



Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/12-Add.1

Août 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

17^{ème} Session
Mexico (Mexique), 3 – 7 septembre 2012

PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
CX/FFV 12/17/12

Observations du Ghana et des États-Unis d'Amérique

GHANA

Le Ghana apprécie l'opportunité qui lui est offerte de soumettre ses observations à propos du Point 8 de l'ordre du jour suivant **CX/FFV 12/17/12 PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

Observation: Champ d'application

Concernant la proposition présentée dans l'Annexe II, le Ghana soutient la fusion du champ d'application et la description dans une seule section, soit: "Définition du produit".

Observation: Section 2.1 Caractéristiques minimales

Le Ghana propose d'employer le terme: "entiers" de préférence à "intacts".

Justification: Le terme "entier" décrit plus adéquatement un fruit ou un légume intact. Il réunit les caractéristiques physiques d'un fruit ou d'un légume frais.

Observation: 2.1, puce 5

Le Ghana préfère le format de la CEE à celui du Codex.

- - pratiquement exempts de parasites

- exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair

- pratiquement exempts d'attaques de parasites

Justification: Le format du Codex: "pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs" serait limité à la chair du fruit susceptible à l'assaut de ravageurs. Cette disposition est claire et facilite l'application de la norme. Si le format du Codex était employé à des fins d'inspection, le produit obtiendrait un pointage 1 de qualité, tandis que si l'on employait le format de la CEE, le même produit obtiendrait un pointage de 3 pour ce même attribut.

Observations: Section 2.1.1

Le Ghana suggère de retenir le texte proposé.

"Les produits doivent être suffisamment développés et d'une maturité satisfaisante, compte tenu de leur nature".

Justification: Un degré approprié de maturité du fruit est nécessaire pour la consommation. Pour être comestible, le produit doit avoir atteint le stade de maturation requis pour la consommation ou le commerce. 5

Observation: Section 4 Dispositions concernant les tolérances

Le Ghana soutient le texte du Codex de préférence à celui de la CEE.

Observation: Section 4.1 Tolérances de qualité

Nous approuvons les textes proposés par la CEE, tels que reproduits dans les sections 4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3.

Justification: La “tolérance totale” de la CEE s’applique au “lot” plutôt qu’à l’emballage”. Ceci signifie qu’une inspection a été effectuée sur le lot et non sur des colis ou emballages individuels.

Observation: 6.2.1 Identification

Le Ghana privilégie la disposition concernant l’identification, telle que présentée dans le texte ci-dessous:

“Emballeur et/ou exportateur/expéditeur:

“Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s’il est différent du pays d’origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l’autorité nationale”

Justification: Une information détaillée sur l’emballeur ou l’expéditeur est cruciale aux fins de la traçabilité de l’envoi.

ÉTATS-UNIS D’AMÉRIQUE

Les États-Unis d’Amérique sont heureux de présenter les observations suivantes sur le point 8 de la prochaine session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV).

Introduction: La présente discussion concernant la proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais nous offre l’opportunité d’ajuster les normes aux pratiques commerciales. Les États-Unis d’Amérique proposent donc de modifier la Section 4: “Dispositions concernant les tolérances” de la présentation uniforme du CCFFV pour y inclure des tolérances pour la dégradation, la pourriture molle et/ou l’altération interne, afin que les normes reflètent les pratiques commerciales.

Observations: La garantie de pratiques loyales dans le commerce alimentaire présuppose parmi les pays membres du Codex une compréhension mutuelle des pratiques commerciales des uns et des autres, ainsi que la transparence de toutes les questions affectant le commerce alimentaire, et à plus forte raison, le commerce des fruits et légumes frais. L’absence de tolérances établies pour la dégradation, la pourriture molle et/ou l’altération interne constitue un facteur limitatif dans l’application uniforme de ces normes au niveau international. De plus, cette absence se prête, dans certains pays, à l’utilisation d’un tel manquement comme un obstacle au commerce – comme par exemple, l’application d’une tolérance irréaliste - de très basse à zéro - quand la production nationale est abondante, ou bien encore inaccessible.

La nécessité de tolérances pour la dégradation, la pourriture molle et l’altération interne dans les normes du CCFFV est motivée par:

1. La nature et la physiologie des fruits et légumes frais

Les fruits et légumes frais (FFV) sont périssables de nature, le processus de détérioration (sénescence) débutant ou s’accroissant rapidement après la récolte. Pour les FFV, la sénescence ne peut être temporairement retardée que par certaines pratiques post-récolte; elle ne peut pas être retenue. Par ailleurs, indépendamment des méthodes technologiques modernes employées aux stades de l’emballage et du contrôle à l’exportation, ou de la plus stricte adhérence au Code d’usages international recommandé pour l’emballage et le transport des fruits et légumes frais ((CAC/RCP 44-1995), et au Code d’usages en matière d’hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003), il est impossible pour un exportateur/transporteur de garantir que chaque unité (par parcelle ou par poids) de FFV emballée pour l’exportation arrivera au marché initial de destination dans un état commercialisable.

Dû à des différences physiologiques et au taux de sénescence, les FFV sont sujets à différents taux de détérioration. Ces différences ont également une influence sur les temps de stockage des FFV dans des conditions ambiantes extrêmes et aussi sur la possibilité de les entreposer ou de les transporter dans une même pièce ou à proximité immédiate les uns des autres. Si ces différences physiologiques et de taux de sénescence ne sont pas prises en considération au stade de la post-récolte et du transport, des conséquences indésirables telles que dégradation, pourriture molle et/ou altération interne, pourraient en résulter.

2. Les conséquences de changements dans les exigences des consommateurs sur les changements dans les pratiques de production et post-récolte.

La demande des consommateurs tend actuellement de plus en plus vers les FFV de bonne qualité et sains, exempts d’additifs chimiques et mieux développés physiologiquement. Ceci a pour résultat une moindre application de produits agro-chimiques aux stades de production, post-récolte et de commercialisation, et la production de FFV mieux développés et possédant la maturité suffisante pour en maximiser la performance organoleptique. L’utilisation réduite de produits agro-chimiques et le commerce de FFV mieux développés physiologiquement ont pour résultat un accroissement du taux de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne à l’arrivée des denrées à leur destination, indépendamment du moyen de transport employé ou de la proximité du lieu de production et du marché.

3. Les pratiques commerciales du secteur privé.

Les acteurs commerciaux privés tiennent compte dans leurs contrats des FFV atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne. Ces tolérances contractuelles établissent des limites maximales (pourcentages) de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne susceptibles qui doivent être présentes pour permettre à l’acheteur/importateur de rejeter un lot de FFV ou de solliciter un ajustement des prix. De cette façon, lesdites tolérances établies protègent les deux parties négociantes et encouragent la transparence du commerce. Chacune des parties est en droit, dans son propre intérêt, d’exiger une vérification du niveau de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne.

Si aucun acheteur/importateur n'a intérêt à effectuer des échanges commerciaux de FFV montrant un haut niveau de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne, les vendeurs/exportateurs/transporteurs de ces denrées n'ont non plus aucun intérêt à le faire du fait qu'ils payent habituellement à l'avance tous les coûts associés au transport des FFV de la ferme au marché.

4. À l'arrivée du produit à destination, la tolérance "zéro" est impraticable.

Les partisans d'une tolérance "zéro" méconnaissent les pratiques courantes du commerce mondial de FFV, les fondements de l'horticulture et les implications d'une telle position. Une tolérance "zéro" implique littéralement que si une seule unité (par parcelle ou poids) de FFV est atteinte de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne, il faut alors en rejeter le lot entier. Par exemple, si une seule mangue d'un lot comprenant 1500 colis, chacun d'eux contenant huit mangues, est décomposée (par exemple., $[(1+12000) = 0,000083\%]$), tandis que le reste des mangues est en parfaite condition, tout le lot doit être rejeté. Dans ce cas, l'application d'une tolérance "zéro" obligerait à rejeter un lot entier de fruits.

5. À cette époque de mondialisation commerciale où la saisonnalité géographique a cessé d'être un facteur limitant dans l'approvisionnement de FFV, le secteur agricole commercial ne pourrait survivre dans un système où les régulateurs des pays importateurs appliqueraient une politique de tolérance "zéro" pour la dégradation, pourriture molle et/ou altération interne. Par effets de la demande du marché, les FFV peuvent avoir à supporter de longs trajets maritimes de huit semaines ou plus pour parvenir à des marchés économiquement viables. Durant de si longues périodes de transport, un pourcentage insignifiant de FFV peut se voir atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne dues à l'action de facteurs physiques ou physiologiques. Dans de telles circonstances, l'application d'une pratique de tolérance "zéro" aurait pour effet de restreindre sérieusement et/ou même interdire l'accès à des marchés lointains ;;conséquences de l'absence de tolérances.

L'absence de tolérances pour la dégradation, pourriture molle et/ou altération interne pourrait être interprétée comme suit: (i) aucun degré de dégradation ou altération interne n'est admis; (ii) les pays membres sont libres d'appliquer une tolérance suivant leurs intérêts nationaux; ou (iii) les tolérances restent sujettes à l'arbitre souverain des agences régulatrices nationales, libres d'établir à discrétion les mesures qu'elles jugent opportunes. Chacune de ces interprétations est à l'origine de grandes incertitudes parmi les exportateurs de FFV, à savoir, si les exportations de FFV seront acceptées ou non à leurs points de destination, et ceci, sans faire mention de réclamations frauduleuses de la part d'importateurs malhonnêtes de FFV, facteurs qui auraient un impact négatif sur les moyens de subsistance de producteurs et exportateurs.

6. Caractéristiques minimales versus tolérance

La caractéristique minimale de: "*sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation*", présente dans toutes les normes du CCFFV, est appliquée à une unité individuelle de fruit et/ou légume. L'application de cette exigence signifie que le détaillant sera tenu responsable d'avoir involontairement mis à la vente des FFV atteints de pourriture ou de dégradation interne. Des tolérances pour la dégradation et l'altération interne établissent une limite maximale au niveau du lot, ainsi que des procédures correctives ou éventuellement, le rejet du lot en question si ladite limite est excédée.

7. Tolérances pour la dégradation, pourriture molle et/ou altération interne, et Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995)

Le *Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995) n'établit aucune tolérance pour la dégradation, pourriture molle et/ou altération interne. Ce code d'usages est tout simplement un guide de bonnes pratiques pour l'emballage et le transport de FFV visant à maintenir la bonne qualité des produits depuis la récolte jusqu'à la vente au détail. Son application consciencieuse ne pourrait qu'atténuer, et non éliminer, le processus ou l'occurrence de dégradation, pourriture molle et/ou altération interne.

8. Tolérances pour la dégradation et la altération interne dans le CCFFV

Le problème des tolérances pour la dégradation et l'altération interne n'est pas nouveau pour la CCFFV. La question a été soumise à discussion lors de l'élaboration de la *Norme Codex pour les pommes* (CODEX STAN 299-2010). À l'occasion de la quinzième session du CCFFV, il y a eu consensus concernant l'inclusion desdites tolérances dans la norme. Parmi les raisons mentionnées lors de la discussion ont figuré les longues périodes de stockage des pommes, les distances entre les régions de production et les principaux marchés internationaux, et l'impossibilité pour producteurs, emballeurs et/ou exportateurs de garantir que chacune des pommes exportées soit entièrement exempte de ravageurs ou de dommages causés par les ravageurs affectant l'apparence générale du produit.

La justification apportée dans les cas de pommes s'applique également dans le cas d'autres FFV. Pour les FFV plus tropicaux, elle est d'autant plus pertinente du fait que ces derniers ont généralement une durée de conservation plus courte, qu'ils sont plus susceptibles à des fluctuations mineures dans la température de stockage ambiante, et qu'ils ne peuvent pas être stockés avec d'autres types de FFV.

Lors de discussions postérieures sur ce sujet, l'objection la plus fréquemment alléguée contre l'inclusion de tolérances pour la dégradation, la pourriture molle et/ou l'altération interne dans la norme Codex, était que "ce genre de tolérance, en admettant le commerce de fruits de basse/mauvaise qualité, menace la santé et la sécurité du consommateur". Il faut néanmoins observer que des tolérances de ce genre sont incluses dans d'autres normes et appliquées sur les principaux marchés importateurs de FFV d'Europe et d'Amérique du Nord sans que n'ait été reporté aucun impact négatif sur la santé et la sécurité des consommateurs. Sans l'application de ce genre de tolérances pour les FFV importés sur ces grands marchés, le commerce dont dépend un grand nombre de commerçants et gouvernements disparaîtrait immédiatement.

Proposition: Nous proposons de prendre pour modèle la norme Codex pour les pommes, introduisant les pourcentages pertinents dans la section correspondante de la présentation uniforme. Le CCFFV se réserve néanmoins le droit de modifier lesdites tolérances dans le souci de refléter les principales caractéristiques physiologique de chaque FFV normalisé.

Section 4 – Dispositions concernant les tolérances

Proposition: Incorporer une référence (en caractères gras) aux tolérances pour la dégradation, la pourriture molle et/ou l'altération interne.

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie. **Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de (nom du FFV) atteints de dégradation, pourriture molle ou altération interne.**

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie. **Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de (nom du FFV) atteints de dégradation, pourriture molle ou altération interne.**

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. Dans les limites de cette tolérance, peut être admis au maximum 2% de (nom du FFV) atteints de dégradation, pourriture molle ou altération interne.

Les États-Unis d'Amérique apprécient la possibilité de présenter ces commentaires.