

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/11

Août 2012

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

17<sup>ème</sup> session

Mexico (Mexique), 3 – 7 septembre 2012

### PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

(SOUMISES PAR L'INDE)

Le présent document est divisé en deux parties: la première est la proposition de nouveaux travaux sur la norme Codex pour l'okra frais et la deuxième est la proposition d'une norme Codex pour les pommes de terre de conservation fraîches.

## **PARTIE I: PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR L'OKRA FRAIS**

### **Généralités**

L'okra (*Abelmoschus esculentus*) aussi dénommé doigt de dame ou gombo, est une plante à floraison de la famille Malvaceae. Il est apprécié pour ses gousses de graines comestibles de couleur verte. La plante est cultivée dans des régions subtropicales et tempérées chaudes dans le monde entier. L'okra est un légume important dans les pays tropicaux, et populaire parmi les consommateurs au Cameroun, au Ghana, en Inde, en Irak, au Nigéria, au Pakistan, en Suisse, aux Émirats arabes unis et aux États-Unis d'Amérique. On le croit originaire d'Afrique et il est actuellement cultivé dans la majorité des régions tropicales et subtropicales du monde. L'Inde, le Pakistan et l'Irak en sont d'importants centres de production.

### **1. Objectif et champ d'application de la norme**

Les travaux à réaliser ont pour objet d'établir une norme mondiale pour l'okra *Abelmoschus esculentus* L. Moench de la famille Malvaceae, qui devra être livré frais aux consommateurs après conditionnement et emballage.

La norme a pour objet de définir les caractéristiques de l'okra consommé frais dans le contexte d'un document international.

### **2. Pertinence et actualité**

En raison d'une croissante tendance mondiale vers la production et le commerce de l'okra, il se fait nécessaire d'établir une norme pour en réglementer la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage, à l'objet de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus parmi les principaux pays producteurs et commercialisateurs du produit. Et, plus important encore, le statut actuel de l'okra n'est limité à aucune région en particulier, ce qui justifie la mise au point d'une norme internationale à la mesure de la position réelle de l'okra en tant que marchandise de plus en plus appréciée à l'échelle mondiale. Par ailleurs, l'élaboration d'un projet de norme pour l'okra contribuera à protéger la santé des consommateurs ainsi qu'à encourager des pratiques commerciales équitables conformément aux différentes conventions internationales dans la matière.

### **3. Principales questions à traiter**

Les principales questions à considérer on trait à:

- établir des caractéristiques minimales pour l'okra, lesquelles devront être observées, indépendamment de la catégorie;
- définir des catégories de classification pour l'okra, conformément à ses caractéristiques;
- considérer les catégories de calibrage à utiliser pour commercialiser l'okra sur la base de la longueur de la gousse;
- définir des tolérances de qualité et de calibre admissibles pour les okras contenus dans un colis;
- inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé;
- inclure des dispositions concernant l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments;
- inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

### **4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

#### **Critère général**

L'okra existe en différentes variétés et calibres. En général, le calibre détermine la quantité d'okras incorporés à une recette, de là que la commercialisation de cette denrée obéisse à des critères de qualité et de calibre. Une norme internationale dans le commerce de l'okra pour protéger les consommateurs contre des pratiques frauduleuses et pour protéger leur santé servirait à éliminer bon nombre d'obstacles au commerce international.

#### **Critères applicable aux produits**

##### **(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays**

La production totale d'okra a été de 6,48 millions de tonnes en 2009. Il est cultivé principalement en Inde, au Nigéria, au Soudan, au Pakistan, au Ghana, en Égypte, au Bénin, en Arabie Saoudite, au Mexique et au Cameroun. Les principales zones de production en sont l'Inde, suivie par le Nigéria, le Soudan et l'Irak.

**LA PRODUCTION D'OKRAS**

Quantité (en TMs)

<b>PAYS</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
Burkina Faso	27000	22433	17838
Bénin	49122	48060	49143
Côte d'Ivoire	112537	115913	115000
Cameroun	40552	41585	40000
Égypte	117940	104690	100000
Ghana	108000	89731	71350
Guatemala	6375	6018	6209
Inde	4070000	4179000	4528000
Irak	140579	132015	152751
Jordanie	-	5550	-
Mexique	35946	35711	28671
Nigéria	1280000	1039000	826170
Oman	-	-	5400
Philippines	27886	29485	29710
Pakistan	103659	114657	116096
Soudan	216950	223650	249000
Arabie Saudite	55000	52000	56974
République arabe syrienne	15290	20100	13812
Sénégal	11835	4700	3200
Turquie	36992	37543	38432
États-Unis d'Amérique	10000	9673	9825
Yémen	20730	21530	22519

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux et la FAOSTAT.

**Structure du commerce international de l'okra**

Quantité (en TMs)

PAYS EXPORTATEUR	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Égypte	26,00	53,00	110,00	110,00	-	-
Grèce	-	-	-	-	0,035	0,180
Hong Kong	-	-	-	2,914	4,132	0,027
Inde	24317	43513	38098	55311	73161	69963
Japon	-	-	-	1374,76	1352,21	1815,64
Jordanie	6,00	14,00	653,00	3,00	11,00	-
Malaisie	1,00	-	-	-	-	-
Pakistan	-	-	-	1987	1875	2100

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux.

Quantité (en TMs)

PAYS IMPORTATEUR	2005	2006	2007	2008	2009
Koweït	40	9	87	87	-
Malaisie	3	27	10	-	-
Suisse	150	410	391	401	370
Émirats arabes unis	-	5	36	-	-
Etats-Unis d'Amérique	39145	38694	40601	38223	34995

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux.

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

Tel que mentionné plus haut, l'okra est commercialisé par variétés et par calibre. Le calibre de l'okra varie amplement, depuis le mini-okra jusqu'à exemplaires atteignant les 11 cm. Les États-Unis d'Amérique et l'Inde possèdent actuellement des législations (normes de qualité et de classification) concernant cette denrée, ce qui n'est ni le cas de l'ISO ni de la CEE. Les nouveaux travaux fourniront des critères d'orientation dont les différents pays se serviront pour mettre au point leurs propres normes de qualité et de classification pour l'okra; ces critères, appliqués à l'échelle internationale, pourront contribuer à mettre en place une approche harmonisée.

**(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

L'importation d'okras s'accroissant dans la plupart des pays, le commerce de cette denrée bénéficierait sûrement du développement de normes précises de qualité et de classification.

**(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques de l'okra, de la culture à la récolte, dont les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

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

Il n'existe pas de norme générale pour l'okra. Actuellement, le calibre en est le seul critère considéré. Les nouveaux travaux devront donc se centrer sur la protection du consommateur et faciliter le commerce de l'okra par l'établissement d'une norme de qualité internationalement acceptée qui spécifiera caractéristiques minimales, calibre, coloration, homogénéité, emballage, etc.

**(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Une seule norme suffirait pour comprendre toutes les variétés d'okras commercialisées dans le monde.

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

Aucune autre organisation internationale n'a entrepris de mettre au point une norme internationale pour l'okra. Ni l'ISO ni même la CEE ne l'ont fait. Les nouveaux travaux ne dupliqueront donc pas les travaux menés par d'autres organisations internationales.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La mise au point d'une norme Codex pour l'okra est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international. Cette proposition est pertinente à l'Activité 1.2 du Plan stratégique 2008-2013, consistant à "Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires". Les nouveaux travaux contribueront à spécifier les exigences de qualité minimales pour l'okra destiné à la consommation humaine, les différentes catégories se fondant sur des paramètres de qualité et de calibre, à l'objet de protéger la santé du consommateur et d'encourager des pratiques commerciales équitables dans la commercialisation des denrées alimentaires.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Cette proposition a trait à une nouvelle norme mondiale et n'a rien à voir à aucune autre norme Codex pour cette denrée, à l'exception des cas où la norme ferait allusion à d'autres normes et textes apparentés élaborés par des comités consacrés à l'étude de questions d'ordre général. En fait, il n'existe aucune norme comparable pour l'okra qui ait été définie par quelconque organisme international, y compris l'ISO et la CEE.

La présente proposition concernant la mise au point d'une norme Codex pour l'okra correspond au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Ces nouveaux travaux ont été recommandés par le CCFFV lors de sa seizième session.

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

Aucune nécessité d'expertise scientifique n'est prévue dans ce cas.

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

Aucune nécessité d'apports techniques par organismes externes n'a été identifiée dans ce cas.

**9. Calendrier propose pour la réalisation de ces nouveaux travaux**

DATE	PROCÉDURES
Septembre 2012 CCFFV	Inde: Présentation de la proposition CCFFV: Accord de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme Codex pour l'okra.
Juin/juillet 2013 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Processus d'examen critique: Recommandation de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme pour l'okra. CAC: Lancement de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un projet de norme en vue de l'obtention de remarques à l'étape 3.
Mai 2014	CCFFV: Examen de l'avant-projet de norme à l'étape 4.
Juin/juillet 2014 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Procédure d'examen critique. Recommandation d'adoption à l'étape 5. CAC: Adoption à l'étape 5. Mise en circulation de remarques à l'étape 6. <u>Des efforts particuliers seront faits pour assurer l'adoption de la norme à l'étape 5/8, en juin/juillet 2014, le tout dépendant d'apports significatifs par les membres.</u>
Septembre 2015 CCFFV	CCFFV – Examen du projet de norme à l'étape 7
Juin/juillet 2016 CCEXEC/CAC	CCEXEC – Procédure d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 8. CAC – Adoption à l'étape 8 (norme Codex pour l'okra)

Un projet de norme Codex pour l'okra a été mis au point et annexé à ce document.

## **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'OKRA FRAIS**

### **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales d'okra issues du variétés d'*Abelmoschuss esculentus L Moench*, de la famille des Malvaceae, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion de l'okra destiné à la transformation industrielle.

### **2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

#### **2.1 CARATÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entiers, avec pédoncule et extrémité intacts;
- suffisamment développés (ils doivent être cueillis avant que la pulpe n'en devienne fibreuse);
- sains; d'aspect frais, ferme, 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 et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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;
- exempts de graines dures;
- exempts de meurtrissures;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.

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

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

#### **2.1.2 Caractéristiques relatives à la maturité**

Les okras doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante. Le développement et le stade de maturité des okras doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié.

### **2.2 CLASSIFICATION**

Les okras sont classés en trois catégories, comme suit:

#### **2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les okras de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être de chair ferme présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur coloration, selon leur degré de maturité, doit satisfaire aux conditions exposées à section 2.1.1 ci-dessus.

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 okras de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Ils doivent être exempts de crevasses.

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:

- un léger défaut de forme et de développement;
- un léger défaut de coloration;

- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, de très légères meurtrissures, telles que cicatrices, taches, craquelures, ou éraflures dont la surface ne doit pas excéder 2% de la surface totale du produit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les okras 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 okras conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, de développement et de coloration;
- des défauts d'épiderme tels que cicatrices, taches, craquelures, ou éraflures dont la surface ne doit pas excéder 5% de la surface totale du produit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur de l'okra (en mm sans considérer le pédoncule) conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Longueur en mm
A	40,1 – 65,0
B	65,1 – 90,0
C	90,1 – 115,0
D	115,1 et plus

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des okras 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, des okras 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, des okras ne correspondant ni aux caractéristiques de la 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.

### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des okras de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

## **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les okras doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, 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.

Il est recommandé que l'okra couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (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.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES NON DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

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

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

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur.

#### **6.2.2 Nature du produit**

- Nom du produit « okra », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- calibre (code de calibre ou longueur maximale ou minimale en mm)

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

## **7. CONTAMINANTS**

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

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

## **8. HYGIÈNE**

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

**8.2** Le produit doit être conforme 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).



## **PARTIE II: PROPOSITION D'UNE NORME CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION FRAÎCHES**

### **Généralités**

La pomme de terre de conservation (*Solanum tuberosum*) est un tubercule riche en amidon de la famille Solanaceae. La pomme de terre de conservation provient de la région des Andes en Amérique du Sud et a été apparemment introduite en Europe au cours du seizième siècle. La pomme de terre de conservation est une culture de courte durée produisant un fort rendement par unité de temps et unité de surface. Elle produit des fleurs blanches, roses, rouges, bleues ou pourpres avec étamines jaunes. En général, les tubercules des variétés portant des fleurs blanches ont la peau également blanche, tandis que ceux appartenant à des variétés à fleurs colorées ont tendance à montrer une peau rosâtre. La principale espèce de *Solanum tuberosum* cultivée dans le monde entier est communément dénommée pomme de terre.

### **1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le présent ouvrage a pour objet d'établir une norme mondiale visant à protéger la santé du consommateur et faciliter le commerce international.

Le champ d'action de ladite norme est la pomme de terre de conservation issue de variétés commerciales de *Solanum tuberosum*, qui devra être livrée fraîche aux consommateurs après conditionnement et emballage. En sont exclues les pommes de terre de conservation destinées à transformation industrielle.

### **2. Pertinence et actualité**

La pomme de terre de conservation est cultivée dans un grand nombre de régions du monde. Elle est commercialisée à échelle mondiale sans être limitée à aucune région en particulier, de là la nécessité d'élaborer une norme internationale pour en faciliter le commerce. Il est donc indispensable d'établir des normes couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage du produit à l'objet de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus parmi les principaux pays producteurs et commercialisateurs de ce dernier.

### **3. Principales questions à traiter**

Les principales questions à considérer on trait à:

- établir caractéristiques minimales pour la pomme de terre de conservation, lesquelles devront être observées, indépendamment de la catégorie;
- définir des catégories de classification pour la pomme de terre de conservation, conformément à ses caractéristiques;
- considérer les catégories de calibrage à utiliser pour commercialiser la pomme de terre de conservation sur la base de sa grosseur ou calibre;
- définir des tolérances de qualité et de calibre admissibles pour les pommes de terre de conservation contenues dans un colis;
- inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé;
- inclure des dispositions concernant l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments;
- inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

### **4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

#### **Critère général**

L'élaboration d'une norme pour la pomme de terre de conservation serait particulièrement avantageuse pour les pays en développement, qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ce produit. Il est indispensable que la qualité du produit réponde aux besoins du consommateur et aux caractéristiques minimales de sécurité alimentaire.

#### **Critères applicable aux produits**

##### **a) Volume de production et de consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays**

D'après la FAO, la production et le commerce à l'échelle mondiale ont été variables. En 2010, la Chine était le pays possédant la plus vaste surface cultivée et reportant la plus importante production (74,8 millions de TMs), suivi par l'Inde, la Fédération russe, l'Ukraine, les États-Unis d'Amérique, l'Allemagne et la Pologne. Les chiffres de production et commerciaux recueillis au cours des trois dernières années figurent aux Annexes I et II, respectivement. Ces chiffres nous indiquent que la pomme de terre de conservation est produite et commercialisée dans le monde entier.

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

L'ISO (International Standard Organisation) (2165;1974) a développé une norme générale pour le stockage de la pomme de terre de conservation. D'autres organisations internationales, telles que la CEE, ont également entrepris divers travaux, de sorte qu'il conviendra de prendre en compte ces variables lors de l'élaboration d'une norme Codex pour les pommes de terre de conservation. Le commerce international s'est vu profondément affecté par l'absence d'une norme internationale pour la pomme de terre de conservation. Les importateurs préfèrent importer des légumes sur la base d'une norme Codex, de sorte que les nouveaux travaux devront apporter des normes spécifiques internationalement reconnues à l'objet d'encourager le commerce international et répondre aux demandes de l'importateur.

**c) Potentiel commercial aux plans international ou régional**

L'importation de pommes de terre de conservation s'accroît dans la plupart des pays. La pomme de terre de conservation existe en bon nombre de variétés, calibres et coloration. Le calibre étant, en général, le seul critère pris en considération, la mise au point de normes de qualité/calibration pour les pommes de terres de conservation en encouragera le commerce.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les caractéristiques de la pomme de terre de conservation, de la culture à la récolte, dont les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

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

Il n'existe pas de norme générale pour la pomme de terre de conservation. La norme proposée considérera les questions associées aux caractéristiques minimales, catégories, calibres, coloration, homogénéité, emballage, etc.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Une seule norme suffirait pour comprendre toutes les variétés de pommes de terre de conservation commercialisées dans le monde.

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

Aucune autre organisation internationale n'a entrepris de mettre au point une norme internationale pour la pomme de terre de conservation. Des normes nationales ont néanmoins été mise au point par les Philippines et par l'Inde. Les normes internationales existantes qui pourraient être considérées dans le cadre de l'élaboration de normes pour les pommes de terre de conservation sont :

- a. la Norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation : 2011 FFV-52 : Pommes de terre primeurs et pomme de terre de conservation-2011;
- b. le régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes : pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation; et
- c. l'ISO 2165: 1974. Guide pour l'emballage des pommes de terre de conservation.

**5. Importance de la proposition dans le cadre des objectifs stratégiques du Codex**

La mise au point d'une norme Codex pour la pomme de terre de conservation est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international. Cette proposition est pertinente à l'Activité 1.2 du Plan stratégique 2008-2013, consistant à "Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires ". La présente proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à définir les caractéristiques minimales de qualité pour les pommes de terre de conservation fraîches destinées à la consommation humaine, ceci à l'objet de protéger la santé du consommateur et d'encourager l'équité dans le commerce des aliments.

**6. Renseignements sur la relation existante entre cette proposition et d'autres documents du Codex**

Cette proposition pour l'élaboration d'une norme Codex pour la pomme de terre de consommation correspond au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

**7. Identification de toute nécessité et disponibilité d'expertise scientifique**

Aucune nécessité d'expertise scientifique n'est prévue dans ce cas.

**8. Identification de toute nécessité d'apports techniques à la norme par organismes externes**

Les normes existantes de la CEE et ISO seraient à considérer lors de l'élaboration de la norme pour les pommes de terre de conservation.

**9. Délai proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux :**

DATE	PROCÉDURES
<p><b>Septembre 2012</b> <b>CCFFV</b></p>	<p><b>Inde</b> : Présentation de la proposition</p> <p><b>CCFFV</b> : Accord de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme Codex pour la pomme de terre de conservation.</p>
<p><b>Juin/juillet 2013</b> <b>CCEXEC/CAC</b></p>	<p><b>CCEXEC:</b></p> <p>Processus d'examen critique : Recommandation de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme pour la pomme de terre de conservation.</p> <p><b>CAC</b> : Lancement de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un projet de norme en vue de l'obtention de remarques à l'étape 3.</p>
<p><b>Mai 2014</b></p>	<p><b>CCFFV:</b> Examen de l'avant-projet de norme à l'étape 4.</p>
<p><b>Juin/juillet 2014</b> <b>CCEXEC/CAC</b></p>	<p><b>CCEXEC:</b> Procédure d'examen critique. Recommandation d'adoption à l'étape 5.</p> <p><b>CAC:</b> Adoption à l'étape 5. Mise en circulation de remarques à l'étape 6.</p> <p><u>Des efforts particuliers seront faits pour assurer l'adoption de la norme à l'étape 5/8, en juin/juillet 2014, le tout dépendant d'apports significatifs par les membres.</u></p>
<p><b>Septembre 2015</b> <b>CCFFV</b></p>	<p><b>CCFFV</b> – Examen du projet de norme à l'étape 7</p>
<p><b>Juin/juillet 2016</b> <b>CCEXEC/CAC</b></p>	<p><b>CCEXEC</b> – Procédure d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 8.</p> <p><b>CAC</b> – Adoption à l'étape 8 (norme Codex pour la pomme de terre de conservation)</p>

Un projet de norme Codex pour la pomme de terre de conservation a été mis au point et présenté à l'Annexe III.

**La production of de pommes de terre de conservation**

Quantité (en TMs)

<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Afghanistan	280.000,00	302.400,00	333.600,00
Albanie	165.000,00	200.000,00	208.000,00
Algérie	1.800.000,00	2.636.060,00	3.290.000,00
Angola	615.000,00	823.266,00	827.000,00
Argentine	1.950.000,00	1.950.000,00	2.001.400,00
Arménie	648.562,00	593.551,00	481.956,00
Australie	1.211.988,00	1.178.530,00	1.278.120,00
Autriche	756.945,00	722.098,00	671.722,00
Azerbaïdjan	1.077.110,00	982.979,00	953.710,00
Bahreïn	23	40	110
Bangladesh	6.648.000,00	5.268.000,00	7.930.000,00
Bélarus	8.748.630,00	7.124.980,00	7.831.110,00
Belgique	2.803.600,00	3.296.080,00	3.455.800,00
Belize	865	1.065,00	1.100,00
Bénin	30	40	40
Bermudes	1.000,00	1.055,00	1.000,00
Bhoutan	61.133,00	48.513,00	53.500,00
Bolivie, État plurinational de	735.254,00	762.719,00	782.800,00
Bosnie - Herzégovine	424.860,00	413.658,00	378.707,00
Brésil	3.676.046,00	3.443.710,00	3.595.330,00
Bulgarie	353.060,00	231.745,00	251.100,00
Burkina Faso	1.700,00	1.656,00	2.100,00
Burundi	26.693,00	10.615,00	9.320,00
Cameroun	142.000,00	145.000,00	150.900,00
Canada	4.724.460,00	4.581.120,00	4.421.770,00
Cap Vert	3.800,00	3.701,00	4.700,00
République centrafricaine	1.000,00	1.146,00	1.200,00
Tchad	42.200,00	50.000,00	50.200,00

<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Chili	965.940,00	924.555,00	1.081.350,00
Chine	57.059.652,00	73.281.890,00	74.785.300,00
Colombie	2.372.862,00	2.272.770,00	2.121.880,00
Comores	500	626	800
Congo, République démocratique du	93.980,00	95.000,00	94.826,00
Congo, République du	4.300,00	5.776,00	5.130,00
Costa Rica	66.126,00	73.606,00	55.711,00
Croatie	255.600,00	270.251,00	178.611,00
Cuba	189.000,00	278.600,00	191.500,00
Chypre	131.695,00	131.800,00	82.000,00
République tchèque	769.561,00	752.539,00	665.200,00
Danemark	1.705.403,00	1.617.700,00	1.357.800,00
Dominique	120	137	130
République dominicaine	33.035,00	43.480,00	51.379,00
Équateur	266.722,00	286.790,00	386.798,00
Égypte	3.567.050,00	4.000.000,00	3.643.220,00
El Salvador	5.748,00	5.326,00	5.326,00
Érythrée	16.000,00	102	140
Estonie	125.200,00	139.050,00	163.373,00
Éthiopie	402.508,00	572.333,00	785.800,00
Îles Féroé	1.400,00	1.500,00	1.400,00
Fidji	80	70	70
Finlande	684.400,00	755.300,00	659.100,00
France	6.808.210,00	7.226.310,00	6.582.190,00
Polynésie française	600	583	630
Géorgie	139.200,00	216.800,00	228.800,00
Allemagne	11.369.000,00	11.617.500,00	10.201.900,00
Grèce	848.000,00	848.000,00	791.500,00
Guatemala	451.673,00	460.429,00	472.600,00

<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Guinée	12.167,00	10.717,00	10.800,00
Haiti	15.000,00	17.444,00	15.000,00
Honduras	22.500,00	31.379,00	23.802,00
Hongrie	658.000,00	560.615,00	439.897,00
Islande	12.500,00	9.500,00	12.500,00
Iraq	598.000,00	223.147,00	204.697,00
Inde	34.462.500,00	34.391.000,00	36.577.300,00
Indonésie	1.044.492,00	1.174.670,00	1.060.580,00
Iran, République islamique de	5.500.000,00	4.107.630,00	4.054.490,00
Irlande	371.900,00	361.300,00	330.500,00
Israël	557.917,00	608.832,00	548.650,00
Italie	1.603.828,00	1.753.200,00	1.558.030,00
Jamaïque	4.929,00	8.708,00	11.222,00
Japon	2.800.000,00	2.398.000,00	2.069.800,00
Jordanie	139.787,00	118.705,00	174.931,00
Kazakhstan	2.354.408,00	2.755.600,00	2.554.600,00
Kenya	850.000,00	400.000,00	450.000,00
Corée, République populaire démocratique de	1.520.280,00	1.560.000,00	1.708.000,00
Corée, République de	604.592,00	640.000,00	616.707,00
Koweït	23.500,00	25.229,00	26.500,00
Kirghizistan	1.334.900,00	1.393.140,00	1.339.400,00
République démocratique populaire lao	36.000,00	42.115,00	40.000,00
Lettonie	673.400,00	525.400,00	484.000,00
Liban	514.600,00	515.000,00	574.100,00
Lesotho	96.500,00	83.871,00	98.200,00
Libye	290.000,00	311.332,00	290.000,00
Lithuanie	716.400,00	662.500,00	474.700,00
Luxembourg	21.756,00	20.044,00	19.531,00

<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Macédoine, ex-République yougoslave de	191.106,00	207.152,00	200.125,00
Madagascar	225.000,00	219.703,00	224.787,00
Malawi	2.993.818,00	347.507,00	4.706.400,00
Mali	120.000,00	105.694,00	14.020,00
Malte	19.000,00	10.069,00	9.500,00
Mauritanie	2.200,00	2.015,00	2.200,00
Maurice	14.868,00	19.828,00	17.000,00
Mexique	1.670.480,00	1.501.230,00	1.536.620,00
Mongolie	134.773,00	151.211,00	167.956,00
Monténégro	110.000,00	156.380,00	149.252,00
Montserrat	150	210	210
Maroc	1.536.560,00	1.500.000,00	1.604.620,00
Mozambique	80.000,00	97.646,00	110.500,00
Myanmar	470.700,00	548.000,00	508.000,00
Namibie	-	12.136,00	12.500,00
Népal	2.054.817,00	2.424.050,00	2.517.700,00
Pays-Bas	6.922.700,00	7.181.000,00	6.843.530,00
Nouvelle-Calédonie	1.803,00	1.488,00	868
Nouvelle-Zélande	505.000,00	490.000,00	531.100,00
Nicaragua	33.000,00	34.000,00	24.600,00
Niger	22.620,00	33.966,00	35.000,00
Nigéria	1.105.000,00	914.778,00	900.300,00
Norvège	400.400,00	332.700,00	321.100,00
Oman	9.067,00	11.350,00	7.200,00
Pakistan	2.539.000,00	2.941.300,00	3.141.500,00
Panama	22.314,00	25.764,00	26.400,00
Papouasie-Nouvelle-Guinée	900	875	900
Paraguay	1.250,00	1.300,00	1.300,00
Pérou	3.383.020,00	3.716.700,00	3.814.370,00

<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Philippines	121.311,00	119.159,00	124.671,00
Pologne	10.462.100,00	9.702.800,00	8.765.960,00
Portugal	566.600,00	519.300,00	384.000,00
Qatar	44	45	50
République de Moldova	271.039,00	261.000,00	279.650,00
Réunion	7.000,00	5.400,00	7.400,00
Roumanie	3.649.020,00	4.003.980,00	3.283.870,00
Fédération de Russie	28.874.230,00	31.134.000,00	21.140.500,00
Rwanda	1.300.000,00	1.287.400,00	1.789.400,00
Saint-Kitts-et-Nevis	239	250	73
Arabie Saoudite	468.500,00	479.881,00	495.100,00
Sénégal	10.000,00	3.000,00	15.000,00
Serbie	843.545,00	898.282,00	887.363,00
République slovaque	245.277,00	216.123,00	125.900,00
Slovénie	100.319,00	103.425,00	101.208,00
Afrique du Sud	2.098.581,00	1.819.250,00	2.071.930,00
Espagne	2.365.400,00	2.459.800,00	2.277.900,00
Sri Lanka	74.820,00	61.700,00	51.930,00
Soudan	273.000,00	284.000,00	315.000,00
Swaziland	6.000,00	5.873,00	7.200,00
Suède	853.200,00	854.300,00	815.600,00
Suisse	408.000,00	517.000,00	421.100,00
République arabe syrienne	570.128,00	709.601,00	791.000,00
Tadjikistan	679.774,00	690.900,00	760.139,00
Tanzanie, République-Unie de	650.000,00	727.369,00	750.000,00
Thaïlande	114.499,00	126.386,00	132.818,00
Timor-Leste	1.000,00	950	1.800,00
Tunisie	370.000,00	343.000,00	380.000,00
Turquie	4.225.168,00	4.397.710,00	4.548.090,00



<b>Pays</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Turkménistan	240.200,00	246.700,00	245.000,00
Ouganda	670.000,00	689.000,00	695.000,00
Ukraine	19.545.400,00	19.666.100,00	18.705.000,00
Émirats arabes unis	7.900,00	7.100,00	7.900,00
Royaume-Uni	5.999.000,00	6.423.000,00	6.045.000,00
États-Unis d'Amérique	18.721.660,00	19.569.100,00	18.016.200,00
Uruguay	106.557,00	102.287,00	105.000,00
Ouzbékistan	1.398.700,00	1.524.500,00	1.629.900,00
Venezuela, République bolivarienne du	456.661,00	420.000,00	431.100,00
Viet Nam	370.000,00	442.791,00	446.200,00
Cisjordanie et la Bande de Gaza	62.840,00	74.269,00	78.100,00
Yémen	263.945,00	278.022,00	303.380,00
Zambie	10.524,00	9.831,00	22.939,00
Zimbabwe	36.000,00	47.043,00	58.000,00

**Source: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)**

**Structure du commerce international de la pomme de terre de conservation**

Quantité. (en TMs)

<b>Pays exportateur</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Afghanistan	22076,70	11386,99	1826,89
Albanie	76,86	102,77	71,33
Antigua - et - Barbuda	-	-	10,00
Algérie	14,48	2,81	16,53
Andorre	-	1,91	90,40
Angola	18,00	-	-
Argentine	26430,94	31103,20	28611,12
Arménie	2694,21	5357,70	1246,73
Aruba	0,99	-	-
Australie	13500,13	25280,07	29718,63
Autriche	31559,47	34067,88	40827,51
Azerbaïdjan	88001,45	85606,50	62815,55
Bahreïn	43,28	-	-
Bangladesh	5267,46	960,85	16975,14
Bélarus	5024,11	5040,51	4772,59
Belgique	695442,51	228163,65	550610,12
Bosnie-Herzégovine	3919,86	2338,70	5807,76
Brésil	3901,21	5165,63	154,64
Bulgarie	1057,31	782,96	591,74
Burkina Faso	40,80	7,14	28,39
Cameroun	309,38	288,46	-
Canada	408269,63	399563,17	386131,79
Chili	259,62	335,22	806,02
Chine	185053,83	219852,09	150589,65
Colombie	24584,60	19076,45	75,73
Congo, République démocratique du	-	50,04	-

<b>Pays exportateur</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Costa Rica	2413,01	760,87	458,76
Côte d'Ivoire	351,56	634,10	831,65
Croatie	576,83	617,27	919,76
Chypre	77951,93	73515,88	56505,42
République tchèque	25135,39	30764,98	39779,15
Danemark	97145,84	71004,46	83366,11
République dominicaine	51,60	84,20	7,51
Équateur	9,70	2,34	4728,55
Égypte	494074,25	390215,17	351120,44
Estonie	667,02	546,23	4766,67
Éthiopie	4,40	2,22	537,30
Finlande	10905,87	13182,96	52983,82
France	2217715,56	2056428,80	2608804,26
Gabon	100,93	-	-
Géorgie	-	819,70	7956,45
Allemagne	1203169,95	734134,38	1267603,81
Ghana	116,48	6,45	44,81
Grèce	33949,81	14268,20	23008,23
Guatemala	58366,50	59849,95	52647,79
Guinée	134,00	40,82	125,00
Haïti	6,85	1,37	104,05
Honduras	32,95	45,59	10,79
Hong Kong, Région administrative spéciale de	376,03	1643,45	374,55
Hongrie	5199,23	9479,77	4716,49
Islande	22,86	6,98	393,74
Inde	153461,84	82323,05	154315,88
Indonésie	11080,99	11847,30	7316,15
Iran, République islamique d'	105823,88	21702,67	21593,83

<b>Pays exportateur</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Irlande	18054,50	13113,01	40641,75
Israël	266987,36	271690,65	226037,43
Japon	222,30	132,04	303,16
Kazakhstan	460,89	244,55	797,00
Kenya	2,72	739,41	267,60
Corée, République de	104,16	178,08	28,18
Koweït	34,16	-	44,88
Kirghizistan	1119,04	595,39	12189,69
Italie	125059,15	68666,45	79561,62
Jordanie	6239,70	257,30	191,66
République démocratique populaire lao	0,01	-	25,77
Lettonie	1893,69	614,78	4631,63
Liban	129951,41	18868,23	42791,65
Lithuanie	1306,17	6479,33	12190,12
Libye	5996,41	-	3202,96
Luxembourg	879,49	599,41	166,48
Macao, Région administrative spéciale de	11,60	0,00	-
Macédoine, ex-République yougoslave de	1889,98	1258,89	2706,28
Madagascar	11,64	131,37	0,85
Malawi	510,55	985,90	903,30
Malaisie	2713,85	3048,57	2919,82
Maldives	25,00	-	-
Malte	3272,42	2042,40	3833,35
Mauritanie	-	4,80	427,50
Mexique	3349,08	1281,64	1343,74
Monténégro	36,54	101,34	50,66
Maroc	74591,33	13077,50	31369,52

<b>Pays exportateur</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Myanmar	47,63	24,90	-
Pays-Bas	880469,86	966216,56	1066566,32
Antilles hollandaises	665,82	272,75	105,96
Nouvelle-Zélande	22287,71	27784,56	8229,26
Nicaragua	125,91	49,99	0,20
Niger	27,63	0,56	-
Nigéria	700,77	833,16	483,01
Norvège	82,59	24,44	14,70
Oman	134,20	-	50,66
Pakistan	89448,89	109699,36	95426,29
Panama	27,00	0,37	-
Paraguay	56,00	-	9,00
Pérou	27551,86	10231,80	15489,77
Philippines	0,30	0,20	56,00
Pologne	27778,70	34287,89	36385,86
Portugal	30687,02	37107,01	28572,55
République de Moldova	20,92	-	15915,27
Roumanie	7371,89	4866,42	16813,35
Fédération de Russie	41248,38	67230,47	30363,01
Rwanda	6,00	-	1081,92
Arabie Saoudite	150928,22	60161,17	115184,02
Sénégal	707,22	0,02	4686,83
Serbie	15313,95	17067,57	11784,33
Sierra Leone	-	17,60	-
Singapour	186,74	123,46	335,92
République slovaque	10472,05	16520,35	10180,73
Slovénie	2197,66	1338,27	997,46
Afrique du Sud	36307,91	29096,00	28210,69
Espagne	268037,58	243517,22	209872,85

<b>Pays exportateur</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Sri Lanka	49,58	35,15	132,21
Swaziland	70,40	5,71	-
Suède	6814,78	11836,68	12234,63
Suisse	569,62	262,05	362,50
République arabe syrienne	19788,29	8600,64	19917,23
Tadjikistan	0,00	203,26	62,40
Tanzanie, République-Unie de	1442,95	5323,36	800,00
Thaïlande	117,62	567,77	1192,03
Togo	60,00	27,25	7,50
Tonga	43,00	28,02	-
Trinité-et-Tobago	-	23,52	19,32
Tunisie	11037,38	4527,36	10073,99
Turquie	35588,73	21000,71	6402,01
Ouganda	0,11	1510,80	62,50
Ukraine	1592,93	3212,56	7806,08
Émirats arabes unis	5777,95	7138,86	5154,76
Royaume-Uni	134970,04	135301,56	211767,03
États-Unis d'Amérique	272111,37	320053,65	372922,98
Uruguay	-	27,00	55,80
Ouzbékistan	33,50	-	-
Venezuela, République bolivarienne du	3,27	11,90	9,81
Viet Nam	32,34	61,51	252,73
Cisjordanie et la Bande de Gaza	37,00	123,20	-
Yémen	-	341,15	-
Zambie	47,95	52,29	78,52
Zimbabwe	202,00	28,14	44,00

Source: Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

## **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA POMME DE TERRE DE CONSERVATION**

### **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

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

### **2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

#### **2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- Entières, fermes et d'aspect frais;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de poussière et de boue, et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs, d'insectes et vers et de dommages causés par eux affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de noircissement interne;
- exemptes de meurtrissures;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de traces d'infestation par limaces traversant la peau;
- exempts de pousses vertes;
- exempts de croûtes, pourriture molle et bletissement humide.

La pomme de terre de conservation ne doit pas être douce, ratatinée ou imbibée d'eau.

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

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

#### **2.2 CLASSIFICATION**

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

##### **2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les pommes de terre de conservation de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées et doivent présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Elles doivent être exemptes de défauts, tels que meurtrissures, coupures, taches de rouille, rhizoctonia, coloration verte, et pratiquement exemptes de terre, 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 pommes de terre de conservation de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- de légers défauts de forme et de coloration;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, craquelures, ou éraflures dont la surface ne doit pas excéder 5% de la surface totale du produit;
- la présence de terre et de matière étrangère ne doit pas excéder 0,25% de la surface du produit;

- la coloration verte ne doit pas être présente sur plus d'un pour cent (calculé par nombre) du produit et ne doit pas en recouvrir plus de 10% de la surface totale.

Ces défauts ne doivent pas affecter la chair de la pomme de terre de conservation.

### 2.2.3 Catégorie II

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

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

- des défauts de forme et de coloration;
- des défauts d'épiderme tels que cicatrices, taches, craquelures, ou éraflures dont la surface ne doit pas excéder 10% de la surface totale du produit.
- la présence de terre et de matière étrangère ne doit pas excéder 0,5% de la surface du produit;
- la coloration verte ne doit pas être présente sur plus d'un pour cent (calculé par nombre) du produit et ne doit pas en recouvrir plus de 12,5% de la surface totale.

Ces défauts ne doivent pas affecter la chair de la pomme de terre de conservation.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre équatorial (la plus longue dimension à l'angle droit de l'axe longitudinal par rapport à la position de l'extrémité de la tige) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-dessous:

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (Pomme de terre de primeur)	18,1-28,0
B	28,1-45,0
C	45,1-65,0
D	65,1-80,0
E	supérieur à 80

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre de conservation 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, de pommes de terre de conservation 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 pommes de terre de conservation ne correspondant ni aux caractéristiques de la 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.

### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre de conservation correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.



## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation du même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 CONDITIONNEMENT**

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

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément aux sections correspondantes du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (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.

## **6. MARQUAGE OU 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), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

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

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

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur.

#### **6.2.2 Nature du produit**

- Nom du produit « pommes de terre de conservation », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif). La forme de la pomme de terre de conservation peut être indiquée sur l'étiquette, précisant si celle-ci est de forme oblongue, ronde ou allongée.

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.

#### **6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)**

## **7. CONTAMINANTS**

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

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

## **8. HYGIÈNE**

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

**8.2** Le produit doit être conforme 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).