

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 - www.codexalimentarius.org

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFV 12/17/12

juillet 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

(Préparé par le Secrétariat du Codex)

GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la seizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, tenue en mai 2011 dans la ville de Mexico, au Mexique, il a été observé que les normes Codex pour les fruits et légumes frais sont actuellement présentées conjuguant la norme-cadre de la CEE/ONU avec le Plan de présentation des normes Codex de produits, le Comité ayant « *souligné qu'il s'en tiendrait à la décision antérieure de la Commission, à savoir respecter le plan de présentation de la CEE/ONU pour les critères de qualité stipulés dans les normes Codex et conserver la présentation du Codex pour les questions non directement liées à la qualité marchande du produit* »¹
2. La décision précédente correspond aux termes de référence du comité, notamment: « (b) consulter le Groupe de travail de la CEE/ONU sur les normes de qualité agricoles en vue de l'élaboration de normes mondiales et codes d'usages, en veillant particulièrement à éviter les doubles emplois et à respecter la même présentation générale ».
3. Le Comité a décidé que les Secrétariats de la CEE/ONU et du Codex travailleraient ensemble sur un projet de présentation uniforme tenant compte de la version révisée en 2011 de la norme cadre de la CEE/ONU, afin de mettre en évidence les différences entre le langage courant des normes du Codex et celui de la norme cadre de la CEE/ONU afin de simplifier le traitement de cette question lors de la prochaine session.²
4. La proposition de présentation uniforme contenue dans l'Annexe I a été harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU dans la mesure où ne sont pas introduits d'importants changements dans les dispositions normalisées couramment appliquées dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Dans le cas des sections où sont envisagées des différences appréciables entre les deux présentations, et aux fins d'ultérieures considérations par le Comité, le texte de la CEE/ONU est présenté dans un encadré. Le texte de la norme-cadre de la CEE/ONU qui a été incorporé à la présentation uniforme du Codex est surligné en gris. La norme-cadre de la CEE/ONU pourra être consultée dans le document de travail CX/FFV 12/17/4.
5. Il est à observer que toutes les normes de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais ont été alignées sur la norme-cadre révisée de la CEE/ONU, laquelle introduit certaines différences entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU pour les denrées correspondantes. Le Comité analysera le possible impact de ces amendements sur le commerce des produits concernés ainsi que le bénéfice ou l'inconvénient d'harmoniser des dispositions normalisées entre les normes Codex et de la CEE/ONU.
6. Des notes explicatives sont offertes plus loin pour orienter le Comité dans l'interprétation des dispositions suggérées dans la proposition de présentation uniforme des normes Codex.

Notes de présentation

7. Ces notes de présentation donnent une explication du statut de la présentation uniforme des normes Codex en tant que document guide pour orienter le Comité dans l'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais. La norme-cadre de la CEE/ONU ne fournit pas ce genre d'explication, bien que ceci ne constitue nullement une infraction majeure en ce qui concerne les mesures à prendre pour le développement de normes de qualité pour les fruits et légumes frais.

¹ ALINORM 93/35, paragraphes 15 et 19.

² REP11/FFV, paragraphe 137.

Champ d'application

8. Le CCFFV avait considéré l'inclusion d'une section sur le champ d'application, compte tenu du fait que le Plan de présentation des normes Codex de produits³ pour les produits agricoles distingue deux sections pour le champ d'application et la description du produit. Cependant, ce format s'applique surtout à des produits traités ou transformés. Le Comité pourrait donc analyser s'il est nécessaire d'inclure cette section lors de l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais et si les dispositions concernant le champ d'application et la description peuvent être regroupées sous une seule section, comme par exemple: « définition du produit », selon l'usage courant dans les normes Codex et CEE/ONU pour les fruits et légumes frais.

Définition du produit

9. Cette section a été harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Une référence à l'application de la norme « *après préparation et conditionnement* » a été incorporée à cette section et est appliquée systématiquement dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, tandis que dans la norme-cadre de la CEE/ONU, ladite référence figure sous les dispositions concernant la qualité. Toutefois, le positionnement différent de cette disposition dans les deux présentations ne constitue nullement une dérogation majeure.

Dispositions concernant la qualité: *Point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais*

10. La norme-cadre de la CEE/ONU stipule que les normes de la CEE/ONU ne s'appliquent qu'au stade du contrôle des exportations suite à la préparation et au conditionnement. Toutefois, lorsqu'elles sont appliquées à des stades postérieurs à l'exportation, la norme-cadre de la CEE/ONU admet une certaine flexibilité en ce qui concerne les caractéristiques minimales des normes, en raison du caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais.

11. Les normes Codex, y compris celles qui concernent les fruits et légumes frais, s'appliquent à tous les niveaux de la chaîne de production, comme par exemple, depuis les points de contrôle des importations/exportations jusqu'aux stades de distribution/vente. Les normes Codex qui s'appliquent à tous les points de la chaîne de distribution se fondent sur le GATT (1947) où il était stipulé que les produits importés ne devaient en aucun cas recevoir « une manière non moins favorable » que les produits d'origine nationale, et conformément aux Accords SPS/OTC de l'OMC, où il est stipulé que « ... *mesures sanitaires et phytosanitaires n'établissent pas de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les Membres ...*»⁴ et que « ... pour ce qui concerne les règlements techniques, qu'il soit accordé aux produits importés en provenance du territoire de tout Membre un traitement non moins favorable que celui qui est accordé aux produits similaires d'origine nationale et aux produits similaires originaires de tout autre pays»⁵.

12. À l'objet de garantir la compatibilité des normes Codex et de celles de la CEE/ONU, la Commission a accepté la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux en ce sens que certains éléments des normes s'appliquent également tant à l'exportation qu'à l'importation, tandis que d'autres devaient prendre en compte une certaine détérioration de la qualité durant le transport, de sorte que « *Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les fruits et les légumes frais, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation* ».⁶ Cette disposition a été systématiquement signalée en bas de page par le Comité dans le contexte de la définition du produit pour toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, en raison du fait que la disposition de la norme de la CEE/ONU en ce qui concerne le stade de contrôle des exportations contredisait l'esprit des normes Codex. Plus tard, la CEE/ONU s'est étendue sur ce point à l'objet d'admettre une certaine flexibilité dans l'application des normes de la CEE/ONU à des stades postérieurs à l'exportation, ce qui a eu pour effet d'atténuer les différences entre l'étendue de l'application des normes Codex et de celles de la CEE/ONU. Par ailleurs, la référence à l'application « *après préparation et conditionnement* » dans les deux normes assure une plus grande compatibilité en ce sens.

13. En 2005, le Comité a « *convenu d'éliminer la note de bas de page faisant allusion à la notification d'acceptation au Codex Alimentarius. En raison de l'abolition de la Procédure d'acceptation du Codex, celle-ci avait perdu sa pertinence dans le cadre des Accords SPS/OTC de l'OMC, de sorte que la décision a été appliquée à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais* »⁷ et des modifications corrélatives ont ensuite été introduites dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes.

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.

⁴ Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, Article 2, Droits et obligations fondamentaux.

⁵ Accord sur les obstacles techniques au commerce, Règlements techniques et normes, Article 2, Elaboration, adoption et application de règlements techniques par des institutions du gouvernement central.

⁶ ALINORM 91/35, paragraphes 8, ALINORM 93/35, paragraphes 19 & 26.

⁷ ALINORM 05/28/35, paragraphe 19.

14. Dans leur version actuelle, les sections 1 et 2 des normes Codex pour les fruits et légumes frais sont cohérentes par rapport aux normes de la CEE/ONU, à l'exclusion des dispositions relatives au caractère plus ou moins périssable des produits agricoles frais. Certaines dispositions supplémentaires pourraient toutefois être nécessaires pour éclaircir et équilibrer le point d'application des normes Codex et de la CEE/ONU, plusieurs délégations ayant manifesté au cours des années avoir besoin d'orientation sur comment interpréter et appliquer les dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais, en particulier dans le domaine des tolérances de qualité. Concernant l'élimination de la note de bas de page et le fait que les normes Codex s'appliquent à tous les niveaux de la chaîne de distribution, il pourrait convenir de revoir les dispositions de la note de bas de page compte tenu de l'abolition des procédures d'acceptation du Codex au vu de leur non pertinence dans le cadre de l'Accord de l'OMC, et rétablir ladite note de bas de page (révisée) sous la définition du produit. L'énoncé de la norme-cadre de la CEE/ONU relatif au caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais pourrait également être inclus dans la présentation uniforme du Codex, en ligne avec les mesures prises dans le cas de la norme Codex pour les pommes.

15. Dans l'Annexe I, le texte relatif au point d'application et au caractère plus ou moins périssable des produits frais est reproduit dans la norme-cadre de la CEE/ONU à l'exclusion de la référence au « *stade du contrôle à l'exportation* » pour les raisons mentionnées ci-haut. Il est à observer que la référence à l'application « *après préparation et conditionnement* » fait partie de la définition du produit - à différence des dispositions concernant la qualité dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais - et a été retenue dans la présentation uniforme du Codex.

16. Toutefois, les deux dispositions, à savoir: le point d'application et le caractère plus ou moins périssable des produits frais, pourrait être présentées tel qu'indiqué dans l'Annexe II, au profit d'une meilleure harmonisation des normes Codex et celles de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais. Le Comité pourrait analyser la proposition contenue dans l'Annexe II et en déterminer la pertinence.

2.1 Caractéristiques minimales

17. Le Comité pourrait analyser si le terme « *intact* » (suivant les normes de la CEE/ONU) au lieu d' « *whole* » (suivant les normes Codex) ne traduit pas plus fidèlement l'intention de la disposition et éventuellement aligner ce terme conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU.

Note: Cette discussion ne concerne que la version anglaise. Dans la version française, à la fois du Codex et de la CEE/ONU, le terme « *whole / intact* » est traduit par « *entiers (entières)* ».

18. Dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, les dispositions relatives au ravageurs et dommages causés par les spécifient actuellement: « *Pratiquement exempts (exemptes) de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs* ». La disposition correspondante dans la norme-cadre de la CEE/ONU fait une distinction entre la présence de ravageurs et les dommages causés par les ravageurs. Par ailleurs, les dispositions relatives aux dommages causés par les ravageurs peuvent être plus ou moins sévères dépendant de la nature du produit; par exemple, *pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites* s'applique aux fruits dont la surface peut être plus facilement attaquée par des ravageurs tels les baies, légumes feuillus, etc., tandis que *exempts (exemptes) d'attaques de parasites* s'applique au fruits ayant une écorce plus épaisse tel que les agrumes, les melons, etc. Le Comité est invité à analyser laquelle de ces deux approches sera retenue dans la présentation uniforme du Codex.

Note: Pour la version française, le Comité est invité à examiner si le terme anglais « *pest* » devrait être traduit par « *parasite* » ou « *ravageur* ».

19. Les dispositions relatives à la présence d'humidité extérieure anormale sont complémentées par une exception dans le cas de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide, laquelle ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU. Cette exception est toutefois retenue dans la présentation uniforme Codex, la disposition telle qu'énoncée dans l'Annexe I s'appliquant systématiquement à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, en plus de prévoir une certaine flexibilité dans l'application de la norme.

20. La disposition relative à odeurs et/ou saveur étrangères comporte une disposition complémentaire ou sont admises les odeurs causées par des agents chimiques utilisés notamment dans des traitements après récolte, conformément aux textes pertinents du Codex, comme par exemple, la Norme générale pour les additifs alimentaires. Cette disposition ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU, mais est quand même retenue dans la présentation uniforme Codex. Plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais comportent cette note de pied de page, au vu des traitements auxquels ces produits peuvent être soumis après la récolte.

Section 2.1.1

21. Le premier paragraphe reproduit le langage utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le texte correspondant dans la norme-cadre de la CEE/ONU est formulé différemment, mais dans un esprit comparable. Du fait que le langage utilisé dans l'Annexe I ne pourrait strictement être considéré un « langage normalisé » mais plutôt comme « le langage communément utilisé dans la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais », nous suggérons de le retenir dans son intégrité ou bien de proposer une formule plus simple susceptible d'être complémentée suivant les caractéristiques du produit. C'est dans cet esprit que le texte de la CEE/ONU est présenté dans un encadré.

22. Le Comité est invité à analyser la pertinence de retenir le langage utilisé dans l'Annexe I en tant que texte de base pour des dispositions similaires dans d'autre normes, de s'ajuster à la norme-cadre de la CEE/ONU, de mettre au point un langage hybride à partir des textes du Codex et de la CEE/ONU, ou encore de formuler quelque autre recommandation.

Caractéristiques relatives à la maturité

23. Il n'existe pas de texte normalisé pour cette disposition. Toutefois, les exigences de maturité sont identifiées dans les normes Codex soit comme une caractéristique minimale (= section 2.1.2), soit comme une exigence générale de qualité (= section 2.2). Voilà pourquoi deux possibles positions sont indiquées dans le titre de la section. Il pourrait donc convenir que cette possibilité dépende de la nature du produit ou encore qu'elle coïncide avec la norme-cadre de la CEE/ONU où les exigences de maturité font partie des exigences de qualité, de même que les caractéristiques minimales et les catégories de qualité. Le Comité est invité à analyser cette question.

Classification

24. Cette section est harmonisée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Y ont été ajoutées certaines précisions supplémentaires tirées de la norme-cadre de la CEE/ONU, lesquelles n'altèrent nullement le contenu des dispositions.

25. La phrase où il est indiqué que les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair/pulpe du fruit/produit est retenue. Cette précision n'apparaît pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU mais elle est quand même retenue dans la présentation uniforme Codex, du fait qu'elle s'applique à plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Dispositions concernant le calibrage

26. Cette section a été alignée avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Or, la possibilité d'inclure un tableau de calibrage a été retenue, du fait que la plupart des normes Codex pour les fruits et légumes frais comprennent des tableaux de calibrage pour indiquer le code/rang de calibrage conforme aux usages commerciaux/industriels du produit en question.

27. Il est à noter ici qu'aucune disposition spécifique relative au calibrage est appliquée de façon systématique dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le texte de l'Annexe I ne sert que d'orientation sur comment élaborer cette section tenant compte de la nature du produit conformément aux usages commerciaux/industriels.

Tolérances de qualité

28. Le Comité pourrait analyser si les tolérances de qualité et de calibre devraient être appliquées au « lot » plutôt qu'à « l'emballage », surtout lorsque le contrôle à l'exportation/importation est effectué sur le lot et non sur les emballages.

29. La norme-cadre de la CEE/ONU prévoit des tolérances plus précises pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie concernée, mais conformes à celles des catégories suivantes. Elle prévoit également pour les catégories I et II des tolérances pour la dégradation (décomposition), lesquelles ne figurent pas dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais à l'exclusion de la norme Codex pour les pommes.

30. Le Comité pourrait également analyser la pertinence d'aligner les tolérances conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU et de considérer l'utilité d'incorporer des tolérances pour la dégradation (décomposition), compte tenu des dispositions existant déjà dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, par rapport, par exemple, à la section 2.1.1 sur le développement et la capacité de supporter le transport et la manutention, ainsi que d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination; à la section 6.2, concernant l'accomplissement des dispositions du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais, et l'éventuelle inclusion de dispositions générales concernant le point d'application et le caractère plus ou moins périssable des fruits et légumes frais sous la section 2 (se référer au document CL 2012/16-FFV⁸ - Demande d'observations et informations sur les dispositions concernant les tolérances de qualité: Allocations de tolérances pour la dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes et CX/FFV 11/16/10⁹ - Document d'information sur le point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais y compris les tolérances de qualité aux points d'importation/exportation présenté lors de la seizième session du Comité).

31. Si le Comité convenait d'introduire des tolérances pour la dégradation (décomposition) et/ou la altération interne, il pourrait aussi considérer l'alignement de langage et de pourcentages conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU, tout en ajoutant une note recommandant de maintenir la flexibilité des pourcentages selon la nature du produit, de sorte à maintenir un seuil général de tolérance de 0,5 pour cent à 1 pour cent, tout en admettant une certaine variation au dessus ou au dessous de ces paramètres, selon les caractéristiques du produit.

Tolérances de calibre

32. Pour simplifier les choses, le Comité pourrait harmoniser cette disposition avec la norme-cadre de la CEE/ONU. Toutefois, les dispositions actuelles de la présentation uniforme Codex ne comportent pas de différence par rapport à la disposition correspondante dans la norme-cadre de la CEE/ONU.

Homogénéité

33. Ont été incorporées des dispositions concernant le mélange d'espèces/de variétés, ceci étant apparemment devenu un usage commercial courant pour plusieurs produits frais.

⁸ ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CxCL2012/cl12_16f.pdf

⁹ ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffv/ccffv16/ff16_10e.pdf

Conditionnement

34. Ont été incorporées des dispositions concernant les autocollants, ceci étant apparemment devenu un usage commercial courant pour certains produits/certaines régions.

35. La norme-cadre de la CEE/ONU ne prévoit pas de "nouveaux" emballages. Cependant, ce terme ainsi que la note de bas de page correspondante sont retenus, du fait que cette disposition vise toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais et que la note de bas de page garantit la flexibilité nécessaire dans la mise en œuvre de la dite disposition.

36. L'accomplissement du Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais est retenu comme faisant partie intégrale de la qualité générale du produit considéré dans la norme. Bien que cette disposition ne figure point dans la norme-cadre de la CEE/ONU, elle ne constitue nullement une déviation, mais plutôt un complément aux dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Description des emballages

37. Cette section ne figure pas dans la norme-cadre de la CEE/ONU; toutefois, des dispositions identiques relatives à le conditionnement se retrouvent bel et bien dans la norme-cadre de la CEE/ONU, tandis qu'une sous-section relative aux conditionnements a été incorporée dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais pour énoncer (conformément à la norme-cadre de la CEE/ONU) des dispositions relatives au conditionnement et aux emballages. Cette dernière mesure pourrait être considérée complémentaire aux dispositions concernant le conditionnement, ne constituant donc pas une différence entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU.

Présentation

38. Cette section a été éliminée de la norme-cadre de la CEE/ONU à l'objet d'assurer une plus grande flexibilité dans l'application des normes. Il a été considéré que la dite présentation était fortement axée sur les besoins du marché, lesquels changent rapidement selon les préférences des consommateurs et les usages commerciaux.

39. Le Comité pourrait analyser la pertinence de retenir cette section et, le cas échéant, si le langage utilisé est suffisamment flexible pour en garantir une application généralisée ainsi que de futures innovations.

Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage

40. Cette section concorde avec la norme-cadre de la CEE/ONU dans la mesure du possible aux fins de reconnaître les dispositions de la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. À l'objet d'équilibrer les dispositions du Codex et de la CEE/ONU concernant l'étiquetage, cette section a été divisée en deux sous-sections: l'une pour (1) les emballages destinés à la vente au détail, et l'autre pour (2) les emballages non destinés à la vente au détail.

41. Les dispositions relatives aux emballages destinés à la vente au détail sont régies par la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, tandis que les dispositions relatives aux emballages non destinés à la vente au détail s'ajustent au format et au contenu de la norme-cadre de la CEE/ONU. Ceci introduit une différence entre les normes Codex et celles de la CEE/ONU; une différence toutefois inévitable à l'objet de maintenir l'équilibre entre les cadres de référence du Codex et ceux de la CEE/ONU, du fait que toutes les dispositions concernant l'étiquetage dans les normes Codex pour les denrées alimentaires s'adhèrent aux dispositions générales de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, en plus de dispositions spéciales répondant à des caractéristiques particulières des produits.

42. Les dispositions concernant l'étiquetage et les emballages non destinés à la vente au détail ont été mises à jour en raison, notamment, de l'introduction de dispositions relatives au mélange de variétés sous la section "Homogénéité", ainsi qu'en réponse à la question des marques déposées.

43. La norme-cadre de la CEE/ONU a incorporé des définitions pour le terme: « emballage » à l'objet de faciliter l'interprétation des dispositions contenues dans ses normes. Ces définitions ont été incorporées à la présentation uniforme Codex soulignant le fait qu'elles se réfèrent spécifiquement à des emballages pour fruits et légumes frais. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées contient une définition pour les termes emballage, lot et denrées alimentaires préemballées, laquelle pourrait être incorporée à la présentation uniforme Codex pour les mêmes raisons. Le Comité pourrait analyser la compatibilité des termes définis dans la norme-cadre de la CEE/ONU ainsi que dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et déterminer si l'incorporation de ces définitions contribuerait à faciliter l'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

44. À partir des considérations ci-dessus, le Comité est également invité à déterminer si la note de bas de page 4 est pertinente dans le contexte de l'étiquetage des normes Codex pour les fruits et légumes frais et, le cas échéant, si elle est applicable aux emballages considérés sous la section 6.1.1 plutôt que sous la section 6.2, ou encore si elle est applicable dans les deux cas.

Additifs alimentaires

45. Cette section a été incorporée suite à la recommandation de la Commission en ce sens que le Plan de présentation des normes Codex de produits devrait être appliqué dans le cas des dispositions ne concernant pas exclusivement la qualité (par exemple, les sections concernant les contaminants et l'hygiène).

46. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais de la Norme générale pour les additifs alimentaires se réfèrent surtout aux fruits frais traités en surface (Catégorie alimentaire 04.1.1.2) où la surface de certains fruits frais est recouverte de vernis ou de cire, ou encore sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité des fruits (comme par exemple, les pommes, les oranges, les dates, etc). Les dispositions sont suffisamment flexibles pour admettre l'utilisation ou non d'additifs alimentaires, suivant la nature du produit.

47. Bien que les normes Codex pour les fruits et légumes frais ne contiennent pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires, ceci ne signifie pas nécessairement que l'emploi d'additifs alimentaires soit interdit, contredisant les dispositions relatives aux additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les normes Codex pour les denrées alimentaires où l'usage d'additifs alimentaires n'est pas admis contiennent des dispositions signalant cette restriction (comme par exemple, certaines normes pour fruits et légumes surgelés).

48. Le Comité pourrait donc considérer la pertinence d'incorporer des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la présentation uniforme du Codex, dans les cas où il serait nécessaire d'inclure ce genre de dispositions, suivant la nature du produit en question. L'introduction de cette section dans la présentation uniforme du Codex ne signifie pas forcément qu'il faudrait l'inclure dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, mais bien que, le cas échéant, la présentation indiquerait la marche à suivre pour élaborer la dite section.

Contaminants / Hygiène

49. Cette section est conforme au langage normalisé prévu dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

Annexe sur la liste des variétés

50. Le Comité a pris la décision d'ajouter cet annexe à l'analyse de certaines normes contenant des listes de variétés, comme par exemple les raisins de table, les pommes, etcétera. Il a considéré, toutefois, que l'élaboration et, en particulier, le maintien de ce genre de listes résulterait difficile dans la pratique, et a par conséquent formulé des normes de sorte qu'il ne soit pas nécessaire d'y inclure une liste de variétés pour en faciliter l'interprétation ou la mise en œuvre. Ceci coïncide également avec l'approche générale du Codex pour ce qui a trait à l'élaboration de listes.

51. Toutefois, les dispositions contenues dans l'annexe, qui coïncident en bonne part avec celles de la norme-cadre de la CEE/ONU, du fait que certaines normes de la CEE/ONU contiennent des listes de variétés, comportent une terminologie légale qui pourrait servir d'exemple sur comment gérer des listes de variétés, notamment pour ce qui a trait à l'usage de marques déposées, quoique ceci ne signifie pas nécessairement que les normes Codex pour les fruits et légumes frais devraient contenir des listes de variétés.

52. Sur la base de ce qui précède, le Comité pourrait analyser la pertinence de retenir cet annexe, ou bien de l'éliminer de la présentation uniforme du Codex.

CONCLUSION

53. Compte tenu des considérations qui précèdent, le Comité est invité à analyser cette proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

ANNEXE I

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

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

- {Texte}: Explication concernant l'utilisation de la norme-cadre. Elle n'apparaît pas dans les normes.
 <Texte>: Dispositions optionnelles ou dispositions pour lesquelles il existe plusieurs variantes selon le produit.

Norme Codex pour {nom du produit}

CODEX STAN {numéro de la norme} {année de la première adoption}

INTRODUCTION

- Cette norme-cadre est à l'usage du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;
- Cette présentation uniforme a pour objet d'aider le Comité à élaborer des normes dont la présentation, la terminologie et, le cas échéant, les dispositions seront harmonisées;
- Au stade de la rédaction, le Comité devra se référer à cette présentation, ainsi qu'aux normes de la CEE (ONU), conformément à son mandat;
- Le Comité peut omettre ou ajouter des éléments à la présentation uniforme, en fonction du produit visé, aux fins du Codex.

CHAMP D'APPLICATION [il doit être développé – voir la proposition à l'annexe II]

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les {nom du produit} des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine *en caractères italiques*, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.

{Selon le Code international de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (par exemple sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

Aux stades suivant celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- <Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les {nom du produit} doivent être:

- Entiers (entières) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition};
- Sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts (exemptes) de toute matière étrangère visible {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition};
- Pratiquement exempts (exemptes) de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;

- Pratiquement exempts (exemptes) de parasites;
- <Exempts (exemptes) d'attaques de parasites qui altèrent la chair>;
- <Pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites>;

- Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;

- Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.¹

{Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}

2.1.1 Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte /cueillette/etc.>, et à la région de production.

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

Le développement et l'état des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.1.2 / 2.2 Caractéristiques relatives à la maturité

{À élaborer selon le produit.}

2.2 CLASSIFICATION

Les {nom du produit} son classés (classées) en deux ou trois catégories définies ci-après:

{Dans le cas des normes pour lesquelles il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent.}

2.2.1 Catégorie «Extra»

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>.

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

2.2.1 Catégorie I

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>.

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme.

.....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit; du produit; etc.].>

¹ <Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux textes pertinents du Codex.>

2.2.2 Catégorie II

Cette catégorie comprend les {nom du produit} qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les {nom du produit} conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts de l'épiderme.

.....

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit; du produit; etc.].>

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

Le calibre est déterminé par {le diamètre, la longueur, le poids, la circonférence, selon la nature du produit} <conformément au tableau ci-après>:

Code de calibre {lettre, numéro, selon les pratiques commerciales}	{diamètre, longueur, poids, etc. {selon la nature du produit}}

Le calibre minimum est de....

<Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage² ne doit pas dépasser>

<Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les {nom du produit, la variété, le type commercial ou la catégorie selon la nature du produit}.>

² {Définitions: Pour les fins de la présente Norme:

Le terme «emballage» est utilisé pour désigner les colis, les emballages de vente et les préemballages.

Colis est une partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter tout dégât liés à la manipulation physique ou au transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas des emballages de vente. Une partie d'un lot et de son contenu conditionnée individuellement de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.}

Conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les définitions suivantes s'appliquent aux:

Récipient: tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage son comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Lot: une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

Préemballé: emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

{Ajouter des dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux fourchettes de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie.}

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

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.

Une tolérance de 5% au total, 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5% des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

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.

Une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

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.

Une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2% des produits peuvent être atteints de dégradation.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories: 10 pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

Pour toutes les catégories {des dispositions différentes peuvent néanmoins être prévues en fonction du produit et de la catégorie}: une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des {nom du produit} de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

{Selon la nature du produit, les normes individuelles peuvent en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

.....
.....
.....

<Cependant, un mélange de {*nom du produit*} dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Si des caractéristiques particulières, y compris des limites de poids net pour les emballages de vente, sont nécessaires, elles peuvent être ajoutées dans les normes individuelles.}

La partie apparente du contenu de l'emballage <(ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les {*nom du produit*} doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les {*nom du produit*} doivent être conditionnés conformément au 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 [*nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme*].

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

5.3 PRÉSENTATION

Les {*nom du produit*} doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:

.....

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

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage⁴ 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.

<Pour les {*nom du produit*} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin.>

6.2.1 Identification

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

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être figuré à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

Emballeur et/ou 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 nationale⁶.

6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
 - <Nom de la variété>;
 - <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁷ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.>;
 - <Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)>;
 - <Nom de la variété. Dans le cas où un mélange de {nom du produit} de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>. >;
 - <«Mélange de {nom du produit}», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de {nom du produit} de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués(ées).>.
- {Ajouter le nom du type commercial, selon la nature du produit.}

6.2.3 Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- <Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>;
- <Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.>.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
 - Calibre (en cas de calibrage);
- {Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit.}

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes frais non traités

La présente norme s'applique aux fruits et légumes frais tels que désignés dans les catégories d'aliments 04.1.1.1 Fruits frais non traités et 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines et par conséquent, l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les dites catégories.

Fruits et légumes frais traités

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), et 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

ou

⁶ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁷ Un nom de marque de peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
###	xxx	Limité par les BPF ou valeur numérique <i>(soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires)</i>
###	xxx	

8. CONTAMINANTS

8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

8.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le(s) produit(s) couvert(s) par les dispositions de la présente norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usage.

9.2 Le(s) produit(s) doit(doivent) être conforme(s) aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

.....

{Selon la nature du produit, une liste de variétés peut être incorporée à la norme en tant qu'annexe.}

Annexe 1

Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom du produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante. En ce qui concerne l'étiquetage, voir la section 6 de la norme.⁹

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

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

⁹ **Avertissement:**

- (1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- (2) La FAO et l'OMS s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les colonnes 1 et 2 du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prend pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie)
 Téléphone: +39 06 5705 1
 Télécopie: +39 06 5705 3152
 Téléex: 625852/610181 FAO I /
 Télégraphe: FOODAGRI ROME
 Courriel: FAO-HQ@fao.org

Organisation mondiale de la santé (OMS)
 Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse)
 Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11
 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111
 Téléex: 415 416
 Télégraphe: UNISANTE GENEVA

Annexe 2

Liste <non-exhaustive> <exhaustive> des variétés de {nom de produit}

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante.¹⁰

Variétés	Synonymes	{Autres informations, selon le produit}
Variété «xyz» ¹¹		

¹⁰ **Avertissement:**

- (1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- (2) La FAO et l'OMS s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prend pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
--	---

¹¹ La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres TM ou [®]} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

ANNEXE II

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- <Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les {nom du produit} des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine *en caractères italiques*, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.¹

{Selon le Code international de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (par exemple sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les {nom du produit} doivent être:

Exemple: Norme Codex pour les avocats

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

¹ Le pays importateur, en appliquant une norme Codex pour les fruits et légumes frais, doit en informer le pays exportateur dont les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui seraient acceptées pour son application au point d'exportation.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues de *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.²

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

² Le pays importateur, en appliquant une norme Codex pour les fruits et légumes frais, doit en informer le pays exportateur dont les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui seraient acceptées pour son application au point d'exportation.