

commission du codex alimentarius



ORGANIZATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 04/27/35

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-septième session
Rome (Italie), 28 juin – 2 juillet 2004

RAPPORT DE LA ONZIÈME SESSION DU

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Mexico (Mexique), 8 – 12 septembre 2003

NOTE: La lettre circulaire CL 2003/35-FFV est incluse dans le présent rapport.

commission du codex alimentarius



ORGANIZATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2003/35-FFV
Septembre 2003

- AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ALINORM 04/27/35)**

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-SEPTIÈME SESSION

Projet de normes à l'étape 8 de la procédure

1. Projet de norme Codex pour les oranges (paragraphe 18 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet du projet de norme susmentionné doivent le faire par écrit, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des Normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, p. 26 et 27), et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2004.**

Avant-projet de normes à l'étape 5 de la procédure

2. Avant-projet de norme Codex pour les tomates (paragraphe 56 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourrait avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions de l'avant-projet de norme susmentionné doivent le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des Normes et des textes apparentés du Codex* (à l'étape 5) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, p. 21 à 23), et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2004.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Avant-projet de norme Codex pour les ramboutans (paragraphe 80 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourrait avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions de l'avant-projet de normes susmentionné doivent le faire par écrit, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des Normes et des textes apparentés du Codex* (à l'étape 3) (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, p. 21 à 23), et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2004.**

2. Proposition relative à une Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (paragraphe 92 et Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations concernant la Présentation uniforme susmentionnée doivent le faire par écrit, en s'adressant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2005.**

3. Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (paragraphe 90 et Annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées ayant statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet de la question susmentionnée sont invités à le faire par écrit, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, douzième édition, p. 70 et 71), et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **de préférence par courrier électronique, AVANT LE 28 FEVRIER 2005.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa onzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN A SA VINGT-SEPTIEME SESSION

Le Comité:

- est convenu de soumettre le *projet de Norme Codex pour les oranges* à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session pour adoption à l'étape 8 (paragraphe 18);
- est convenu de soumettre l'*avant-projet de Norme Codex pour les tomates* à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session pour adoption préliminaire à l'étape 5 (paragraphe 56);
- est convenu de soumettre à la Commission une proposition d'amendement visant à supprimer l'adjectif « tropicaux » dans le titre *Code d'usages international recommandé pour le conditionnement et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995)* (paragraphe 54).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- est convenu de maintenir le *projet de Norme Codex pour les raisins de table* à l'étape 7 en attendant la mise au point définitive de l'*avant-projet de Section 2.1.1 (Spécifications relatives à la maturité) et de la Section 3.1 (Avant-projet d'appendice relatif aux variétés à petits grains)* qui ont été renvoyés à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de rédaction dirigé par le Chili et distribution pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa douzième session (paragraphe 30 et 37);
- est convenu de maintenir l'*avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans* à l'étape 3 pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3, révision par un groupe de rédaction dirigé par la Thaïlande et nouvel examen à sa douzième session (paragraphe 80);
- est convenu de renvoyer l'*avant-projet de Norme Codex pour les pommes* à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de rédaction dirigé par les États-Unis. L'avant-projet révisé serait ensuite distribué pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa douzième session (paragraphe 66);
- est convenu de renvoyer l'*avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de rédaction dirigé par le Canada et distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa douzième session (paragraphe 86);
- est convenu d'amender la *Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* en y inscrivant les **avocats (révision)** (paragraphe 90);
- est convenu de demander des observations sur une *Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais* pour examen à sa douzième session (paragraphe 92).

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Paragraphe</u> s |
|--|---------------------|
| INTRODUCTION..... | 1 |
| OUVERTURE DE LA SESSION..... | 2 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR..... | 3 – 4 |
| QUESTIONS DECOULANT DE: | |
| • La Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex..... | 5 – 7 |
| • Autres organisations internationales | |
| - Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)..... | 8 |
| - Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU)..... | 9 |
| • Normes de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais..... | 10 |
| EXAMEN DES AVANTS-PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 7 | |
| • Avant-projet de Norme Codex pour les oranges..... | 11 – 12 |
| • Projet de Section 2.1.3 – Critères de maturité (Projet de Norme Codex pour les oranges).. | 13 – 18 |
| • Projet de Norme Codex pour les raisins de table..... | 19 – 30 |
| EXAMEN DES AVANT- PROJETS DE NORME CODEX ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4 | |
| • Avant-projet Section 2.1.1 – Spécifications relatives aux degrés de maturation et avant- projet d'appendice – Teneur minimale en matières sèches solubles et teneur-seuil en matières sèches solubles (Projet de Norme Codex pour les raisins de table)..... | 31 – 37 |
| • Avant-projet de Norme Codex pour les tomates..... | 38 – 56 |
| • Avant-projet de Norme Codex pour les pommes..... | 57 – 66 |
| • Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans..... | 67 – 80 |
| • Avant-projet de Directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais..... | 81 – 86 |
| PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION..... | 87 – 90 |
| AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS | |
| • Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais..... | 91 – 92 |
| • Le bioterrorisme dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais..... | 93 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION..... | 94 |

LISTE DES ANNEXES

| | <u>Pages</u> |
|---|---------------------|
| APPENDICE | |
| I - Liste des participants | 18 |
| II - Avant-projet de Norme Codex pour les oranges | 28 |
| III - Projet de Norme Codex pour les raisins de table | 34 |
| IV - Avant-projet de Norme Codex pour les tomates | 39 |
| V - Avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans | 46 |
| VI - Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation | 51 |
| VII - Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais | 52 |

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais a tenu sa onzième session à Mexico du 8 au 12 septembre 2003 à l'aimable invitation du gouvernement mexicain. Le Président du Comité, M. Miguel Aguilar Romo, a désigné M. Carlos R. Berzunza Sánchez, Directeur de la normalisation internationale du Ministère de l'économie, pour présider la session. Ont assisté à la session des délégués de 28 États Membres et des observateurs de cinq organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Juan Antonio García Villa, Vice-Ministre de la normalisation, de l'investissement étranger et des pratiques commerciales internationales, au nom du Ministre de l'économie, M. Fernando Canales Clariond. M. Norman Bellino, représentant de la FAO au Mexique et le Dr. Joaquín Molina, représentant *ad interim* de l'OMS/OPS au Mexique, ont également pris la parole.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, en ajoutant les questions suivantes au point 6 de l'ordre du jour – Autres questions et travaux futurs:

- proposition relative à une présentation uniforme des Normes Codex sur les fruits et les légumes frais (CRD 1), et
- le bioterrorisme dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

4. Le Comité a noté que l'examen de la proposition de la Communauté Européenne de réviser les Normes Codex pour les avocats et les ananas, respectivement, (CX/FFV 03/12) avait déjà été programmé au titre du point 5 de l'ordre du jour – Amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une norme Codex.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)²

5. Le comité a reconnu que le document n'était soumis qu'à titre informatif et qu'il n'était pas censé prendre de décision sur les questions qui y étaient présentées. À ce sujet, le Comité a été informé qu'à sa vingt-sixième session (Rome, juillet 2003) la Commission avait approuvé le projet de dispositions révisées: *Section 3 – Dispositions concernant le calibre et Section 6.2.4 – Identification commerciale*, à inclure dans les Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses, ainsi que les *avant-projets de Normes Codex pour le manioc doux et les pitahayas* à l'étape 8. La Commission a également adopté l'*avant-projet de Norme Codex pour les raisins de table* à l'étape 5 et approuvé l'élaboration d'une *Norme Codex pour les ramboutans*, en tant que nouvelle activité pour le Comité.

¹ CX/FFV 03/1

² CX/FFV 03/2

6. Le Comité a également été informé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait approuvé les dispositions relatives à l'étiquetage d'un certain nombre de normes Codex pour les fruits et les légumes frais, à savoir celles pour les limes, les pomelos, les pamplemousses, le manioc doux et les pitahayas et l'avant-projet de Norme Codex pour les oranges.

7. Le Comité a noté que la Commission avait adopté le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais et le projet de principes applicables aux systèmes de contrôle des importations alimentaires à l'étape 8. Il a noté, en outre, que quelques-unes des mesures adoptées par la Commission pour faciliter le consensus étaient déjà appliquées par le Comité³.

QUESTIONS RELATIVES A LA NORMALISATION DES FRUITS ET DES LEGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)⁴

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)

8. La Représentante du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a résumé les activités du Régime depuis la dernière session du Comité. La Représentante a expliqué que les brochures explicatives publiées par le Régime interprétaient les normes de l'OCDE. À ce sujet, elle a expliqué que les normes mentionnées dans la Partie I du document CX/FFV 03/3 étaient des normes de l'OCDE harmonisées avec les normes correspondantes de la CEE/ONU.

COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU)

9. Au nom du Secrétariat de la CEE/ONU, la délégation du Royaume-Uni a informé le Comité des principaux résultats de la cinquante-huitième réunion du Groupe de travail sur les normes relatives à la qualité des produits agricoles (Genève, octobre 2002) et de la quarante-neuvième réunion de la Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais (Genève, juin 2003).

NORMES DE LA CEE/ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁵

10. Le Comité a noté que les normes de la CEE/ONU présentées dans le document avaient été mises à sa disposition comme référence pour l'élaboration des normes correspondantes du Codex, comme demandé par le Comité exécutif⁶. Le Comité est convenu que les normes de la CEE/ONU figurant dans le document CX/FFV 03/4 seraient prises en compte lors de l'examen des points pertinents de l'ordre du jour, ainsi que les amendements adoptés lors de la quarante-neuvième réunion de la Section spécialisée dans la normalisation des fruits et légumes frais et indiqués dans l'Annexe au document CX/FFV 03/3.

³ ALINORM 03/41-Annexe III

⁴ CX/FFV 03/3

⁵ CX/FFV 03/4

⁶ ALINORM 97/3, paragraphe 15

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX A L'ÉTAPE 7

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES (Point 3a de l'ordre du jour)⁷

11. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais avait approuvé le projet de Norme Codex pour les oranges à l'étape 7, compte tenu des progrès importants réalisés dans l'élaboration des principales sections du projet de norme. Cette décision avait été prise étant entendu qu'aucune observation supplémentaire ne serait demandée sur les sections approuvées, de sorte qu'à sa prochaine session, le Comité limiterait ses débats à la mise au point définitive de la Section 2.1.3 concernant les Critères de maturité⁸.

12. Conformément à cette décision, le Comité s'est abstenu de tout débat sur le projet de Norme Codex pour les oranges.

PROJET DE SECTION 2.1.3 – SPÉCIFICATIONS RELATIVES À LA MATURITE (Projet de norme codex pour les oranges) (Point 3b de l'ordre du jour)⁹

13. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais était convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par le Royaume Uni préparerait une version révisée de la Section 2.1.3 sur la base des débats de la session et des observations écrites soumises pour distribution, observations à l'étape 6 et examen à sa prochaine session.¹⁰

14. Un certain nombre de délégations ont proposé d'inclure des paramètres de maturité autres que la coloration et la teneur minimale en jus (comme la teneur en sucre, la teneur en acide, le ratio sucre/acide, etc.). Elles ont fait observer que la couleur du fruit n'était pas liée à son degré de maturation. D'autres délégations ont noté que des études sur les critères de maturation étaient en cours. À cet égard, certaines études montraient que des critères de maturité comme la teneur en matières sèches solubles pouvaient différer au sein d'une même variété d'une région à l'autre, y compris dans un même pays, et que, pour l'instant, la teneur minimale en jus était l'indicateur le plus fiable du degré de maturation du fruit. Ces délégations ont proposé d'adopter la proposition du groupe de rédaction (Annexe au document CX-FFV 03/5) et de poursuivre les travaux sur d'autres critères de maturation et sur leurs combinaisons possibles en vue d'inclure ultérieurement d'autres indicateurs du degré de maturation dans la norme pour les oranges.

15. La délégation indienne, appuyée par plusieurs autres, a indiqué que la teneur minimale en jus de 45 pour cent pour les oranges de couleur verte était trop élevée et qu'elle devrait être ramenée à 35 pour cent comme pour les autres variétés. On a fait observer qu'en Asie, certaines variétés de couleur verte parvenues à maturité avaient une teneur en jus bien inférieure à 45 pour cent. On a noté en outre que fixer la teneur minimale en jus à 45 pour cent pour les oranges présentant une couleur verte sur plus d'un cinquième de leur superficie pourrait créer des obstacles techniques au commerce. On a noté également la contradiction apparente entre les termes « variétés » et « fruits » dans le libellé sur la teneur minimale en jus des oranges de couleur verte.

⁷ ALINORM 03/35-Annexe V

⁸ ALINORM 03/35, paragraphe 59

⁹ CX/FFV 03/5 et observations du Mexique et de la Communauté européenne (CX/FFV 03/5-Add.1); Australie (CRD 5); Philippines (CRD 6); Inde (CRD 7); Indonésie (CRD 8); et, Malaisie (CRD 9).

¹⁰ ALINORM 03/35, paragraphe 51.

16. À l'issue de ce débat, le Comité est convenu de modifier la proposition du groupe de rédaction en créant deux nouvelles catégories pour les variétés dont plus d'un cinquième de la superficie est de couleur verte, afin d'établir une distinction entre les variétés devant présenter une teneur minimale en jus de 45 pour cent et de 33 pour cent, respectivement. Le Comité est convenu, en outre, que le taux de 33 pour cent ne s'appliquait qu'aux variétés Mosambi, Sathgudi et Pacitam. Enfin, les références aux variétés Nagpur, Khasi, Coorg et Garut ont été supprimées, ces variétés appartenant à l'espèce *Citrus reticulata*. Au dernier paragraphe de la Section 2.2.1 Coloration, l'adjectif « clair » a été supprimé de l'expression « de couleur vert clair » qui devient « de couleur verte ».

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES ET DE SON PROJET DE SECTION 2.1.3 SUR LES SPECIFICATIONS RELATIVES A LA MATURITE

17. Le Comité est convenu de remplacer les Sections actuelles 2.1.2 (Coloration) et 2.1.3 (Maturité) du projet de Norme Codex pour les oranges par la proposition modifiée du groupe de rédaction.

18. Le Comité est convenu de transmettre le projet de Norme Codex pour les oranges à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 3c de l'ordre du jour)¹¹

19. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais était convenu de soumettre l'avant-projet de Norme Codex pour les raisins de table à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5, tout en confiant l'élaboration des spécifications relatives à la maturité (Section 2.1.1) et l'établissement d'une liste de variétés à petits grains (Section 3.1 – Appendice) à un groupe de rédaction dirigé par le Chili.¹²

20. La Commission avait adopté l'avant-projet de Norme Codex pour les raisins de table à l'étape 5, qui avait ensuite été distribué pour observations à l'étape 6. En examinant le projet de Norme à l'étape 7, le Comité a décidé d'y apporter les modifications suivantes:

Section 2.2.2 – Catégorie I

21. Le Comité a aligné le troisième paragraphe sur la Norme CEE/ONU pour les raisins de table. Il est convenu, en outre, d'utiliser l'expression « granos de uvas » dans la version espagnole. Le mot « bayas » a donc été supprimé dans tout le texte espagnol. On a noté à cet égard que dans la version française de la Norme CEE/ONU pour les raisins de table, c'était aussi le mot « grains » qui était utilisé.

Section 2.2.3 – Catégorie II

22. Le Comité a aligné la première phrase du troisième paragraphe sur la Norme CEE/ONU pour les raisins de table.

¹¹ ALINORM 03/35-Annexe VI; CL 2003/21-FFV; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 et observations de la Communauté européenne (CX/FFV 03/6), du Mexique (CRD 3), de l'Australie (CRD 5), de l'Inde (CRD 7) et de l'Indonésie (CRD 8).

¹² ALINORM 03/35, paragraphes 101 à 103.

23. Le Comité a eu un échange de vues sur la nécessité d'inclure des dispositions concernant la présence de la pruine dans toutes les catégories. Les délégations favorables à cette approche ont indiqué que la présence de la pruine était un paramètre de qualité indiquant la fraîcheur du fruit et que des dispositions à cet égard devraient figurer dans les trois catégories. Elles ont fait observer que l'expression « si possible » proposée pour la catégorie II était moins contraignante que l'expression « autant que possible » utilisée dans la catégorie I, qui autorisait un détachement progressif de la pruine n'affectant pas la qualité du produit.

24. D'autres délégations se sont prononcées contre cette approche, estimant que les différentes catégories correspondaient à une progression dans la qualité du produit, ce qui expliquait l'absence de disposition relative à la présence de la pruine pour la catégorie II. Ces délégations ont également noté les difficultés pratiques que ne manquerait pas de poser l'expression « si possible » s'agissant d'effectuer un contrôle de qualité. On a noté également qu'à sa dernière session, le Comité avait supprimé la spécification relative à la pruine pour la catégorie II¹³. Dans ces conditions, le Comité a décidé de ne pas modifier la deuxième phrase du troisième paragraphe.

25. La délégation thaïlandaise a contesté l'exception faite pour les « légères meurtrissures », qui avaient trait à un dommage mécanique entraînant une perte de qualité qui ne devrait pas être autorisée dans la norme. Le Comité a noté que cette disposition avait été incluse pour prévenir une perte de qualité supplémentaire due à ce défaut et a donc décidé de conserver la disposition.

Section 3.1 – Poids minimal de la grappe

26. Le Comité s'est interrogé sur l'opportunité de supprimer de la note de bas de page numéro deux la référence aux variétés dites « de vendange tardive », afin que la disposition puisse concerner d'autres variétés similaires susceptibles d'être commercialisées à l'avenir. À cet égard, le Comité a noté que la Norme CEE/ONU pour les raisins de table conservait cette disposition pour une période d'essai, car ce type de raisins de table était relativement nouveau sur le marché et les variétés entrant dans cette catégorie étaient encore peu nombreuses. Le Comité a estimé qu'il avait besoin d'un temps de réflexion supplémentaire avant de pouvoir inclure des dispositions relatives aux raisins « de vendange tardive » dans la norme et a décidé, par conséquent, de supprimer la note de bas de page deux, étant entendu que la question pourrait être réexaminée à l'avenir à la lumière de l'évolution de la Norme CEE/ONU. La Section 6.2.4 – Identification commerciale a été modifiée en conséquence.

Section 5.2 – Conditionnement

27. La délégation australienne a contesté la disposition relative aux raisins de la catégorie « Extra » dont les grappes doivent être présentées en une seule couche, estimant que le mode de conditionnement n'était pas pertinent si la qualité des raisins de table répondait aux critères du classement dans cette catégorie. Le Comité a noté que cette disposition n'interdisait pas l'utilisation de plusieurs emballages ou unités, à condition que les grappes soient disposées en une seule couche. En conséquence, le Comité a décidé de ne pas modifier cette section.

Section 5.2.1 – Description des colis

28. Le Comité est convenu de supprimer les crochets entourant la disposition autorisant la présence d'un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe, tout en précisant que cette clause était applicable sans préjudice des règles pertinentes en matière de protection des végétaux. On a noté qu'« applicable » s'entendait des règlements des pays importateurs et des pays de transit.

¹³ ALINORM 03/35, paragraphe 89.

Le Comité est convenu en outre d'ajouter cette précision sous forme de note de bas de page apposée au dernier paragraphe de la section.

Section 8 – Hygiène

29. Le Comité a décidé de mentionner dans la Section 8.1 le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais et est convenu que cet amendement était applicable à toutes les Normes Codex pour les fruits et légumes frais.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE

30. Reconnaissant que le Comité était parvenu à un accord important sur les principales sections du projet de Norme et compte tenu du travail en cours sur les spécifications relatives à la maturité et sur la taille des grains, le Comité est convenu de maintenir le projet de Norme Codex pour les raisins de table à l'étape 7 (voir Annexe III) en attendant la mise au point définitive de la Section 2.1.1 relative à la maturité et de l'appendice à la Section 3.1 sur les variétés à petits grains, de façon qu'un texte achevé puisse être communiqué à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8. Cette décision a été prise, étant entendu qu'il ne serait pas demandé d'observations supplémentaires sur les sections ayant fait l'objet d'un accord, de façon qu'à sa prochaine session le Comité puisse centrer son débat sur la mise au point définitive des spécifications relatives à la maturité et de la liste des variétés à petits grains (voir paragraphe 37).

EXAMEN DES AVANT- PROJETS DE NORME CODEX ET DES TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4

AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.1 – SPÉCIFICATIONS RELATIVES À LA MATURITÉ ET AVANT-PROJET D'APPENDICE – TENEUR MINIMALE EN MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES ET TENEUR-SEUIL EN MATIÈRES SÈCHES SOLUBLES (Projet de Norme Codex pour les raisins de table) (Point 4a de l'ordre du jour)¹⁴

31. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais, avait longuement examiné la question des spécifications minimales concernant les grappes de raisins et le ratio minimal sucre/acides, ainsi que les liens entre cette question et l'appendice à la norme sur la teneur minimale en matières sèches solubles et la teneur-seuil en matières sèches solubles aux fins de la détermination de la maturité des raisins de table. Le Comité avait alors placé entre crochets toute la Section 2.1.1 ainsi que l'appendice en attendant l'élaboration d'une Section révisée 2.1.1/Appendice, qu'il avait confiée à un groupe de rédaction dirigé par le Chili.

32. A la même session, à propos du poids minimal de la grappe de raisins de table, le Comité avait changé le titre des colonnes deux et trois du tableau de la Section 3.1, qui devenait, respectivement, « Toutes variétés sauf les variétés à petits grains énumérées dans l'appendice » et « Variétés à petits grains énumérées dans l'appendice ». Il était convenu que le groupe de rédaction constitué pour examiner les spécifications relatives à la maturité élaborerait également une liste exhaustive des variétés à petits grains en s'appuyant sur les travaux pertinents de la CEE/ONU. Du fait de cette décision, le Comité avait indiqué que la liste des variétés à petits grains était « en cours d'élaboration ».¹⁵

¹⁴ CX/FFV 03/7; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 et observations de la Grèce et des États-unis (CX/FFV 03/7-Add.1); de l'Australie (CRD 5); et de l'Inde (CRD 7).

¹⁵ ALINORM 03/35, paragraphes 82 et 83 et 93.

33. Après avoir examiné l'avant-projet de Section 2.1.1 et l'appendice relatif à la taille des grains, le Comité est convenu de ce qui suit:

Section 2.1.1 (Spécifications relatives à la maturité)

34. Le Comité est convenu de supprimer les crochets des premier et deuxième paragraphes de la section. Il convenu en outre d'insérer un nouveau paragraphe relatif au développement et à l'état des raisins de table à des fins d'harmonisation avec les autres Normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le Comité a également modifié le texte espagnol, où le mot « maduración » a été remplacé par « madurez », terme qui convenait mieux pour indiquer que le fruit répondait aux critères de maturité de la norme.

35. Le Comité a reconnu que des travaux supplémentaires étaient nécessaires pour déterminer les critères de maturité et leur valeur respective pour les raisins de table. Il est donc convenu de conserver entre crochets le troisième paragraphe de la section.

Section 3.1 (Appendice relatif aux variétés à petits grains)

36. Le Comité a eu un échange de vues sur une liste des variétés à petits grains figurant dans la norme CEE/ONU pour les raisins de table et reproduire dans l'appendice au document CX/FFV 03/3-Partie II. Le Comité est convenu d'un certain nombre de modifications d'ordre rédactionnel, mais a reconnu qu'un travail supplémentaire était nécessaire pour décider de l'inclusion éventuelle d'autres variétés et déterminer la correspondance entre la variété et ses synonymes.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.1 (SPECIFICATIONS RELATIVES A LA MATURETE) ET DE L'AVANT-PROJET D'APPENDICE SUR LES VARIETES A PETITS GRAINS (SECTION 3.1) (Projet de Norme Codex pour les raisins de table)

37. Le Comité est convenu de réunir à nouveau le groupe de rédaction sous la direction du Chili aidé des pays suivants: Afrique du Sud, Argentine, Australie, Brésil, États-Unis, France, Grèce, Inde, Italie et de la Commission européenne, pour établir des spécifications relatives à la maturité pour les variétés à petits et à gros grains, ainsi qu'une liste des variétés à petits grains de raisins de table. Il a signalé que les groupes de rédaction étaient ouverts à tous les États membres du Codex et aux organisations internationales intéressées ayant le statut d'observateur auprès du Codex. Le Comité a également recommandé que la liste CEE/ONU des variétés à petits grains figurant dans l'Appendice au document CX/FFV 03/3-Partie II serve de point de départ pour l'établissement d'une liste analogue par le groupe de rédaction. La proposition du groupe de rédaction serait ensuite distribuée pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 4b de l'ordre du jour)¹⁶

38. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais était convenu de joindre l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates à son rapport pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et examen plus approfondi à sa prochaine session¹⁷. Le

¹⁶ ALINORM 03/35-App.VII; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 et observations soumises par Cuba, l'Iran, la Communauté européenne (CX/FFV 03/8); la Suisse (CRD 2); les Philippines (CRD 6); l'Inde (CRD 7); l'Indonésie (CRD 8); et, la Malaisie (CRD 9).

¹⁷ ALINORM 03/35, paragraphe 105.

Comité a examiné l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates à l'étape 4 et est convenu d'y apporter les modifications ci-après:

Section 1 – Définition du produit

39. Le Comité est convenu de remplacer dans tout le texte espagnol le mot « surcados » par « asurcados ».

Section 2.1 – Spécifications minimales

40. Le Comité a débattu de l'inclusion dans cette section de dispositions relatives à la fermeté. Il a noté que les spécifications concernant cet attribut devraient être indiquées catégorie par catégorie, plutôt que sous forme de valeur absolue (appelée « fermeté ») sous cette rubrique.

Section 2.2.1 – Catégorie « Extra »

41. Le Comité a aligné la deuxième phrase sur le libellé utilisé pour toutes les Normes Codex pour les fruits et légumes frais.

42. Le Comité a eu un échange de vues sur l'opportunité d'inclure une référence à l'uniformité de calibre pour les catégories « Extra » et I, dans la mesure où les Sections 3 - Calibrage et 6.1 – Homogénéité traitaient déjà cette question. Toutefois, le Comité est convenu de répéter ces spécifications, afin d'insister sur le fait que les produits classés dans ces deux catégories de qualité doivent être conformes à cette exigence. Une modification en conséquence a donc été apportée à la description de la catégorie I.

43. Le Comité a noté en outre que l'expression «plages vertes» désignait un défaut bien précis qui n'avait rien à voir avec la couleur verdâtre de la partie supérieure du fruit qui caractérisait certaines variétés de tomates. Il a signalé également que la question de la coloration était traitée au premier paragraphe de cette section. Dans ces conditions, le Comité a conservé cette disposition concernant la catégorie « Extra » telle que formulée au second paragraphe.

Section 2.2.2 – Catégorie I

44. La Délégation indienne a proposé de supprimer le mot « développement » du premier alinéa, s'agissant d'un défaut qui n'était pas pertinent pour la catégorie I et d'un paramètre difficile à évaluer qui risquait de créer un obstacle technique au commerce. Le Comité a noté: i) qu'un stade de développement approprié était important du point de vue de la qualité interne des tomates; ii) que la forme était l'un des facteurs liés au stade de développement; et iii) que les défauts liés au développement étaient également mentionnés pour la catégorie II. Dans ces conditions, le Comité a conservé ce critère pour la catégorie I. La délégation indienne a exprimé des réserves quant à cette décision.

45. Le Comité a décidé de modifier comme suit les alinéas relatifs aux tomates « côtelées »: le troisième alinéa a été aligné sur la Norme CEE/ONU pour les tomates; le cinquième alinéa a été supprimé, puisque la question était déjà traitée dans les dispositions générales relatives aux légers défauts superficiels; et la première partie du dernier alinéa a été supprimée puisque la question était déjà traitée dans le troisième alinéa (petit ombilic).

Section 2.2.3 – Catégorie II

46. Le Comité a supprimé l'adjectif « sensorielles », étant donné que les tomates de toutes catégories doivent être conformes aux spécifications minimales de la Section 2.1. et à des fins

d'harmonisation avec les autres Normes Codex pour les fruits et les légumes frais. Qui plus est, le troisième alinéa général et le troisième alinéa concernant les tomates « côtelées » ont été alignés sur la Norme CEE/ONU pour les tomates.

Section 3 – Dispositions relatives au calibrage

47. Le Comité a supprimé les deux notes concernant le tableau, les jugeant sans objet. La délégation indonésienne, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'ajouter des codes de calibre supplémentaires pour les tomates « cerises ». Certaines délégations se sont inquiétées de l'inclusion des tomates « cerises » dans le même tableau de calibrage, de peur que cela ne suscite des pratiques commerciales déloyales. Dans ces conditions, le Comité est convenu d'inclure un barème de calibres distinct pour les tomates « cerises » et de stipuler un calibre minimal de 15 mm pour les tomates « cerises » au deuxième paragraphe de la section. La délégation suisse a exprimé des réserves quant à cette décision.

48. Faute de temps, le Comité n'a pas pu étudier en détail les dispositions relatives au calibrage et est convenu par conséquent de placer toute la section 3 entre crochets pour examen à sa prochaine session.

Section 4 – Dispositions relatives à la coloration

49. Le Comité a longuement débattu de la nécessité d'inclure dans la norme des dispositions sur la coloration. Plusieurs délégations ont été d'avis que ces dispositions n'étaient pas nécessaires et pourraient provoquer des problèmes d'interprétation lors de l'inspection et de la certification des produits. Ces délégations ont suggéré d'harmoniser cette section avec la brochure OCDE sur les tomates, au cas où le Comité déciderait d'inclure de telles dispositions dans la norme. La délégation des États-Unis a exprimé des réserves à ce sujet. D'autres délégations se sont déclarées favorables au maintien de cette section, dans la mesure où la couleur était un facteur qui jouait un rôle important dans le commerce des tomates et ont suggéré de citer les couleurs dans un ordre reflétant l'évolution naturelle de la coloration du fruit et d'améliorer le libellé de toute la section.

50. Le Comité a noté qu'aucune Norme Codex pour les fruits et légumes frais ne contenait de section relative à la coloration et que des dispositions similaires avaient été supprimées de la Norme Codex pour les pitahayas.

51. Le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur la suppression de cette section et a décidé par conséquent de placer toute la Section 4 entre crochets pour examen à sa prochaine session.

Section 5.1.3 – Catégorie II

52. Le Comité a aligné le libellé de cette section sur celui de la section correspondante de la Norme CEE/ONU pour les tomates.

Section 5.2 – Tolérances en matière de calibre

53. Le Comité a placé toute cette section entre crochets en attendant la révision de la section relative au calibrage.

Section 6.2 – Conditionnement

54. Le Comité a noté que le mot « tropicaux » figurant dans le titre du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC-RCP 44-1995) devrait être supprimé dans la mesure où le document s'appliquait à tous les

fruits et légumes frais, quelle que soit leur provenance. Le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius de supprimer ce mot dans l'ensemble du Code, de façon que celui-ci soit applicable au conditionnement et au transport de tous les fruits et légumes frais.

Section 7 – Marquage ou étiquetage

55. Le Comité a noté que l'étiquetage des produits issus de l'agriculture biologique devait être conforme aux Directives Codex pour la production, la transformation, l'étiquetage et le marquage des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique (CAC/GL 32-1999, Rev. 1-2001). Le Comité n'a donc pas pris de décision concernant l'inclusion dans la norme de spécifications relatives à l'étiquetage des produits d'origine biologique.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES

56. Le Comité a transmis l'avant-projet de Norme Codex pour les tomates (voir Annexe IV) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES (Point 4c de l'ordre du jour)¹⁸

57. À sa dixième session, le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais était convenu de renvoyer l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes à l'étape 2 pour révision par le groupe de rédaction sous la direction des États-Unis, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa présente session.¹⁹

58. Le Comité a examiné l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes à l'étape 4, comme suit:

Considérations générales

59. Plusieurs délégations ont été d'avis que la norme devrait être réexaminée en fonction de la décision récente de la Commission en faveur de normes s'appliquant à un large éventail de produits. Elles ont noté que dans son état actuel le projet de norme était trop prescriptif et rendait la norme difficile à appliquer au niveau international, avec le risque qu'elle représente un obstacle technique au commerce. Ces délégations ont été d'avis que les dispositions relatives à la qualité devraient être fixées et approuvées par les partenaires commerciaux en fonction des forces du marché et que la question de savoir ce qui constituait des critères essentiels de qualité aux fins du Codex devrait être réexaminée. D'autres délégations ont déclaré que l'objet de la réunion était précisément de rédiger des normes les moins restrictives possibles sur le plan commercial, mais tenant compte d'objectifs légitimes comme la protection des consommateurs et la loyauté des pratiques commerciales.

60. Un certain nombre de délégations ont également déclaré que le texte était difficile à lire du fait de l'abondance des détails tant dans le corps du texte que dans l'appendice et qu'il vaudrait mieux simplifier le texte en intégrant toutes les dispositions nécessaires dans le corps du document, comme cela avait été fait pour d'autres Normes Codex relatives à des fruits et légumes frais.

61. Le Comité a pris acte des préoccupations suscitées par les dispositions relatives à la qualité et au calibrage et a débattu de la nécessité d'inclure des dispositions relatives au calibrage dans cette norme. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à la suppression de ces dispositions,

¹⁸ CX/FFV 03/9; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4; et observations soumises par la Communauté européenne (CX/FFV 03/9-Add. 1); la Suisse (CRD 2); le Mexique (CRD 3); la Nouvelle-Zélande (CRD 4); l'Australie (CRD 5); l'Inde (CRD 7); et l'Indonésie (CRD 8).

¹⁹ ALINORM 03/35, paragraphe 75.

estimant qu'il était difficile de fixer des dispositions uniformes concernant le calibrage, compte tenu du large éventail de variétés de pommes, des caractéristiques des régions de production et des exigences des marchés spécifiques. Selon elles, le calibre ne devrait pas être lié à la qualité et il ne devrait pas y avoir de taille minimale. D'autres délégations ont exprimé un avis différent et ont estimé important d'inclure dans la norme des dispositions relatives au calibrage de façon à répondre aux attentes légitimes des consommateurs. Finalement, le Comité est convenu de conserver la section relative au calibrage.

Considérations spécifiques

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

62. Le Comité a longuement débattu de l'opportunité d'inclure la « fermeté » comme caractéristique minimale pour les pommes. La délégation indienne, appuyée par d'autres, a estimé que cet attribut était important pour assurer une qualité minimale des pommes importées, tandis que d'autres délégations ont estimé que cette caractéristique était couverte par l'adjectif « saines », tout en notant que le degré de fermeté pouvait différer selon les variétés, la période et les conditions d'entreposage, etc. À cet égard, il a été noté que le point d'application de la norme était un facteur fondamental pour que cette condition puisse être appliquée et le Comité a donc demandé des précisions à cet égard.

63. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que les normes Codex prévoyaient la « libre distribution » du produit sur le territoire du pays importateur et que ces normes s'appliquaient donc aux points d'exportation ou d'importation, ainsi qu'à la distribution et à la vente. Dans tous les cas, l'application de la norme était du ressort du pays importateur. À cet égard, la note de bas de page figurant dans toutes les Normes Codex pour les fruits et les légumes frais (Section 1 - Définition du produit) avait été incluse pour répondre à cette question, puisqu'elle stipulait: « *En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour (...), les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation* ».

64. Le Comité a également eu un échange de vues sur d'autres caractéristiques minimales, comme l'absence de détérioration causée par des températures basses et/ou élevées, l'inclusion du mot « maladie », ou « maladie vitreuse », etc. En réponse à une demande d'éclaircissement sur les termes « parasite » et « maladie », le Comité a noté qu'il n'existait pas au Codex de définition pour distinguer les deux termes. En ce qui concernait l'expression « maladie vitreuse interne », le Comité s'est demandé si elle affectait la qualité des pommes ou si elle pouvait être utilisée comme paramètre de qualité; dans quelle mesure elle pouvait être tolérée; et si elle pouvait être autorisée dans certaines variétés comme la variété Fuji et ses mutants. Dans la note de bas de page n° 2, la délégation indienne a demandé d'ajouter la variété Jonathan à la variété Fuji.

65. Faute de temps, le Comité a suspendu l'examen de l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes. Ce faisant, il est convenu de reconvoquer le groupe de rédaction pour qu'il révise le texte en vue d'un nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité a noté que le groupe de rédaction pourrait devoir se réunir physiquement afin de faciliter le débat. À cet égard, le Secrétariat du Codex a rappelé la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa dernière session concernant l'établissement de groupes de travail électroniques et/ou physiques. Ceux-ci, selon la Commission, devraient être créés au cas par cas, ouverts à tous les membres, sensibles aux problèmes que pose la participation des pays en développement et créés uniquement

lorsqu'il existe un consensus à ce sujet au sein du Comité et que d'autres stratégies ont été prises en considération²⁰.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

66. Le Comité a décidé de reconvoquer le groupe de rédaction qui réviserait l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes sur la base des observations écrites soumises à la présente session et du débat résumé ci-dessus, ainsi qu'à la lumière des faits nouveaux survenus en ce qui concerne la norme CEE/ONU pour les pommes, pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à sa douzième session. Le groupe de rédaction serait dirigé par les États-Unis et inclurait l'Afrique du Sud, l'Argentine, l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, la France, l'Inde, l'Italie, la Nouvelle-Zélande, le Royaume Uni et la Commission européenne.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS (Point 4d de l'ordre du jour)²¹

67. À sa dixième session, le Comité du Codex pour les fruits et les légumes frais était convenu que la Thaïlande élaborerait un avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans, sous réserve que cette activité soit approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius. La Commission avait approuvé l'élaboration d'un avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans en tant que nouvelle activité à entreprendre par le Comité.²²

68. Le Comité a examiné l'avant-projet de la Norme Codex pour les ramboutans à l'étape 4 comme suit:

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

69. Le Comité a noté que les taches étaient des défauts de la peau et des épines qui étaient difficiles à détecter en raison de la couleur rouge-orange intense des ramboutans parvenus à maturité. Dans ces conditions, le Comité a décidé de supprimer cette disposition.

Section 2.2.2 – Catégorie I; Section 2.2.3 – Catégorie II

70. Le Comité a aligné le texte de ces deux sections sur les formules standard utilisées dans toutes les Normes Codex pour les fruits et les légumes frais.

71. Plusieurs délégations ont estimé que la tolérance de 20 pour cent de légers défauts pour la classe II était trop élevée pour que le produit puisse être commercialisé sur le plan international. D'autres délégations ont été d'avis que cette limite était justifiée puisque dans de telles proportions les défauts n'affectaient pas la chair du fruit et puisque les épines étaient très périssables.

72. Faute de parvenir à un consensus sur cette question, le Comité est convenu de placer la limite de 20 pour cent entre crochets pour examen à sa prochaine session.

Section 3 – Dispositions relatives au calibrage

73. Le Comité a examiné cette section sur la base d'une proposition présentée par la délégation thaïlandaise (CRD 10). Il a estimé qu'il fallait fixer un calibre minimal pour les ramboutans

²⁰ ALINORM 03/41, paragraphe 167.

²¹ CX/FFV 03/10 et observations soumises par l'Allemagne, les États-Unis et l'Indonésie (CX/FFV 03/10-Add.1); l'Australie (CRD 5); les Philippines (CRD 6); l'Indonésie (CRD 8); la Malaisie (CRD 9); et la Thaïlande (CRD 10).

²² ALINORM 03/35, paragraphe 114 et ALINORM 03/41-Annexe VIII.

présentés soit individuellement, soit en grappes. Toutefois, le Comité n'a pas pu examiner en détail les dispositions relatives au calibrage et est convenu de placer les deux tableaux entre crochets pour nouvel examen à sa prochaine session.

Section 4.2 – Tolérances de calibre

74. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'il n'était pas nécessaire de fixer des tolérances de calibre différentes pour les ramboutans selon qu'ils sont vendus individuellement ou en grappes, dans la mesure où les calibres étaient fixés de manière assez stricte, tandis que d'autres délégations ont estimé que la présentation en grappes justifiait cette différence. Le Comité n'ayant pu parvenir à un consensus a décidé de placer la disposition relative aux ramboutans présentés en grappes entre crochets pour nouvel examen à sa prochaine session.

Section 5.2 – Conditionnement

75. Le Comité a aligné le libellé de cette section sur les formules standards utilisées dans toutes les Normes Codex pour les fruits et les légumes frais.

Section 5.3.1 – Individuellement

76. Reconnaissant la nécessité de prendre en compte diverses pratiques commerciales, le Comité a remplacé « coupé » par « détaché », dont l'extension est plus vaste.

Section 5.3.2 – En grappes

77. Le Comité n'est pas parvenu à un accord sur la modification éventuelle de la première phrase qui deviendrait « chaque grappe doit comporter au moins trois fruits attachés » et a décidé par conséquent de placer cette phrase entre crochets pour nouvel examen à sa prochaine session.

78. Le Comité est convenu que la tolérance pour les fruits détachés devrait s'appliquer à tous les niveaux de distribution et a modifié la deuxième phrase en conséquence.

Section 6.2.4 – Caractéristique commerciale

79. Estimant que l'indication du poids net est très utile au consommateur, le Comité a supprimé « (facultatif) ».

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS

80. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans (voir Annexe V) à l'étape 3 pour distribution et observations. Il est convenu en outre qu'un groupe de rédaction dirigé par la Thaïlande, avec l'aide de l'Australie, des États-Unis d'Amérique, de l'Indonésie, de la Malaisie et des Philippines réviserait l'avant-projet de norme en fonction des observations écrites reçues pour la session en cours, ainsi que des observations supplémentaires demandées à l'étape 3. L'avant-projet révisé de Norme Codex pour le ramboutan serait examiné par le Comité à sa douzième session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 4e de l'ordre du jour)²³

81. À sa dixième session, le Comité avait décidé de renvoyer l'avant-projet de Directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2 pour remaniement par le Canada en fonction des observations écrites soumises à la session, distribution et nouvel examen à cette session.²⁴

82. Le Comité s'est félicité de l'élaboration des Directives qui seraient utiles pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais. Il a noté qu'elles avaient été rédigées en tenant compte des textes pertinents élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires et d'autres textes de la CEE/ONU et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Il a noté également que les plans d'échantillonnage s'inspiraient de ceux élaborés par l'Organisation internationale de normalisation et que le certificat de conformité avait été adapté du certificat d'exportation de la CEE/ONU afin d'y inclure les aspects relatifs à l'importation.

83. Certaines délégations ont été d'avis que ce document devrait être plus détaillé et donner des orientations aux producteurs concernant le respect des normes internationales, tandis que d'autres ont estimé qu'il devrait traiter uniquement de l'inspection et de la certification.

84. Le Comité a pris acte des observations sur le titre et les premières définitions des Directives, comme suit:

- les expressions « contrôle de qualité » et « inspecteur de qualité » devraient être modifiées de façon à indiquer plus clairement que l'inspection vise à vérifier ou à évaluer le respect des normes;
- la définition de l' « inspecteur de qualité » devrait être modifiée afin d'expliquer que les inspecteurs sont employés par un organe officiel, ou officiellement reconnu, d'inspection et de certification;
- la définition du mot « certification » devrait indiquer que les Directives visent le contrôle du produit et non pas la certification du système de contrôle.

85. Le Comité a décidé de suspendre le débat sur l'avant-projet de Directives Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais et est convenu de demander à un groupe de rédaction d'en réviser le texte pour examen à sa prochaine session.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

86. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Directives pour le contrôle de qualité des fruits et légumes frais à l'étape 2. Il est convenu, en outre, qu'un groupe de rédaction dirigé par le Canada, avec l'aide de l'Afrique du Sud, de l'Australie, des États-Unis d'Amérique et de la Commission européenne, réviserait le Code en fonction des observations écrites soumises et des débats de cette session pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

²³ CL 2003/20-FFV et observations soumises par l'Allemagne, les États-Unis, la Communauté européenne (CX/FFV/03/11); la Suisse (CRD 2); le Mexique (CRD3); l'Inde (CRD 7); l'Indonésie (CRD 8); et la Malaisie (CRD 9).

²⁴ ALINORM 03/35, paragraphe 108.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour)²⁵

87. Le Comité a examiné les propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation en fonction des observations soumises par écrit ou formulées pendant la session. La délégation italienne, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne présents à la session, a soumis une proposition de révision des Normes Codex pour les avocats et les ananas, respectivement. Elle a fait valoir que les événements récents survenus dans le commerce international des avocats, tels que la commercialisation de variétés Hass de petite taille, les pratiques commerciales loyales, les divergences entre les différentes normes internationales, etc., justifiaient la révision de la Norme Codex pour les avocats.

88. Qui plus est, la délégation italienne a répété la demande formulée lors de la session précédente tendant à ce que le Comité entreprenne de réviser la Norme Codex pour les ananas en tant que nouvelle activité pour sa prochaine session, compte tenu des nouvelles pratiques en matière de conditionnement et de présentation (ananas vendus avec la tige) et de l'aligner sur d'autres normes internationales, notamment en ce qui concernait les spécifications minimales, le classement par catégories de qualité et les dispositions relatives au calibrage. Cette demande a été appuyée par la délégation sud-africaine, qui a aussi demandé que l'igname fasse l'objet d'une norme, en tant que produit très important pour l'Afrique du Sud et le continent africain.

89. Un certain nombre de délégations ont appelé l'attention sur la lourde charge de travail du Comité et ont souhaité que la priorité soit accordée aux points déjà inscrits pour examen à sa prochaine session. Le Comité a noté que l'adjonction de nouveaux produits sur la Liste prioritaire ne signifiait pas nécessairement que ces produits seraient examinés à sa prochaine session.

90. Le Comité est convenu d'inclure la révision de la Norme Codex pour les avocats dans la Liste prioritaire (voir Annexe VI). Il s'est abstenu, toutefois, de demander la révision de la Norme Codex pour les ananas en tant que nouvelle activité à entreprendre par le Comité à sa douzième session, préférant accorder la priorité, à sa prochaine session, à des normes et textes apparentés qui en étaient encore aux premiers stades de la procédure (étape 4), compte tenu de leur importance pour le commerce international, comme suit:

- i) avant-projet de Section 2.1.1 (Spécifications relatives à la maturité) et avant-projet d'Appendice relatif aux variétés à petits grains (Section 3.1) de raisins de table;
- ii) avant-projet de Norme Codex pour les pommes;
- iii) avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais; et
- iv) avant-projet de Norme Codex pour les ramboutans.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 6 de l'ordre du jour)**PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS²⁶**

91. Le Comité s'est félicité de l'élaboration d'une Présentation uniforme pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais qui contribuerait à une harmonisation des normes sur le plan de la présentation, de la terminologie et, le cas échéant, des dispositions. La Présentation uniforme

²⁵ ALINORM 03/35-Annexe VII et observations soumises par la Communauté européenne (CX/FFV 03/12) et les Philippines (CRD 6).

²⁶ CRD 1.

faciliterait aussi l'utilisation d'une terminologie concordante entre les différentes versions linguistiques (espagnol et français, par exemple) des Normes Codex pour les fruits et légumes frais. On a souligné qu'il faudrait veiller à ce que les normes n'énoncent que des dispositions essentielles en matière de qualité, qui ne soient pas plus restrictives que nécessaire, de façon à ne pas entraver l'amélioration et l'innovation. La Présentation uniforme devrait aussi servir de guide, sans pour autant empêcher les experts de contribuer aux travaux du Comité. On a noté également que la question de la structure et de la présentation des normes de produits devrait être examinée dans le cadre plus vaste du Codex de façon à élargir l'harmonisation à l'ensemble des normes du Codex.

92. Le Comité est convenu de la nécessité d'une Présentation uniforme pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le Secrétariat du Codex a fait savoir que si la Présentation uniforme était approuvée par le Comité, elle devrait ensuite être transmise au Comité du Codex sur les principes généraux pour approbation et à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption et inclusion dans le Manuel de procédure. Le Comité est convenu, en outre, de joindre la proposition relative à une Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais au rapport de sa session pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (voir Annexe VII).

LE BIOTERRORISME DANS LE CADRE DES TRAVAUX DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

93. Plusieurs délégations se sont inquiétées de l'impact éventuel sur le commerce international des fruits et légumes frais de l'entrée en vigueur des législations relatives à la préparation et à la réaction au bioterrorisme. D'autres délégations ont déclaré qu'elles ne pouvaient pas participer au débat du fait qu'elles ne disposaient ni du mandat, ni des informations nécessaires pour ce faire. Le Comité a noté que des renseignements sur les activités pertinentes menées par la FAO et l'OMS pourraient être présentés à sa prochaine session par le Secrétariat du Codex.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)

94. Le Comité a été informé de la tenue probable de sa douzième session au Mexique au cours du premier semestre de 2005. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés d'un commun accord par les Secrétariats du Mexique et du Codex.

APPENDICE

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Étape | Mesure à prendre par: | Document de référence (ALINORM 04/27/35) |
|--|-------|---|---|
| Oranges | 8 | Vingt-septième session de la CCA | paragraphe 18 Annexe II |
| Raisins de table | 7 | Douzième session du CCFFV | par. 30 Annexe III |
| Tomates | 5 | Vingt-septième session de la CCA Observations Douzième session du CCFFV | par. 56 Annexe IV |
| Ramboutans | 3 | Groupe de rédaction Observations Douzième session du CCFFV | par. 80 Annexe V |
| Section 2.1.1 (Spécifications relatives à la maturité) et Appendice relatif aux variétés à petits grains (Section 3.1) (Projet de Norme Codex pour les raisins de table) | 2/3 | Groupe de rédaction Observations Douzième session du CCFFV | par. 37 |
| Pommes | 2/3 | Groupe de rédaction, Observations, Douzième session du CCFFV | par. 66 |
| Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais | 2/3 | Groupe de rédaction Observations Douzième session du CCFFV | par. 86 |
| Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation | ---- | Observations Douzième session du CCFFV | par. 90 Annexe VI |
| Présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais | ---- | Observations Douzième session du CCFFV | par. 92 Annexe VII |

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

Chairperson: **MIGUEL AGUILAR ROMO**
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 80
E-mail: maromo@economia.gob.mx

Vice-Chairperson: **CARLOS BERZUNZA SANCHEZ**
Vice-président: Director de Normalización Internacional
Vicepresidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6,
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 52 55 57 29 94 80
Fax: 52 55 57 29 94 80
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx

**ARGENTINA
ARGENTINE**

SANTOS Silvia
Coordinadora de Frutas y Hortalizas
Dirección de Calidad Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y
Alimentos
Av. Paseo Colón 367 BS. AS.
Tel: 0054 11 4331 – 6041/49 int. 1603
Fax: 0054 11 4331 – 6041/42 int. 1508
E-mail: senasadica@mecon.gov.ar

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

BITTISNICH Dennis
Manager, Food Regulation and Safety
Food and Agriculture
Australian Government Department of
Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858 Canberra
Act. 2601 Australia
Tel: +61 2 6272 3053
Fax: +61 2 6272 4367
E-mail: dennis.bittisnich@affa.gov.au

HUNT-SHARMAN David
Managing Director
W.H. Kirkness Pty. Ltd.
Upwey Victoria 3158
Australia
Tel: 61 3 9752 6897
Fax: 61 3 9752 6895
E-mail: dhs@whkirkness.com.au

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

ZAN MATIAS Osmário
Fiscal Federal Agropecuario
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Praça cívica No 100 Centro
CEP No 74.003.010
Tel: 55 62 221 7237
Fax: 55 62 221 7274
E-mail: zan@agricultura.gov.br

SOUZA LEITE Mauricio
Vececonsul
Embajada de Brasil
Lope de Armentdariz 130
Col. Lomas de Virreyes
Tel: 52 01 45 31
Fax: 55 20 49 29
E-mail: mleite@brasil.org.mx

P. MORALES Ana María

Consejera
Embajada de Brasil
Lope de Armentdariz 130
Col. Lomas de Virreyes
Tel: 52 01 45 31 Ext: 305
Fax: 55 20 49 29
E-mail: morales@brasil.org.mx

CANADA
CANADÁ

ZOHAR-PICCIANO Helen

Chief, Fresh Produce Inspection
Fresh Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Dr.
Ottawa On K1A 0Y9
Tel: 613 221 7212
Fax: 613 221 7294
E-mail: hpicciano@inspection.gc.ca

CARDINAL René

Chief, Fresh Produce Safety
Fresh Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Dr.
Ottawa On K1A 0Y9
Tel: 613 221 7214
Fax: 613 221 7294
E-mail: rcardinal@inspection.gc.ca

CHILE
CHILI

ESCUADERO Paulina

Dpto. Frutas y Hortalizas
Asociación de Exportadores de Chile A.G.
Cruz del Sur 133 2o piso
Las Condes, Santiago de Chile
Tel: 56 -2 472 47 00
Fax: 56 -2 2064 163
E-mail: pescudero@asoex.cl

PANIAGUA Karla

Asistente Consejería Agrícola
Ministerio de Agricultura, Embajada de Chile
Melchor Ocampo 18
Barrio Santa Catarina
Coyoacan 04100, México D.F.
Tel: 55 54 02 58 , 56 59 97 93
Fax: 56 59 98 03
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

COSTA RICA

PADILLA BONILLA Carlos

Gerente de Laboratorios
Ministerio de Agricultura y Ganadería
70-3006 Barreal Heredia
Tel: (506) 260 67 21
Fax: (506) 260 67 21
E-mail: cpadilla@protecnet.go.cr

MONTEVERDE CASTRO Gina.

Supervisora Fitosanitaria
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apdo. 70-3006. Barreal, Heredia
Tel: (506) 260 67 21
Fax: (506) 260 67 21
E-mail: gmonteverde@protecnet.go.cr

CUBA

SÁNCHEZ GARCÍA Cira Margarita

Ministerio de la Agricultura
Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y
Medio Ambiente
Instituto de Investigaciones en Fruticultura
Tropical
Presidente CTN Frutas y Hortalizas Frescas
7ª Avenida No. 3005 entre 30 y 32
Miramar, Playa - La Habana, Cuba
Habana 10600, Cuba
Tel: (53-7) 209-3585/ 209-33401/ 202-7844
Fax: 53-7)204-6794
E-mail: iicit@ceniai.inf.cu

MONTANÉ RIZO Ibis

Ministerio de la Agricultura
Especialista en Cuarentena Exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamineto No. 231
entre San Pedro y Lombillo,
Plaza la Habana
Habana 10400, Cuba
Tel: (53-7) 879-4805, 879-1339
Fax: (53-7) 870-3277
E-mail: exterior@sanidadvegetal.cu

PÉREZ PERICHE María Ana

Ministerio de la Agricultura
Unión Nacional de Acopio,
Jefe de Aseguramiento de la Calidad
Calle Pizarro s/n esquina Velarde, Cerro
Ciudad de la Habana
Tel: 8815922 8819823
Fax: 8810245
E-mail: sistema@una.colombus.cu

IGLESIAS ENRIQUEZ Isora Soraida

Ministerio de la Industria Alimentaria
MCS. Investigador Auxiliar
Especialista Conservación Poscosecha
Frutas y Hortalizas Frescas
Instituto de Investigación para la Industria
Alimentaria
Carretera al Guatao Km. 3.5
Municipio la Lisa
Codigo Postal 19200
Tel: 20 20 919
Fax: 20 42 453
E-mail: agu@iiaa.edu.cu

DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA

FRANCIS Rodríguez M

Asistente Div. Nac. Hortalizas
Sec. de Estado de Agricultura
Autop. Duarte Km 6 ½ Jardines
del Norte STO DGO. RD
Tel: 547 3888 Ext. 2492
E-mail: [fraroma4@hotmail](mailto:fraroma4@hotmail.com)

EGYPT
ÉGYPTE
EGIPTO

AHMED ABD El Meguid

Segundo Secretario
Embajada de Egipto
Alejandro Dumas 131
Polanco
11560 México D.F.
Tel: 5281 0698 , 5281 0823
Fax: 5282 1294

FRANCE
FRANCIA

CAUQUIL Bruno

Inspecteur
Direction Generale de la Concurrence,
De la consommation et de la repression des
Fraudes
Bureau D4, Bureau des Produits d' Origine
Végétale
75703Paris
Télédoc 251, 59 Boulevard Vincent Auriol
Tel: 00 33 1 44 97 31 43 / 00 33 6 60 34 58 29
E-mail: bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

SCHNEIDER Erik

Deputy Head of Control Service
German Federal Agency for Food and Agriculture
Ferdinand - Lassalle - Strasse 1- 5
53175 Bonn
Germany
Tel: 0049 228 6845 429
Fax: 0049 228 6845 945
E-mail: erik.schneider@ble.de

GRAF Johannes

Administrator
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 228 529 3531
Fax: +49 228 529 3375
E-mail: johannes.graf@bmvvel.bund.de

GREECE
GRÈCE
GRECIA

KASTRISIOS Theodosios

Director
Ministry of Agriculture
2 Acharnon St.
101 76 Athens
Greece
Tel: 0030 210 212 4351
Fax: 0030 210 5238 337
E-mail: ax2u051@minagric.gr

GUATEMALA

PADILLA Alonzo A. Manuel

Jefe Sub. Area de Inocuidad de Alimentos de
Origen Vegetales
Ministerio de Agricultura
MAGA – Guatemala
7ª Avenida 12-90, Zona 13
Edificio Anexo
Monja Blanca, Ciudad de Guatemala
Tel: 475 30 68 / 58
Fax: 475 30 68 / 58
E-mail: malonzo@unr.gob.gt

INDIA
INDE

DAVE S.

Director
Agricultural and Processed Food Products
Export Development Authority
Ministry of Commerce, Govt of India
3rd Floor, NCUI Building
3, Siri Institutional Area
August Kranti Marg
New Delhi 110016
Tel: 00 91 11 26 51 31 62
Fax: 00 91 11 26 51 92 59
E-mail: director@apeda.com

SAMUEL Jose C.

Deputy Commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi – 110001
Tel: 0091 11.2338 2773
Fax: 0091 11.2338 2773
E-mail: jose@krishi.delhi.nic.in

TRIPATHI Vidyottama

Assistant Director
Export Inspection Council
Ministry of Commerce, Govt of India
3rd Floor, NDYMCA Building
1, Jai Singh Road
New Delhi-110001
Tel: 0091 11 2374 8188 / 89
Fax: 0091 11 2374 8024
E-mail: eic@eicindia.org

INDONESIA
INDONÉSIE

HASRI AZAHARI Delima

Director General of Processing and Marketing for
Agriculture Products
Ministry of Agriculture
Harsono RM 3, Jakarta (Indonesia)
Tel: 00 62 21 78 16 18 3_

IWANTORO Syukur

Director for Center of Standarization and
Acreditation
Ministry of Agriculture
GD. E 7FL
Harsono RM 3 Ragunan
Pasar Minggu
Jakarta Selatan, Indonesia
Tel: 00 62 21 78 84 20 42 Ext: 114
Fax: 0062 21 78 84 20 42 Ext: 116
E-mail: syukur@deptan.go.id

WIGANDA Shobar

Director of Food Surveillance
Food Security Inst. MOA, Indonesia
Gedung E, Lantai 2
Komplek Deptan
Harsono RM No 3 Ragunan
Pasar Minggu
Tel: 021 781 6652
Fax: 021 780 6807
E-mail: shobar@yahoo.com /
shobar@deptan.go.id

MARWOTO Subiyanti

Agriculture Attache
Indonesian Embassy
2020 Mass Ave. N.W. 20036
Washington D.C. USA
Tel: 202 775 53 40
Fax: 202 775 53 43
E-mail: attani@embassyofindonesia.org

ITALY

ITALIE

ITALIA

IMPAGNATIELLO CIRO

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre 20
00187 Roma, Italia
Tel: 0039 06 4665 6510
Fax: 0093 06 4880 273
E-mail: ciroimpa@tiscalinet.it

FIDEGHELLI Carlo

Instituto Sperimentale per la Frutticoltura
Via Fioranello 52
00134 Roma, Italia
Tel: 0039 06 79 34 816
Fax: 0039 06 79 34 01 58
E-mail: isfrmfid@mclink.it

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

DATUK ABD KADIR BIN ABD Hadi

Deputy Director General I
Department of Agriculture
5th Floor, Wisma Tani
Jalan Sultan Salahuddin,
50632 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: 03 – 26982598
Fax: 03 – 26985746
E-mail: kadir@doa.moa.my

ABDULLAH Hassan
Deputy Director
Horticulture Research Centre
(MARDI)
P.O. Box 12301, Pejabat Pos Besar
50774 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel: +603 - 8943 7810
Fax: +603 - 8948 3664
E-mail: abhassan@mardi.my

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

GONZÁLEZ AGUILAR Ricardo
Director de Normalización y Certificación
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre No 377 piso 7, sala A
Col. Santa Cruz Atoyac
CP: 03310
México D.F.
Tel: (01 55) 91 83 10 00 Ext: 33334 ó 33328
Fax: (01 55) 91 83 10 00 Ext. 33359
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

VÁZQUEZ MORALES Mateo
Miembro Vitalicio , Comité Mexicano para la
Atención del Codex
Consultor Independiente
José Antonio Torres 804, depto. 8
Col. Viaducto Piedad
CP: 08200, México D.F.
Tel: (01 55) 55 30 48 07
E-mail: mateov@att.net.mx

DONJUAN LOPEZ Naivi
Tecnico en Evaluación de la Conformidad
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación A.C.
Manuel Ma. Contreras 133, sexto piso
Col. Cuahutemoc del Cuahutemoc
CP: 06500, México D:F:
Tel: + (52) 55 46 45 46 Ext: 116
Fax: + (52) 57 05 36 86
E-mail: agropro@inmc.org.mx

LEOS RODRÍGUEZ Juan Antonio
Coordinador General de Estudios de Posgrado
Universidad Autónoma CHAPINGO
Km. 38.5 Carretera México-Texcoco
CHAPINGO Estado de México
CP: 56230
Tel: 01 (595) 95 216 69
Fax: 01 (595) 95 216 69
E-mail: leos@taurus1.chapingo.mx

GALICIA CABRERA Rosa María
Profesor Investigador
Depto. Biotecnología
Universidad Autónoma Metropolitana
UAM-1 Iztapalapa
Av. San Rafael Atlixco ·No. 186
Col. Vicentina
México D.F.
Tel: 58 04 47 11
Fax: 58 04 47 12
E-mail: rmgc@xanum.uam.mx

GONZÁLEZ BULNES Alfonso
Gerente Ejecutivo de Administración de
Tratados y Acuerdos
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios
Monterrey No. 33, Piso 5
Col. Roma
CP: 06700
Tel: 50 80 53 06
Fax: 55 14 20 73
E-mail: agbulnes.salud.gob.mx

SÁNCHEZ DELGADO Irma Rossana
Medico Especializado C
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios
Monterrey No. 33, Piso 5
Col. Roma
CP: 06700
Tel: 50 80 53 06
Fax: 55 14 20 73
E-mail: rdelgado@salud.mx

NEW ZELAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

FAWCET Phil
Programme Manager
(Regulatory Standards)
New Zealand Food Safety Authority
Authority
Po Box 2835
Wellington
Tel: 64 4 463 2656
Fax: 64 4 463 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

ALISON Phil
Chairman
Pipfruit Growers New Zealand
Incorporated
Po Box 10704
Wellington
New Zealand
Tel: 64 4 499 7962
Fax: 64 4 499 7964
E-mail: p.alison@xtra.co.nz

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

HAMMER Leona
Asesor del Departamento de la Embajada de los
Países Bajos
Vasco Quiroga 3000, piso 7
Col. Santa Fe
C.P. 01210
Tel: 52 58 99 21 ext. 215
Fax: 52 58 81 39
E-mail: mex-inv@minduza.nl

PHILIPPINES
FILIPINAS

LOQUIAS Virgilio L.
Senior Agriculturist
Bureau of Plant Industry
Davao National Crop Research and Development
Center Bureau of Plant Industry
Bago Oshiro, Davao City, Philippines
Tel: 6382 293 0108 / 1065
Fax: 6382 293 0108

AQUINO Maria Amelita C.
Consul and First Secretary
Embassy of the Philippines – México
Sierra Gorda 175, Lomas de Chapultepec
Col. Miguel Hidalgo, CP: 41000
México D.F.
E-mail: ambamexi@att.net.mx

REPUBLIC OF KOREA
RÉPUBLIQUE DE CORÉE (LA)
REPÚBLICA DE COREA (LA)

CHO, Soo – Jin
Senior Researcher
Ministry of Health & Welfare
No 1 Joong-Ang, Kwa-Chon, Kyung-Gi
Republic of Korea 427-721
Tel: 82 2 504 6233
Fax: 82 2 504 1456
E-mail: chosoo93@mohw.go.kr

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

PELSER Matlolane
Department of Agriculture
Private Bag X258
0001 Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 319 6387
Fax: +27 12 319 6055
E-mail: pelserm@nda.agric.za

HANLIE Wessels
Department of Agriculture
Private bag X258
0001 Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 319 6058
Fax: +27 12 319 6265
E-mail: hanliew@nda.agric.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

CABALLERO HIERRO Francisco Javier
Jefe del Servicio Análisis Oferta y Normalización
Subdirección General de Productos
Hortofrutícolas
Dirección General de Agricultura
Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
Avenida Ciudad de Barcelona 6
28071 – Madrid
Tel: +34 91 347 60 66
Fax: +34 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapya.es

MAÑES FORTICH Vicente
Coordinador Nacional para el Comercio Exterior
de Frutos Cítricos
Director del Centro de Asistencia e Inspección del
Comercio Exterior de Valencia
Subdirección General de Inspección Certificación
y Asistencia Técnica del Comercio Exterior
Secretaría General de Comercio Exterior
Ministerio de Economía
C/Pintor Sorolla 3 – 7º
46002 – Valencia
España
Tel: +34 96 353 32 50
Fax: +34 96 351 91 42
E-mail: vicente.manes@valencia.catice.mcx.es

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

SCHAUENBERG Pierre

Chef de la Section Cultures Spéciales et
Économie Viticole
Office Fédérale de l' Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH - 3003 Berne
Tel: +41 31 324 84 21
Fax: +41 31 323 05 55
E-mail: pierre.schauenberg@blw.admin.ch

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

SURAPHONG Kosiyachinda

Chairman of Subcommittee on Fresh
Fruits and Vegetables
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok
10200 Thailand
Tel: 662618 8855-56
Fax: 662618 8857

SOOKWAT Chandraparnik

Director, Horticultural Research Institute
Department of Agriculture
Phaholyothin
RD. Chatuchak, Bangkok, 10900
Thailand
Tel: 662 579 2759 / 662 561 4667
E-mail: sookwat@doa.go.th

ORATAI Silapanapaporn

Assistant Director, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok
10200 Thailand
Tel: 662618 8855
Fax: 662618 8857
E-mail: oratai@acfs.go.th

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

HOLLIDAY David

Chief Horticultural Marketing Inspector
Department for Environment Food and Rural
Affairs
Eastbury House, Room 901
30/34 Albert Embankment
London SE1 7TL
England
Tel: (0) 2076 238 1021
Fax: (0)207 238 1028
E-mail: david.holliday@defra.gsi.gov.uk

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

DORIAN A. LaFOND

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave. S.W.
Stop 0235
Washington, DC. 20250-0235 USA
Tel: 202 690 49 44
Fax: 202 720 0016
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

MATTEN Y. Ellen

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
FSIS, USDA, Room 4861 South Bldg
1400 Independence Ave. SW
Washington, DC. 20250-3700, USA
Tel: 202 720 20 63
Fax: 202 720 31 57
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

DAVIDSON Gerald

Assistant to the V.P.
Sunkist Growers
P.O. Box 7888
Van Nuys, CA 91409
Tel: 818 379 73 43
Fax: 818 379 75 11
E-mail: [gdavidson@sunkistgrowers.com](mailto:g davidson@sunkistgrowers.com)

BROWN Reggie

Florida Tomato Growers Exchange
P.O. Box 140635
Orlando, FL 32814-0635
Tel: 407 894 30 71
Fax: 202 878 42 96
E-mail: reggie@floridatomatoes.org

ARCHER Jim

Manager
Northwest Fruit Exporters
105 South 18th St.
Yakima, WA 98901
Tel: 509 576 8004
Fax: 509 576 36 46
E-mail: jarcher@goodfruit.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMITÉ DE ENLACE DE LOS PAÍSES
CITRÍCOLAS MEDITERRANEOS (CLAM)

SALES Ramón Octavio

Vice-presidente
San Francisco de Sales, 41, Esc. 1, 2^a C
28003 Madrid
España
Tel: +34 9155 32642 +34 9153 60682
Fax: +34 9153 30251
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

CALABOZO MORÁN Luis

Secretario General
San Francisco de Sales, 41, Esc. 1, 2^a C
28003 Madrid
España
Tel: +34 9155 32642 +34 9153 60682
Fax: +34 9153 30251
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

EUROPEAN COMMISSION
COMMISSION EUROPÉENNE
COMISIÓN EUROPEA

SANTINI Fabien

Administrator
European Commission
Agri C4 - L130 - 09/44
Rue de la Loi, 200
B - 1049 Brussels – Belgium
Tel: + 32 2 2953211
Fax: + 32 2 2953709
E-mail: fabien.santini@cec.eu.int

LANDON Philip

Administrator
General Secretariat,
Council of the European Union
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels, BELGIUM
Tel: 00 32 2 235 4966
Fax: 00 32 2 285 6198

ORGANIZATION FOR THE ECONOMIC
COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE
DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)
ORGANIZACIÒN DE COMERCIO Y DESARROLLO
ECONÒMICO (OECD)

PORET Sylvie

Administrator
OCDE
2 Rue Andrè Pascal
75775 Paris Cedex 16
Tel: 331 45 24 95 53
Fax: 33 1 44 30 61 17
E-mail: sylvie.poret@oecd.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND
TECHNOLOGY

UNION INTERNATIONALE DE SCIENCE ET DE
TECHNOLOGIE ALIMENTAIRES
UNIÓN INTERNACIONAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (IFU O ST)

ING. MENDEZ R. Eduardo

Apartado Postal 60-486
México D.F.
CP: 03800
Tel: +52 55 5595 0916
Fax: +52 55 5595 8882
E-mail: ermendezmx@terra.com.mx

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS

BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

BRUNO Annamaria

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Viale Delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 6254
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA**

LÓPEZ ZARATE Jorge Antonio

Subdirector para la Atención del Codex y Otros Organismos
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: jorgez@economia.gob.mx

GARCÍA PERERA Mauricio

Jefe de Departamento para la Atención del Codex
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

CHAVIRA CAMPUZANO Elizabeth

Jefa de Oficina para la Atención del Codex
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: cdexmex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

GONZÁLEZ LOERA Patricia

Jefa de oficina para la atención de la ISO
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 93 00 Ext. 4139
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: iso-mex2@economia.gob.mx

LEDOUX Judith

Becaria (Agro-economista internacional)
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: judithox@yahoo.ca

ARIZPE RODRIGUEZ Oscar

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México
Tel: (52 55) 57 29 94 80
Fax: (52 55) 57 29 94 80
E-mail: arizpeoscar@hotmail.com

SCHONT AVENEL Danielle

Directora de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Col. Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Tel and Fax: (52 55) 57 29 94 90
E-mail: dschont@economia.gob.mx

GUERRERO VALDES Virginia

Jefe de Capacitación
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Col. Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Edo. México
Tel: 57 29 93 00 Ext: 4115
Fax: (52 55) 57 29 94 90
E-mail: vguerrero@economia.gob.mx

AGUIRRE LEVINSON Maricarmen

Directora de conferencias y Eventos
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magón N° 1
Colonia Tlaltelolco
Delegación Cuauhtemoc
06995 México, D.F.
Tel: 51 17 21 42
Fax: 53 27 31 56
E-mail: maguirre@sre.gob.mx

GONZÁLEZ Pedro

Subdirector de Operación de Conferencias
Secretaría de Relaciones Exteriores
Av. Ricardo Flores Magon Núm. 1
Col. Tlatelolco
Del Cuautemoc
06995 México, D.F
Tel: 57 82 41 44 Ext: 4155

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES (À L'ÉTAPE 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'oranges issues du *Citrus sinensis* (L.) Osbeck de la famille des *Rutacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des oranges destinées à la transformation industrielle.¹

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempte de meurtrissures, et/ou de larges coupures cicatrisées ;
- exemptes de signes de flétrissures internes ;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exemptes de dommages dus au gel ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères.

2.1.1 Les oranges doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété, à la période de récolte et à la région de production.

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

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

Les oranges satisfaisant ces critères pourront être « déverdis ». Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

2.2 CARACTERISTIQUES RELATIVES A LA MATURITE

La maturité des oranges est définie par les paramètres suivants :

- Coloration,
- Teneur minimale en jus, calculée en relation au poids total du fruit et après extraction du jus à la main.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les oranges, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

2.2.1 Coloration

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les oranges atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination, en tenant compte du moment de la cueillette, de la zone de culture et de la durée du transport.

La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration vert clair sont admis à condition que la coloration n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit.

Les oranges cultivées dans des zones de haute température et dans des conditions de relativement haute humidité pendant leur période de croissance peuvent avoir une coloration verte excédant un cinquième de la surface totale, à condition qu'elles correspondent aux critères spécifiés dans la Section 2.2.2 ci-dessous.

2.2.2 Teneur minimale en jus

| | |
|--|-----|
| - Oranges sanguines | 30% |
| - Groupe des navels | 33% |
| - Autres variétés | 35% |
| - Variétés Mosambi, Sathgudi, Pacitan avec plus d'un cinquième de coloration verte | 33% |
| - Autres variétés avec plus d'un cinquième de coloration verte | 45% |

2.3 CLASSIFICATION

Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit :

2.3.1 Catégorie "extra"

Les oranges de cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

2.3.2 Catégorie I

Les oranges de cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration ;
- légers défauts épidermiques se produisant lors de la formation du fruit, tels que incrustations argentées, roussissement, etc ;
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.

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

2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oranges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus.

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

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc ;
- défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que : attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc ;
- écorce rugueuse;
- altérations épidermiques superficielles cicatrisés et ;
- décollement léger et partiel du péricarpe.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, conformément aux indications au tableau ci-après :

| Code de calibre | Diamètre (mm) |
|-----------------|---------------|
| 0 | 92-110 |
| 1 | 87-100 |
| 2 | 84-96 |
| 3 | 81-92 |
| 4 | 77-88 |
| 5 | 73-84 |
| 6 | 70-80 |
| 7 | 67-76 |
| 8 | 64-73 |
| 9 | 62-70 |
| 10 | 60-68 |
| 11 | 58-66 |
| 12 | 56-63 |
| 13 | 53-60 |

Les oranges d'un diamètre inférieur à 53 mm sont exclues.

Les oranges peuvent être confectionnés selon le nombre pièces. Dans ce cas, à condition que l'homogénéité de calibre requise par la norme soit respectée, le diamètre des fruits peut se situer dans une fourchette plus large que celle qui est déterminée pour un seul code, sous réserve qu'il reste dans les limites de deux codes adjacents.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants :

- i. pour les fruits présentés en couches rangées, dans un même colis, y compris dans les emballages commerciaux unitaires, la différence maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans les limites d'un calibre donné ou, s'il s'agit de colis confectionnés selon le nombre d'oranges, dans les limites de deux codes adjacents, ne doit pas dépasser les valeurs maximales suivantes :

| Codes de calibre | Différence maximale entre les fruits d'un emballage unique en mm |
|------------------|--|
| 0 à 2 | 11 |
| 3 à 6 | 9 |
| 7 à 13 | 7 |

- ii. pour les fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et dans les emballages unitaires rigides destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans le même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre ou, dans le cas des oranges calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés.
- iii. pour les fruits présentés dans des pallots ou présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sacs, etc...) destinés à la vente directe au consommateur, la différence de calibre maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même lot ou colis, ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois calibres consécutifs de l'échelle des calibres.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLERANCES DE QUALITE

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis 5 pour cent au maximum de fruits présentant de légères altérations superficielles non cicatrisées, des coupures sèches ou des fruits mous ou flétris.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges correspond au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

La tolérance de 10 pour cent ne porte que sur les fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même 'état de développement et de maturité.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

En outre, pour la catégorie "Extra", l'homogénéité en matière de coloration est exigée.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les oranges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les oranges doivent être conditionnés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

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

Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.

5.3 PRESENTATION

Les oranges doivent être présentées comme suit :

- a) Rangés en couches régulières dans des colis. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie "Extra" et facultatif pour les catégories I et II ;
- b) Non rangées dans les emballages. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II ;
- c) En emballages individuels destinés à la vente directe au consommateur, d'un inférieur à 5 kg, soit selon le nombre de fruits ou soit le poids de fruits.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou lot pour les produits en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'une même coté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement³.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

³ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les oranges, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif)⁵.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie ;
- code de calibre, pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou aux limites supérieures et inférieures du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs ;
- code de calibre (ou, s'agissant de fruits d'un colis confectionné selon le nombre qui répondent à deux codes adjacents, les diamètres minimal et maximal en mm) et nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées ;
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs ;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 METAUX LOURDS

Les oranges doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex alimentarius.

7.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les oranges doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53 - 2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité de ce code.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite de la variété.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE
(À L'ÉTAPE 7)**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de *Vitis vinifera L.*, de la famille des *Vitaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des raisins destinés à la transformation industrielle.¹

2. DISPOSITION CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres ; pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de ravageurs altérant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères ;
- pratiquement exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures.

En outre, les grains doivent être :

- entiers ;
- bien formés ;
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut, tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

2.1.1 Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

[Leur degré de maturité, mesuré par réfractomètre, doit être égal ou supérieur à celui mentionné dans l'Annexe à la présente norme ou avoir un ratio minimal sucre/acide de 20:1].

2.2. CLASSIFICATION

Les raisins de table sont classés en trois catégories, comme suit :

2.2.1 Catégorie "extra"

Les raisins de table de cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les raisins de table, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation.

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

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

2.2.2 Catégorie I

Les raisins de table de cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

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 ceux de la catégorie "Extra".

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

- légers défauts de forme ;
- légers défauts de coloration ;
- très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales de la section 2.1 ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment fermes et suffisamment attachés. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants à condition les raisins de table conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme ;
- légères meurtrissures ;
- légers défauts de l'épiderme.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE

Le poids minimal des grappes de raisin de table doit être le suivant:

| Catégorie | Variétés à gros grains énumérées dans l'appendice (en grammes) | Variétés à petits grains énumérées dans l'appendice (en grammes) [Appendice en cours d'élaboration] |
|-----------|--|--|
| "Extra" | 200 | 150 |
| I | 150 | 100 |
| II | 100 | 75 |

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLERANCES DE QUALITE

4.1.1 Catégorie "extra"

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

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendent impropres à la consommation.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

4.2.1 Catégorie "extra" et Catégorie I

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre immédiatement inférieure.

4.2.2 Catégorie II

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais ne pesant pas moins de 75 g.

4.2.3 Pour toutes les catégories

Dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe de moins de 75 g est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie spécifiée.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et degré de maturité.

En ce qui concerne la catégorie "Extra", les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques.

Cependant, les petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net n'excède pas un kilogramme, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalentes.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les raisins de table doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

Dans la catégorie « Extra », les grappes doivent être présentées en une seule couche.

5.2.1 Description des emballages

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

Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.³

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en ce qui concerne le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁴.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

- « Raisins de table » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés.

6.2.3 Origine du produit

Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires

³ Un fragment de sarment ne dépassant pas 5 cm de longueur peut être laissé sur le rameau de la grappe comme une forme de présentation spéciale sans préjudice des règles de protection de la plante en vigueur.

⁴ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité de ce code

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie ;
- poids net (facultatif) ;

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 METAUX LOURDS

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex alimentarius.

7.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP – 2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES
(A L'ÉTAPE 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de tomates issues du *Lycopersicon esculentum* Mill. de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle¹.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

- «ronde»
- «à côte»
- «oblongue» ou «allongée»
- tomates «cerise» (y compris tomate «cocktail»)

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

- entières ;
- d'aspect frais ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- exemptes d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs ;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visibles.

2.1.1 Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les tomates, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation

2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit :

2.2.1 Catégorie «extra»

Les tomates de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristique de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences de la Section 2.1.1 ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de « dos verts » et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les tomates de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Elles doivent être exemptes de crevasses et de « dos verts ». Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme et de développement ;
- un léger défaut de coloration ;
- de légers défauts d'épiderme ;
- de très légères meurtrissures ;

En outre, les tomates côtelées peuvent présenter :

- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale ;
- des protubérances non excessives ;
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse ;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm² ;
- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

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

- défauts de forme, de développement et de coloration ;
- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit ;
- des crevasses cicatrisées de 3 cm de long pour maximale pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ».

En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter :

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité ;
- un ombilic ;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm² ;
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (comme à une couture).

[3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément aux tableaux ci-après.

Le calibre minimal est établi à 15 mm pour les tomates « cerise », 35 mm pour les tomates « rondes » et « à côtes » et à 30 mm pour les tomates « oblongues ».

| Code de calibre | Diamètre (mm) | | | |
|-----------------|---------------|-----|--------------|-----|
| | Minimum | | Maximum | |
| 1 | de | 30 | à | 34 |
| 2 | " | 35 | " | 39 |
| 3 | " | 40 | " | 46 |
| 4 | " | 47 | " | 56 |
| 5 | " | 57 | " | 66 |
| 6 | " | 67 | " | 81 |
| 7 | " | 82 | " | 101 |
| 8 | " | 102 | et au-dessus | |

Tableau concernant le calibre des tomates « cerises »

| Code de calibre | Diamètre | |
|-----------------|----------|------|
| | Min. | Max. |
| 000 | 15 | 19 |
| 00 | 20 | 24 |
| 0 | 25 | 29 |

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories «Extra » et I.

Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux tomates en grappes.]

[4. DISPOSITIONS CONCERNANT LA COLORATION

Les termes suivants peuvent être utilisés pour décrire la couleur afin d'indiquer le degré de maturité d'un lot quelconque de tomates mûres, dans les spécifications relatives à la qualité.

- **vert mûr** : couleur jaune des tomates tropicales.
- **vert** : la surface de la tomate présente une coloration entièrement verte qui varie du vert clair au vert foncé.
- **début de bigarrure** : si la couleur change brusquement, passant du vert au jaune-brun, au rose ou au rouge sur une étendue ne dépassant pas 10% de la surface du fruit.
- **bigarrure** : lorsque des plages jaunes, roses ou rouges recouvrent plus de 10% du fruit, mais pas plus de 30%.
- **rose** : lorsque des teintes roses ou rouges s'étendent sur plus de 30% mais moins de 60% du fruit (jaune exclu).
- **rouge** : si plus de 60%, mais pas plus de 90% du fruit est rose ou rouge.
- **rouge mûr** : si plus de 90% de la surface du fruit exhibe une couleur rouge.]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

5.1 TOLERANCES DE QUALITE

5.1.1 Catégorie «Extra»

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

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

Dans le cas des tomates en grappes, 5 pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

[5.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les envois et catégories de qualité, 10 pour cent des tomates peuvent être inférieures au diamètre minimum stipulé ou supérieur au diamètre maximum stipulé.

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates « rondes » et « à côtes » et de 28 mm pour les tomates « oblongues ».]

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre (si elles ont été calibrées).

Les tomates classées dans la catégorie « Extra » et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates « oblongues », la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs², propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les tomates doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

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

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

6.3 PRESENTATION

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i. sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte ;
- ii. sous forme de tomates en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte ou moins le nombre de fruits suivants :
 - 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou
 - dans le cas de grappes de tomates « cerises » en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement³.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

7.2.2 Nature du produit

- « tomates » ou « tomates en grappe » et type commerciale si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type « cerises » (ou « cocktail »), en grappe ou non ;
- Nom de la variété (facultatif).

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal.

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

8 CONTAMINANTS

8.1 MÉTAUX LOURDS

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ces produits par la Commission du Codex alimentarius.

8.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex alimentarius.

³ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle des ces dispositions est applicable

⁴ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce code

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53- 2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

9.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAMBOUTANS (À L'ÉTAPE 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de ramboutans issus du *Nephelium Lappaceum* L. de la famille des *Sapindaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des ramboutans destinés à la transformation industrielle.¹

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES

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

- entiers;
- d'aspect frais ;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;
- exempts de dommages causés par de hautes et/ou basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

2.1.1 Les ramboutans doivent avoir été récoltés avec soin et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés.

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Les ramboutans sont classés en trois catégories comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les ramboutans de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les ramboutans, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

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

2.2.2 Catégorie I

Les ramboutans de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts épidermiques n'excédant pas 5% de la surface totale.

La chair doit être exempte de défauts.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ramboutans qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les ramboutans conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts épidermiques n'excédant pas [20%] de la surface totale.

La chair doit être exempte de défauts.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme. Le fruit se présente seul ou en grappes. Les calibres sont indiqués ci-après:

[**Tableau 1**

Calibre des ramboutans présentés individuellement

| Code de calibre | Poids par fruit (grammes) | Nombre de fruits par kilo |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 | >50 | <20 |
| 2 | 40-50 | 20-25 |
| 3 | 32-39 | 26-31 |
| 4 | 26-31 | 32-38 |
| 5 | <26 | >38 |

Tableau 2

Calibre des ramboutans présentés en grappes

| Code de calibre | Nombre de fruits par kilo |
|-----------------|---------------------------|
| 1 | ≤28 |
| 2 | 29-34 |
| 3 | ≥35] |

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLERANCES DE QUALITE

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans non correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de ramboutans correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage pour les fruits vendus individuellement [et 20% pour les fruits vendus en grappes].

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

5.1 HOMOGENEITE

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des ramboutans de mêmes origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

La partie apparente du colis doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les ramboutans doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les ramboutans doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

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

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

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.3 PRESENTATION

Les ramboutans doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:

5.3.1 Individuellement

Dans ce cas, le pédoncule doit être détaché au premier nœud et la tige ne doit pas dépasser de plus de 5 millimètres le sommet du fruit.

5.3.2 En grappes

[Dans ce cas, chaque grappe doit comporter au moins trois ramboutans et les grappes ne doivent pas dépasser 20 centimètres en longueur.] Dans chaque emballage, un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut se détacher de la grappe.

6 DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev.1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ramboutan ») et, le cas échéant, celui de la variété, et précisant si le fruit est vendu individuellement ou en grappes.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINES À LA VENTE AU DETAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.³

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit (« ramboutan »), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre;
- poids net.

³ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 METAUX LOURDS

Les ramboutans ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex alimentarius.

7.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les ramboutans doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et aux autres documents du Codex pertinents, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis selon les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**LISTE DES PRIORITÉS POUR LA NORMALISATION
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

| FRUITS | LÉGUMES |
|---------------------|----------------|
| Avocat (révision) | Chanterelle |
| Durian | Piments |
| Kiwi | Ail |
| Fruit de la Passion | Oignon |
| Poire | Poivron |
| Ananas (révision) | Patate douce |
| Fraise | |

NORME-CADRE POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Note du Secrétariat: Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

[texte]: Textes à choix ou texte pour lequel il existe plusieurs variantes selon le produit.

{ texte }: Explication concernant l'utilisation de la présentation type. Elle n'apparaît pas dans les normes.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [partie du produit faisant l'objet de la norme]¹ des variétés commerciales de [nom courant du produit] issues de l'espèce [référence botanique latine *en caractères italiques* suivie, le cas échéant, du nom de l'auteur] destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des [nom courant du produit] destinés (destinées) à la transformation industrielle.²

.....³

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être:

- entiers (entières);⁴
- sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts (exemptes) de matières étrangères visibles⁵;
- pratiquement exempts (exemptes) de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts (exemptes) de dommages causés par des ravageurs;
- exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; et
- exempts (exemptes) de toute odeur et/ou saveur étrangères.
-³
-³

2.1.1 Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent avoir été soigneusement [récoltés/cueillis/etc.]⁶ et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial]¹ et à la région de production.

¹ {selon la nature du produit, les dispositions entre crochets peuvent être supprimées si elles sont sans objet ou inutiles}

² **Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour [nom courant du produit], les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.**

³ {Des dispositions supplémentaires peuvent être incluses dans cette rubrique, selon la nature du produit}

⁴ {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou de la compléter}

⁵ {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition}

⁶ {selon la nature du produit, on pourra utiliser l'un de ces mots ou un autre plus adapté}

Le développement et l'état des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
-³

2.1.2 CARACTÉRISTIQUES RELATIVES A LA MATURITÉ

7

2.3 CLASSIFICATION

8

{ou au cas où le produit est classé en plusieurs catégories}

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] sont classés en [deux/trois]⁶ catégories, comme suit:

2.3.1 Catégorie « extra »

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

(En outre,) ils (elles) doivent être:³

-
-

2.3.2 Catégorie I

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

-⁹
-

(En outre,) ils (elles) doivent être:³

-
-

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ [du fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]¹

⁷ {à élaborer selon la nature du produit}

⁸ {Pour les normes où il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent.}

⁹ {Défauts admis, selon la nature du produit}

2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

-⁹
-

(En outre,) ils (elles) doivent être:³

-
-

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]¹

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre (maximal) de la section équatoriale/etc.]⁶ [moyen (moyenne)]¹ [du fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]⁶ [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre minimum étant de]¹, conformément au tableau ci-après:

.....¹⁰

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis [ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac]¹ pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

-¹¹
 -
-³

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

-¹¹
 -
-³

¹⁰ {Dispositions concernant les calibres minimaux et maximaux, les fourchettes admissibles dépendant de la nature du produit, de la variété, du type commercial et éventuellement de la catégorie}

¹¹ {Tolérances possibles pour des défauts particuliers selon la nature du produit}

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

-¹¹
-
-³

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories¹²: 10 pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

.....¹³

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque colis [ou lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être homogène et ne comporter que des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de même origine, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).¹⁴

.....³

La partie apparente du contenu du colis [ou du lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs¹⁵, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

¹² {Pour chaque norme, toutefois, des dispositions différentes sont autorisées selon les catégories individuelles}

¹³ {Prescriptions éventuelles concernant les écarts limites admissibles pour les produits calibrés ou non}

¹⁴ {En fonction de la nature du produit, la norme peut en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial, à la coloration, au type de présentation, etc.}

¹⁵ **Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.**

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

Les emballages [ou les lots en cas de présentation en vrac]¹ doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:¹⁶

5.3.1

5.3.2

17

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou du type commercial]¹.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement¹⁸.

[Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.]¹

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).¹⁹

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. [Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)]¹.

3

6.2.3 Origine du produit

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

¹⁶ {Des prescriptions spécifiques concernant la présentation des produits peuvent être indiquées à cet endroit}

¹⁷ {En ce qui concerne certaines normes, des prescriptions plus rigoureuses peuvent être énoncées en ce qui concerne la présentation dans la catégorie « extra ».}

¹⁸ **Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.**

¹⁹ **Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).**

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (le cas échéant);
-³

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21 - 1997).

{Selon la nature du produit, une liste des variétés peut être incorporée sous forme d'annexe.}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante²⁰.

| Variétés | Synonymes | Marques | {Autres informations, selon le produit} |
|----------|-----------|---------|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

²⁰ Avertissement:

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, à condition qu'il ne soit pas nécessaire d'obtenir du propriétaire des renseignements supplémentaires. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

| | |
|---|---|
| Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org | Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA |
|---|---|

{Lorsqu'elle ne comporte qu'un très petit nombre de marques, la liste de variétés peut être présentée comme suit (les marques étant mentionnées dans des notes de bas de page).}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante²¹.

| Variétés | Synonymes | {Autres informations selon le produit} |
|-----------------------------|-----------|--|
| | | |
| | | |
| Variété «xyz» ²² | | |
| | | |
| | | |

²¹ Avertissement:

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

| | |
|---|---|
| Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org | Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA |
|---|---|

²² La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres TM ou [®]} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.