

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 2001/30-FFV
Octobre 2001

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
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 (Italie)

OBJET :: **DEMANDE D'INFORMATIONS CONCERNANT L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CODEX POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

DATE LIMITE : 31 janvier 2002

OBSERVATIONS: À:
Mr. Miguel Aguilar Romo
Director General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950
Naucalpan de Juárez, Estado de México
CONM: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108
Directo: (52) (5) 7299480.
Fax: (52) (5) 7299484
Mél: codexmex@economia.gob.mx

Copie à:
Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italie
Fax: +39 06 5705 4593
Mél: codex@fao.org

HISTORIQUE

1. Lors de l'examen du *Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais*, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, à sa neuvième session, (Mexico, Mexique, 9-13 octobre 2000) a reconnu l'importance d'élaborer un code d'usages spécifique pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais. Le Comité a également noté que la plupart des aspects abordés dans le texte principal du projet de code d'usages étaient déjà traités dans les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires. Toutefois, il a été noté que les annexes au Projet de code d'usages étaient spécifiques à l'inspection et la certification de ces produits.

2. Suite à ces délibérations, le Comité a donc décidé d'interrompre l'examen du texte principal du Code d'usages et d'en informer le Comité exécutif.¹

3. Le Comité a également décidé de renvoyer à l'étape 2 les annexes I à IV du Projet de code pour remaniement du texte par le Canada en tant qu'*Avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais*, étant entendu que le document révisé serait distribué pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur par le CCFFV à sa dixième session. En prenant cette décision, il a été décidé que le nouveau texte remanié tiendrait compte des observations reçues à la précédente session (neuvième), des textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires et ceux des organisations internationales participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais.²

4. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés d'adresser leurs observations à l'étape 3 sur l'*Avant-projet de Directives pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* aux adresses indiquées ci-dessus

¹ ALINORM 03/3, par. 26 & App. III

² ALINORM 01/35, par. 75-78

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES PROPOSÉES POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les systèmes d'inspection et de certification des fruits et légumes frais doivent être régis par des Directives garantissant l'uniformité des procédés d'inspection. Le présent document offre un cadre de travail pour l'inspection des fruits et légumes frais et vise à faciliter des pratiques commerciales équitables tout en réduisant le plus possible les barrières techniques commerciales non justifiées. Les présentes Directives doivent être utilisées parallèlement à deux documents du Codex : Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995) et Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997).

1. DÉFINITIONS

Systèmes officiels d'inspection et de certification¹

Systèmes administrés par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements.

Systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification¹

Systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental compétent.

Inspecteur de la qualité

Dans le cadre d'un système officiellement agréé d'inspection ou d'un système officiel de certification, personne possédant une formation appropriée et à jour l'habilitant à effectuer des inspections de la qualité.

Certification¹

Procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance-qualité et l'examen des produits finis.

Inspection¹

Examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments et la distribution, y compris les essais en cours de fabrication et sur les produits finis, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

Exigences spécifiées¹

Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires portant sur la loyauté des échanges.

Livraison²

Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut comprendre un ou plusieurs types de produits; elle peut être composée d'un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

Lot²

Quantité déterminée, présumée être de mêmes caractéristiques, constituée au sein de la livraison, et permettant d'estimer la qualité de celle-ci. Par « mêmes caractéristiques », on entend :

- même établissement d'emballage et/ou distributeur
- même pays d'origine
- même nature du produit
- même classe de produit

¹ Définition tirée du document du Codex "Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires".

² Tiré de la Norme internationale ISO 874 Fruits et légumes en l'état - Échantillonnage.

- même taille (si le produit est classé selon la taille)
- même variété ou type commercial (selon les dispositions pertinentes de la norme)
- même type d'emballage et de présentation.

Échantillonnage²

Série de prélèvements élémentaires, d'importance sensiblement égale, effectués en différents points du lot au cours d'une inspection.

Prélèvement élémentaire²

Emballage prélevé dans le lot, ou, dans le cas d'un produit en vrac, petite quantité de marchandise prélevée en un point du lot.

Échantillon global²

Série d'échantillons individuels représentatifs prélevés dans le lot, dont la quantité est suffisante pour permettre l'évaluation du lot à l'égard de tous les critères.

Échantillon réduit²

Quantité représentative du produit provenant, si nécessaire, de la réduction de l'échantillon global, dont la taille est suffisante pour évaluer certains critères particuliers. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés d'un échantillon global.

2. MISE EN OEUVRE DES MÉTHODES D'INSPECTION

2.1 REMARQUES GÉNÉRALES

L'inspection doit permettre l'évaluation des échantillons globaux prélevés au hasard dans les lots soumis à l'inspection. Elle est fondée sur l'hypothèse selon laquelle la qualité du produit doit être conforme à la qualité de l'échantillon global. Cependant, dans certains cas particuliers, comme par exemple pour constater la présence d'une variété différente ou d'une maladie quelconque, un échantillonnage sélectif doit être effectué. L'échantillonnage ne peut alors être fait au hasard. Par conséquent, avant de commencer l'échantillonnage, il y a lieu d'en fixer le but, c'est-à-dire de préciser les caractéristiques à contrôler.

2.2 LIEU DE L'INSPECTION

L'inspection peut être effectuée au point de distribution, pendant le transport ou au point d'importation.

2.3 PRÉPARATION DU LOT POUR L'ÉCHANTILLONNAGE

Quiconque désire faire inspecter une livraison ou un lot de produits doit aviser, au moins 24 heures à l'avance (48 heures s'il n'y a pas d'inspecteur de la qualité dans la région), l'organisme de contrôle de la qualité qu'une livraison ou un lot seront prêts à être inspectés. La personne doit fournir tous les renseignements nécessaires pour l'identification de la livraison ou des lots.

La livraison ou le lot doit être préparé pour l'échantillonnage de manière que le prélèvement des échantillons puisse être effectué sans obstacle ni retard, ce qui signifie que le demandeur doit placer la livraison ou le lot de manière à ce qu'il soit entièrement et facilement accessible aux fins d'inspection et que la qualité et l'état du produit soient entièrement visibles. Un véhicule entièrement ou partiellement chargé n'est pas jugé accessible. Le demandeur doit décharger entièrement le véhicule ou ouvrir un passage dans le véhicule de manière à ce que l'on puisse atteindre chaque échantillon au hasard.

Les échantillons doivent être prélevés par l'organisme de contrôle de la qualité ou un des organismes reconnus officiellement.

Si des échantillons réduits sont nécessaires pour effectuer des inspections plus poussées, ces échantillons sont identifiés et choisis par l'inspecteur de la qualité lui-même dans l'échantillon global.

Si l'on ne peut pas distinguer les différents lots ou présenter chacun des lots, tous les lots d'une livraison particulière peuvent être traités comme un seul lot s'ils présentent les mêmes caractéristiques (type de produit, distributeur, pays d'origine, classe de qualité, variété ou type commercial), si ce cas est prévu dans la norme.

À l'étape de l'importation, un échantillonnage doit être effectué séparément dans chaque lot, mais, si le lot présente des dommages dus au transport, les parties endommagées du lot doivent être isolées et échantillonnées séparément des parties saines. De même, si la livraison n'est pas jugée homogène par le destinataire, même si l'expéditeur n'a pas signalé ce fait, elle doit être divisée en lots homogènes, et un échantillonnage doit être effectué dans chaque lot, après accord entre l'acheteur et le vendeur, sauf si ces derniers en ont décidé autrement.

2.4 IDENTIFICATION DES LOTS ET/OU ÉVALUATION SOMMAIRE DE LA LIVRAISON

L'identification des lots doit être effectuée selon leur marquage ou d'autres critères. Dans le cas de livraisons composées de plusieurs lots, l'inspecteur de la qualité doit obtenir une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations relatives aux livraisons. Il détermine alors dans quelle mesure les lots soumis sont conformes aux renseignements contenus dans les documents.

Si le produit est, ou doit être, chargé à bord d'un véhicule de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier doit être utilisé pour identifier la livraison.

2.5 AIDE FOURNIE À L'INSPECTEUR DE LA QUALITÉ

Le demandeur doit fournir :

- des installations appropriées exemptes de circulation de véhicules ou d'autres dangers, où l'inspection peut se dérouler en toute sécurité;
- une table de triage, où le produit peut être inspecté;
- des installations appropriées et bien éclairées, où le produit peut être inspecté, ce qui signifie que l'éclairage, naturel ou artificiel, doit produire une illumination d'au moins 540 lux au niveau de la table de triage;
- des balances, si l'inspection l'exige;
- de l'aide, si l'inspecteur de la qualité le demande.

2.6 VÉRIFICATION DU LOT

2.6.1 Évaluation de l'emballage et de la présentation à partir des prélèvements élémentaires

Il faut vérifier la pertinence et la propreté de l'emballage, y compris du matériel se trouvant dans l'emballage, selon les prescriptions des normes de qualité. Si certains types d'emballage sont les seuls à être permis, l'inspecteur de la qualité vérifie s'ils sont utilisés. Si la norme individuelle comprend des dispositions relatives à la présentation, leur conformité est également vérifiée.

2.6.2 Vérification du marquage à partir des prélèvements élémentaires

L'inspecteur de la qualité doit s'assurer que le produit est marqué conformément aux normes de qualité. Il doit aussi vérifier l'exactitude du marquage.

2.6.3 Échantillonnage

L'inspecteur de la qualité doit établir la taille de l'échantillon global de manière à pouvoir évaluer le lot à inspecter. Il choisit les emballages à inspecter ou, dans le cas d'un produit en vrac, les points du lot dans lesquels des échantillons seront prélevés.

1) Produits emballés³

Dans le cas de produits emballés (emballages en bois, emballages en carton, sacs, etc.), les prélèvements doivent être effectués au hasard conformément au tableau 1.

³ Les tableaux 1 et 2 sont tirés de la Norme ISO 874 Fruits et légumes en l'état - Échantillonnage. Le pays participant peut employer une autre méthode d'échantillonnage, s'il en avertit au préalable l'organisme de contrôle de la qualité.

Tableau 1 - Nombre d'emballages à prélever

Nombre d'emballages semblables dans le lot	Nombre d'emballages à prélever, chacun constituant un prélèvement élémentaire
Jusqu'à 100	5
101 à 300	7
301 à 500	9
501 à 1 000	10
Plus de 1 000	15 (min.)

2) Produits en vrac³

Au moins cinq prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard par lot, correspondant à la masse totale ou au nombre total de paquets indiqués dans le tableau 2. Dans le cas de fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par spécimen, les prélèvements élémentaires doivent être constitués de cinq spécimens au minimum.

Tableau 2 - Taille des prélèvements élémentaires

Masse du lot (en kilogrammes) ou nombre total de paquets du lot	Masse totale des prélèvements élémentaires (en kilogrammes) ou nombre total de paquets à prélever
Jusqu'à 200	10
201 à 500	20
501 à 1 000	30
1 001 à 5 000	60
Plus de 5 000	100 (min.)

Si, à la suite d'une inspection, l'inspecteur constate qu'une décision ne peut pas être prise, il prélève un plus grand nombre d'échantillons et exprime les résultats généraux sous forme de moyenne des deux inspections.

Certains critères, comme la présence ou l'absence de défauts internes, peuvent être vérifiés à partir d'échantillons réduits; cette politique s'applique en particulier au contrôle des facteurs éliminant la valeur commerciale du produit (p. ex. le cœur creux chez les pommes de terre). La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale absolument nécessaire pour évaluer le lot; cependant, si des défauts sont constatés ou soupçonnés, la taille de l'échantillon réduit ne doit pas dépasser 10 % de la taille de l'échantillon global prélevé au départ.

2.7 INSPECTION DU PRODUIT

Pour effectuer l'inspection, le produit doit être retiré complètement de son emballage; l'inspecteur de la qualité peut ignorer cette exigence seulement si le type d'emballage et la forme de présentation permet l'inspection du contenu sans qu'il soit nécessaire de déballer le produit. La vérification de l'homogénéité, des exigences minimales, des classes de qualité et de la taille doit être effectuée à partir de l'échantillon global. Si des défauts sont observés, l'inspecteur de la qualité doit évaluer dans chaque cas le pourcentage du produit qui ne respecte pas la norme en nombre ou en poids. Les résultats de l'examen de chaque prélèvement élémentaire doivent être consignés sur une feuille de notation officielle qui est jointe à une copie du certificat d'inspection et versée au dossier, lequel est conservé dans un bureau de l'organisme de contrôle de la qualité officiellement autorisé.

2.8 RAPPORT DES RÉSULTATS D'INSPECTION

Selon les dispositions juridiques de chacun des pays et selon les résultats d'inspection, le rapport des constatations peut être préparé sous forme d'énoncé, c'est-à-dire de certificat de contrôle, de plainte, etc. Pour le rapport des résultats d'inspection, dans les cas de non-conformité, plusieurs lots peuvent être prélevés ensemble s'ils sont homogènes quant au type de produit incluant la variété, à l'expéditeur, au pays d'origine et à la classe de qualité, si cela est prévu dans la norme.

Si des défauts sont observés, la personne autorisée, ou son mandataire, doit être avisée des raisons de la plainte. Ces renseignements doivent être fournis conformément aux dispositions juridiques de chaque pays. S'il est possible de rendre le produit conforme aux exigences de la norme en modifiant le marquage, la personne autorisée à le vendre, ou son mandataire, doit en être avisée.

Si des défauts sont relevés dans un produit, le pourcentage de produit non conforme à la norme peut être indiqué. Cette exigence ne s'applique pas s'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant le marquage du produit.

L'organisme de contrôle de la qualité doit élaborer et tenir un système d'enregistrement des résultats d'inspection, étant donné qu'un certificat officiel doit être rempli pour chaque inspection effectuée.

2.9 PRODUIT NON CONFORME

La personne autorisée, ou son mandataire, doit s'assurer qu'aucune livraison de produit non conforme n'est effectuée.

2.10 PERTE DE VALEUR DUE AU CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Après l'inspection, l'échantillon global est mis à la disposition de la personne autorisée ou de son mandataire.

À moins que des dispositions juridiques l'y obligent, l'organisme de contrôle de la qualité n'est pas tenu de remettre les éléments de l'échantillon global détruits pendant l'inspection.

Lorsqu'une inspection est limitée au minimum requis, aucune indemnité (sauf en cas de dispositions juridiques) ne peut être réclamée de l'organisme de contrôle de la qualité, en cas de perte de valeur commerciale du produit.

ÉBAUCHE DE L'ANNEXE 1

CERTIFICAT DE QUALITÉ POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Le certificat de qualité pour les fruits et légumes frais doit être délivré conformément au document du Codex intitulé Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001)

NOTES EXPLICATIVES POUR L'UTILISATION DU CERTIFICAT DE CONTRÔLE

Les notes suivantes visent à aider les inspecteurs à utiliser le certificat de contrôle.

Case n° 1 - Nom et adresse de l'exportateur ou de l'entreprise d'exportation. Un code d'identification délivré ou approuvé par l'organisme de contrôle de la qualité peut aussi être utilisé.

Case n° 2 - Nom et adresse ou symbole d'identification inscrit sur l'emballage, s'il est différent de celui inscrit à la section 1; s'il est identique, il n'est pas nécessaire de remplir cette section. S'il y a plusieurs agents d'emballage, la mention « plusieurs » peut être utilisée.

Case n° 3 - Titre ou acronyme de l'organisme de contrôle de la qualité national officiel.

Case n° 4 - Nom du pays producteur, si l'inspection est effectuée dans ce pays. Dans le cas de marchandises réexportées ou de marchandises d'origines diverses (nationales et étrangères), le pays d'origine doit être indiqué dans la section 9, immédiatement après la nature du produit; la section 4 ne doit pas être remplie, ou on peut la rayer.

Case n° 5 - Nom du pays d'expédition du produit. Toutefois, si le pays de destination finale n'est pas encore connu au moment de l'inspection, en particulier dans le cas du transport par bateau ou par avion, cette mention peut être remplacée par la mention « inconnu ».

Case n° 6 - Nombre de wagons, numéro d'enregistrement du véhicule, nombre de conteneurs, nom du bateau (on peut inscrire « par bateau») ou « par avion ».

Case n° 7 - Préciser les règlements nationaux touchant l'exportation du produit visé.

Case n° 8 - Nombre et type d'emballages (boîtes, plateaux, cartons, etc.). La mention du type d'emballage est facultative.

Case n° 9 - Type de produit (pommes, pêches, etc.), suivi du nom du pays d'origine si le produit est réexporté ou est d'origine variée (nationale et étrangère). Nom de la variété (Golden Delicious, Dixired, etc.), si la norme le prescrit.

Case n° 10 - Préciser la classe de qualité : EXTRA, I ou II.

Case n° 11 - Préciser le poids net total ou le poids brut total de la livraison mentionné sur la feuille de pesage ou la lettre de voiture.

Case n° 12 - Bureau des douanes au départ : préciser l'endroit où la livraison doit être dédouanée. Cette mention est facultative.

- Durée de validité : préciser le nombre de jours de validité du certificat, c'est-à-dire jusqu'au point de départ du pays exportateur (incluant le jour de l'inspection). Le nombre de jours est fixé par les autorités nationales compétentes en fonction des critères de chaque pays (nature du produit, saison, lieu de production, etc.).
- Inspecteur : nom de la personne qui inspecte la livraison.
- Signature : signature de la personne qui inspecte la livraison.
- Lieu et date de délivrance : lieu où les marchandises sont inspectées et date de délivrance du certificat.

Case n° 13 - Réservée pour les autres commentaires. L'inspecteur doit rayer cette case en l'absence de commentaires.

CERTIFICAT DE QUALITÉ POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

1. Exportateur ou importateur		N° du CERTIFICAT DE CONTRÔLE _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme de contrôle de la qualité	
Établissement d'emballage indiqué sur l'emballage		3. Organisme de contrôle de la qualité (si différent de l'exportateur)	
		4. Pays d'origine*	5. Pays de destination
6. Identification du moyen de transport		7. Espace réservé au règlement national	
8. Nombre d'emballages (et type**)	9. Nature du produit (variété si la norme l'exige)	10. Classe de qualité	11. Poids total brut/net en kg***
12. L'organisme de contrôle de la qualité susmentionné atteste que, d'après les résultats des prélèvements effectués, la livraison décrite ci-dessus est conforme, au moment de l'inspection, à la norme de qualité en vigueur.			
Bureau des douanes au départ **		Lieu et date de délivrance	
Durée de validité **** _____ jours			
Inspecteur (en lettres capitales)			
Signature _____ Sceau de l'organisme de contrôle de la qualité			
13. Observations			
* Si le produit est réexporté, indiquer l'origine après la nature du produit. ** Facultatif *** Rayer la mention inutile **** Durée de validité au point de sortie du pays exportateur (y compris les jours d'inspection)			

ÉBAUCHE DE L'ANNEXE II
CERTIFICAT DE RÉCEPTION D'AVIS À L'ÉGARD DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Pays : _____			
Organisme de contrôle de la qualité et bureau d'inspection			
N° de certificat _____			
Le bureau d'inspection susmentionné atteste que (nom et adresse de l'entreprise) lui a signalé la livraison suivante, avant son expédition:			
Nature du produit et, s'il y a lieu, variété	Classe de qualité	Nombre d'emballages	Poids brut/net total en kg ⁴
Destination :			
Moyen de transport			
Date d'expédition prévue			
Date			
Inspecteur(nom et prénom en lettres capitales)			
Signature			
Sceau de l'organisme de contrôle de la qualité			

⁴ Rayer la mention inutile