dans les conditions normalement prévues (aptitude à être consommée) ou que sa conservabilité normale sont considérablement diminuées, voire même impossibles, ou bien quand il a été soumis, contrairement à l'usage et aux nécessités techniques, à un traitement qui provoque le



dégoût du consommateur normal ou qui, si celui-ci en a connaissance, l'empêchera de consommer l'aliment. Un produit avarié peut, dans certains cas, devenir dangereux pour la santé. Des produits alimentaires avariés peuvent parfois encore être utilisables de façon limitée, donc tolérés dans le commerce, quand leur moindre valeur et leur possibilité restreinte d'utilisation sont correctement signalées.

*Aliments non mûrs*

§ 13

Un aliment doit être considéré comme non mûr quand il arrive dans le commerce avant d'être parfaitement utilisable conformément à sa destination, cette destination ne devant pas obligatoirement être la consommation immédiate ou sans transformation. Quand la parfaite aptitude à être consommé d'un aliment non mûr peut être atteinte par un mûrissement ultérieur chez l'acheteur, en vue d'une utilisation déterminée et que l'acquéreur est suffisamment informé, soit par l'aspect, soit par les indications, de l'état réel de l'aliment mis dans le commerce avant maturité, et qu'il sait aussi que l'aliment ne sera éventuellement qu'en partie utilisable après sa maturation ultérieure, cet aliment non mûr peut être mis dans le commerce.

*Falsification, imitation*

§ 14

Un aliment est à considérer comme falsifié quand il est mis dans le commerce après que certains éléments intrinsèques de sa valeur, éléments dont la présence est primordiale, en ont été soustraits totalement ou partiellement, ou bien après addition d'un élément étranger diminuant sa valeur et causant son altération, ou bien après additions ou manipulations quelconques lui donnant l'apparence d'une meilleure qualité ou masquant sa mauvaise qualité. L'omission de déclaration d'une soustraction préalable d'éléments diminuant la valeur d'un aliment mis dans le commerce, ainsi que l'imitation d'un aliment en vue de tromper, doivent également être considérés comme une fraude, donc à juger comme telle. Mais les produits falsifiés dont la nature réelle est clairement reconnaissable ou indiquée sans équivoque par leur désignation peuvent être mis dans le commerce dans la mesure où ce fait n'est pas en contravention avec la législation du pays destinataire (voir § 2). Les produits de remplacement, s'ils sont déclarés comme tels, ne doivent pas être considérés comme constituant une fraude.

*Présentation trompeuse, désignation frauduleuse, circonstances spéciales  
concernant l'usage de désignations d'origine géographiques*

§ 15

Un aliment doit être considéré comme susceptible d'induire en erreur par sa présentation ou par sa désignation quand il est offert ou mis en vente de telle manière que par son aspect extérieur, son emballage, ou sa désignation, il laisse espérer au consommateur quelque chose d'autre que ce qui lui est réellement offert, ou qui du moins lui permet d'attendre certaines propriétés que la marchandise ne possède pas. De telles propriétés ou de telles particularités peuvent concerner la provenance, la valeur hygiénique, la valeur nutritive, l'utilisation, l'ancienneté, la quantité de la marchandise. Quand la présentation ou désignation frauduleuse d'un aliment sert à masquer le danger pour la santé, l'avarie, l'immaturation ou la falsification, la marchandise doit indiscutablement être considérée comme dangereuse pour la santé, qu'elle soit avariée, non mûre ou falsifiée.

§ 16

Les indications de provenance comportant une désignation géographique doivent, en principe, donner l'indication exacte du pays, de la région, du lieu où l'aliment ainsi désigné a été récolté ou fabriqué ou bien où il a subi son dernier traitement essentiel. Un traitement influençant d'une manière déterminante les propriétés de l'aliment justifie, le cas échéant, l'indication du pays ou du lieu où ce traitement a été fait comme indication d'origine, quand les matières premières qui ont subi ce traitement proviennent d'un autre pays ou d'un autre lieu. L'indication de provenance, basée sur le pays ou le lieu du traitement ne doit pas pouvoir induire en erreur sur l'origine des matières premières.

§ 17

Une dénomination géographique inexacte et trompeuse d'une denrée alimentaire est patente lorsque la marchandise ne provient pas de la région mentionnée, à moins que cette désignation géographique ne soit devenue une dénomination générique caractérisant les propriétés du produit. Dans ce cas, l'emploi d'une désignation géographique ne correspondant pas à la provenance de la marchandise ne peut être jugée comme «induisant en erreur», que si les propriétés de la marchandise ne

répondent pas à l'attente éveillée chez le consommateur par cette dénomination de provenance. Il en est de même lorsque la dénomination géographique, devenue une désignation générique, est accompagnée d'une mention telle que «original» ou «véritable» lui rendant son sens antérieur.

*Une information correcte, telle est l'idée fondamentale du  
Codex Alimentaire Européen*

§ 18

Les directives ci-dessus doivent avoir pour effet d'assurer l'information correcte de l'acheteur de tout produit alimentaire sur les propriétés essentielles de celui-ci. Telle est l'idée fondamentale du Codex Alimentaire Européen dont il est nécessaire de tenir compte dans les échanges internationaux.

ANNEXE E.2

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

Extrait du projet de Code alimentaire  
latino-américain

PRINCIPES GENERAUX

Article premier. Toute personne, toute société commerciale ou tout établissement qui élabore, fractionne, conserve, transporte, vend, expose ou manipule des aliments, des articles à usage domestique ou les matières premières correspondant à ces aliments ou articles, est tenu d'appliquer les dispositions du présent Code.

Art. 2. Tout aliment, tout article à usage domestique ou toute matière première correspondante qui est élaboré, fractionné, conservé, transporté, vendu ou exposé, doit répondre aux conditions stipulées dans le présent Code et l'autorisation de vente doit être délivrée par les autorités sanitaires compétentes sans pouvoir l'être en aucun cas par la police ou par des personnes de droit privé.

Art. 3. Toute opération qui ne figure dans le présent Code ni comme opération régulière, ni comme opération facultative, est néanmoins licite si elle ne modifie pas la composition du produit, si elle n'introduit pas d'élément étranger indésirable ou prohibé qui soit susceptible de constituer un danger pour le consommateur ou ne diminue pas la valeur alimentaire du produit et si elle ne fait pas varier ses éléments constitutifs dans une proportion supérieure à celle qui résulterait de causes naturelles.

Art. 4. Tout terme qui est défini dans un paragraphe quelconque du présent Code a le même sens dans tous les autres passages où il figure.

Art. 5. Aux fins du présent Code, les mots ci-après sont définis de la manière suivante:

- 1) Consommateur: toute personne, tout groupe de personnes, toute raison sociale ou toute institution qui se procure des aliments pour sa

consommation personnelle ou pour celle de tiers.

- 2) Aliment: produit naturel ou artificiel, élaboré ou non, dont l'absorption apporte à l'organisme les matières et l'énergie nécessaires au déroulement des processus biologiques. Par extension, sont considérées comme aliments les substances dotées ou non de qualités nutritives qui sont ajoutées aux aliments et repas à titre de correctifs ou d'adjuvants ou qui sont absorbées par habitude ou par plaisir, à des fins alimentaires ou non. Par conséquent, lorsqu'il est fait mention d'aliments dans le présent Code, il faut entendre par là non seulement les produits alimentaires solides, liquides ou gazeux, mais aussi les matières premières correspondant à ces produits alimentaires, et les additifs ajoutés pour en améliorer l'aspect, la couleur, l'arôme, la conservation, etc.; les produits acidifiants, alcalinisants, anti-ébullition, anti-oxygène, aromatisants, colorants, édulcorants, émulsifiants, épaississants, stabilisants, moussants et anti-moussants, hydrolysants, protecteurs, parfumants, etc.
- 3) Produit authentique, normal ou légal: employés à propos d'un aliment, ces mots désignent l'aliment conforme aux spécifications réglementaires, qui ne contient ni substances non-autorisées ni agrégats qui constituent en fait une adultération, et qui se vend sous la dénomination et l'étiquette légale sans indication, signe ou dessin qui puisse induire en erreur sur son origine, sa nature et sa qualité.  
Il est interdit de dire de ces produits qu'ils sont "purs".
- 4) Aliment avarié: c'est celui dont la composition intrinsèque a été altérée, détériorée ou endommagée par l'action de causes naturelles telles que l'humidité, la température, l'air, la lumière, les enzymes, les micro-organismes et les parasites.
- 5) Aliment contaminé: aliment qui a été manufacturé, manipulé ou mis en récipient dans des conditions défectueuses du point de vue de l'hygiène, ou qui contient des impuretés minérales ou organiques de caractère incommode, répugnant ou toxique. Est compris dans cette catégorie tout aliment provenant d'animaux malades et risquant de renfermer les agents qui ont causé la maladie, sauf dans les cas autorisés par l'inspecteur vétérinaire officiel.
- 6) Aliment adultéré: aliment que l'on a privé partiellement ou totalement d'éléments utiles ou de principes alimentaires qui lui sont caractéristiques pour leur substituer des éléments inertes ou étrangers, ou que l'on a additionné à l'excès d'eau ou de toute autre matière de remplissage, ou que l'on a coloré artificiellement, ou que l'on a traité artificiellement pour dissimuler des altérations, des défauts d'élaboration ou des matières premières de mauvaise qualité, ou que l'on a additionné de substances non autorisées, ou dont la composition, les qualités ou autres caractéristiques ne correspondent pas aux dénominations et appellations sous lesquelles il se vend.  
Par éléments étrangers ou matières étrangères dans un aliment prêt à être consommé, il faut entendre les éléments ou matières qui, aux termes du présent Code, ne sont ni des composants, ni des ingrédients inoffensifs (additifs techniques ajoutés pour stabiliser, protéger, parfumer, aromatiser ou colorer).
- 7) Aliment falsifié: aliment qui a l'apparence et les caractères généraux d'un produit légitime - protégé ou non par une marque de fabrique - et qui est appelé comme ce dernier sans être identique, ou qui ne provient pas de ses véritables fabricants et de sa zone de production connue et/ou déclarée.

Art. 6. L'expression intoxication alimentaire désigne les processus pathologiques provoqués non seulement par des aliments avariés, mais aussi par l'ingestion d'aliments qui, malgré leur apparence normale, contiennent des produits nocifs à l'organisme, d'origine végétale, animale ou minérale. Les médecins qui soignent ces cas d'intoxication doivent les déclarer immédiatement aux autorités sanitaires locales pour que celles-ci puissent prendre les mesures qui s'imposent et ils leur communiquent pour cela les renseignements qu'ils jugent utiles.

Art. 7. Les articles fabriqués dans un pays à l'imitation de produits étrangers devront l'être conformément aux procédures du lieu d'origine et répondre aux caractéristiques propres des produits originaux (vins de Porto, Malaga, Marsala, etc.; fromages de Roquefort, Gruyère, etc.).

Art. 8. La propagande faite par voie orale, radiophonique ou écrite à propos de ces produits devra respecter les définitions et autres conditions stipulées dans le présent Code. Aucune annonce sur la composition, les propriétés, les qualités, les effets ou les équivalences nutritives des produits diététiques, ne pourra être faite sans l'approbation écrite des autorités compétentes.

Il est interdit de faire de la propagande en faveur des boissons alcoolisées en conseillant de les consommer parce qu'elles sont stimulantes ou produisent le bien-être ou pour toute autre raison analogue, ou d'inciter à fumer en faisant croire que l'emploi d'un filtre pour les cigarettes ou les fume-cigarettes les rend inoffensifs.

Art. 9. Les pays qui adopteront le présent Code promulgueront les dispositions complémentaires locales sous forme de réglementations concordantes, groupées ou non sous le titre de Règlement alimentaire ou bromatologique.

Art. 10. La présence de métaux et métalloïdes (additifs fortuits ou résiduels) mentionnés ci-après est tolérée dans les aliments (à l'exception des eaux destinées à la consommation, des poissons et des mollusques) à condition qu'elle soit naturelle et ne dépasse pas les limites fixées.

Aluminium .....	maximum:	250	parties par million
Antimoine .....	maximum:	2	parties par million
Arsenic:			
liquide .....	maximum:	0,1	partie par million
solide .....	maximum:	1	partie par million
Baryum .....	maximum:	500	parties par million
Bore .....	maximum:	80	parties par million
Cadmium .....	maximum:	5	parties par million
Zinc .....	maximum:	100	parties par million
Cuivre .....	maximum:	10	parties par million
Etain .....	maximum:	300	parties par million
Fluor .....	maximum:	1,5	partie par million
Mercure .....	maximum:	0,05	partie par million
Argent .....	maximum:	1	partie par million
Plomb:			
liquide.....	maximum:	2	parties par million
solide .....	maximum:	20	parties par million
Sélénium:			
liquide .....	maximum:	0,05	partie par million
solide .....	maximum:	0,3	partie par million

Pour les quantités de produits chimiques pesticides autorisées dans les aliments, voir les articles 739, 740 et 741 du présent Code.

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

Texte préparé par l'ancien "Conseil européen du Codex Alimentarius", actuellement "Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius"

ECHANTILLONNAGE

*Introduction*

§ 1

Il est indispensable que celui qui a la charge d'effectuer des prélèvements d'échantillons de produits alimentaires en vue du contrôle de leur qualité, que ce soit au niveau du circuit commercial ou avant son introduction dans ce circuit, prenne conscience que les experts mis en possession de l'échantillon ne pourront réaliser une expertise valable et utile, que si cet échantillon répond au but poursuivi et est susceptible de permettre les essais qu'il est appelé à subir en fonction des méthodes de contrôle appropriées. L'agent chargé d'effectuer le prélèvement doit, en conséquence, prendre en considération non seulement la quantité de matière nécessaire pour l'exécution de l'essai de l'aliment en question en fonction des méthodes usuelles, mais encore prendre soin que l'échantillon soit emballé, identifié et transporté au laboratoire de contrôle dans des conditions susceptibles d'éviter toute confusion, et que la qualité de l'échantillon, au moment de sa remise à l'expert, soit identique à la qualité qu'il présentait lors de la prise d'échantillon. Les échantillons de marchandises facilement périssables doivent parvenir dans les plus courts délais entre les mains de l'expert qui devra procéder à leur examen le plus rapidement possible, même s'il dispose de moyens capables d'éviter leur dégradation.

Les règles ci-après s'appliquent également à l'échantillonnage des additifs alimentaires, des ustensiles et des matériaux d'emballage des aliments.

*Echantillons destinés à l'analyse contradictoire (contre expertise)*

§ 2

L'échantillon destiné à l'analyse contradictoire est un échantillon qui est confié à la garde du propriétaire de la marchandise et sur sa demande expresse lors du prélèvement de l'échantillon. Il est prélevé de la même manière, en quantité égale et en observant les mêmes précautions que pour le prélèvement de l'échantillon original, afin qu'il puisse présenter des garanties identiques d'examen et d'appréciation.

*Emballage des échantillons*

§ 3

L'échantillon et également, le cas échéant, l'échantillon contradictoire doivent être immédiatement emballés d'une manière appropriée au moment du prélèvement de l'échantillon. Un emballage est considéré comme approprié s'il est capable d'empêcher toute modification de l'échantillon jusqu'au moment de son arrivée au laboratoire de contrôle. Le genre de l'emballage à choisir ou du récipient destiné à contenir l'échantillon dépend non seulement de la nature de la marchandise prélevée, mais aussi de la nature des essais à réaliser, si toutefois, l'agent chargé du prélèvement connaît le but recherché. Ainsi par exemple, l'utilisation d'un récipient stérilisé ou d'un matériel d'emballage stérilisé est obligatoire et indispensable pour l'emballage d'un échantillon destiné à un examen microbiologique (voir aussi les paragraphes 19 et 20).

§ 4

En règle générale, il suffit d'emballer les substances granuleuses et pulvérulentes, sous réserve qu'elles ne soient pas hygroscopiques, dans des sachets en papier. Pour l'emballage des matières grasses ou des substances contenant des graisses, ainsi que des produits humides et hygroscopiques (viandes, etc.) il est recommandé d'utiliser des récipients en verre, en terre vernissée ou tout autre récipient approprié. Les échantillons d'aliments liquides sont, d'une manière générale, mis en bouteilles. Les échantillons d'aliments en emballages d'origine n'ont habituellement pas besoin d'un emballage spécial et peuvent être laissés dans leurs emballages d'origine (voir aussi les paragraphes 7 et 18).

*Mise sous scellés des échantillons*

§ 5

La mise sous scellés des emballages d'échantillons prélevés et, le cas échéant, des échantillons destinés à l'analyse contradictoire, doit être capable de préserver le contenu de l'emballage scellé contre toute modification intentionnelle. On comprend sous la dénomination « mise sous scellés », non seulement l'application de cachets de cire, mais aussi l'utilisation d'autres types de fermeture appropriée à l'emballage d'échantillons, fermetures qu'il est impossible d'ouvrir sans que cela soit



apparent, tel que plombs munis d'impressions, des boutons à pression ne pouvant être fermés qu'une seule fois, et autres dispositifs semblables pouvant convenir pour la mise sous scellés des échantillons, ainsi que des échantillons destinés à l'analyse contradictoire.

§ 6

Comme emballage extérieur peuvent être utilisés des sacs en papier fort, munis des fermetures susmentionnées («mise sous scellés») pour échantillons de toute espèce de denrées alimentaires. L'emploi de sacs de papier cachetés est notamment recommandé dans tous les cas où il est difficile de fixer la fermeture au récipient contenant l'échantillon et dans les cas où cette fermeture risque de ne pas résister. Dans le cas de prélèvement simultané de plusieurs échantillons, la mise sous scellés peut être réalisée de façon à ce que les divers récipients d'échantillons, prélevés au même moment, soient réunis dans un même récipient-collecteur qui devra, lui-même être fermé selon les indications susmentionnées.

*Désignation des échantillons*

§ 7

Chaque échantillon, ainsi que chaque échantillon réservé à l'analyse contradictoire, doit présenter une marque distinctive, capable d'exclure toute confusion. Dans le cas des emballages en papier, on y inscrit simplement la désignation. Pour les récipients ne permettant pas d'inscription directe (par exemple des bouteilles), il faut appliquer soit des étiquettes collées ou des étiquettes fixées par un dispositif d'attache résistant, sur lesquelles la dénomination peut être inscrite. Pour les échantillons prélevés dans des emballages d'origine, il faut veiller à ce que la dénomination de la marchandise et d'autres indications importantes, figurant sur l'emballage original, ne soient pas rendues illisibles par le marquage de l'échantillon.

*Envoi des échantillons au laboratoire de contrôle*

§ 8

L'envoi, au laboratoire de contrôle désigné, d'un échantillon prélevé doit être exécuté sans retard et en tenant compte de la raison de l'analyse qui pourrait être influencée par le choix d'un mode d'expédition non approprié, par exemple de trop longue durée ou faisant courir des risques de casse au récipient contenant l'échantillon.

*Procès verbal de prélèvement accompagnant les échantillons*

§ 9

Lors de l'envoi au laboratoire de contrôle, chaque échantillon prélevé doit être accompagné d'une note contenant les observations, remarques et constatations de l'agent chargé du prélèvement et susceptibles d'intéresser l'expert (par exemple le moment et la raison de la prise d'échantillon, constatation de la dénomination de la marchandise, indication du mode éventuel de conservation de l'échantillon, défauts apparents, résultats d'une analyse déjà réalisée, origine de la marchandise, date de son achat ou de sa fabrication, mode et durée d'entreposage, ainsi qu'une évaluation du stock de la marchandise existant au moment du prélèvement de l'échantillon). Il est également recommandé d'indiquer dans la note la remise éventuelle d'un prélèvement d'échantillon destiné à une analyse contradictoire.

*Technique de prélèvement d'échantillons sur des lots importants de marchandises non homogènes*

§ 10

S'il s'agit d'évaluer un stock relativement important d'une marchandise supposée de composition non homogène (par exemple tendance des divers constituants à se séparer les uns des autres) il est nécessaire de prélever des échantillons en différents points du stock (ou dans différents récipients d'entreposage). S'il y a lieu de soupçonner que certaines parties du stock sont d'une nature ne permettant pas le mélange avec d'autres parties de la marchandise stockée, ces parties ne peuvent pas être utilisées pour la constitution d'un échantillon moyen du stock total. Il faut, en conséquence, prélever de ces parties des échantillons distincts.

§ 11

Pour l'obtention d'un échantillon, permettant l'évaluation de la qualité moyenne du stock total ou d'une partie de ce stock se prêtant au mélange, il faut prendre toutes précautions pour que la composition de l'échantillon soit représentative de celle du lot entier, qui doit subir un mélange préalable d'autant plus soigneux avant le prélèvement, que ce prélèvement ne présente qu'une quantité minime par rapport à la masse totale du lot.

Pour apprécier la qualité moyenne d'un stock, il est nécessaire d'effectuer un nombre de prélèvements d'autant plus grand à la fois en divers points du récipient et dans des récipients différents, que le stock est plus important. Ces prélèvements sont ensuite intimement mélangés et sur ceux-ci on prélèvera la quantité nécessaire à la constitution de l'échantillon destiné au laboratoire de contrôle. Des impuretés visibles de la marchandise ne doivent être éliminées avant l'échantillonnage que si de telles impuretés devaient, conformément aux usages commerciaux, être éliminées normalement avant la livraison de celle-ci au consommateur.

§ 12

Le prélèvement moyen à partir d'un lot important de marchandises ne peut être exécuté correctement qu'en tenant compte du mode et des quantités minima sous lesquelles la marchandise en question est livrée par l'entreprise contrôlée à ses clients. On doit être assuré que chaque acheteur reçoit sa marchandise dans des conditions telles qu'il est à même d'effectuer le mélange dans les mêmes conditions avant la vente de cette marchandise à sa clientèle.

§ 13

Lors de la prise d'échantillons de produits alimentaires stockés dans des sacs, fûts, caisses ou autres grands récipients (ainsi que des marchandises composées de produit d'un certain volume, par exemple pommes de terre, fruits, etc.), il est, sous certaines conditions, inévitable de vider les récipients pour l'obtention d'un échantillon moyen convenable en tenant compte de toutes les couches de la marchandise. Lorsqu'il s'agit de réserves importantes de produits alimentaires ainsi stockés, supposés homogènes, il suffit de prendre l'échantillon moyen dans un seul récipient, si leur nombre ne dépasse pas 5; 10% de prises d'échantillons dans tous les récipients, si leur nombre ne dépasse pas 100, avec un minimum de 5 récipients; 5% de tous les récipients, si leur nombre ne dépasse pas 500, avec un minimum de 10 récipients; 3% de tous les récipients si le nombre ne dépasse pas 2000, avec un minimum de 25; 1% de tous les récipients, si leur nombre dépasse 2000, avec un minimum de 60. S'il s'agit de chargements de voitures, ou de tas importants, la prise d'échantillon est effectuée en différents points, ceux-ci étant au minimum au nombre de 5 en tenant compte de la grosseur différente des morceaux et du nombre correspondant à leur répartition dans la totalité des différentes couches du stock.

§ 14

Pour les graines (par exemple céréales, légumineuses, etc.) les différentes parties constituantes ne sont jamais régulièrement réparties. Les parties plus petites ou plus lourdes, comme par exemple la terre, le sable, les petites graines des mauvaises herbes, se déposent au fond des tiroirs ou dans la partie inférieure des sacs.

Lors de la prise d'un échantillon moyen, il faut tenir compte de l'existence éventuelle de différentes couches. Le contenu de petits tiroirs ou de petites caisses devra être vidé et mis en tas, la prise de l'échantillon étant précédée d'un mélange soigneux.

§ 15

Le contenu de sacs est échantillonné en prélevant un échantillon partiel à la partie supérieure, dans le milieu et le fond du sac. Ces échantillons partiels sont réunis et bien mélangés; il en résulte de cette manière un échantillon moyen. Pour des quantités importantes de marchandises en sacs, le nombre des sacs à échantillonner est effectué d'après le schéma indiqué au § 13. Un échantillon prélevé en un seul point, est désigné par la mention «Echantillon prélevé au hasard», il ne permet pas de tirer de conclusions formelles sur la qualité d'un lot important de marchandises.

§ 16

Pour des liquides se séparant facilement, un mélange soigneux est nécessaire avant la prise de l'échantillon. Les liquides contenus dans des petits fûts peuvent être mélangés intimement par roulement des futailles. Le contenu de bidons est mélangé par agitation de haut en bas, avant la prise d'échantillon. Des petites quantités de liquide sont mélangées par transvasement répété dans d'autres récipients, par agitation et par secousses. Les liquides homogènes sont prélevés au moyen d'un siphon ou d'un tuyau, de préférence dans la couche moyenne du liquide. Les liquides congelés partiellement ou totalement, cristallisés ou figés, doivent être complètement liquéfiés avant la prise d'échantillon et soigneusement mélangés comme spécifié ci-dessus.

Si la marchandise dont on désire prélever un échantillon est de consistance huileuse-liquide, pâteuse ou onctueuse, on procède d'une manière analogue à celle décrite pour la prise d'échantillon de marchandises liquides. Si cependant, le mélange d'une telle marchandise, par retournement ou agitation du récipient, s'avère impossible et si on ne

peut pas procéder à une agitation comme pour les liquides, la marchandise doit être soigneusement mélangée, au moyen d'une pelle ou d'un outil approprié, avant l'échantillonnage.

§ 17

Il est évident que le procès-verbal d'accompagnement, correspondant à différents échantillons de certaines parties d'un important stock de marchandises ou à un échantillon moyen d'un stock de marchandises supposées non homogènes, doit comprendre, lors de l'envoi de l'échantillon à l'organisme de contrôle, non seulement les indications usuelles, mais encore des indications particulières relatives aux constatations qui ont pu être faites sur les différences apparentes de qualité de certaines parties du stock ou tous autres détails pouvant présenter une utilité pour l'évaluation.

*Techniques d'échantillonnage de marchandises emballées ou conditionnées*

§ 18

Pour les marchandises en emballage d'origine de petites dimensions, la prise d'échantillon s'effectue en prélevant un emballage entier, ou, éventuellement, plusieurs emballages. Pour les marchandises en emballage d'origine de grandes dimensions ou en grands récipients, un mélange soigneux du contenu doit être effectué avant la prise de l'échantillon si besoin en est, et s'il s'agit d'une marchandise de constitution non homogène ayant tendance à se séparer. Car le conditionneur qui transvase ou fait transvaser par son personnel une marchandise ayant tendance à se séparer, dans des emballages ou récipients (fûts, bouteilles, bocaux en verre, etc.), destinés à la clientèle, est tenu de livrer une marchandise ne devant pas prêter à contestation. C'est-à-dire qu'une marchandise de composition non homogène et ayant tendance à se séparer, doit contenir dans chaque emballage ou dans tout autre récipient, une quantité de produit en parfait état de mélange et correspondant aux exigences minima prévues pour ces marchandises. Si l'échantillonnage d'aliments emballés à l'origine a pour but de contrôler si un stock important de marchandises emballées à l'origine est impeccable dans sa totalité, le nombre d'échantillons à prélever sous forme conditionnée est donné par le schéma du § 13.

*Prélèvements en vue d'essais microbiologiques*

§ 19

La prise d'un échantillon, destiné à un examen microbiologique doit se faire dans des conditions excluant toute contamination au cours du prélèvement et de la conservation jusqu'au moment de l'analyse et, autant que possible, ne permettant pas la croissance des bactéries, présentes sur ou dans l'échantillon au moment du prélèvement et jusqu'au moment de son analyse. La prise d'échantillons destinés à l'examen microbiologique ne peut rencontrer de difficultés notables que s'il s'agit de marchandises protégées par leur emballage contre la pénétration des microorganismes (par exemple bocaux en verre, bouteilles, boîtes en fer blanc, sacs en matière plastique, etc., à fermeture étanche). Quand il s'agit de marchandises de nature solide destinées à un examen microbiologique (par exemple certains produits alimentaires, produits de charcuterie, pain, certaines espèces de fromage en état non divisé, etc.) qui, du fait de leur constitution même ne permettent pas la pénétration des micro-organismes, dans leur masse, et cela du moment de prélèvement et jusqu'au moment de l'analyse, on peut procéder au prélèvement sans mesures spéciales de précaution. Il est toutefois nécessaire, dans ces cas, que l'analyse microbiologique soit effectuée aussi rapidement que possible après le moment du prélèvement.

§ 20.

Un soin tout particulier doit être apporté au prélèvement des échantillons, destinés à une analyse microbiologique, de marchandises liquides ou semi-solides (par exemple eau, lait, vin, marmelades, crèmes glacées, etc.) - cas où les échantillons doivent être prélevés dans des tuyauteries ou des récipients de capacité importante et où il est souvent même difficile d'effectuer le prélèvement dans des conditions appropriées de stérilité. De tels échantillons, placés en bouteilles ou bocaux en verre préalablement stérilisés, d'une capacité de 100 à 150 cm<sup>3</sup>, doivent être analysés aussi rapidement que possible après le prélèvement. Au cas où le transport de l'échantillon au laboratoire de contrôle demanderait un délai prolongé, les échantillons devront être munis d'un dispositif de réfrigération (glace, neige carbonique, etc.) pour empêcher la prolifération des microorganismes qui auraient éventuellement pu contaminer l'échantillon et pour pouvoir tirer des conclusions précises sur l'état de la marchandise lors du prélèvement de l'échantillon.

Projet de norme examiné en première lecture\* par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

PRINCIPES GENERAUX DE L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
(et pour l'établissement de listes autorisées)

Texte préparé par le Secrétariat sur la base de rapports du  
Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

1. Aux fins des principes généraux ci-après, l'expression "additif alimentaire" s'entend de substances non nutritives ajoutées intentionnellement aux aliments, le plus souvent en faible quantité, pour en empêcher la détérioration, en stabiliser ou en améliorer les propriétés de conservation, la consistance, la saveur ou l'apparence et en faciliter le traitement. Cette définition n'exclut pas pour l'avenir la possibilité de convenir d'une acceptation plus large aux fins du Codex.
2. L'emploi d'additifs alimentaires ne se justifie que lorsqu'il répond aux fins suivants:
  - a) préservation de la valeur nutritive d'un aliment;
  - b) amélioration des qualités de conservation ou de stabilité des denrées alimentaires et, par conséquent, diminution des pertes;
  - c) augmentation de l'attrait des denrées pour le consommateur, sans que celui-ci risque d'être induit en erreur;
  - d) apport d'adjuvants nécessaires à l'industrie alimentaire.
3. Les additifs alimentaires actuellement utilisés devraient faire l'objet d'une étude critique appropriée en vue de réduire au minimum les risques résultant de leur emploi, sauf si cette précaution a déjà été prise ou si les renseignements disponibles montrent que cette étude est superflue.
4. Tous les additifs alimentaires proposés à l'avenir devraient faire l'objet, avant d'être acceptés, d'une étude toxicologique en vue de réduire au minimum les risques résultant de leur emploi.
5. L'utilisation des additifs alimentaires autorisés devrait être soumise à une surveillance permanente, afin que l'on puisse déceler l'apparition éventuelle d'effets nuisibles si les conditions d'emploi se modifient; ces produits devraient faire l'objet d'une nouvelle évaluation chaque fois que les progrès scientifiques semblent le justifier.
6. Les additifs alimentaires à inclure dans les listes d'additifs autorisés qui seront publiées dans le Codex Alimentarius ont été examinés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires qui a évalué les données toxicologiques disponibles et a établi à leur sujet des taux d'absorption quotidienne admissibles ainsi que des normes d'identité et de pureté.

\* Après modifications d'ordre rédactionnel apportées par le Secrétariat.

7. Dans des cas particuliers, on pourra placer à titre provisoire des additifs alimentaires dans les listes autorisées et les y laisser jusqu'à ce que le Comité mixte FAO/OMS d'experts se trouve en mesure d'évaluer les données toxicologiques disponibles et d'établir des normes d'identité et de pureté.
8. Si l'on désire inclure de nouvelles substances dans les listes autorisées, il convient d'adresser à la FAO/OMS une demande indiquant en détail les composés supplémentaires proposés et donnant en même temps les renseignements publiés ou inédits sur les normes d'identité et de pureté, ainsi que des rapports détaillés sur les analyses toxicologiques et les examens connexes. Tous les documents doivent être présentés en double exemplaire.
9. Les listes autorisées d'additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius indiquent des marges admissibles d'absorption quotidienne. Par marges admissibles on entend les limites d'absorption qui peuvent être considérées comme dépourvues de risques significatifs d'après les faits connus. Toutefois, l'introduction d'un additif dans l'alimentation peut poser des problèmes complexes, exigeant quelquefois des études supplémentaires par des experts en matière de nutrition ou d'autres domaines connexes. Cela risque surtout de se produire lorsqu'on établit des doses élevées ou si l'additif alimentaire doit être utilisé dans des aliments consommés essentiellement par un groupe spécial de la communauté, tel que les enfants.
10. On recherchera l'avis d'experts chaque fois que des doses plus élevées de certains additifs seront utilisées ou lorsque des circonstances spéciales surgiront. A cet effet, la marge admissible a été fractionnée en deux parties dans certains cas. La première partie a été dénommée marge admissible sans réserve et elle représente une concentration qui est efficace du point de vue technologique, au moins pour certaines fins, et peut être employée sans danger sans avis d'experts complémentaires. La seconde partie se compose d'une marge admissible sous certaines réserves, qui est également acceptable et représente des concentrations qui peuvent être employées sans danger; à ces doses, il paraît cependant souhaitable de pouvoir, dans une certaine mesure, faire exercer facilement un contrôle et de disposer d'avis d'experts. Il convient donc de considérer les marges admissibles sans réserve comme étant destinées à guider les pays en voie de développement qui pourraient ne pas être en mesure de demander à des experts appropriés de les aider à traiter certains problèmes particuliers dans ce domaine. Par contre, il est plus probable que les marges admissibles sous certaines réserves seront intéressantes pour les pays où une organisation plus complexe est chargée de s'occuper des questions de politique alimentaire et des risques pour la santé du consommateur. Il faut souligner que la marge admissible peut être utilisée avec sécurité dans sa totalité. Elle constitue une marge de sécurité suffisante, car elle a été établie après examen approfondi de tous les faits connus. Les précautions supplémentaires imposées par les restrictions spéciales de la marge admissible sans réserve ne sont nécessaires que dans les circonstances spéciales déjà décrites.



11. On ne saurait trop insister sur le fait que les additifs alimentaires sont des substances à utiliser seulement en cas de nécessité et que la dose d'emploi ne doit pas dépasser les concentrations les plus faibles qui, avec une technique satisfaisante, permettent d'obtenir le résultat recherché.
12. On ne devrait pas utiliser les marges admissibles d'absorption quotidienne qui sont indiquées dans les listes autorisées du Codex Alimentarius, sans tenir compte de leur contexte. Avant de les utiliser, il faut consulter le rapport pertinent du Comité mixte FAO/OMS d'experts.
13. La méthode indiquée ci-après montre comment il est possible de tirer effectivement parti des données disponibles sur les doses d'absorption quotidienne:
  - a) Déterminer à quelle concentration l'additif alimentaire considéré devrait être employé pour être efficace en tant que tel avec une technique satisfaisante.
  - b) Rechercher quels seraient les emplois possibles et dresser la liste de tous les aliments pour lesquels l'additif peut être utilisé.
  - c) Calculer, d'après le taux moyen de consommation des denrées en cause, le taux d'absorption quotidienne auquel donnerait lieu l'addition du produit à tous les aliments dans lesquels il serait utile. Le taux moyen de consommation des denrées en cause pour les groupes appropriés de population est fourni par les enquêtes nationales de consommation alimentaire. Pour certains types d'aliments, il faut tenir compte des variations relativement importantes de consommation selon les individus ou les groupes de population. Si le calcul est basé sur les taux moyens fournis par les enquêtes de consommation alimentaire, il se pourrait que certains individus ou groupes soient exposés à des quantités excessives d'additif. On peut citer comme exemple les enfants qui sont appelés à consommer des boissons douces et des bonbons en quantités beaucoup plus élevées que la moyenne de la population.
  - d) Réunir les renseignements nécessaires pour calculer le poids corporel moyen du groupe de population intéressé (habituellement entre 50 et 70 kg).
  - e) En se fondant sur ces données, calculer quelle serait l'absorption de l'additif en mg par kg de poids corporel et par jour.
  - f) Comparer le chiffre ainsi obtenu avec les doses admissibles indiquées pour la substance dans le tableau. S'il ne dépasse pas la marge d'absorption admissible sans réserve, aucun danger n'est à craindre et la concentration proposée peut être acceptée. Par contre, si ce chiffre correspond aux doses d'absorption admissibles sous certaines réserves, il faut faire appel à nouveau aux avis d'une autorité scientifique avant d'accepter la concentration proposée.

Exemple

- 1) Une substance X est proposée comme additif pour plusieurs denrées alimentaires à une dose de 100 mg par kg d'aliment prêt à la consommation.
- 2) On dresse la liste des denrées qui pourraient contenir l'additif et on calcule les quantités susceptibles d'être consommées quotidiennement d'après une enquête nationale de consommation alimentaire.
- 3) En admettant que l'absorption moyenne totale des aliments traités soit, chez un homme moyen, de 500 g par jour, l'absorption quotidienne du produit X serait de 50 mg.
- 4) Le poids corporel d'un homme moyen de la population en question est de 70 kg.
- 5) L'absorption de X serait donc de 0,7 mg/kg de poids corporel par jour.
- 6) D'après le tableau de l'Annexe A, les doses quotidiennes admissibles pour le produit X sont:

doses admissibles sans réserve: 0-1 mg/kg de poids corporel

doses admissibles sous certaines réserves: 1-7,5 mg/kg de poids corporel.

Ainsi, l'emploi proposé du produit X provoquerait l'absorption d'une dose qui se situerait dans la marge d'absorption sans réserve. Ce produit peut donc être autorisé sans autre avis. (Le produit X est une substance imaginaire et les chiffres donnés ici ne le sont qu'à titre d'exemple).

ANNEXE H.1

Projet de norme examiné en première lecture\* par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

LISTE AUTORISEE D'AGENTS ANTISEPTIQUES DE CONSERVATION  
(préparée par le Secrétariat sur la base des rapports du  
Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)

<u>Substances</u>	<u>Marges d'absorption quotidienne admissibles** chez l'homme en mg/kg de poids corporel</u>	
	<u>Sans réserves</u>	<u>Sous certaines réserves</u>
Acide benzoïque	0 - 5	5 - 10
p-hydroxybenzoate de méthyle	0 - 2	2 - 7
p-hydroxybenzoate d'éthyle	0 - 2	2 - 7
p-hydroxybenzoate de propyle	0 - 2	2 - 7
Diacétate de sodium	0 - 15	15 - 30
Diphenyle	0 - 0.05	0.05 - 0.25
Acide formique	-	0 - 5
Nitrate de sodium et nitrate de potassium	0 - 5	5 - 10
Nitrite de sodium et nitrite de potassium	0 - 0.4	0.4 - 0.8
Ortho-phénylphénol	0 - 0.2	0.2 - 1
Ortho-phénylphénate de sodium	0 - 0.2	0.2 - 1
Propionate de sodium, propionate de potassium et propionate de calcium	0 - 10	10 - 20
Acide sorbique	0 - 12.5	12.5 - 25
Anhydride sulfureux	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Sulfite de sodium (calculé en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Métabisulfite de sodium (calculé en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5
Bisulfite de sodium (calculé en SO <sub>2</sub> )	0 - 0.35	0.35 - 1.5

NOTE

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a jugé inacceptables comme additifs alimentaires l'acide borique, le borax, l'hexaméthylène-tétramine et l'acide salicylique.

- \* Après modifications d'ordre rédactionnel apportées par le Secrétariat.  
\*\* Les doses admissibles indiquées ci-dessus ne comprennent pas les quantités présentes naturellement dans les aliments.

ANNEXE H.2

Projet de norme examiné en première lecture\* par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

LISTE AUTORISEE D'AGENTS ANTIOXYDANTS ET SYNERGIQUES

(préparée par le Secrétariat sur la base des rapports du  
Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)

<u>Substances</u>	<u>Marges d'absorption quotidienne admissibles** chez l'homme en mg/kg de poids corporel</u>	
	<u>Sans réserves</u>	<u>Sous certaines réserves</u>
Acide ascorbique	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Ascorbate de sodium	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Acide isoascorbique	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Isoascorbate de sodium	0 - 2.5	2.5 - 7.5
Palmitate d'ascorbyle	0 - 0.25	0.25 - 0.5
Butylhydroxyanisol	0 - 0.5	0.5 - 2
Butylhydroxytoluène	-	0 - 0.5
Acide citrique	0 - 60	60 - 120
Mélange de citrates isopropyliques	0 - 7	7 - 20
Gallate de propyle	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Gallate d'octyle	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Gallate de dodécyle	0 - 0.2	0.2 - 0.5
Résine de gaiac	0 - 2	2 - 4
Acide phosphorique	0 - 5	5 - 15
Acide tartrique	0 - 3	3 - 10
Acide thiodipropionique	0 - 3	3 - 15
Thiodipropionate de dilauryle	0 - 3	3 - 15
Thiodipropionate de distéaryle	0 - 3	3 - 15
Tocophérols	0 - 1	1 - 2

NOTE

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a étudié l'acide nordihydroguaiarétique (ANDG). Vu l'absence de données toxicologiques suffisantes, cette substance n'a pas été incluse dans la liste ci-dessus.

- \* Après modifications d'ordre rédactionnel apportées par le Secrétariat.  
\*\* Les doses admissibles indiquées ci-dessus ne comprennent pas les quantités présentes naturellement dans les aliments.

Projet de norme examiné en première lecture\* par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

LISTE AUTORISÉE D'EMULSIFIANTS ET DE STABILISATEURS  
(préparée par le Secrétariat sur la base des rapports du  
Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)

<u>Substances</u>	<u>Marges d'absorption quotidienne admissibles chez l'homme en mg/kg de poids corporel</u>	
	<u>Sans réserves</u>	<u>Sous certaines réserves</u>
Phosphate monosodique } Phosphate disodique } Phosphate trisodique } Phosphate monopotassique } Phosphate dipotassique } Phosphate tripotassique } Phosphate disodique } Pyrophosphate tétrasodique } Triphosphate pentasodique } Polyphosphate de sodium }	jusqu'à 30	30 - 70
	(Quantité totale absorbée sous forme d'aliments et d'additifs alimentaires)	
Acétate de calcium		non limité
Chlorure de calcium		non limité
Citrate de sodium		non limité
Citrate de potassium		non limité
Citrate de calcium		non limité
Tartrate de sodium } Tartrate de potassium et de sodium }	0 - 6	6 - 20
	(calculé en acide tartrique)	
Gélose		
Alginate de sodium } Alginate de potassium } Alginate d'ammonium } Alginate de calcium }	0 - 50	-
Acide alginique		
Méthyl-cellulose } Carboxyméthylcellulose de sodium }	0 - 30	-
Sorbitol	0 - 150	non limité
Monopalmitate de sorbitol } Monostéarate de sorbitol } Tristéarate de sorbitol }	0 - 25	25 - 50
Propylèneglycol	0 - 20	20 - 40
Stéarate de polyoxyéthylène (8)	0 - 25	25 - 50
Stéarate de polyoxyéthylène (40)		
Monolaurate de polyoxyéthylène(20)sorbitol } Monooléate de polyoxyéthylène(20)sorbitol } Monopalmitate de polyoxyéthylène(20)sorbitol } Monostéarate de polyoxyéthylène(20)sorbitol }	0 - 25	25 - 50
Tristéarate de polyoxyéthylène(20)sorbitol }		
Mono et diglycérides	0 - 125	non limité
Lécithine	0 - 50	50 - 100

\* Après modifications d'ordre rédactionnel apportées par le Secrétariat.

ANNEXE H.4

Projet de norme examiné en première lecture\* par la Commission du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements pour observations détaillées

LISTE AUTORISEE D'AGENTS DE MATURATION ET DE BLANCHIMENT  
(préparée par le Secrétariat sur la base des rapports du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)

<u>Substances</u>	<u>Doses admissibles pour le traitement de la farine en mg/kg</u>	
	<u>Concentration normale</u>	<u>Concentrations à des fins spéciales, par exemple pour certaines farines de biscuiterie</u>
Peroxyde de benzoyle	0 - 40	40 - 75
Peroxyde de chlore	0 - 30	30 - 75
Bromate de potassium	0 - 20	20 - 75

\* Après modifications d'ordre rédactionnel apportées par le Secrétariat.

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

Texte préparé par l'ancien "Conseil européen du Codex Alimentarius", actuellement "Groupe consultatif pour l'Europe de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius"

CHAMPIGNONS ET PRODUITS A BASE DE CHAMPIGNONS

I.

DESCRIPTION

*Directives générales*

§ 1

Les champignons comestibles sont les fructifications d'un embranchement déterminé de végétaux (fungi), poussant à l'état sauvage ou, parfois, cultivés (par exemple champignons de couche) et qui, après une préparation appropriée peuvent servir d'aliments. Par suite de leur constitution et de leur composition chimique, ils s'altèrent généralement facilement et ils doivent être mis en vente aussi rapidement que possible après leur récolte, s'ils doivent être présentés comme des champignons frais. Les champignons destinés à une longue conservation ou à fournir des produits de conservation prolongée et qui sont mis dans le commerce dans cet état, doivent être soumis à un traitement approprié ou à la fabrication, immédiatement après la récolte, avant qu'une altération ne se manifeste.

§ 2

Du fait de l'existence de champignons comestibles ayant une ressemblance avec des champignons non comestibles, voire même vénéneux, les champignons destinés à la vente à l'état frais ou à la conservation, ou encore à la fabrication de produits à base de champignons, doivent être soigneusement examinés, en vue du dépistage des champignons non comestibles ou vénéneux qui devront en être éliminés. D'une manière générale, les champignons doivent être triés, soit qu'ils fussent destinés à la vente à l'état frais, à la conserve ou à la fabrication de produits à base de champignons, si au cours de la cueillette les soins nécessaires n'ont pas été pris à récolter une seule espèce, car les mélanges de champignons ne sont pas d'un usage général dans le commerce. Ainsi, pour les produits à base de champignons, ne portant pas distinctement la

désignation de l'existence d'un mélange (espèce et quantité) le consommateur est en droit de s'attendre à ce que ces produits soient fabriqués à partir d'une seule espèce. Les champignons comestibles de variétés étroitement apparentées (par exemple bolets et cèpes, morillons et morilles coniques) sont considérés comme appartenant à la même espèce.

### § 3

Il n'existe dans le commerce international que peu d'espèces de champignons ou de produits à base de champignons ayant de l'importance. Ces espèces sont les suivantes:

- a) Champignons de couche – *Agaricus (Psalliota) hortensis* (Cook),  
Champignons de Paris – *Agaricus (Psalliota) bisporus* (Lange).
- b) Bolets ou cèpes (*Boletus edulis* Bull. ex. Fr.).
- c) Truffes (*Tuber brumale* Vitt. et *Tuber melanosporum* Vitt.).
- d) Chanterelle ou girolle (*Cantharellus cibarius* Fr.).
- e) Morille comestible ou morillon (*Morchella esculenta* Pers.) ou morille conique (*Morchella conica* Pers.).
- f) Helvelle crépue (*Gyromitra esculenta* Pers.) – qui ne peut être mise dans le commerce international que sous forme séchée.

### § 4

Les espèces les plus importantes de champignons conservés ou de produits à base de champignons, se trouvant dans le commerce international sont: champignons séchés, granulés de champignons, poudres de champignons, champignons au vinaigre, champignons salés, champignons ensilés, champignons surgelés, extraits de champignons, concentrés de champignons, poudre de concentré de champignons, champignons stérilisés (conserves de champignons). Ne peuvent être utilisés, pour la fabrication de tous ces produits à base de champignons, que des champignons frais, sains, bien nettoyés et dans toute la mesure du possible exempts de vers. L'addition de matières colorantes, d'agents de blanchiment, de substances aromatiques synthétiques et d'agents de conservation, aux produits ci-dessus mentionnés est interdite à l'exception de sel commun et des acides acétique, lactique, citrique et ascorbique. Tous les produits à base de champignons sont commercialisés sous une dénomination correspondant à leur composition et avec l'indication de l'espèce du champignon ayant servi à la fabrication du produit. Pour les marchandises en emballage d'origine, l'indi-



cation du nom latin du champignon utilisé est particulièrement recommandée. En ce qui concerne la dénomination des produits à base de mélanges de champignons, voir § 2.

L'emballage d'origine devra toujours porter le nom et l'adresse du producteur. Si les étiquettes sont illustrées et représentent les champignons du contenu, ces images doivent être en couleur pour faciliter la reconnaissance de l'espèce du champignon (pour les produits mélangés, toutes les espèces de champignons utilisées pour la production doivent être reproduites). Eventuellement, les emballages d'origine des produits à base de champignons (étiquettes) devront porter le poids et le volume, ceux-ci doivent correspondre au poids net (volume net) du contenu. Pour les produits de champignons conservés en liquides, plus particulièrement les conserves de champignons frais, le poids est compris pour les champignons égouttés (poids à l'état égoutté).

#### *Champignons frais*

##### § 5

Les champignons frais mis en vente doivent être sains, nettoyés et pratiquement exempts de vers et autant que possible sans piqûre. La teneur en sable, provenant principalement de la présence de corps étrangers, comme terre, feuilles, aiguilles de sapin, etc., ne doit pas dépasser 0,5% du poids total des champignons. Quant aux champignons frais de couche, à condition qu'ils soient mis dans le commerce avec l'indication «nettoyés», aucun corps étranger n'est toléré. Les champignons comestibles frais sont désignés par leur nom d'espèce.

#### *Champignons séchés, granulés et poudres de champignons*

##### § 6

Les champignons séchés sont des champignons comestibles dont la teneur en eau a été réduite à un taux ne dépassant pas 12%. La teneur de ces champignons en matières insolubles dans l'acide chlorhydrique, après incinération, ne doit pas dépasser 2%. Les champignons séchés sont hygroscopiques et facilement attaqués par les insectes (plus particulièrement par les mites) et les acariens. Ces particularités doivent être prises en considération en cas d'entreposage.

§ 7

Sous la dénomination de granulés, on comprend des champignons séchés, moulus à gros grains; sous celle de poudre de champignons on comprend des champignons séchés, finement moulus. Les granulés et poudres de champignons ne doivent pas avoir une teneur en eau supérieure à 9% et ne peuvent être mis en vente que sous un emballage d'origine, protégeant leur contenu contre l'absorption d'eau, présente dans l'air ambiant et contre l'attaque par les insectes. Les champignons séchés, granulés et les poudres de champignons sont quelquefois mélangés à d'autres produits (potages de champignons, pâtes de champignons), par exemple condiments ou amidon et, de ce fait, ne peuvent plus, dans le sens strict, être considérés comme étant des produits à base de champignons et n'entrent ainsi plus sous les dispositions de ce chapitre.

*Champignons au vinaigre*

§ 8

On comprend sous la dénomination de champignons au vinaigre, des champignons qui, peu après la récolte, subissent un traitement approprié, avant d'être placés dans le vinaigre, de façon à en assurer leur conservation pendant un temps prolongé.

*Champignons salés*

§ 9

On comprend sous cette dénomination des champignons comestibles qui, peu après la récolte, sont placés dans une solution de sel commun, soit en entier, soit en tranches, préalablement ébouillantés (blanchis) ou non, et qui peuvent être conservés pendant un temps prolongé.

*Champignons ensilés*

§ 10

On comprend sous cette dénomination des champignons comestibles qui, peu après la récolte, sont mis en tonneaux ou réservoirs d'ensilage (chambres d'ensilage), et soumis à une fermentation lactique et peuvent ainsi être conservés pendant un temps prolongé.

*Champignons surgelés*

§ 11

Sous la dénomination de champignons surgelés on comprend des champignons comestibles qui, peu après la récolte, sont soumis à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  et restent entreposés dans les conditions pratiquées en général pour les produits alimentaires surgelés.

*Extraits de champignons, concentrés de champignons et poudres de concentrés de champignons*

§ 12

On comprend sous la dénomination d'extraits de champignons, des extraits fluides, aqueux de champignons comestibles, stabilisés au moyen de sel commun; les concentrés sont des extraits concentrés jusqu'à consistance de liquide visqueux. Les poudres de concentrés de champignons, sont les produits de la dessiccation d'un concentré dont la teneur en eau ne dépasse pas 9%. Le teneur en sel commun des extraits et des concentrés de champignons, stabilisés au moyen de cet agent, ne doit pas dépasser 20%; pour les poudres de champignons cette limite est de 5%.

*Champignons stérilisés (Champignons en boîtes)*

§ 13

On comprend généralement sous la dénomination de champignons stérilisés (champignons en boîtes), des conserves fabriquées à partir d'une matière première fraîche ou surgelée, ayant subi un traitement préalable, suivi d'un chauffage détruisant les microorganismes nuisibles; la matière première est stérilisée dans des récipients hermétiquement clos et le produit peut se conserver durant des années. Des conserves de champignons en boîtes, qui ne sont pas fabriquées à partir de champignons frais ou surgelés, mais à partir de champignons au vinaigre, de champignons salés ou ensilés, doivent être désignées de manière à ce que leur dénomination explique clairement l'origine de la matière première.

II.

APPRECIATION

*Indications générales*

§ 14

Parmi la multitude des cas de contestation, prévus par les prescriptions du chapitre général, ne seront, par la suite, mis en évidence que ceux dont les caractéristiques des marchandises entrent dans le cadre de ce chapitre.

*Danger pour la santé*

§ 15

Les produits de champignons doivent être considérés comme étant nuisibles à la santé lorsqu'on utilise pour leur fabrication, en tout ou en partie, des champignons vénéneux ou en état de décomposition putride.

*Allérations*

§ 16

- a) Sont à considérer comme altérés, plus particulièrement les champignons frais qui sont trop vieux et de ce fait mous et spongieux, ou encore ceux qui sont attaqués ou contaminés par les moisissures;
- b) les produits à base de champignons de tous genres, attaqués par des moisissures, des insectes (mites) et acariens ou ayant une odeur ou une saveur étrangère ou étant fortement endommagés par suite d'un entreposage non approprié ou trop prolongé, ou encore présentant d'autres altérations.

*Falsifications*

§ 17

Comme étant falsifiés, sont à considérer plus particulièrement:

- a) les produits à base de champignons fabriqués à partir de plusieurs espèces, sans que cela apparaisse clairement dans leur dénomination, dans le sens propre du § 2 (selon leur espèce et leur quantité):

- b) les champignons comestibles frais, dont les corps étrangers, tels que terre, feuilles, aiguilles de sapin, etc. sont responsables d'une teneur dépassant 0,5% en constituants insolubles dans l'acide chlorhydrique après incinération;
- c) les champignons de couche, frais et nettoyés, n'étant pas totalement exempts de corps étrangers;
- d) les champignons stérilisés (conserves de champignons en liquides) qui ne sont pas fabriqués à partir de matière première consistant en champignons frais ou surgelés, mais à partir de champignons marinés au vinaigre, champignons salés ou ensilés et dont la désignation ne définit pas nettement le genre de leur origine;
- e) les champignons séchés, dont la teneur en eau dépasse 12%, granulés et poudres de champignons dont la teneur en eau dépasse 9% ainsi que chacun des produits mentionnés dont la teneur en sable dépasse 2%;
- f) les extraits et concentrés de champignons, stabilisés au moyen de sel commun, dont la teneur dépasse 20%; poudres de concentrés de champignons dont la teneur en sel commun dépasse 5%;
- g) les produits à base de champignons de tous genres additionnés de matières colorantes, d'agents de blanchiment, de substances aromatiques synthétiques ou d'agents chimiques de conservation, à l'exception de sel commun, et des acides acétique, lactique, citrique et ascorbique.

*Dénomination trompeuse*

§ 18

Sont à considérer comme faisant l'objet d'une dénomination trompeuse:

- a) Les champignons frais et les produits à base de champignons ne portant pas la désignation exacte de l'espèce des champignons utilisée;
- b) les produits à base de champignons en emballage d'origine, dont la désignation ne correspond pas aux exigences du § 4 et ne présentant ainsi pas un cas de falsification selon le sens propre des paragraphes 17 a) et d);
- c) les produits à base de champignons qui, par rapport à leur mode de fabrication ou à leurs additifs, ne sont pas correctement dénommés.

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

Extrait du projet de Code alimentaire  
latino américain

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Article 620 - Le terme "champignon" désigne le produit composé de cellules fraîches ou séchées de plantes acotylédonées (basidiomycètes, hyménomycètes et gastromycètes).

La plupart des champignons comestibles croissant à l'état sauvage appartiennent à l'un des trois genres suivants:

1. Genre Boletus: Champignons à chapeau charnu, de couleur brune, brun foncé ou jaune-paille, porté par un stipe plein plus ou moins cylindrique. La face inférieure du chapeau présente des myriades de pores qui sont les orifices d'autant de tubes.

2. Genre Agaricus: Champignons à chapeau charnu, blanc, porté par un stipe blanc plus ou moins cylindrique. La face inférieure du chapeau est garnie de nombreuses lamelles d'abord roses qui deviennent ensuite brun foncé.

3. Genre Lactarius: Champignons dont le chapeau présente une dépression en son centre et est porté par un stipe fragile, creux et jaune-orange.

Article 621 - Les champignons cultivés, appelés également "champignons de couche", offrent en général les mêmes caractéristiques qu'Agaricus (Psalliota) campestris, Fr. ex L.

Les conserves de champignons en boîtes revêtues de l'inscription "champignons au naturel" doivent être préparées avec des champignons frais, entiers et propres, en bon état de conservation, ainsi qu'avec de l'eau naturelle ou de l'eau de cuisson des champignons; l'adjonction de sel, d'épices, d'agents aromatisants, d'acide citrique, de vinaigre et d'acide ascorbique, est facultative. Les boîtes doivent contenir autant de champignons qu'elles le peuvent normalement.

Article 622 - Aucun champignon vénéneux appartenant à l'un des genres indiqués ci-après ne doit être offert à la consommation, même s'il a subi un traitement spécial visant à en éliminer les principes toxiques:

1. Genre Amanita: Champignons à chapeau charnu coloré en vert (amanite phalloïde) ou en rouge avec des écailles blanches (amanite panthère) ou foncées (amanite tue-mouches) disposées en cercles concentriques; les stipes sont d'abord pleins puis deviennent creux et dégagent en général une odeur désagréable, en particulier chez les spécimens ayant atteint leur plein développement.

2. Genre Coprinus: Champignons à chapeau peu charnu, porté par un stipe court et creux. Ils se résolvent en un liquide noir (Coprins noir d'encre).

Article 623 - Les champignons frais vendus sur le marché ne doivent pas avoir atteint leur pleine maturité; ils doivent présenter tous les caractères voulus pour leur identification et se trouver en parfait état de conservation, et être exempts de larves, d'insectes ou de vers; chaque espèce doit être vendue séparément.

Les champignons ne peuvent être séchés et conservés que sous contrôle officiel. Les champignons séchés ne doivent pas être découpés en morceaux d'une dimension telle que leur identification en soit rendue difficile ou impossible.

Article 624 - Les champignons frais ou séchés vendus sur le marché ne doivent être ni suspects ni vénéneux et doivent être en parfait état de conservation, exempts de vers, d'insectes et d'acariens. Les champignons séchés doivent être maintenus propres et à l'abri de l'humidité, et emmagasinés et vendus dans des emballages clos (papier hydrofuge, papier d'étain, flacons de verre, cellophane, etc.). Ils doivent renfermer moins de 10 pour cent de cendres totales et moins de 2 pour cent de cendres insolubles

dans de l'acide chlorhydrique à 10 pour cent. Les solutions alcooliques de champignons comestibles séchés se colorent lorsqu'elles sont exposées à la lumière ultraviolette (lampe de Wood), tandis que celles des champignons vénéneux du genre Amanita demeurent incolores.

Il est interdit de vendre des mélanges comprenant plusieurs espèces de champignons.

Les champignons destinés à la consommation peuvent être blanchis au moyen d'anhydride sulfureux pur ou de bisulfures alcalins purs; il convient de n'employer à cet effet que la quantité de substance strictement nécessaire. L'emploi de sels stanniques pour blanchir les champignons est interdit, même si les champignons sont soigneusement lavés après décoloration.

Article 625 - Le terme "truffe" désigne le produit constitué par l'appareil sporogène de divers types de champignons souterrains. Les truffes doivent être vendues après lavage et brossage soigneux et l'étiquette qui les concerne doit préciser s'il s'agit de truffes noires (mûres), noir violacé, blanches ou grises (non entièrement mûres), et indiquer leur provenance (lieu de récolte).



Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.1

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

POMMES ET POIRES

livrées au trafic entre des pays européens

I - DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les pommes et les poires de table, fruits frais des variétés issues du "Pyrus Malus" L. et du "Pyrus Communis" L. destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des pommes et des poires destinées à la transformation.

II - CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les pommes et les poires de table.

La norme ne vise que l'espèce réservant éventuellement à l'initiative de chaque pays intéressé la désignation des variétés spécifiques qui y seraient soumises.

B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers;
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie);
- propres (sans résidus de produits de traitement);
- dépourvus d'humidité extérieure anormale;
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation, et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

### C. Classification

#### i) Catégorie "Extra"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété et être pourvus du pédoncule intact.

Ils doivent être exempts de tout défaut.

#### ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, peuvent être admis :

- une légère déformation;
- un léger défaut de développement;
- un léger défaut de coloration.

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Cependant, les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- les défauts de forme allongée sont limités à 2 cm de longueur;
- pour les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder  $1 \text{ cm}^2$ , à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à  $1/4 \text{ cm}^2$ ;
- les poires ne doivent pas être pierreuses.

#### iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Des défauts de forme, de développement et de coloration sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques. Le pédoncule peut faire défaut sans détérioration de l'épiderme.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel. Cependant des défauts d'épiderme sont admis pour chaque fruit dans les limites suivantes :

- défauts de forme allongée : maximum 4 cm de longueur
- pour les autres défauts, la surface totale est limitée à  $2,5 \text{ cm}^2$ , à l'exception de la tavelure qui ne doit pas présenter une surface supérieure à  $1 \text{ cm}^2$ .

### III - CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale. La différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à 5 mm.

- 1) pour les fruits de la catégorie "Extra"
- 2) pour les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées.

La différence de diamètre peut atteindre 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans l'emballage.

Aucune limitation n'est exigée pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage.

Le calibrage est obligatoire pour les fruits de la catégorie "Extra".

En outre, un calibre minimum est exigé pour toutes les catégories, selon le dispositif suivant :

<u>Pommes</u>	<u>Extra</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
Variétés à gros fruits :	65 mm	60 mm	55 mm
Autres variétés :	60 mm	55 mm	50 mm
<u>Poires</u>			
Variétés à gros fruits :	60 mm	55 mm	50 mm
Autres variétés :	55 mm	50 mm	45 mm

Par exception, et pour des variétés de poires d'été figurant sur une liste limitative communiquée par les pays intéressés, il ne sera pas exigé de calibre minimum pour les envois effectués avant le 1er août.

### IV - TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

#### A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra" : 5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie "I") ou exceptionnellement à celles des fruits admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie "I" : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie

inférieure (catégorie "II") et, exceptionnellement à celles des fruits admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie "II" : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, à l'exclusion de fruits visiblement atteints de pourriture ou présentant des meurtrissures prononcées ou des crevasses non cicatrisées.

En aucun cas, et pour toutes les catégories, les tolérances ci-dessus prévues ne pourront dépasser 2 % pour les fruits véreux ou tarés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

10 % pour la catégorie "Extra"

15 % pour les catégories "I" et "II".

Tous les pourcentages ci-dessus sont applicables aux échantillons examinés au cours du contrôle.

V - EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et qualité, et de même état de maturité.

En ce qui concerne la catégorie "Extra" l'homogénéité s'entend en outre en calibre et en coloration.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de corps étrangers tels que feuilles ou brindilles.

## VI - MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

### A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur) Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit

- "pommes" ou "poires" pour les emballages fermés;
- nom de la variété pour les catégories "Extra" et "I".

### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

(Pour les emballages de plus de 15 kg, les étiquettes utilisées pour le marquage doivent présenter une surface minimum de 40 cm<sup>2</sup>).

### Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1961, No 47", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 2

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

TOMATES

livrées au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les tomates, fruits frais de variétés issues du "Lycopersicum Esculentum" Mill., destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir la qualité que doivent présenter les tomates au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimums

i) les tomates doivent être :

- entières
- saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres (sans résidus de produits de traitement)
- dépourvues d'humidité extérieure anormale
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères.

ii) l'état de maturité doit être tel qu'il permette aux tomates de supporter le transport et la manutention, d'être conservées dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. Classification

i) Catégorie "Extra"

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et réunir toutes les caractéristiques typiques de leur variété. Elles doivent être exemptes de tout défaut. Les "dos verts" sont exclus.

On distingue :

- les tomates "rondes"
- les tomates "à côtes" qui sont de forme régulière mais comportent des côtes qui, toutefois, ne doivent pas s'étendre sur plus d'un tiers de la distance périphérique entre le point pistillaire et le point pédonculaire.

ii) Catégorie "I"

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes, exemptes de défauts graves et présenter toutes les caractéristiques typiques de leur variété. Elles peuvent présenter de légères meurtrissures.

Sont exclus les crevasses fraîches ou cicatrisées et les "dos verts" apparents.

On distingue :

- les tomates "rondes"
- les tomates "à côtes". Ces tomates doivent avoir, toutefois, une forme régulière.

iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les tomates de qualité marchande qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures.

Ces tomates peuvent être de forme irrégulière et doivent répondre aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Elles doivent être assez fermes et ne doivent pas présenter de crevasses fraîches.

Les crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur au maximum sont admises.

III. CALIBRAGE

Le calibrage est obligatoire pour les tomates de la catégorie "Extra". Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Les tomates sont calibrées selon l'échelle suivante :

- de 35 mm inclus à 40 mm exclu
- de 40 " " à 47 " "
- de 47 " " à 57 " "
- de 57 " " à 67 " "
- de 67 " " à 77 " "
- de 77 " " à 87 " "

Les tomates à côtes correspondant au calibre le plus élevé ne peuvent pas être classées dans la Catégorie "Extra". Dans le cas des tomates non calibrées des catégories "I" et "II", le diamètre minimum sera de 35 mm.

#### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque colis, pour les produits non conformes.

##### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie "Extra" : 5 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (Catégorie "I") avec 2 % au maximum des tomates comportant des crevasses.
- ii) Catégorie "I" : 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (Catégorie "II") avec 5 % au maximum de tomates comportant des crevasses.
- iii) Catégorie "II" : 10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

##### B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de tomates par colis, répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis, avec un minimum de 33 mm.

##### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour les catégories "I" et "II".

#### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des tomates de même origine, variété et qualité. En outre, pour les catégories "Extra" et "I", les tomates doivent être de coloration et de maturité uniformes.

Dans le cas où les tomates sont calibrées, chaque colis ne doit contenir que des tomates de même calibre.



B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Pour les catégories "Extra" et "I" la masse de la marchandise doit être séparée du fond, des côtes et, s'il y a lieu, du couvercle, par un moyen de protection.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits. Les tomates doivent être exemptes au conditionnement de tout corps étranger.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

"Tomates" (pour les emballages fermés)

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie
- indication "à côtes" s'il y a lieu
- calibre, ou mention "non calibrées"

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Si les renseignements ci-dessus sont inscrits sur une étiquette, cette dernière doit être fixée à l'extérieur du colis et avoir une superficie d'au moins 40 cm<sup>2</sup>.

Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1963, No 54", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 3

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

CHOUX-FLEURS

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les inflorescences du Brassica Oleracea L. variété botrytis L. destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de celles destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux-fleurs au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimums

Les inflorescences doivent être:

- d'aspect frais
- entières
- saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres, en particulier exemptes de résidus d'engrais ou de produits de traitement
- dépourvues d'humidité extérieure anormale
- dépourvues d'odeur ou saveur étrangères

C. Classification

i) Catégorie "Extra"

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Les inflorescences doivent être:

- bien formées, fermes, compactes
- de grain très serré
- de teinte uniforme blanche ou légèrement crème
- exemptes de tout défaut.

### III. CALIBRAGE

Les choux-fleurs font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre maximum de leur section équatoriale, ou par l'arc mesuré sur la plus grande dimension de la partie supérieure de l'inflorescence. (Le calibrage d'après l'arc a été retenu à titre transitoire).

Le diamètre minimum est fixé à 11 cm et l'arc minimum à 13 cm; la différence de calibre entre l'inflorescence la plus petite et la plus grosse contenue dans un même colis ne peut excéder 4 cm pour le calibrage par le diamètre ou 5 cm pour le calibrage par l'arc.

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes:

#### A. Tolérances de Qualité

- i) Catégorie "Extra" 5 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (cat. "I").
- ii) Catégorie "I" 10 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (cat. "II").
- iii) Catégorie "II" 10 % en nombre d'inflorescences ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

#### B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories: 10 % en nombre d'inflorescences par colis répondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui qui est mentionné sur le colis avec un minimum de 10 cm de diamètre (ou de 12 cm d'arc) pour les inflorescences classées dans le calibre le plus petit.

#### C. Cumul des Tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder:

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour les catégories "I" et "II"

En outre, si les choux-fleurs sont présentés "en feuilles" ou "couronnés", les feuilles doivent être d'aspect frais.

ii) Catégorie "I"

Les choux-fleurs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. Toutefois, peuvent être admis:

- un léger défaut de forme ou de développement
- un léger défaut de coloration
- un très léger duvet.

En tout état de cause, les inflorescences doivent être:

- fermes
- de grain serré
- de teinte blanche à ivoire (à l'exclusion de toute autre teinte)
- exemptes de défaut tel que: tache, excroissance de feuilles dans la pomme, attaque de rongeur, d'insecte ou de maladie, trace de gel, meurtrissure.

En outre, si les choux-fleurs sont présentés "en feuilles" ou "couronnés", les feuilles doivent être d'aspect frais.

iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les choux-fleurs de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les inflorescences peuvent être:

- légèrement déformées
- de grains légèrement desserrés
- de coloration jaunâtre

Elles peuvent présenter:

- de légères brûlures de soleil
- au maximum cinq petites feuilles vert pâle en excroissance dans les corymbes
- un léger duvet (à l'exclusion de tout duvet humide et gras au toucher)

Elles peuvent également présenter deux des défauts suivants:

- légère trace d'attaque d'insecte, de rongeur ou de maladie
- léger dommage superficiel dû au gel
- légère meurtrissure

sous réserve qu'ils ne soient pas nuisibles à la conservation du produit et n'affectent pas sérieusement sa valeur commerciale.

## V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

### A. Mode de présentation

Les choux-fleurs peuvent être présentés selon trois modes:

- i) "en feuilles": choux-fleurs revêtus de feuilles saines et vertes de nombre et de longueur suffisants pour couvrir et protéger entièrement l'inflorescence. Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.
- ii) "effeuillés": choux-fleurs dépourvus de toutes les feuilles et de la partie non comestible du trognon. On peut admettre au maximum cinq petites feuilles tendres, de coloration vert pâle, entières et serrées sur l'inflorescence.
- iii) "couronnés": choux-fleurs demeurant garnis d'un nombre suffisant de feuilles pour protéger l'inflorescence. Les feuilles doivent être vertes et saines et élaguées à 3 cm au plus du ras de l'inflorescence.  
Le trognon doit être coupé légèrement au-dessous des feuilles de protection.

### B. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter notamment que des inflorescences de même qualité, calibre, type et forme. En outre, les inflorescences classées dans la catégorie "Extra" doivent être de teinte uniforme à l'intérieur d'un même colis.

### C. Conditionnement

Les choux-fleurs doivent être bien serrés dans l'emballage. Toutefois, les inflorescences ne doivent pas être détériorées par une pression excessive. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils comportent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit. Les choux-fleurs doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger. Les choux-fleurs de la catégorie "Extra" doivent être emballés avec un soin particulier, de façon à assurer la plus grande protection possible aux inflorescences.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes:

### A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

### B. Nature du produit "Choux-fleurs" (pour les emballages fermés)

### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Méthode de calibrage
- Calibre ou nombre de pièces

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

#### Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1963, No 54", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées.  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 4

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

OIGNONS

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les oignons de l'espèce "Allium Cepa L." à l'exception des oignons "argentés" et des oignons verts à feuilles entières.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les oignons visés au paragraphe I.

B. Caractéristiques minimums

Les bulbes doivent être :

- entiers
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres (sans résidus d'engrais ou de produits de traitement)
- exempts de dommages dus au gel
- 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)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères
- enfin, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 4 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en nattes)

C. Classification

i) Catégorie "I" : Les oignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme et la coloration typiques de la variété.

Les bulbes doivent être :

- fermes et consistants
- non germés

- dépourvus de tige creuse et résistante
- exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal
- pratiquement dépourvus de touffe radiculaire.

De petites crevasses sur la pellicule extérieure du bulbe sont admises.

i) Catégorie "II" : Les oignons classés dans cette catégorie doivent répondre aux caractéristiques minimums ci-dessus définies, mais peuvent présenter, par rapport à la catégorie I, les différences suivantes :

- bulbes surfaisamment fermes,
- défauts admis :
  - forme et coloration non typiques de la variété
  - début de germination (dans la limite de 10 % pour un lot donné)
  - traces de frottement
  - marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies
  - petites crevasses cicatrisées
  - légères meurtrissures cicatrisées, non susceptibles de nuire à la bonne conservation.

### III. CALIBRAGE

Les oignons doivent être calibrés. Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale, selon les modalités suivantes :

- i) Oignons destinés à la conservation au vinaigre ou par tout autre procédé
- 10 mm inclus à 15 mm exclus
  - 15 mm " à 20 mm "
  - 20 mm " à 30 mm "
  - 30 mm " à 45 mm "

avec une tolérance de 2 mm au-dessous du minimum ou au dessus du maximum.

- ii) Oignons destinés à la consommation à l'état frais

Diamètre minimum : 40 mm, avec un écart maximum de 20 mm entre les bulbes d'un même colis portant mention d'un seul calibre.

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

#### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie "I" : 10 % en poids de produits non conformes, mais présentant les caractéristiques de la catégorie II.



ii) Catégorie "II" : 10 % en poids de produits non conformes aux caractéristiques minimums mais propres à la consommation.

B. Tolérance de calibre

Pour les oignons destinés à la consommation à l'état frais 10 % en poids par colis de bulbes correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. Cumul de tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder 15 %.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des oignons de même variété, qualité et calibre.

B. Conditionnement

Les oignons peuvent être présentés :

- rangés en couches dans l'emballage
- en vrac dans l'emballage
- en nattes (les nattes doivent être formées de 16 bulbes au minimum ayant une tige complètement desséchée)

Ils doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter les indications suivantes :

A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur ) Nom et adresse, ou identification symbolique

B. Nature du produit "oignons" (pour les emballages fermés)

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie
- calibre
- poids

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 5

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

LAITUES, CHICOREES FRISEES ET SCAROLES

livrées au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les laitues (variétés dérivées de la Lactuca sativa L. à l'exclusion des "laitues à couper"), les chicorées frisées (Cichorium endivia L. Var. crispa.) et les scaroles (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter après emballage et présentation, les produits ci-dessus mentionnés.

B. Caractéristiques minimums

i) Les salades doivent être:

- entières
- saines (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- d'aspect frais
- propres et parées, c'est-à-dire pratiquement débarassées de toutes feuilles souillées de terre, terreau ou sable et dépourvues de résidus d'engrais ou de produits de traitement
- turgescentes
- non montées
- dépourvues d'humidité extérieure anormale
- dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères

ii) Les salades doivent présenter un développement normal, compte tenu de la période de production et de commercialisation. En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la pousse est permis, à moins qu'il n'en affecte sérieusement l'apparence.

iii) Les racines doivent être coupées au ras des dernières feuilles, et la coupe lors de l'expédition doit être franche.

C. Classification

(i) Catégorie "I"

Les salades classées dans cette catégorie doivent être :

- bien formées
- fermes (à l'exception des laitues sous verre)
- non éclatées
- exemptes d'attaques de parasites animaux, de maladies et de défauts affectant leur comestibilité
- exemptes de toute trace de gel et pratiquement exemptes de dommages physiques
- de coloration normale pour leur variété.

Les laitues doivent présenter une seule pomme, bien formée; toutefois, en ce qui concerne les laitues sous verre, il est admis que la pomme peut être moins bien formée.

La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune sur au moins un tiers de la plante.

(ii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les salades de qualité marchande qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie supérieure, mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les salades classées dans cette catégorie doivent être :

- assez bien formées
- exemptes d'attaques de parasites animaux ou de maladies qui peuvent en affecter sérieusement la comestibilité
- exemptes de dommages physiques graves.

Les salades peuvent présenter un léger défaut de coloration.

Les laitues peuvent avoir une pomme réduite; toutefois, pour les laitues cultivées sous verre, l'absence de pomme est admise.

Les chicorées frisées et les scaroles doivent présenter une partie centrale de couleur jaune.

III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids net de cent pieds ou par celui d'une pièce.

A. poids minimum

(i) Laitues :

Les laitues de plein air doivent peser au minimum 15 kg pour 100 pieds, soit 150 g par pièce. Les laitues sous verre doivent peser au minimum 8 kg pour 100 pieds, soit 80 g par pièce.

(ii) Chicorées frisées et scaroles :

Les chicorées frisées et les scaroles de plein air doivent peser au minimum 20 kg pour 100 pieds, soit 200 g par pièce.

Les chicorées frisées et les scaroles sous verre doivent peser au minimum 15 kg pour 100 pieds, soit 150 g par pièce.

**B. Homogénéité**

(i) Laitues :

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder:

- 20 g pour les laitues d'un poids inférieur à 11 kg pour 100 pieds (110 g par pièce)
- 40 g pour les laitues d'un poids compris entre 11 kg et 20 kg pour 100 pieds (entre 110 g et 200 g par pièce)
- 100 g pour les laitues d'un poids supérieur à 20 kg pour 100 pieds (200 g par pièce).

(ii) Chicorées frisées et scaroles :

Dans un même colis, l'écart entre la masse des pieds les plus légers et les plus lourds ne doit pas excéder :

- 150 g pour les chicorées frisées et scaroles de plein air
- 100 g pour les chicorées frisées et scaroles sous verre

**IV. TOLERANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

**A. Tolérances de qualité**

(i) Catégorie "I": 10 % de pieds ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie "II".

(ii) Catégorie "II": 10 % de pieds ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais ne présentant, en aucun cas, des défauts les rendant impropres à la consommation.

**B. Tolérances de calibre**

10 % de pieds ne répondant pas au calibre défini mais d'un poids inférieur ou supérieur de 10 % au maximum à celui-ci.

**V. EMBALLAGE ET PRESENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène, et ne comporter que des produits de même variété, qualité et calibre.

## B. Conditionnement

Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.

La marchandise doit être séparée du fond, des côtés longs et du couvercle par un moyen de protection approprié.

Les laitues et les chicorées frisées doivent être placées sur deux couches, coeur à coeur, (3 couches dans le cas d'emballages de réemploi); les laitues "romaines" et les "scaroles" peuvent être présentées couchées.

Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits. Les colis de salades doivent être exemptes au conditionnement de tout corps étranger, notamment de feuilles détachées et de parties de trognon.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

### A. Identification

Emballeur )  
                  ) nom et adresse ou identification symbolique  
Expéditeur)

### B. Nature du produit

- "Laitues", chicorées frisées" ou "scaroles" (pour les emballages fermés)
- éventuellement le nom de la variété et, le cas échéant la mention "sous verre".

### C. Origine du produit

Zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- catégorie
- calibre (indiqué par le poids minimum pour 100 pieds - exprimé en kg - ou par le poids minimum par pied) ou nombre de pieds.

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

#### Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1963, No 54", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 6.A, B, C

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

Pêches, Abricots et Prunes

livrés au trafic entre pays européens

A. PECHES

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les pêches des variétés issues du *Prunus Persica* Sieb. et Zucc., destinées à être livrées au consommateur à l'état frais à l'exclusion des pêches destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pêches au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

La norme ne vise que l'espèce, réservant éventuellement à l'initiative de chaque pays intéressé la désignation des variétés spécifiques qui y seront soumises.

B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres (sans résidus de produits de traitement)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères

ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

### C. Classification

#### i) Catégorie "Extra"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. Ils doivent être exempts de tout défaut.

#### ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. Toutefois, peut être admis un léger défaut de forme, de développement ou de coloration.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Des défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis.

Les défauts de forme allongée ne doivent pas dépasser 1 cm. de longueur.

Pour les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder 0,5 cm<sup>2</sup>.

#### iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis, sous réserve qu'ils n'excèdent pas 2 cm.

de longueur pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour tous les autres défauts.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé :

- soit par la circonférence.

- soit par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Les fruits sont calibrés selon l'échelle suivante :

<u>Diamètre</u>	<u>Identification du calibre</u>	<u>Circonférence</u>
90 mm et au-dessus	AAAA	28 cm et au-dessus
de 81 mm inclus à 90 mm exclu	AAA	de 25 cm inclus à 28 cm exclu
" 74 " " " 81 " "	AA	" 23 " " " 25 " "
" 68 " " " 74 " "	A	" 21 " " " 23 " "
" 62 " " " 68 " "	B	" 19 " " " 21 " "
" 56 " " " 62 " "	C	" 17,5 " " " 19 " "
" 50 " " " 56 " "	D	" 16 " " " 17,5 "

Le calibre minimum admis pour la catégorie "Extra" est de 17,5 cm (circonférence) et 56 mm (diamètre).

En outre, les pêches (exception faite pour celles de la catégorie "Extra") d'une circonférence de 15/16 cm ou d'un diamètre de 47/50 mm seront admises jusqu'au 31 juillet.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

#### V. Tolérances

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

#### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie "Extra" : 5 % en nombre ou en poids, de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie "I").
- ii) Catégorie "I" : 10 % en nombre ou en poids, de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (Catégorie "II").
- iii) Catégorie "II" : 10 % en nombre ou en poids, de fruits ne répondant pas aux caractéristiques minimums mais propres à la consommation.

#### B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins par rapport au calibre mentionné sur le colis.



C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour les catégories "I" et "II"

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie "Extra", de coloration uniforme.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits peuvent être emballés de l'une des façons suivantes :

1. en petits emballages unitaires, pour la vente directe au consommateur;
2. sur une seule couche, dans la catégorie "Extra".

Chaque fruit de cette catégorie doit être enveloppé d'un emballage protecteur l'isolant de ses voisins;

3. sur une ou deux couches, dans les catégories I et II.

Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. Identification

Emballeur        )  
                  )       Nom et adresse ou identification symbolique  
Expéditeur       )

B. Nature du produit

- "pêches" (pour les emballages fermés)
- nom de la variété pour les catégories "Extra" et I.

C. Origine du produit

Zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie

- Calibre et/ou nombre de pièces

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

## B. ABRICOTS

### I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les fruits des variétés issues du *Prunus armeniaca* L. destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

### II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

#### A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

#### B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres (sans résidus de produits de traitement)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et avoir atteint un développement suffisant. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

#### C. Classification

i) Catégorie "Extra"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique de la variété, compte tenu de l'aire de production. Ils doivent être exempts de tout défaut.

ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de l'aire de production. La pulpe doit être indemne de toute détérioration. Toutefois peut être admis l'un des défauts suivants :

- léger défaut de forme ou de développement
- léger défaut de coloration
- léger frottement
- légère brûlure

à condition qu'ils ne nuisent ni à l'aspect extérieur du fruit ni à sa conservation. Les défauts de forme allongée ne doivent pas dépasser 1 cm de longueur; pour tous les autres défauts, la surface totale ne doit pas excéder  $0.5 \text{ cm}^2$ .

iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect général ni à la conservation sont admis sous réserve qu'ils n'excèdent pas 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée ou  $1 \text{ cm}^2$  pour tous les autres défauts.

III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé soit par la circonférence soit par le diamètre maximum de la section équatoriale; il est obligatoire pour les catégories "Extra" et "I". Pour les catégories "I" et "II" le calibre minimum est fixé à 30 mm en diamètre (10 cm en circonférence), l'écart maximum pour les fruits d'un même calibre devant être de 10 mm en diamètre (3 cm en circonférence).

Pour la catégorie "Extra" le calibre minimum devra être au moins égal ou supérieur au calibre fixé pour les autres catégories, le soin de déterminer ce calibre étant laissé à l'initiative des pays, en fonction des variétés. En tout état de cause, l'écart maximum pour les fruits d'un même calibre devra être de 5 mm en diamètre (1.5 cm en circonférence).

#### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

##### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie "Extra" : 5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie "I").
- ii) Catégorie "I" : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie "II").
- iii) Catégorie "II" : 10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques minimums, mais propre à la consommation.

##### B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins par rapport au calibre mentionné sur le colis.

##### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour les catégories "I" et "II".

#### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

##### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même variété, qualité et calibre et, pour la catégorie "Extra", de coloration uniforme.

##### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à

ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits peuvent être présentés de l'une des façons suivantes :

1. en petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur;
2. disposés en une ou plusieurs couches séparées entre elles;
3. en vrac, sauf pour la catégorie "Extra".

#### VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

##### A. Identification

Emballleur )  
Expéditeur) Nom et adresse ou identification symbolique

##### B. Nature du produit

- "abricots" pour les emballages fermés
- nom de la variété, pour les catégories "Extra" et "I".

##### C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

##### D. Caractéristiques commerciales

- catégorie
- calibre et/ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

##### E. Marque officielle de contrôle (facultative).

## C. PRUNES

### I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les prunes des variétés issues du :

- Prunus domestica L.
- Prunus institia L.
- Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)

destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des prunes destinées à la transformation.

### II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

#### A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les prunes de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

#### B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie)
- propres (sans résidus de produits de traitement)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les fruits doivent avoir atteint un développement suffisant.

L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au moment de la consommation, et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. Classification

i) Catégorie "Extra"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique de la variété.

Ils doivent être :

- exempts de tout défaut
- pratiquement recouverts de leur pruine selon la variété
- de chair ferme

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent avoir été soigneusement cueillis à la main.

ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

On admet toutefois :

- une légère déformation
- un léger défaut de développement
- un léger défaut de coloration

Des défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect extérieur ni à la conservation sont admis pour chaque fruit, sous réserve de la disposition suivante :

- les défauts de forme allongée ne doivent pas s'étendre sur une longueur de plus d'un tiers du diamètre maximum du fruit. En particulier, on tolère des crevasses cicatrisées pour les variétés "Reines-Claudes dorées". 1/

Le pédoncule peut être endommagé ou faire défaut à condition qu'il n'en résulte pas de possibilité d'altération.

Les fruits de la catégorie "I" doivent avoir été soigneusement cueillis à la main.

---

1/ Définition : Reines-Claudes (Abricots verts, Dauphines, Greengages) ayant un épiderme vert à reflets légèrement jaunâtres.



iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte les fruits de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Les défauts d'épiderme non susceptibles de nuire ni à l'aspect extérieur ni à la conservation sont admis sous réserve qu'ils n'excèdent pas un quart de la surface totale.

III. CALIBRAGE

Les fruits doivent être calibrés à partir d'un calibre minimum fixé par chaque pays selon la catégorie et la variété.

IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie "I").

ii) Catégorie "I"

10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie "II").

iii) Catégorie "II"

10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais propres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes catégories 10 % en nombre ou en poids de fruits du calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui qui est mentionné sur le colis.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour les catégories I et II.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même variété, qualité et calibre et, pour la catégorie "Extra", de coloration uniforme.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits peuvent être présentés de l'une des façons suivantes :

1. en petits emballages unitaires pour la vente directe au consommateur;
2. disposés en une ou plusieurs couches séparées entre elles;
3. en vrac, sauf pour la catégorie "Extra".

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. Identification

Emballeur	)	Nom et adresse ou identification symbolique
Expéditeur	)	

B. Nature du produit

- "prunes" (pour les emballages fermés)
- Nom de la variété, pour les catégories "Extra" et I.

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre et/ou nombre de pièces (sauf pour les produits en vrac en emballage).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1963, No 54", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 7

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

POMMES DE TERRE DE PRIMEUR

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de primeur (*Solanum tuberosum*) destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de celles destinées à la transformation.

Par "pommes de terre de primeur", on désigne des pommes de terre récoltées généralement avant leur complète maturité, commercialisées immédiatement après l'arrachage et dont la peau peut être enlevée aisément par frottement.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de primeur au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimums

Les pommes de terre de primeur doivent être :

- entières
- saines
- propres (sans résidus d'engrais ou de produits de traitement)
- fermes
- non éclatées
- sans blessures ou meurtrissures
- sans coloration verte
- dépourvues d'humidité extérieure anormale
- dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères

En outre, les tubercules doivent être de forme et d'aspect normaux pour le type considéré.

III. CALIBRAGE

Les pommes de terre de primeur font l'objet d'un calibrage à la maille carrée ou au poids.

**A. Calibrage à la maille carrée**

Le calibre des tubercules ne doit pas être inférieur à 28 mm.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 17 mm et inférieur à 28 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

**B. Calibrage au poids**

Le calibre des tubercules ne doit pas être inférieur à 20 grammes.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 5 grammes et inférieur à 20 grammes peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

**IV. TOLERANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

**A. Tolérances de qualité :**

Il est toléré au maximum 4 % en poids de déchets et de tubercules non conformes aux caractéristiques de qualité. Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il est respectivement toléré, au maximum :

- 1 % en poids de matière étrangère et notamment de terre.
- 2 % en poids de tubercules verdis.
- 0,5 % en poids de tubercules atteints de pourriture humide.
- 1,5 % en poids de tubercules atteints de mildiou.

Les crevasses ou meurtrissures d'épiderme ne constituent pas des défauts pour autant qu'elles n'entraînent pas une altération du produit et n'affectent pas sérieusement sa valeur commerciale.

**B. Tolérances de calibre :**

**i) Calibrage à la maille carrée**

Dans un même colis il est toléré, au maximum, 3 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 28 mm. Toutefois, il ne sera toléré aucun tubercule d'un calibre inférieur à 22 mm.

Les lots de grenaille peuvent renfermer, au maximum, 3 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 17 mm ou supérieur à 28 mm.

**ii) Calibrage au poids**

Dans un même colis il est toléré, au maximum, 3 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 20 grammes. Toutefois, il ne sera toléré aucun

tubercule d'un calibre inférieur à 10 grammes. Les lots de grenaille peuvent renfermer, au maximum, 3 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur à 5 grammes ou supérieur à 20 grammes.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

Les pommes de terre de primeur doivent être logées dans des emballages appropriés (sacs, filets, caisses appropriées, etc.) à raison de 20, 25, 30 ou 50 kg de poids net. Toutefois, l'emballage en sacs de 10 kg nets (ou moins) est acceptable. En cas d'utilisation de sacs en papier ou matière plastique, ceux-ci doivent être perforés pour assurer une aération suffisante. Tous les emballages d'un même lot doivent présenter un poids uniforme.

Dans un même emballage, les pommes de terre de primeur doivent être homogènes respectivement en ce qui concerne la couleur de l'épiderme et celle de la chair.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur les mentions suivantes (soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture) en caractères lisibles et indélébiles :

A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- POMMES DE TERRE DE PRIMEUR
- nom de la variété (facultative)

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- couleur de la chair (jaune ou blanche) et facultativement forme du tubercule (ronde ou longue)
- le cas échéant, "grenaille" ou dénomination équivalente dans la langue du pays destinataire, pour les tubercules calibrés de 17 à 28 mm ou de 5 à 20 grammes.
- poids net

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 8

P R O T O C O L E

Relatif à la normalisation des fruits et des légumes

I. Les gouvernements, qui auront signifié au Secrétaire exécutif de la Commission économique pour l'Europe qu'ils acceptent ce Protocole, adoptent les dispositions générales ci-dessous concernant la normalisation des produits et s'engagent à assurer leur mise en application en ce qui concerne le commerce international entre les pays d'Europe, dans un délai d'un an, à compter du 1er janvier 1955, selon la procédure envisagée au chapitre III.

\*  
\* \*

II. Dispositions générales à appliquer en Europe pour la normalisation commerciale et le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais livrés au trafic international

Le présent texte définit les caractéristiques que doivent présenter, au stade de l'expédition, les seuls fruits et légumes de grande production (à l'exclusion de certaines productions spéciales mentionnées au paragraphe suivant) livrés au trafic international entre pays européens et destinés normalement à être vendus ou livrés à l'état frais au consommateur.

Ce Protocole ne s'applique pas aux fruits et aux légumes produits en quantité réduite par application de techniques spéciales et coûteuses, dont les caractéristiques sont supérieures à celles de la catégorie "extra" et dont le conditionnement exige la mise en oeuvre de matériaux de prix élevé en vue d'aboutir à une présentation exceptionnellement soignée.

A. Définition des produits

Chaque produit soumis à la normalisation commerciale de qualité doit être défini dans la norme particulière le concernant, par le nom du genre et de l'espèce auxquels il appartient (nomenclature binaire), en langue latine, avec référence à un auteur.

B. Dispositions générales concernant la qualité

1) Caractéristiques minima

Au moment de l'expédition, les fruits ou les légumes doivent répondre aux caractéristiques minima suivantes:

a) ils doivent être sains et résistants, c'est-à-dire exempts de défauts susceptibles d'affecter leur résistance naturelle, tels que traces d'altération, de décomposition, meurtrissures ou crevasses non cicatrisées;

b) ils doivent être entiers, propres, pratiquement exempts de matières étrangères sans goût ou odeur étrangers et sans humidité extérieure anormale, compte tenu de la nature du produit;

c) ils doivent présenter un aspect et un développement normaux en rapport avec la variété, la saison et la zone de production;

d) ils doivent avoir atteint, compte tenu de la durée normale du transport, un degré de maturité tel qu'il permette l'arrivage du produit dans des conditions satisfaisantes, en particulier du point de vue du goût, en rapport avec la variété.

2) Dispositions concernant la classification

Le classement éventuel par qualité des produits doit s'effectuer, pour le trafic international, selon les catégories correspondant aux caractéristiques suivantes:

Catégorie "Extra"

Produits de qualité supérieure, de forme, apparence, coloration et goût correspondant à la variété <sup>1)</sup>, pratiquement exempts de défauts affectant leur apparence extérieure et de présentation particulièrement soignée.

Catégorie I

Produits de bonne qualité, commercialement exempts de défauts et de présentation soignée.

Catégorie II

Produits pouvant présenter quelques défauts non nuisibles à la qualité.

---

1) Les normes nationales préciseront, autant que possible, les variétés pouvant entrer dans la catégorie "Extra".

intrinsèque du produit et satisfaisant aux caractéristiques générales minima définies ci-dessus.

Pour les produits pour lesquels un classement en trois catégories ne serait pas nécessaire, et ceux pour lesquels la création d'une quatrième catégorie serait jugée souhaitable, la correspondance entre les catégories visées ci-dessus et celle (ou celles) retenues pour chacun de ces produits devra être précisée en fonction des normes particulières.

Une tolérance est admise dans chaque colis pour les produits ne satisfaisant pas aux prescriptions de la catégorie dans laquelle ils sont classés. Toutefois, cette tolérance ne devra pas dépasser 5% en nombre pour la catégorie Extra et 10% pour les catégories I et II.

En aucun cas, les tolérances ne pourront porter sur les produits atteints de pourriture ou présentant des meurtrissures prononcées ou des crevasses non cicatrisées.

#### C. Calibrage

Dans le cas où les produits sont normalement soumis à un calibrage (il en est ainsi notamment pour de nombreux fruits et légumes de la catégorie "Extra") celui-ci pourra être exprimé, selon le produit considéré par un ou plusieurs des éléments ci-dessous:

- diamètre, circonférence, ou poids de la plus grosse et de la plus petite pièce comprise dans un même colis;
- nombre de pièces au kilogramme;
- nombre de pièces contenues dans un colis déterminé.

Une tolérance pourra être établie pour les produits ne correspondant pas aux indications de calibre figurant sur chaque colis. Toutefois, cette tolérance ne devra pas excéder un maximum de 10 % en nombre de pièces d'un calibre supérieur ou inférieur à celui qui est identifié sur le colis.

#### D. Présentation

Chaque colis ne doit contenir que des produits de même variété et catégorie et de grosseur sensiblement homogènes; lorsqu'il existe un calibrage, tous les produits d'un même colis doivent être du même calibre.



Les produits doivent être conditionnés, dans l'emballage, sans fardage et d'une manière rationnelle, selon la nature et les exigences du transport.

Dans le cas d'expédition en vrac (méthode qui n'est acceptable que pour certains produits et dans certaines conditions), les produits devront satisfaire aux exigences minima prévues pour la catégorie II ou, le cas échéant, pour une catégorie III.

E. Marquage

A l'extérieur des colis de fruits et de légumes doivent figurer les indications suivantes, écrites d'une façon apparente et en caractères indélébiles. <sup>1)</sup>:

a) Identification

emballeur )  
expéditeur ( nom et adresse ou identification symbolique

b) Nature du produit

avec, s'il y a lieu, mention de la variété

c) Origine du produit

Région d'origine ou appellation nationale, régionale ou locale

d) Caractéristiques commerciales

- poids moyen standard (dès que la normalisation de l'emballage le permet),
- catégorie de qualité,
- calibre (éventuel) ou indications de grosseur ou nombre de pièces;

e) Marque de contrôle (facultative)

- symbole attestant la réalité du contrôle (cependant, un certificat d'exportation peut également être utilisé pour établir que l'envoi considéré a été effectivement inspecté et contrôlé).

Ces dispositions peuvent ne pas être appliquées aux produits expédiés en emballages de réemploi. Les indications prévues dans ce chapitre feront l'objet d'une attestation jointe aux documents de transport.

F. Dispositions annexes

1.) Modalités d'expédition

Le chargement et l'arrimage du produit dans les engins de transport doivent être réalisés rationnellement et les conditions du transport doivent être réglées de manière à assurer l'arrivage du produit dans les meilleures conditions, compte tenu de sa nature, de la saison, de la durée et des moyens de transport.

1) Des étiquettes convenablement fixées sont admises.

2) Contrôle officiel dans le pays exportateur

a) Organisation

Il est nécessaire que les normes à appliquer et les directives de contrôle émanent des pouvoirs publics. Cette disposition ne limite aucunement le droit de contrôle que peut exercer l'acheteur.

Le contrôle proprement dit peut être effectué par des organes officiels ou par des groupements, établissements ou personnes dûment habilités par les pouvoirs publics.

b) Modalités

Le contrôle peut être effectué à différents stades, mais afin de réduire au maximum les délais d'acheminement, il est recommandé que le contrôle des normes s'effectue au départ et si possible, conjointement avec les autres opérations de contrôle et de dédouanement auxquelles peuvent être soumis les produits exportés.

c) Sanctions

Sans préjudice des autres sanctions qui peuvent être appliquées par le Service de contrôle, il doit être procédé au refoulement des produits ne répondant pas aux critères définis par les normes nationales et internationales.

L'inscription obligatoire des exportateurs dans un registre officiel, ou la concession par une administration qualifiée d'une licence d'exercice, sont recommandées en tant que moyen de garantir le respect des différentes prescriptions adoptées dans le cadre des engagements internationaux.

3) Les dispositions de ce Protocole n'influent en rien sur l'application des règlements phyto-sanitaires en vigueur dans les pays importateurs.

\*

\* \*

III. Chacun des gouvernements qui aura accepté ce Protocole s'engage à prendre les mesures exigées par son droit interne en vue d'adapter ses normes de produits aux dispositions générales exposées au chapitre II ci-dessus. Il s'engage, en procédant à cette adaptation, à se reporter aux normes particulières qui seront élaborées par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables en fonction des dispositions générales ci-dessus, et à tenir compte dans toute la mesure du possible, des dispositions particulières élaborées par ledit Groupe de travail.

\* \* \*

IV. Le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables examinera, à l'issue du délai prévu, les observations de chaque pays sur la manière dont les réalisations ont été effectuées et sur les difficultés rencontrées.

\*

\* \*

V. Le Groupe de travail aura la charge de prévoir:

- la rédaction de nouvelles normes particulières et les adaptations possibles des normes existantes en fonction de l'expérience acquise;
- les délais qui seraient éventuellement nécessaires pour leur mise en application complète dans chaque pays;
- les dispositifs intéressant l'organisation des contrôles nationaux dans le sens d'une uniformisation des méthodes et des résultats;
- la procédure de révision des normes particulières en fonction de l'évolution technique et économique du marché européen.

\*

\* \*

VI. Le Groupe de travail aura également pour mission d'élaborer dans les délais qui lui paraîtront les meilleurs, les clauses d'un accord international susceptible de conférer à la normalisation européenne des fruits et légumes un statut définitif.

---

ANNEXE

Protocole relatif à la normalisation  
des fruits et des légumes

NOTE SUR L'INTERPRETATION A

DONNER AUX DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION ET  
L'EMBALLAGE DES PRODUITS

1. Au cours des débats qui ont eu lieu lors de sa sixième session (24-27 octobre 1955), le Groupe de travail a été amené à préciser l'interprétation à donner aux dispositions du Protocole relatif à la normalisation des fruits et des légumes qui traitent de la présentation et de l'emballage des produits.

2. Le Protocole stipule, en règle générale, que le produit lui-même et les conditions dans lesquelles il est emballé et expédié doivent être tels que le produit arrive à destination dans des conditions satisfaisantes. Il appartient donc, dans tous les cas, à l'exportateur de choisir un mode d'emballage et de présentation qui assurera une protection convenable du produit à livrer, compte tenu de sa plus ou moins grande fragilité, de la durée du transport, etc.

3. Le Groupe de travail a précisé :

- que l'expédition "en vrac" (voir les "définitions" données ci-après) n'est, normalement applicable, qu'aux produits de la catégorie II, qui sont suffisamment résistants pour supporter ce mode de transport;

- que l'expédition "en vrac" n'est pas autorisée normalement pour les produits des catégories Extra et I. L'expédition "en vrac" est formellement prohibée pour tous les fruits de ces deux catégories mais elle peut être utilisée pour certains légumes particulièrement résistants tels que les choux;

- que l'expédition "en vrac en emballage" (voir "Définitions" ci-après) ne s'applique, en principe, qu'aux produits des catégories I et II; elle ne peut être acceptée qu'exceptionnellement pour des produits de la catégorie Extra, dont la valeur unitaire est faible.

### Définitions

L'expression "en vrac", sans autre précision, désigne le chargement direct dans un moyen de transport.

L'expression "en vrac en emballage" signifie que le produit est emballé sans rangement spécial, litage ou autre.

4. Etant donné la nécessité d'encourager l'adoption, par les exportateurs, du mode d'emballage et de transport le plus économique, sous la réserve absolue que la qualité des produits soit maintenue jusqu'aux lieux de consommation, le Groupe de travail a décidé que les normes particulières devront, dans chaque cas, préciser les dérogations aux prescriptions ci-dessus qui sont admises pour certains produits. Les normes particulières devront également préciser les dispositions à appliquer pour chaque catégorie de produits, en ce qui concerne le calibrage et le mode d'emballage utilisé (rangement, litage ou "en vrac en emballage").

---

### Note du Secrétariat

Il convient d'examiner cette norme en tenant compte des explications qui figurent dans la brochure illustrée de photographies en couleur qu'a publiée l'OCDE pour faciliter le classement des fruits par qualité. On peut obtenir cette publication, "Documentation agricole et alimentaire, série 1961, No 47", auprès de l'OCDE ou de ses dépositaires.

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No. 9

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

ARTICHAUTS

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme s'applique aux capitules du *Cynara Scolymus* L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais à l'exclusion de ceux destinés à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les artichauts visés au paragraphe I ci-dessus.

B. Caractéristiques minimums

Les capitules doivent être:

- d'aspect frais, ne présentant notamment aucun signe de flétrissement;
- entiers;
- sains, en particulier exempts d'altération susceptible de nuire à leur consommation, et à leur conservation;
- propres, en particulier exempts de souillure et de toute trace de produit de traitement;
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères.

C. Classification

Les capitules font l'objet d'un classement en trois catégories ci-après définies d'après leurs caractéristiques qualitatives.

i) Catégorie "EXTRA"

Les capitules classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter toutes les caractéristiques (en particulier les bractées centrales bien serrées) et la couleur spécifiques de la variété.

Ils doivent être exempts de tout défaut.

En outre, les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

ii) Catégorie "I"

Les capitules classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme spécifique de la variété et les bractées centrales doivent être bien serrées en fonction de cette variété; en outre, les vaisseaux du fond ne doivent pas présenter un début de lignification.

Ils peuvent présenter exclusivement les défauts suivants :

- légère altération consécutive au gel (gerçure)
- très légère meurtrissure.

iii) Catégorie "II"

Les capitules classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande. Ils peuvent être légèrement ouverts.

En outre ils peuvent présenter les défauts suivants:

- légère malformation
- altération consécutive au gel (artichauts "brusqués")
- légère meurtrissure
- légère tache sur les bractées extérieures
- début de lignification des vaisseaux du fond.

III. CALIBRAGE

Les capitules d'artichauts font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre maximal de leur section équatoriale.

L'échelle de calibre fixée ci-après est OBLIGATOIRE pour les capitules classés en catégories "EXTRA" et "I"; elle est FACULTATIVE pour les capitules classés en catégorie "II".

Diamètre de 13 cm et au-dessus

Diamètre de 11 cm inclus à 13 cm exclu

Diamètre de 9 cm inclus à 11 cm exclu

Diamètre de 7,5 cm inclus à 9 cm exclu

Diamètre de 6 cm inclus à 7,5 cm exclu

Les capitules classés dans la catégorie "II", ne correspondant pas à l'échelle de calibrage ci-dessus, doivent être OBLIGATOIREMENT calibrés dans les conditions suivantes :

Diamètre de 13 cm et au-dessus

Diamètre de 9 cm inclus à 13 cm exclu

Diamètre de 6 cm inclus à 9 cm exclu.

Enfin le diamètre de 3,5 cm inclus à 6 cm exclu est admis pour les artichauts dits "Poivrade" ou "Bouquet".

#### IV. TOLERANCES

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie "EXTRA"

Pour un même colis, il est toléré au maximum 5 % en nombre de capitules ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant les caractéristiques de la catégorie "I".

###### ii) Catégorie "I"

Pour un même colis, il est toléré au maximum 10 % en nombre de capitules ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant les caractéristiques de la catégorie "II".

###### iii) Catégorie "II"

Pour un même colis, il est toléré au maximum 10 % en nombre de capitules ne répondant pas aux conditions prescrites mais présentant des défauts qui, en aucun cas, ne doivent rendre les artichauts impropres à la consommation.

##### B. Tolérance de calibre

Pour un même colis, il est toléré 10 % au maximum en nombre de capitules ne répondant pas aux normes de calibre. Toutefois, ils doivent se classer dans le calibre immédiatement supérieur ou inférieur avec un minimum de 5 cm de diamètre pour les capitules classés dans le calibre le plus petit (6 à 7,5 cm).

Aucune tolérance de calibre n'est accordée aux artichauts dit "Poivrade" ou "Bouquet".

#### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

##### A. Homogénéité

Chaque colis doit contenir des capitules de même variété, de même qualité et de même calibre.

##### B. Conditionnement

La présentation doit être normale pour un calibre et un emballage donné, c'est-à-dire sans vide ni pression excessive.



Les pédoncules ne doivent pas présenter une longueur supérieure à 10 cm. Ils doivent présenter une coupe franche.

Lorsqu'il est fait usage d'emballage en bois, la masse de la marchandise doit être séparée au moins du fond, des deux grands côtés, et du couvercle si l'emballage en est muni, par du papier ou tout autre moyen de protection autorisé. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit.

## VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter, à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

### A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur) Nom et adresse ou identification symbolique.

### B. Nature du Produit

- "ARTICHAUT" (lorsque le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur)
- Nom de la variété pour la catégorie "EXTRA"
- La mention "POIVRADE" ou "BOUQUET" pour les capitules d'un diamètre de 3,5 cm inclus à 6 cm exclu.

### C. Origine du Produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Nombre de capitules ou masse nette
- Calibre désigné par les diamètres minimum et maximum des capitules.

### E. Marque officielle de contrôle (Facultative)

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.10

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

CERISES

livrées au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les cerises, fruits frais des variétés issues du *Prunus avium* L. ou *Prunus cerasus* L., destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des cerises destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les cerises au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers
- sains
- fermes (en fonction de la variété)
- propres (sans résidus de produits de traitement)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères
- munis de leur pédoncule
- exempts d'attaques parasitaires

Ils doivent également être commercialement exempts de tout défaut, et notamment de traces de grêle, brûlures, crevasses ou meurtrissures.

ii) L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. Classification

i) Catégorie "EXTRA"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être bien développés et présenter toutes les caractéristiques et la coloration typiques de la variété.

ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Toutefois, ils peuvent présenter une légère déformation et une coloration moins typique de la variété.

III. CALIBRAGE

Les cerises sont calibrées selon le diamètre maximum de la section équatoriale.

A. Catégorie "EXTRA"

Le diamètre des fruits classés dans cette catégorie ne doit pas être inférieur à 20 mm.

B. Catégorie "I"

Le diamètre des fruits classés dans cette catégorie ne doit pas être inférieur à 17 mm sauf pour les variétés hâtives, pour lesquelles il est admis des fruits d'un diamètre de 15 mm minimum.

IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises, dans chaque colis, pour les produits non conformes.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "EXTRA"

Dans un même colis, il est toléré au maximum 5 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie "I" à l'exclusion des fruits blets. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits éclatés ou véreux sont limités à 2 %.

ii) Catégorie "I"

Dans un même colis, il est toléré au maximum 10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation, à l'exclusion des fruits blets. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits éclatés sont limités à 4 % et les fruits véreux à 4 %.

B. Tolérances de calibre

Dans un même colis, il est toléré au maximum 10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux calibres minimums prévus, mais n'ayant pas toutefois un diamètre inférieur à :

- 17 mm en catégorie "EXTRA" <sup>a/</sup>
- 15 mm et, pour les variétés hâtives 13 mm, en catégorie "I".

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des fruits de même variété et de même catégorie qualitative. La grosseur des fruits doit être sensiblement homogène.

En outre, les fruits classés dans la catégorie "EXTRA" doivent présenter une coloration et une maturité uniformes.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Le contenu de chaque colis doit être exempt de tout corps étranger.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

---

<sup>a/</sup> Disposition transitoire (voir Note du Secrétariat, paragraphe 5)

A. Identification

Emballeur }  
Expéditeur } nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- "Cerises"

- Nom de la variété, si possible, pour la catégorie "EXTRA"

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie qualitative

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe  
maintenant soumises aux gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.11

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

FRAISES

livrées au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les fraises des variétés issues du "Fragaria" destinées à être livrées aux consommateurs à l'état frais, à l'exclusion de celles destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

La norme ne vise que l'espèce, réservant éventuellement à l'initiative de chaque pays intéressé la désignation des variétés.

B. Caractéristiques minimums

i) Les fruits doivent être :

- entiers, sans blessures;
- munis de leur calice et d'un court pédoncule vert et non desséché (à l'exclusion des fraises de bois);
- sains;
- exempts d'attaques d'insectes ou de traces de maladies;
- propres, en particulier exempts de souillure et de toutes traces visibles de produits de traitement;
- frais, mais non lavés;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis à la main et avoir atteint un développement complet et normal.

L'état de maturité et de coloration doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

### C. Classification

#### i) Catégorie "Extra"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

- ils doivent présenter la coloration et la forme typiques de la variété et être particulièrement uniformes et réguliers du point de vue degré de maturité, coloration et grosseur <sup>1/</sup>;
- ils doivent avoir un aspect brillant compte tenu de la variété;
- ils doivent être exempts de terre.

#### ii) Catégorie "I"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

- ils peuvent être moins homogènes quant à la grosseur, à la forme et à l'aspect;
- ils doivent être pratiquement exempts de terre.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale. Les fraises doivent avoir le calibre minimum suivant :

	<u>Catégorie "Extra"</u>	<u>Catégorie "I"</u>
- Variétés à gros fruits	30 mm	25 mm
- Variétés à petits fruits	20 mm	15 mm
- Fraises des bois	-	-

(Des listes séparées des variétés à gros fruits et à petits fruits, établies par les pays individuels en fonction de leur production nationale, sont reproduites dans l'Annexe I (à établir) du présent document).

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

#### A. Tolérances de qualité

##### i) Catégorie "Extra" :

5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à ceux de la catégorie I.

---

<sup>1/</sup> Ces exigences d'uniformité pour la catégorie "Extra" peuvent être appliquées un peu moins strictement lorsqu'il s'agit des fraises de bois.

ii) Catégorie "I" :

10 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, à l'exclusion de fruits visiblement atteints de pourriture ou présentant des meurtrissures prononcées.

En aucun cas, et pour les deux catégories, les tolérances ci-dessus prévues ne peuvent dépasser 2 % pour les fruits tarés.

B. Tolérances de calibre

Pour les deux catégories : 10 % en nombre ou en poids de fruits par colis ne répondant pas au calibre minimum exigé pour la catégorie et le groupe de variétés.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra"
- 15 % pour la catégorie "I".

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et catégorie de qualité. Le fardage est rigoureusement proscrit.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les emballages unitaires, les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits. Les fruits doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent avoir une présentation particulièrement soignée.



VI. MARQUAGE

Chaque emballage doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes (elles peuvent éventuellement être mentionnées sur une étiquette placée à l'intérieur) :

- Emballeur )
  - Expéditeur } nom et adresse ou identification symbolique
  - Nature du produit : fraises
  - Origine du produit : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale
  - Caractéristiques commerciales : catégorie de qualité
  - Marque officielle de contrôle : (facultative).
-

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.12

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

CHICOREES - WITLOOF

livrées au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les chicons ou produits du forçage des racines de la chicorée de Bruxelles ou chicorée-witloof (dérivée de *Cichorium intybus* L. var *foliosum* Hegi), destinés à être livrés au consommateur à l'état frais.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les chicorées-witloof au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minima

i) Les chicons doivent être :

- entiers
- sains, c'est-à-dire exempts de taches de rougissement, de brûlure ou de pourriture, de traces de meurtrissure ou d'attaque de rongeurs, de maladies, d'insectes ou autres parasites (sous réserve des dispositions particulières pour chaque catégorie),
- d'aspect frais,
- propres, en particulier débarrassés de toute feuille souillée et exempts de résidus d'engrais ou de produits de traitement,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale,
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères,
- clairs, c'est-à-dire présenter une coloration blanche à blanc jaunâtre,
- coupés franc et net, immédiatement en-dessous du collet.

ii) Les chicons doivent présenter un développement suffisant et régulier et avoir un état de fraîcheur tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention, de rester en bon état jusqu'au lieu de destination et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

### C. Classification

Les chicons font l'objet d'un classement en deux catégories ci-après définies d'après leurs caractéristiques qualitatives.

#### i) Catégorie "Extra"

Les chicons classés dans la catégorie "Extra" doivent être de qualité supérieure. Ils doivent, en particulier :

- être de forme régulière,
- être fermes,
- être intacts,
- être bien coiffés, c'est-à-dire avoir une partie terminale aiguë et fermée,
- ne présenter aucune coloration verdâtre ou vitreuse,
- ne pas présenter la formation d'une hampe dans la partie centrale.

#### ii) Catégorie "I"

Les chicons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent, en particulier :

- être suffisamment fermes,
- ne présenter aucune coloration verdâtre,
- ne pas présenter la formation d'une hampe dans la partie centrale.

Ils peuvent être de forme moins régulière et présenter une partie terminale moins bien serrée et moins bien coiffée, sans toutefois être cuverte.

### III. CALIBRAGE

Les chicons font l'objet d'un calibrage déterminé, d'une part par le diamètre maximum de la plus grande section perpendiculaire à l'axe longitudinal et par leur longueur d'autre part.

Le diamètre des chicons ne peut, en aucun cas, être inférieur à 2,5 cm lorsque ceux-ci ont moins de 14 cm de longueur. Il ne peut, en aucun cas, être inférieur à 3 cm lorsque les chicons ont une longueur de 14 cm et plus.

Les chicons classés en catégorie "Extra" ne peuvent avoir un diamètre supérieur à 6 cm; les chicons classés en catégorie "I" ne peuvent avoir un diamètre supérieur à 8 cm.

La longueur des chicons peut varier entre 9 cm et 17 cm exclus pour la catégorie "Extra" et entre 9 cm et 20 cm exclus pour la catégorie "I".

Dans un même colis :

- i) la différence maximale de longueur entre les chicons est limitée à 5 cm pour la catégorie "Extra" et à 8 cm pour la catégorie "I";
- ii) la différence maximale de diamètre entre les chicons est de 2,5 cm pour la catégorie "Extra" et de 4 cm pour la catégorie "I".

#### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

##### A. Tolérances de qualité

- i) Catégorie "Extra" : 5 % en nombre de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie "I".
- ii) Catégorie "I" : 10 % en nombre de chicons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

##### B. Tolérances de calibrage

Pour un même colis, 10 % en nombre de chicons dont les dimensions, en ce qui concerne tant la longueur que le diamètre, diffèrent au maximum d'un centimètre en plus ou en moins des dimensions extrêmes retenues pour le calibrage et l'homogénéité visés au point III, sous réserve du minimum prévu pour le diamètre.

##### C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "Extra",
- 15 % pour la catégorie "I".

#### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

##### A. Homogénéité

Chaque colis ne doit comporter que des chicons de même variété, qualité et calibre.

Dans un même colis, les couches doivent être homogènes au point de vue de la qualité et du calibre des chicons.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les emballages doivent être propres et inodores. Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les chicons. Les chicons doivent être exempts de tout corps étranger au conditionnement.

Les chicons peuvent être emballés :

- i) en caisses,
- ii) en petits emballages.

Les chicons sont disposés horizontalement en couches superposées et rangés régulièrement dans chaque couche. Les petits emballages peuvent ne comporter qu'une seule couche de chicons.

Les chicons doivent être séparés du fond des parois et du couvercle de la caisse par un matériel protecteur.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. Identification

Emballleur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- "chicorée" (witloof ou chicons) (pour les emballages fermés).

C. Origine du produit

Zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.13

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

E P I N A R D S

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les épinards des variétés issues de la "Spinacia oleracea", destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des produits destinés à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les épinards au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, présentés en feuilles ou en touffes.

B. Caractéristiques minima

Les épinards doivent être :

- sains,
- d'aspect frais,
- propres, pratiquement débarrassés de terre, exempts de résidus visibles d'engrais, de produits antiparasitaires et de parasites,
- dépourvus de hampes florales,
- dépourvus d'odeurs ou saveurs étrangères.

Le produit lavé doit être suffisamment égoutté.

Pour les épinards en touffes, la partie comprenant la racine doit être coupée immédiatement en dessous de la couronne extérieure des feuilles.

L'état du produit doit être tel qu'il puisse supporter le transport et la manutention et répondre aux exigences commerciales du lieu de destination.

C. Classification

Les épinards font l'objet d'une classification en deux catégories qualitatives définies ci-après.

1) Catégorie "I"

Les épinards en feuilles et les épinards en touffes peuvent être classés dans cette catégorie.

Les feuilles doivent être :

- entières
- de coloration et d'aspect normaux pour la variété et l'époque de la cueillette
- exemptes de dommages causés par le gel, les parasites animaux, les maladies qui affectent leur aspect ou leur comestibilité.

En ce qui concerne les épinards en feuilles, la longueur du pétiole ne doit pas dépasser 10 cm.

ii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte les épinards en feuilles ou en touffes de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans la catégorie "I", mais correspondent aux caractéristiques minima prévues au point II B.

III. CALIBRAGE

Le calibrage des épinards n'est pas obligatoire.

IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

- i) Catégorie "I" : 10 % en poids de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie "II".
- ii) Catégorie "II" : 10 % en poids de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

En outre, en ce qui concerne le produit en touffes, on admet 10 % en poids de touffes dont les racines peuvent atteindre un centimètre au maximum à partir de la couronne extérieure des feuilles.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit comporter que des produits de même variété et qualité.

Il est interdit de mélanger dans le même emballage des épinards en feuilles et des épinards en touffes.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci doivent figurer sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit.

Le produit doit être au conditionnement exempt de tout corps étranger, y compris des hampes florales isolées, des feuilles jaunies et des mauvaises herbes.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes :

A. Identification

Emballeur )  
                  )                   Nom et adresse ou identification symbolique.  
Expéditeur )

B. Nature du produit

"Epinards en feuilles" ou "Epinards en touffes" (pour emballages fermés).

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle du produit (facultative)

---



Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.14

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

RAISINS DE TABLE

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les raisins de table, fruits frais des variétés issues du "Vitis vinifera" L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais et appartenant aux variétés énumérées dans la liste annexe.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins de table au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimums

(i) Les grappes et les grains doivent être:

- sains
- propres (notamment sans résidus visibles de produits de traitement)
- dépourvus d'humidité extérieure anormale
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères

(ii) En outre les grains doivent être:

- bien formés
- normalement développés

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut. (L'élimination des grains éclatés ou avariés doit être obtenue par ciselage n'entraînant pas un éclaircissage excessif).

(iii) Les grappes doivent avoir été soigneusement cueillies. L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention, et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

Les pays exportateurs doivent interdire l'expédition de raisins de table de maturité insuffisante. Les méthodes d'appréciation de la maturité sont laissées à l'initiative de chaque pays, en attendant que des critères objectifs soient fixés sur le plan international.

C. Classification

(i) Catégorie "Extra"

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage et être exemptes de tout défaut. Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

(ii) Catégorie "I"

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage. Les grains doivent être fermes, bien attachés, et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie "Extra".

Sont admis:

- une légère malformation
- un léger défaut de coloration
- de très légères brûlures de soleil, n'affectant que l'épiderme.

III. CALIBRAGE

Un calibre minimum par grappe est institué, comme suit, pour les raisins cultivés en serre, les raisins cultivés en plein champ, à gros grains et à petits grains.

	<u>Variétés de serre</u>	<u>Variétés de plein champ</u>	
		<u>à gros grains</u>	<u>à petits grains</u>
Catégorie "Extra":	300 g.	200 g.	150 g.
Catégorie "I" :	250 g.	150 g.	100 g.

(Note - La répartition des variétés est reportée dans la liste variétale figurant en annexe).

IV. TOLERANCES

Des tolérances sont admises, dans chaque colis, pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

A. Tolérances de qualité:

- (i) Catégorie "Extra": 5% en poids du produit ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie "Extra", mais conformes à la catégorie "I". Dans le cadre de cette tolérance peut être également admis un maximum de 3%, en poids des grains détachés de la rafle.
- (ii) (ii) Catégorie "I": 10% en poids du produit ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance peut être également admis un maximum de 3%, en poids des grains détachés de la rafle.

B. Tolérances de calibre:

- (i) Catégorie "Extra": 10% en poids de grappes par colis ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre de la catégorie "I".
- (ii) Catégorie "I": 10% en poids de grappes par colis ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais qui ne soient pas inférieures aux calibres minimums suivants:

	<u>Serre</u>	<u>Pleinchamp</u>	
		<u>gros grains</u>	<u>petits grains</u>
par grappe	200 g.	100 g.	75 g.

C. Cumul des tolérances

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder:

- 10% pour la catégorie "Extra"
- 15% pour la catégorie "I".

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des grappes de même variété, de même catégorie et, de même état de maturité.

En ce qui concerne la catégorie "Extra", les grappes doivent être de coloration et de grosseur sensiblement identiques.

Dans les échanges en Europe centrale, l'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différentes à titre décoratif et à la demande des importateurs est admise.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. En catégorie "Extra", les raisins doivent être présentés en une seule couche dans le cas où le contenu du colis pèse plus de 1 kg.

Les produits contenus dans chaque colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine.

Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les mentions suivantes:

A. Identification

Emballeur     )  
Expéditeur    ) nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- "raisins de table" pour les emballages fermés
- nom de la variété

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

catégorie

E. Marque officielle de contrôle (facultatives)

ANNEXE

Note: Le symbole \* indique la possibilité d'un synonyme supplémentaire. D'autres variétés ou des synonymes supplémentaires peuvent être ajoutés à cette liste après consultation avec l'Office International du Vin.

Raisins produits en plein-champ

(a) Variétés à gros grains

ALEDO	OLIVETTA NERA
ALPHONSE LAVALLEE	= Olivella Vibonese
AMASYA	PANNONIA
AMASYA SIYAH	PEK
ANGELA	RED EMPEREUR
BARESANA	= Pergolone
= Turchesca	= Inzolia Imperiale
= Uva di Bisceglie	= Mennavacca Bianca
= Lattuario Bianco	= Dattier de Beyrouth
BLANC D'EDESSA	= Afouz-Ali (Afis-Ali)
CARDINAL	= Bolgar
COARNA BLANC	= Rosaki
" NOIR	= Reine
DABOUKI	= *
= Malaga	REGINA NERA
= *	= Mennavacca Nera
= *	= Lattuario Nero
DATTIER DE VALANDORO	SCHIAVA GROSSA
DEGIRMENDERE SIYAH	= Schiavone
ERENKOY BEYAZI	= Grossvernatsch
GEMRE	= Frankenthal
GLORIA	TCHAOUTC
GROS COLMAN	= Chauch
HONUSU	= Ciaouss
IGNEA	= *
ITALIA	VALENCY NOIR
= Ideal	ZIBIBBO
KOZAK BEYAZI	= Moscato di Pantelleria
MUSCAT JULIUS	= Muscat d'Alexandrie
" MADAME MATHIASZ	= *
NAPOLEON	
= *	
= Bicane	
OHANEZ	
= Uva d'Almeria	
= Almeria	
OLIVETTE BLANCHE	

Raisins produits en plein champ (suite)

(b) Variétés à petits grains

ADMIRABLE DE COURTILLER  
ALBILHO  
ANNA MARIA  
BALTALI  
CATALANESCA  
CHASSELAS (Doré, Musqué, Rose,  
= Fendant etc.)  
= Gutedel  
= Krachgutedel  
CHELVA  
= Cuarena  
CIMINNITA  
DAMASCENER WHISS  
DELIZIA DI VAPRIO  
GROS VERT  
= St. Jeannet  
= Trionfo dell'Esposizione  
JAOMET  
= St. Jacques  
= Madeleine de Jacques  
MADELEINES (Angevine, Royale, etc.)  
MANTUO  
= Villaneuva  
MOSCATO D'ADDA  
MOSCATO D'AMBURGO  
= Muscat de Hambourg  
= Hamburski Misket  
MOSCATO DI TERRACINA  
= Moscato di Maccarese  
OEILLADE  
= Cinsault sel.  
PANSE PRECOCE

PERLA DI CSABA  
= Perle de Czabah  
= \*  
PERLETTE  
PIZZUTELLO  
PRECOCE DE MALINGRE  
PRIMUS  
PRUNESTA  
REGINA DEI VIGNETI  
= Reine des vignes  
= Muskat Königin Weingärten  
= " Szőlőskertek Királynéj.  
SERVANT  
= Servan  
SILERITIS  
SMEDEREVKA  
SULTANINES  
= Sultaniye  
VALENSY BLANC  
VERDEA  
= Colombana bianca  
YAPINCAK

c) Raisins produits en serre

ALPHONSE LAVALLEE

= Ribier

BLACK ALICANTE

= Granacke

= Granaxa

CANON HALL

COLMAN

= \*

FRANKENTHAL

= Grossvernatsch

= \*

GOLDEN CHAMPION

GRADISCA

GROS MAROC

LEOPOLD III

MUSCAT D'ALEXANDRIE

MUSCAT DE HAMBOURG

= Hambro

PROF. ABERSON

ROYAL

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.15

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

POIS A ECOSSER

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux pois à écosser des variétés issues du "Pisum sativum L.", destinés à être livrés aux consommateurs à l'état frais, à l'exclusion des pois destinés à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pois, au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minima

i) Les gousses doivent présenter la couleur verte typique de la variété et doivent être :

- entières,
- saines (sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie),
- propres, sans feuillés,
- dépourvues d'humidité extérieure anormale,
- dépourvues d'odeur ou de saveur étrangères.

ii) Les grains doivent être :

- frais,
- bien formés,
- sains, c'est-à-dire exempts de dégâts causés par des attaques d'insectes ou de maladies,
- normalement développés.

iii) L'état du produit doit être tel qu'il permette de supporter le transport et la manutention, et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.



### C. Classification

Les pois font l'objet d'une classification en deux catégories qualitatives définies ci-après.

#### i) Catégorie "I"

Les pois classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les gousses doivent :

- présenter la forme,  
le développement et  
la coloration typique de la variété au stade de maturité défini ci-dessous par les grains,
- être munies de leur pédoncule,
- être exemptes de dégâts causés par la grêle,
- être fraîches et turgescentes,
- être bien remplies et contenir au moins 5 grains (4 grains pour les variétés hâtives)
- ne présenter aucune altération due à l'échauffement.

Les grains doivent être :

- bien formés,
- tendres,
- juteux et suffisamment fermes; c'est-à-dire que pressés entre deux doigts les grains doivent s'écraser sans se diviser,
- ils ne doivent pas être farineux,
- ils doivent avoir atteint au moins la moitié du développement complet sans avoir cependant atteint celui-ci,
- présenter la coloration typique de la variété.

#### ii) Catégorie "II"

Les pois peuvent être plus mûrs par rapport à ceux compris dans la catégorie "I".

Les gousses peuvent :

- présenter un léger défaut de coloration,
- présenter quelques très légers dégâts superficiels non évolutifs et ne risquant pas d'affecter les grains.

Les gousses moins fraîches peuvent être admises; les gousses flétries étant cependant exclues.

Les gousses doivent contenir au moins 3 grains.

Les grains peuvent être :

- moins bien formés,
- légèrement moins colorés,
- légèrement plus fermes.

Les grains trop mûrs doivent être exclus.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage des pois n'est pas obligatoire.

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie :

- i) Catégorie "I" : 10 % en poids ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie "II".
- ii) Catégorie "II" : 10 % en poids ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais propres à la consommation.

En tout état de cause, ces tolérances ne portent pas sur des attaques causées par des maladies évolutives.

### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

#### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène; chaque colis ne doit comporter que des pois de même origine, variété et qualité.

#### B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit. Les colis doivent être exempts de feuilles, tiges ou de tout autre corps étranger.

### VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. Identification

Emballeur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

"Pois" (pour les emballages fermés)

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale

D. Caractéristiques commerciales

Catégorie

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

---

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.16

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

HARICOTS

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les haricots issus du "Phaseolus vulgaris L" et du "Phaseolus coccineus L", destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que des haricots destinés à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les haricots au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minima

i) Les haricots doivent être :

- entiers,
- sains,
- d'aspect frais,
- propres (notamment exempts de toute impureté et de tout résidu visible des produits de traitement, y compris tout résidu d'engrais chimique),
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale.

ii) Les haricots doivent avoir atteint un développement suffisant. L'état du produit doit être tel qu'il permette de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

C. CLASSIFICATION

a) Haricots en filet (haricots aiguilles)

i) Catégorie EXTRA

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété. Ils doivent être :

- turgescents,
- très tendres
- sans grain, ni fil,
- exempts de tout défaut.

ii) Catégorie "I"

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être turgescents, tendres et présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Ils peuvent présenter un léger défaut de coloration, des graines peu développées et des fils courts et peu résistants.

iii) Catégorie "II"

Cette catégorie comporte des haricots en filet de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les haricots doivent être suffisamment tendres. Ils ne doivent pas présenter de graines trop développées.

Ils peuvent présenter de légers défauts superficiels.

b) Haricots, autres

i) Catégorie "I"

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Les haricots doivent être :

- dans un état tel qu'ils se laissent aisément casser à la main (uniquement pour les haricots mange-tout),
- jeunes et tendres,
- sans fil, sauf pour les haricots à couper,
- pratiquement indemnes de taches provoquées par le vent et exempts de tout autre défaut.

Les graines ne doivent être que peu développées et elles doivent être tendres eu égard à la variété. Les gousses doivent être fermées.

ii) Catégorie "II"

Cette catégorie comprend les haricots de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans la catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies. Les haricots de cette catégorie doivent être :

- suffisamment jeunes et tendres.

Les graines peuvent être un peu plus développées par rapport à la catégorie "I", mais doivent néanmoins être tendres conformément à la variété. Toutefois, peuvent être admis de légers défauts superficiels, ainsi que de légères taches provoquées par le vent. Les haricots doivent être pratiquement indemnes de taches rouillées.

Les haricots avec fils sont admis.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage n'est obligatoire que pour les haricots en filet.

Ils font l'objet d'un calibrage déterminé par la largeur maximum du filet, selon la classification suivante :

- très fins : largeur du filet ne dépassant pas 6 mm,
- fins : largeur du filet ne dépassant pas 9 mm,
- moyens : largeur du filet pouvant dépasser 9 mm.

Seuls les haricots "très fins" peuvent être classés en catégorie EXTRA.

Dans la catégorie I, sont seulement admis les haricots "très fins" et "fins".

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

#### A. Tolérance de qualité

- i) Catégorie "EXTRA" : 5 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à la catégorie "I".
- ii) Catégorie "I" : 10 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à la catégorie "II", dont 5 % au maximum de haricots avec fils pour les variétés qui ne devraient pas présenter des fils.
- iii) Catégorie "II" : 10 % en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation. En tout état de cause, l'attaque de la maladie "Colletotrichum (Gloeosporium) Lindemuthianum" est exclue des tolérances.

#### B. Tolérances de calibre (haricots en filet)

Pour toutes catégories : 10 % en poids de produit par colis ne correspondant pas au calibre défini.

#### C. Cumul de tolérances (haricots en filet)

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent ensemble excéder :

- 10 % pour la catégorie "EXTRA",
- 15 % pour les catégories "I et II".

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne doit comporter que des haricots de même origine, variété et qualité.

B. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits.

VI. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

A. Identification

Emballleur )  
Expéditeur ) Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

Pour les emballages fermés : indication de type ("haricots à couper", "haricots mange-tout", "haricots en filet") ou variétés.

C. Origine du produit

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibrage (facultatif)

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

---

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.17

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

CAROTTES

livrées au commerce entre pays européens

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carottes [Daucus carota L.] destinées à être livrées au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation.

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les carottes au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

B. Caractéristiques minimales

Les carottes doivent être :

- fermes, non éclatées,
- non fourchues et dépourvues de racines secondaires,
- propres, c'est-à-dire pratiquement débarrassées de terre, de sable et de toutes autres matières étrangères si elles ne sont pas lavées<sup>a/</sup>; débarrassées de toute trace d'impuretés telles que terre, sable et matières organiques si elles sont lavées,
- saines, exemptes de dommages causés par les insectes, les maladies, etc.,
- non ligneuses,
- non montées en graines,
- exemptes d'humidité extérieure anormale et suffisamment essuyées après lavage,
- exemptes d'odeur ou de saveur étrangères.

L'état du produit doit être tel qu'il permette de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

<sup>a/</sup> Chaque pays se réserve le droit de fixer un maximum de terre adhérente; toutefois, 2 % est considéré comme normal dans les catégories I et II.



### C. Classification

Les carottes font l'objet d'une classification en trois catégories qualitatives définies ci-après :

#### 1. Catégorie "Extra"

Les carottes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les racines doivent être :

- propres, c'est-à-dire débarrassées de toute trace de terre et autre impureté,
- entières,
- lisses,
- d'aspect frais,
- de forme régulière,
- exemptes de meurtrissures et crevasses,
- non attaquées par le froid.

Les carottes de cette catégorie doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, à l'exclusion de toute coloration verte ou pourpre au collet.

#### 2. Catégorie I

Les carottes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les racines doivent être :

- entières,
- d'aspect frais.

Les carottes de cette catégorie doivent, en outre, posséder les caractéristiques typiques de la variété.

Les caractéristiques de cette catégorie doivent satisfaire aux conditions minimales énoncées plus haut, mais peuvent présenter, par rapport à la catégorie "extra", les différences suivantes :

- légères défauts de forme,
- légères défauts de couleur,
- légères crevasses cicatrisées.

Sont en outre tolérées de légères crevasses causées par la manutention ou le lavage. Pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 8 cm, la partie supérieure verte ou pourpre peut avoir jusqu'à 1 cm de long; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 2,0 cm.

### 3. Catégorie II

Cette catégorie comprend les carottes de qualité marchande qui, sans remplir les conditions prescrites pour être rangées dans les catégories supérieures, satisfont aux conditions minimales énoncées plus haut.

Les crevasses cicatrisées sont tolérées dans cette catégorie. En outre, pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm, la partie supérieure verte ou pourpre peut avoir jusqu'à 2 cm de long; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 3 cm.

### III. CALIBRAGE

Le calibrage des carottes est déterminé par le diamètre maximum ou le poids net de la racine.

#### 1. Variétés hâtives et variétés à petite racine

Les racines ne doivent pas avoir moins de 10 mm (15 mm dans le cas de variétés de forme arrondie) ni plus de 40 mm de diamètre; si elles sont classées au poids elles ne doivent pas peser moins de 8 g ni plus de 150 g.

#### 2. Variétés de la récolte principale et variétés à grande racine

##### a) Catégorie "Extra"

Les racines ne doivent pas avoir moins de 20 mm ni plus de 40 mm de diamètre (60 mm dans le cas de variétés de forme arrondie ou courte); si elles sont classées au poids, elles ne doivent pas peser moins de 50 g ni plus de 150 g.

##### b) Catégories "I" et "II"

Les racines ne doivent pas avoir moins de 20 mm de diamètre ou peser moins de 50 g si elles sont classées au poids. Les racines contenues dans chaque colis ne doivent pas présenter des écarts de plus de 30 mm de diamètre ou de 200 g de poids. En cas de chargement en vrac (catégorie II), les racines ne doivent pas avoir moins de 20 mm de diamètre ou peser moins de 50 g si elles sont classées au poids.

### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

A. Tolérances de qualité

1. Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en poids, de racines ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie "Extra", mais conformes à celles de la catégorie I.

2. Catégorie I

Dix pour cent, en poids, de racines ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II.

3. Catégorie II

Dix pour cent, en poids, de racines ne répondant pas aux caractéristiques minimales, mais propres à la consommation. En cas de chargement en vrac, cette tolérance s'applique par unité de transport.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en poids, de racines non conformes au calibre spécifié.

C. Cumul des tolérances

En aucun cas, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent, ensemble, excéder :

- dix pour cent pour la catégorie "extra"
- quinze pour cent pour les catégories I et II.

V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène. Dans chaque colis, les produits doivent être de la même variété, de la même qualité et du même calibre. En cas de chargement en vrac, les produits doivent être de la même variété et répondre aux dispositions concernant le calibrage minimum.

B. Présentation

Les carottes peuvent être livrées soit lavées, soit non lavées.

Les carottes peuvent être présentées des deux manières ci-après :

1. Carottes en bottes (variétés hâtives et variétés à petite racine) avec ou sans fanes

Les bottes d'un même colis doivent être d'un poids et d'un calibre sensiblement uniformes. Si les carottes sont présentées avec fanes, les fanes doivent être fraîches, vertes, saines, non décolorées ni fanées.

2. Carottes sans fanes

Les fanes doivent avoir été arrachées ou coupées à la partie supérieure de la racine sans que la chair ait été endommagée.

### C. Emballage

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. S'ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec le produit.

1. Carottes en bottes

Les carottes en bottes peuvent être emballées dans des cageots, des boîtes de carton ou d'autres récipients convenables. Les bottes doivent être disposées en une ou plusieurs couches. L'emballage doit être tel qu'il assure une circulation suffisante d'air.

2. Carottes sans fanes

Les carottes sans fanes peuvent être emballées dans des cageots, des sacs ou d'autres récipients convenables. Les carottes sans fanes de la catégorie II peuvent également être livrées en vrac.

## VI. MARQUAGE

Cheque colis doit porter les indications suivantes, inscrites en caractères lisibles et indélébiles à l'extérieur :

### A. Identification

- Emballeur
  - Expéditeur
- } Nom et adresse ou identification symbolique

B. Nature du produit

- Carottes en bottes ou carottes sans fanes (lorsque le contenu du colis n'est pas visible de l'extérieur)
- Pour la catégorie "Extra", nom de la variété.

C. Origine du produit

Région d'origine, ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie de qualité
- Calibre (facultatif)

Pour les carottes en bottes : nombre de bottes (ou poids).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

---

Normes pour les fruits et légumes frais  
préparées par la Commission Economique pour l'Europe,  
maintenant soumises aux Gouvernements pour observations détaillées  
après examen en première lecture par la Commission du Codex Alimentarius

NORME EUROPEENNE No.18

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

A G R U M E S

livrés au trafic entre pays européens

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination "agrumes", destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des "agrumes" destinés à la transformation

- citrons : fruits cultivés issus de l'espèce "Citrus Limonia" (Osbeck)
- mandarines, clémentines, satsumas et wilkings : fruits cultivés issus de l'espèce "Citrus reticulata" (Blanco) ou de ses hybrides;
- oranges : fruits cultivés issus de l'espèce "Citrus sinensis" (Osbeck);
- grape-fruits (ou pomelos) : fruits cultivés issus de l'espèce "Citrus Paradisi" (Mac Farlane).

II. CARACTERISTIQUES DE QUALITE

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les caractéristiques que doivent présenter, au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage, les agrumes visés au paragraphe I.

La norme ne vise que l'espèce, réservant éventuellement à l'initiative de chaque pays intéressé, la possibilité de désigner les variétés.

B. Caractéristiques minimales

i) Sans préjudice des prescriptions internationales et nationales plus rigoureuses en matière phytosanitaire et concernant l'emploi des produits chimiques de traitement, les fruits doivent être :

- entiers;
- sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie) et notamment dépourvus de dommages ou altérations dus au gel;
- propres (sans résidus visibles de produits de traitement);

- dépourvus, au conditionnement, de tous corps étrangers;
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères;
- dépourvus d'humidité extérieure anormale.

ii) Leur état doit être tel qu'il leur permette de supporter un transport approprié et la manutention normale, et de répondre aux exigences commerciales au lieu d'importation.

Ils doivent avoir atteint un degré de maturité convenable selon des critères propres à la variété et à la zone de production.

Les fruits satisfaisant au critère de maturité ci-dessus pourront être déverdis. Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

Le traitement considéré devra se faire sous le contrôle des autorités administratives de chaque pays.

Les fruits déverdis devront présenter leur coloration spécifique sur la totalité de leur surface, sauf pour les citrons dont les 4/5 au moins de leur surface devront être colorés en jaune.

Sur la demande de l'importateur, les documents qui lui seront destinés et qui concerneront des fruits déverdis, porteront la mention de ce traitement.

iii) Les fruits doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété; ils doivent être propres à la commercialisation, exempts de coloration anormale pour la variété, début de dessèchement et de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues.

### C. Dispositions particulières

Pour chaque espèce, les caractéristiques particulières suivantes sont retenues :

#### CITRONS

##### i) Caractéristiques minimales

	<u>teneur en jus</u>
citrons autres que verdellis	25 %
citrons verdellis (primo fiore)	20 %

##### ii) Coloration

Les citrons doivent présenter la couleur typique de la variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

Cependant, si les caractéristiques naturelles ne présentent pas une coloration jaune sur les 4/5 au moins de la surface du fruit, l'exportation de ces fruits, fera l'objet d'un accord préalable avec l'importateur concerné.

CLEMENTINES

i) Caractéristiques minimales

- teneur en jus 40 %

ii) Coloration

Les fruits doivent présenter leur coloration spécifique sur 2/3 au moins de leur surface.

MANDARINES, SATSUMAS et WILKINGS

i) Caractéristiques minimales

- teneur en jus 33 %

ii) Coloration

Les fruits doivent présenter leur coloration spécifique sur 2/3 au moins de leur surface.

ORANGES

i) Caractéristiques minimales

Navels Thomson

teneur en jus  
30 %

Navels Washington

33 %

Autres variétés

35 %

ii) Coloration

Les fruits doivent présenter la coloration typique de la variété, compte tenu des périodes de cueillette et des zones de production.

GRAPE-FRUIT (ou POMELOS)

i) Caractéristiques minimales

- teneur en jus 35 %

ii) Coloration

Les fruits doivent présenter la coloration typique de la variété compte tenu des périodes de cueillette et des zones de production.



D. Classification

i) Catégorie "EXTRA"

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, exempts de tout défaut affectant leur aspect extérieur ou leurs caractéristiques organoleptiques. Ils doivent présenter la coloration typique de leur variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

ii) Catégorie I

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété, compte tenu de la période de cueillette et des zones de production.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comporte des fruits de qualité marchande répondant aux caractéristiques minimales ci-dessus définies, mais non susceptibles d'être classés dans les catégories supérieures.

III. CALIBRAGE

Les fruits doivent être calibrés selon le diamètre maximum de leur section équatoriale.

A. Sont exclus les fruits d'une dimension inférieure aux calibres minima suivants:

Citrons .....	45 mm
Oranges .....	53 mm
Grape-fruit (pomelo) .....	70 mm
Mandarines .....	45 mm
Satsumas et Wilkings .....	45 mm
Clémentines .....	35 mm

B. Les échelles de calibrage sont les suivantes :

ORANGES (1) calibre	échelle des diamètres en m/m
1	92 - 98
2	88 - 92
3	85 - 88
4	81 - 85
5	76 - 81
6	73 - 76
7	70 - 73
8	67 - 70
9	65 - 67
10	63 - 65
11	61 - 63
12	57 - 61
13	53 - 57

CITRONS (1) calibre	échelle des diamètres en m/m
1	75 - 80
2	70 - 75
3	65 - 70
4	60 - 65
5	55 - 60
6	50 - 55
7	45 - 50

<u>CLEMENTINES - MANDARINES (1)</u> <u>SATSUMAS - WILKINGS</u>	
calibre	échelle des diamètres en m/m
0	71 - 77
1	66 - 71
2	61 - 66
3	57 - 61
4	53 - 57
5	49 - 53
6	45 - 49
7	43 - 45
8	41 - 43
9	38 - 41
10	35 - 38

<u>POMELCS (1)</u>	
calibre	échelle des diamètres en m/m
1	114 - 122
2	105 - 114
3	98 - 105
4	92 - 98
5	88 - 92
6	85 - 88
7	81 - 85
8	75 - 81
9	70 - 75

(1) Compte tenu des exigences du rangement, selon les variétés et les emballages, les diamètres figurant dans l'échelle s'entendent avec 2 m/m en + ou en - au-dessous de 75 m/m 3 m/m en + ou en - au-dessus de 75 m/m 4 m/m en + ou en - au-dessus de 90 m/m.

#### IV. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

##### A. Tolérance de qualité

###### i) Catégorie "EXTRA"

5 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais présentant uniquement les défauts suivants :

###### a) jusqu'à concurrence de 5 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 10 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibrage.

###### b) jusqu'à concurrence de 2 % chaque :

- malformation en fonction de la variété;
- écorce très rugueuse;
- écorce d'épaisseur excessive;
- taches vertes ou verdâtres;
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées non étendues;
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle;
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires;
- légères salissures.

En aucun cas le cumul des deux séries ne doit excéder 5 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 5 % au départ.

###### ii) Catégorie I

10 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais présentant uniquement les défauts suivants :

###### a) jusqu'à concurrence de 10 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 20 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibrage, et dont la surface n'excède pas 2 % de la surface totale du fruit.

###### b) jusqu'à concurrence de 5 % chaque :

- malformation en fonction de la variété;
- écorce très rugueuse;

- écorce d'épaisseur excessive;
- taches vertes ou verdâtres;
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées, mais non étendues;
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle;
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires;
- légères salissures.

c) jusqu'à concurrence de 2 % chaque :

- écorce boursouflée;
- écorce gaufrée;
- fruits mous, fanés (fruits fatigués);
- une ou plusieurs blessures profondes dues à la grêle;
- blessures superficielles non cicatrisées de l'épiderme.

En aucun cas le cumul de trois séries ne doit excéder 10 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 25 %. Cependant, à partir de 10 % l'exportateur devra avoir l'accord de l'importateur concerné.

### iii) Catégorie II

15 % en nombre de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais présentant uniquement les défauts suivants :

a) jusqu'à concurrence de 15 % :

- une ou plusieurs blessures légères cicatrisées dont la longueur maximum n'excède pas 20 % du diamètre indiqué par l'échelle de calibrage et dont la surface n'excède pas 5 % de la surface totale du fruit.

b) jusqu'à concurrence de 10 % :

- malformation en fonction de la variété;
- écorce très rugueuse;
- écorce d'épaisseur excessive;
- taches vertes ou verdâtres;
- une ou plusieurs blessures profondes cicatrisées, mais non étendues;
- une ou plusieurs lésions superficielles dues à la grêle;
- altérations de la peau causées par la maladie ou les attaques parasitaires;
- légères salissures.

c) jusqu'à concurrence de 5 % chaque :

- écorce boursouflée;
- écorce gaufrée;
- fruits mous, fanés (fruits fatigués);
- une ou plusieurs lésions profondes dues à la grêle;
- blessures superficielles non cicatrisées de l'épiderme.

En aucun cas le cumul des trois séries ne doit excéder 15 %.

Indépendamment des tolérances ci-dessus, le pourcentage des fruits ayant perdu leur calice, mais ne présentant par ailleurs aucune défectuosité pourra atteindre 25 %. Cependant, à partir de 10 % l'exportateur devra avoir l'accord de l'importateur concerné.

#### B. Tolérances de calibre

Pour tous les fruits rangés en couches régulières, et pour toutes les catégories en emballages fermés ou ouverts, 5 % en nombre de fruits par colis répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur le colis.

### V. EMBALLAGE ET PRESENTATION

#### A. Homogénéité

Chaque emballage doit contenir des fruits de mêmes variété, catégorie et calibre.

#### B. Conditionnement

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf, inodore et pesant au moins 14 g au m<sup>2</sup> doit être employé.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes, et notamment leur odeur ou leur saveur.<sup>1/</sup>

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils porteraient des mentions imprimées, celles-ci ne devront figurer que sur la face extérieure de façon à ne pas se trouver en contact avec les fruits.

---

<sup>1/</sup> L'emploi de diphényl ou de toute autre substance chimique susceptible de laisser des traces sur le fruit est autorisé dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

#### IV. MARQUAGE

Chaque colis doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles les indications suivantes :

a) Identification

Emballleur (nom et adresse ou identification  
Expéditeur (                      symbolique

b) Nature du produit

Désignation de l'espèce; celle de la variété étant facultative, sauf pour les oranges.

c) Origine du produit :

Nom du pays producteur. Le nom de la localité ou de la région productrice est également admis si la marchandise en provient réellement.

d) Caractéristiques commerciales :

i. Catégorie;

ii. Calibre : No de référence et nombre de fruits (Ex. : 6/216). Cette seconde indication n'est obligatoire que pour les emballages parallépipédiques  
1/ fermés.

e) Marque officielle de contrôle : (facultative).

---

1/ iii. Le cas échéant, indication de l'utilisation de diphényl ou de la substance chimique utilisée dans la mesure où son emploi est conforme à la réglementation du pays importateur.

ANNEXE L

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

PROJETS DE NORMES POUR LE CLASSEMENT PAR QUALITES  
DES FEVES DE CACAO

Préparés par le Groupe FAO d'étude du cacao

NOTE

Il avait été signalé à la Commission que le Groupe de travail du classement par qualités du Groupe FAO d'étude du cacao envisageait de tenir sa deuxième session à Paris du 2 au 6 juillet 1963.

Lors de cette réunion, le Groupe de travail a révisé de façon substantielle le projet d'ordonnance-type et les projets de normes de classement par qualités qui avaient été soumis à la Commission et a formulé diverses recommandations à examiner par les pays intéressés avant que ces projets puissent être envoyés aux gouvernements pour acceptation définitive.

Afin d'éviter des chevauchements, le Secrétariat n'a pas inclus ces textes dans le présent rapport. Après révision par le Groupe de travail, ceux-ci seront à nouveau soumis à la Commission.

L'attention est attirée tout particulièrement sur les paragraphes 9, 22, 23 et 24 du rapport de la deuxième session du Groupe de travail (document GWP/15 du 6 juillet 1963) qui sera incessamment transmis aux gouvernements.

Projet de norme examiné en première lecture par la Commission  
du Codex Alimentarius et maintenant soumis aux gouvernements  
pour observations détaillées

DENOMINATIONS ET DEFINITIONS DES HUILES D'OLIVE  
POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL

Texte repris de l'Accord international sur l'huile d'olive approuvé  
par la Conférence des Nations Unies sur l'huile d'olive, avril 1963

I. Extraits du texte de la Convention

CHAPITRE V

DENOMINATIONS ET DEFINITIONS DES HUILES D'OLIVE  
APPELATIONS D'ORIGINE ET INDICATIONS DE PROVENANCE POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL

ARTICLE 8

1. La dénomination "huile d'olive" est réservée à l'huile obtenue exclusivement de l'olive, sans mélange avec une huile provenant d'un autre fruit ou graine oléagineux ou avec une huile provenant de graisses animales.
2. Les Gouvernements participants s'engagent à supprimer sur leurs territoires, dans un délai de deux ans à partir de la date à laquelle ils deviennent parties au présent Accord, tout emploi de la dénomination "huile d'olive", seule ou combinée avec d'autres mots, qui ne soit pas en conformité du présent Article.
3. La dénomination "huile d'olive" employée seule ne peut en aucun cas s'appliquer aux huiles de grignons d'olive.

ARTICLE 9

1. Pour le commerce international, les dénominations des huiles d'olive de différentes qualités sont données dans l'Annexe A au présent Accord, qui précise, pour chaque dénomination, la définition caractéristique correspondante.
2. Ces dénominations doivent obligatoirement être employées pour chaque qualité d'huile d'olive et figurer en caractères très lisibles sur tous les emballages.

ARTICLE 10

[Application par les gouvernements : à omettre]



ARTICLE 11

1. Les appellations d'origine ou les indications de provenance, lorsqu'elles sont données, ne peuvent s'appliquer qu'à des huiles d'olive vierges, produites exclusivement dans le pays, la région ou la localité mentionnés, ou en provenant exclusivement.

2. Les coupages d'huiles d'olive, quelle que soit leur origine, ne peuvent porter que l'indication de provenance du pays exportateur. Cependant, lorsque les huiles ont été conditionnées et exportées du pays qui fournit les huiles d'olive vierges entrant dans le coupage, elles peuvent être identifiées par l'appellation d'origine de l'huile d'olive vierge entrant dans la composition dudit coupage. Lorsqu'il est fait état de la dénomination générique "Riviera", notoirement connue dans le commerce international de l'huile d'olive pour des coupages d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée, cette dénomination doit obligatoirement être précédée du mot "type". Le mot "type" doit figurer sur tous les emballages en caractères typographiques de même dimension et de même présentation que le mot "Riviera".

ARTICLE 12

[Procédure concernant les différends : à omettre]

## I N D E X

(par pays, organisation et sujet)

Note: Les numéros renvoient aux paragraphes et les lettres aux annexes. Pour les index relatifs aux travaux préparatoires en cours d'exécution et aux projets de normes complétées actuellement examinés, voir pages 9 et 2 respectivement.

## Additifs alimentaires:

- Comité d'experts des: 19, D
- Comité d'experts de la Commission sur les: 19
- 2ème Conférence sur les: 18
- Doses admissibles et tolérances: 19, 66, H

## Afrique du Sud: A

AICC: 47, A

Allemagne, République fédérale d': 41, 64, A, C, D

Analyse, Méthodes d': 26-27, D

Argentine: 3, A, C

Australie: 3, 74, A, C

Autriche: 27, 64, A, C, D

Belgique: 64, A, C

BIPCA: A

Blé: 47-48, D; voir également AICC et ISO

Boissons non alcoolisées: 65, D

## Cacao:

- Chocolat: 60
- Fèves: 59, 66, L
- Produits cacaotés: 60

Canada: 3, A, C

CEE: 43-44, 47, 49, 51-52, 55-57, 68, D

CEE/FAO/OMS: 57, D

Champignons comestibles: 58, 66, I

Chine, République de: C

CIF: 44

CIIA: A

CIO: 26

CIPC: A

Code alimentaire latino-américain: 22, 23

Code de principes, Comité d'experts gouvernementaux sur le: 10, 27 (k), 31; voir également Lait et produits laitiers

Comité exécutif de la Commission: 3, 15-16, 67, 72

## Comités d'experts de la Commission:

- Principes directeurs: 15
- Procédure: 16
- Répartition du travail: 17, D

Comité international des spécifications microbiologiques pour les aliments: 26

Comités nationaux du Codex, etc.: 11-14, C

Communauté économique européenne: 19, 26, 47, 60, A, D

Conférence sur les normes alimentaires: voir FAO/OMS

Conseil de l'Europe: 19, 20

Conseil européen du Codex Alimentarius: voir Groupe consultatif pour l'Europe

Coordonnateur pour l'Europe: 7

Danemark: 39, 74, A, C

Documentation, systèmes de: 69-70

Documents, diffusion des: 71

Dominicaine, République: A

Echantillonnage, méthodes d': 24-25, 66, D, F

Espagne: 64, A, C

Etats-Unis: 3, 29, 54, 74, A, C, D

Etiquetage, dispositions générales: 22-23, D

## FAO:

- Conférence: 72, 73
- Division des pêches: 46
- Groupe du CP sur les agrumes: 49
- Groupe de travail sur les résidus de pesticides: 21
- Systèmes de documentation: 69

## FAO/OMS:

- Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes: 10, 27(k), 31
- Comité d'experts des additifs alimentaires: 19, D
- Conférence sur les additifs alimentaires: 18
- Conférence sur les normes alimentaires: 2, 9, 10
- Groupe d'experts de l'hygiène des viandes: 30, 41, D

FEZ: 41, D  
FIJU: 55-56  
FIL: A, D  
Financement: 72-75  
Finlande: A  
Food Law Institute: A  
France: 3, 8, 19, 54, 64, A, C, D  
Fruits et légumes (congelés): 51-52, D;  
voir également CEE et OCDE  
Fruits et légumes (frais): 49-50, 66, K.1-18,  
D; voir également CEE, FAO et OCDE  
Fruits et légumes (traités): 53-54, D  
Graisses et huiles: 32-34, D  
Grèce: A, C  
Groupe consultatif pour l'Europe:  
5, 18, 25, 26, 32, 60, 63  
Huile d'olive: 66, M; voir également CIO  
Hygiène: 28-31, D  
IFMA: 35-36, A, D  
Inde: 3, A  
Inter-American Bar Association: A  
Irlande: C  
ISO: 25, 26, 27 (k), 41, 47, 48, A, D  
Israël: 5, A, C  
Italie: 64, A, C  
Japon: A, C  
Lait et produits laitiers: 10, 38, D  
LIDIA: A  
Ligue des Etats arabes: A  
Luxembourg: 64, A, C  
Margarine: 35-36, D; voir également IFMA  
Miel: 63-64, D  
NMKL: A  
Norvège: A, C

Nouvelle-Zélande: 3, 74, A, C  
OCDE: 41, 46, 50-52, 68, D  
Oeufs: 43-44; voir également CIE  
OIV: 26, A  
OMS:  
- Assemblée mondiale de la Santé: 9, 72-73  
- Comité d'experts des résidus de pesticides: 21, D  
Pakistan: A  
Pays-Bas: 3, 19, 21, 74, A, C, D  
Pérou: C  
Poisson et produits à base de poisson:  
45-46, D  
Pologne: 3, 56, 74, A, C  
Portugal: A, C  
Principes généraux:  
- Codex: 66, E  
- Utilisation des additifs: 66, G  
Règlement intérieur: 4, B  
Résidus de pesticides:  
- Groupe FAO de travail sur les: 21, D  
- Comité OMS d'experts des: 21, D  
- Tolérances: 20-21, D  
Royaume-Uni: 3, 34, 42, 53, 62, 65, 74, A, C, D  
Sénégal: 3  
Sucres: 62, D  
Suède: A, C  
Suisse: 61, 64, 74, A, C, D  
Tchécoslovaquie: 65, D  
Thaïlande: A, C  
Turquie: 5, A, C  
UNICE: A  
URSS: 5  
Viande, carcasses et produits carnés: 39-41, D  
Volailles: 42, D  
Yougoslavie: A, C