

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 2(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/3
Janvier 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dix-huitième session

Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

Le présent document est divisé en deux parties: la première renvoie aux activités de la CEE-ONU en matière de normalisation des fruits et légumes frais et la deuxième aux activités du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes.

PARTIE I: COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE-ONU)

Activités du Groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité des produits agricoles depuis la dernière réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

Travaux sur les normes

1. Lors de sa 68^e session, tenue du 5 au 7 novembre 2012, le groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité des produits agricoles a:
 - adopté les textes révisés des normes pour les légumes à feuilles (FFV-58), les mangues (FFV-45), les pastèques (FFV-37), les champignons de couche (FFV-24), les agrumes (FFV-14), les melons (FFV-23), les poireaux (FFV-21), les laitues (FFV-22), les tomates (FFV-36), les choux pommés (FFV-09) et les ananas (FFV-49);
 - adopté le texte de la nouvelle norme pour la mâche en qualité de recommandation pour une période d'essai d'un an.
2. Lors de sa 69^e session, tenue le 4 et 5 novembre 2013, le groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité des produits agricoles a:
 - adopté les textes révisés des normes pour les pommes (FFV-50), les poires (FFV-51), le chou chinois (FFV-44), le fenouil (FFV-16), les échalotes (FFV-56), les prunes (FFV-29), les abricots (FFV-02) et les piments forts (FFV-61);
 - adopté les textes des nouvelles normes pour le coing et le plaqueminier en qualité de recommandation pour une période d'essai d'un an;
 - prolongé d'un an la période d'essai de la norme pour la mâche.
3. Les textes des normes ainsi que des documents plus haut mentionnés avec les révisions introduites par les délégations sont disponibles à l'adresse: www.unece.org/trade/agr/welcome.htm

Brochures explicatives

4. Lors de la session tenue en novembre 2012, le groupe de travail a autorisé les brochures explicatives sur les normes pour les ananas et les piments forts frais. Il est possible d'obtenir gratuitement du secrétariat de la CEE-ONU des copies de ces brochures en langue anglaise, française et russe.
5. Le groupe de travail a décidé de lancer des travaux sur une brochure explicative de la CEE-ONU pour les plaqueminiers. Le premier avant-projet de cette brochure sera analysé lors de la prochaine session de la Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais à Genève, du 28 avril au 1er mai 2014.

Promotion de normes et renforcement des capacités

6. La CEE-ONU a promotionné ses normes
 - à l'exposition commerciale de fruits et légumes frais FRUIT LOGISTICA tenue à Berlin en février 2013;
 - au Colloque international sur la gestion de la qualité, organisé en septembre 2013 par la Société internationale de la science horticole (ISHS); et
 - au sein du groupe de travail sur les Normes de qualité des produits agricoles pour les pays d'Afrique de l'Est, à Nairobi en septembre 2013.

Autres activités et décisions

7. Lors de sa session de novembre 2012, le groupe de travail a fixé une périodicité pour la révision des normes en incorporant à ses procédures de travail la disposition suivante:

“Les normes ne devront pas être révisées avant trois ans après la dernière révision sauf en l'occurrence d'une nécessité urgente et bien fondée de le faire. Entre les révisions, les propositions soumises au secrétariat par les pays membres seront considérées comme des travaux en cours par les sections spécialisées”.

8. Lors de la session tenue en novembre 2012, les délégations d'Allemagne, de Suède, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique ont demandé l'autorisation du secrétariat de la CEE-ONU pour chercher à renforcer les mécanismes existants de coopération avec d'autres organisations internationales s'occupant de normes de qualité, tels que l'OCDE et le Codex, l'objectif étant d'optimiser les ressources disponibles et de réduire les chevauchements d'activités, au plus grand bénéfice des secteurs intéressés. Lesdites délégations ont demandé au secrétariat de bien vouloir transmettre cette position du groupe de travail aux secrétariats de deux autres organisations à l'objet de la soumettre à la considération de leurs membres. Dans sa lettre du 15 novembre 2013, la directrice de la Division du commerce et de l'aménagement durable du territoire de la CEE-ONU a fait connaître la position du groupe de travail aux secrétariats du Codex et de l'OCDE.

9. Le groupe de travail a pris note de l'opinion du conseiller juridique principal de l'ONUG concernant le statut juridique du Protocole de Genève ainsi que des normes CEE-ONU (voir les documents ECE/TRADE/C/WP.7/2012/3 et ECE/TRADE/C/WP.7/2012/2, paragraphes 32-35 sur <http://www.unece.org/index.php?id=29214>). Certains pays ayant demandé un peu plus de temps pour évaluer l'information fournie par le conseiller juridique, le groupe de travail a résolu de reconsidérer, lors de la session de 2013, le texte du projet d'Accord de Genève qui devait remplacer le Protocole de Genève.
10. En novembre 2013, le groupe de travail a analysé un projet révisé de l'Accord de Genève, renommé: "Projet d'accord de Genève", ces révisions ayant pour objet d'établir que le texte du Projet d'accord ne devrait pas être considéré contraignant et que les pays concernés décideraient par eux-mêmes de leur degré d'engagement vis-à-vis la mise en œuvre des normes CEE. Le texte révisé peut être consulté sur <http://www.unece.org/index.php?id=31899>. À la demande de la délégation des États-Unis d'Amérique, le groupe de travail a décidé de remettre à un an plus tard la décision d'adopter ou non ledit document.
11. La 70^e session du groupe de travail aura lieu du 3 au 5 novembre 2014.
12. Il y a lieu de remarquer que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais dont la 17^e session sera tenue en septembre 2014, a été notifié que la CEE-ONU conclura prochainement la révision de ses normes pour les mangues, les ananas, les tomates et les piments forts frais, et que le Comité pourrait considérer une révision des normes Codex correspondantes.
13. La décision finale concernant la révision des normes CEE-ONU devant être prise par le groupe de travail de la CEE-ONU à une date postérieure en 2012, le représentant de la CEE-ONU a alors suggéré de préparer un commentaire postérieur à la session du groupe de travail en novembre 2012, pour signaler dans quelle mesure les normes CEE-ONU révisées s'écartaient des normes Codex et qu'à partir de ces observations, les membres du Codex pourraient déterminer la nécessité ou non de réviser les normes Codex pertinentes (REP13/FFV, paragraphes 125-126).
14. Une note d'information du secrétariat de la CEE-ONU signalant les différences entre les normes Codex et de la CEE-ONU pour les piments forts, les ananas et les tomates figure à l'Annexe de ce document. Le Comité est invité à prendre connaissance de cette information et à analyser les normes Codex en question à l'objet de définir s'il y a lieu ou non de les soumettre à révision.

ANNEXE

REVISION DES NORMES CEE-ONU PERTINENTES AUX TRAVAUX DU CCFFV

Note du Secrétariat de la CEE-ONU

Cette note résume les principaux amendements dans les normes CEE-ONU pour les mangues, les tomates, les ananas et les piments forts, introduits par le groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité des produits agricoles suite à la 17^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, en septembre 2012. En signalant les différences entre les normes CEE-ONU et Codex, ladite note a pour objet d'aider aux pays membres du CCFFV à déterminer la nécessité ou non de réviser les normes Codex.

Les textes des normes CEE-ONU sont disponibles au site: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>

Par ailleurs, les textes concernant les amendements introduits dans les normes peuvent être consultés à: <http://www.unece.org/index.php?id=29093> et <http://www.unece.org/index.php?id=31896>.

Norme pour les mangues

1. Dans la section des "caractéristiques minimales", la norme CEE-ONU prévoit deux dispositions relatives aux ravageurs et aux dommages causés par les ravageurs: "pratiquement exemptes de parasites" et "exemptes d'attaques de parasite qui altèrent la chair". La disposition correspondante dans la norme Codex est: "pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs".
2. La norme CEE-ONU inclut une section distincte sur les caractéristiques de maturité.
3. Dans la section: "Classification", la norme CEE-ONU admet "un léger défaut de forme". En général, les normes CEE-ONU admettent un léger défaut de forme pour les produits appartenant à la Catégorie I. Or, les normes Codex admettent plusieurs "légers défauts de forme".
4. Dans la norme CEE-ONU, de "légères meurtrissures" et des "meurtrissures" sont admises pour les Catégories I et II, respectivement, tandis que dans la norme Codex, les "meurtrissures cicatrisées" pour les deux catégories de qualité sont assimilées aux défauts épidermiques.
5. Un nouveau groupe de calibre "D" a été ajouté à la norme CEE-ONU. Les dispositions relatives aux défauts épidermiques se lisent maintenant comme suit:

Pour la Catégorie I:

"De légers défauts de l'épiderme tels que frottement ou brûlures de soleil et taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) n'excédant pas 3, 4, 5 ou 6 cm² pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B, C et D »

Pour la Catégorie II:

"Des défauts de l'épiderme tels que frottement ou brûlures de soleil et taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) n'excédant pas 5, 6, 7 ou 8 cm² pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B, C et D".

6. Le poids minimal a été abaissé de 150 à 100 g. Les corrections correspondantes ont été introduites sur le tableau d'uniformité de calibre. Les dispositions concernant le calibrage dans la norme CEE-ONU se lisent comme suit:

"Le calibre est déterminé en fonction du nombre ou du poids"

Le poids minimum des mangues doit être de 100g.

Pour assurer l'uniformité de calibre, les dispositions suivantes devront être suivies:

Code de calibre	Poids en grammes	Différence maximale admissible entre les fruits contenus dans un même emballage (en grammes)
A	100 - 350	75
B	351 - 550	100
C	551 - 800	125
D	> 800	150

Pour les mangues dont le calibre est déterminé par le nombre: l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions du tableau ci-dessus."

7. Dans la norme Codex, le calibre minimal est de 200 g. Le calibre n'est déterminé que par le poids.
8. Les tolérances de qualité et de calibre sont formulées différemment dans les normes CEE-ONU et Codex.
9. La section: "Caractéristiques commerciales" de la norme CEE-ONU diffère de la section: "Caractéristiques commerciales" de la norme Codex.

Norme pour les tomates

10. Dans la section intitulée: "Caractéristiques minimales" la norme CEE-ONU comporte deux dispositions relatives aux ravageurs et aux dommages causés par les ravageurs: "Pratiquement exemptes de parasites" et "Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair". La disposition correspondante dans la norme Codex est: "pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit".
11. La section consacrée aux dispositions de calibrage de la norme CEE-ONU a une structure différente à la section correspondante de la norme Codex.
12. La norme Codex ne fait aucune référence aux tomates "cerise" ou "cocktail". La norme CEE-ONU considère cette catégorie de tomates dans la disposition suivante:

"Les dispositions ci-après ne s'appliquent pas aux tomates en grappe et sont facultatives pour les tomates cerises et les tomates cocktail de moins de 40 mm de diamètre et les tomates de la catégorie II".

Le groupe de travail a précisé que les dispositions concernant le calibrage considéraient les tomates "cerise" et "cocktail" de différentes formes.

13. Les tolérances de qualité et de calibre sont énoncées différemment dans les normes CEE-ONU et Codex.
14. La section: "Homogénéité" (de même que: "Nature du produit" et "Origine du produit") de la norme CEE-ONU admet le mélange de tomates:

"Cependant, un mélange de tomates dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine".

La norme Codex ne prévoit aucune disposition concernant les mélanges de tomates.

15. Aucune norme CEE-ONU pour les fruits et légumes frais ne comporte de section sur la présentation.

Norme pour les ananas

16. Les variétés ornementales d'ananas sont exclues de la norme CEE-ONU. La norme Codex ne fait aucune allusion à ce genre d'ananas.
17. Les deux normes admettent des ananas avec ou sans couronne. La norme CEE-ONU est toutefois plus spécifique: "...lorsqu'elle est présente, celle-ci (la couronne) peut être réduite ou taillée".
18. Les caractéristiques minimales pour la tige diffèrent d'une norme à l'autre. La norme CEE-ONU dispose que:

"Lorsqu'il y a une tige, sa longueur, mesurée à partir de la base qui l'entoure, ne doit pas être supérieure à 2,5 cm et la section doit être transversale, droite et nette. Toutefois, durant le transport, les ananas ayant une tige plus longue n'ont pas à présenter ces caractéristiques".

Dans la norme Codex, la longueur de la tige, dénommée: "pédoncule" est limitée à 2 cm. La norme n'admet pas de tiges plus longues durant le transport.

19. La section sur les "Caractéristiques relatives à la maturité" de la norme CEE-ONU réunit sous une seule rubrique toutes les caractéristiques relatives à la maturité. Dans la norme Codex, quelques-unes de ces caractéristiques figurent sous la rubrique: "Caractéristiques minimales". Par ailleurs, la norme CEE-ONU admet les ananas de couleur verte, "...à condition que les caractéristiques minimales de maturité soient respectées".
20. La norme CEE-ONU indique que la couronne "... ne doit pas mesurer plus de 150% de la longueur du fruit" dans les Catégories I et II. La norme Codex prescrit – pour les mêmes catégories – que la couronne doit mesurer entre 50 et 150 pour cent de la longueur du fruit.
21. La norme CEE-ONU est plus précise pour ce qui a trait à la couronne des fruits appartenant à la Catégorie I, laquelle peut:
 - présenter de légers dommages;
 - être légèrement décolorée;
 - Être légèrement incurvée, avec une inclinaison maximale ne dépassant pas 30° par rapport à l'axe longitudinal du fruit.

22. Dans la Catégorie I, la norme CEE-ONU admet “un léger défaut de forme” (par rapport à plusieurs “légers défauts de forme” dans la norme Codex); de légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 5 pour cent de la surface totale (par rapport à 4 pour cent dans la norme Codex); “de légères meurtrissures” (dont il n'est fait nulle mention dans la norme Codex):

23. Dans la Catégorie II, la norme CEE-ONU précise que “ la chair doit être exempte de défauts importants”, tandis que la norme Codex se montre plus exigeante: “Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit”. Les défauts d'épiderme ne doivent pas excéder 10 pour cent de la surface totale du fruit dans la norme CEE-ONU, contre 8 pour cent dans le cas de la norme Codex.

24. Les dispositions concernant le calibrage sont plus simples dans la norme CEE-ONU:

“Le calibre est déterminé par le poids.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 300 grammes pour les fruits dont le poids est inférieur ou égal à 1 300 g;
- 680 grammes pour les fruits dont le poids est supérieur à 1 300 g”.

La norme Codex ne comporte aucune indication de poids minimal. Elle n'offre pas non plus de tableau de codes de calibrage.

25. Les tolérances de qualité et de calibre sont formulées différemment dans les normes de la CEE-ONU et dans celles du Codex. La tolérance de calibre de 20 pour cent dans la norme de la CEE-ONU est plus généreuse que les 10 pour cent de la norme du Codex.

26. Les dispositions d'homogénéité de la norme CEE-ONU exigent pour les fruits de catégorie “Extra” et “Catégorie I”: “la coloration et la longueur de la couronne doivent être homogènes”.

27. La section: “Nature du produit” est plus spécifique dans la norme CEE-ONU:

- «Ananas» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété pour la catégorie «Extra» et la catégorie I. Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque¹ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme;
- «Ananas sans couronne» ou appellation équivalente, selon que de besoin.

28. La section intitulée “Caractéristiques commerciales” dans la norme CEE-ONU contient les éléments suivants:

- Catégorie;
- calibre exprimé par:
 - le poids minimal et maximal; ou
 - le nombre de fruits;
- code de couleur (facultatif);
- la mention: «Ne devraient pas être entreposés à moins de 8°C» est facultative.

Elle diffère de la section: “Caractéristiques commerciales” dans la norme Codex.

Norme pour les piments forts

29. La norme de la CEE-ONU vise les variétés issues de cinq subespèces:

La présente norme vise les piments forts des variétés (cultivars) issues de *Capsicum annum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* et *C. pubescens*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle”. “

La norme Codex “vise les variétés commerciales de piments (piments forts) issues du *Capsicum spp.*, de la famille des *Solanaceae*...”

30. Dans la section des “Caractéristiques minimales” la norme CEE-ONU admet l'absence du “pédoncule et du calice”, tandis que la norme Codex indique que “le pédoncule (tige) peut être absent”.

31. La norme CEE-ONU comporte deux dispositions relatives aux parasites et aux attaques de parasites: “pratiquement exempts de parasites” et “pratiquement exempts d'attaques de parasites”. La disposition correspondante dans la norme Codex stipule: “pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit”.

¹ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

32. La caractéristique minimale: "d'aspect frais, y inclus le pédoncule et le calice" ne figure pas dans la norme Codex.

33. Dans la section intitulée: "Classification", la norme CEE-ONU ne spécifie pas les pourcentages (comme dans la norme Codex: 0,5 pour cent pour la Catégorie "Extra", 2 pour cent pour la Catégorie I et 3 pour cent pour la Catégorie II) de la surface du produit montrant des défauts. Au contraire, la norme CEE-ONU est plus spécifique pour ce qui a trait aux défauts admissibles dans la Catégorie I:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration; le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;
- De légers défauts de l'épiderme;
- Un pédoncule légèrement endommagé, s'il est présent.

Et pour la Catégorie II:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration; le changement de coloration dû à la maturation n'est pas considéré comme étant un défaut;
- Des défauts de l'épiderme;
- Un pédoncule et un calice endommagés, s'ils sont présents;
- Une légère diminution de l'état de fraîcheur du pédoncule et du calice.

34. La norme CEE-ONU admet le calibrage des piments verts par la longueur ou par le diamètre maximal. La norme Codex n'admet que le calibrage par la longueur. Dans la norme CEE-ONU, les dispositions concernant le calibrage pour les piments forts de Catégorie II sont facultatives.

35. Les tolérances de qualité et de calibre sont énoncées différemment dans les normes CEE-ONU et Codex.

36. La section: "Homogénéité" (de même que les sections: "Nature du produit" et "Origine du produit" de la norme CEE-ONU admet un mélange de piments forts:

Cependant, un mélange de piments forts dont les couleurs et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur et/ou type commercial considérés, quant à leur origine.

La norme Codex ne comporte aucune disposition concernant les mélanges de piments forts.

37. Les dispositions contenues dans les sections: "Nature du produit" et "Caractéristiques commerciales" diffèrent les unes des autres dans les normes CEE-ONU et Codex.

PARTIE II: ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES (OCDE)

Activités du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes depuis la dernière réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais

Le Régime de l'OCDE pour les fruits et légumes a pour objectif de maintenir et renforcer sa coopération avec le Comité du Codex pour les fruits et légumes frais. Dans ce contexte, depuis la dernière session du CCFFV, cette coopération s'est traduite par les initiatives et activités suivantes:

- Lors de la 72^{ème} réunion plénière du Régime de l'OCDE pour les fruits et légumes, tenue en décembre 2013, il a été convenu d'appliquer au sein du Régime la norme du Codex sur la grenade [CODEX STAN 310-2013], qui est la deuxième norme adoptée par le Régime en tant que norme de référence.
- En 2013, les travaux du Régime relatifs à la brochure interprétative de l'OCDE sur la grenade ont été achevés. Il s'agit de la première brochure de l'OCDE basée sur une norme du Codex. Les membres du Codex ont participé à son élaboration et y ont apporté toute leur expérience. La publication de la brochure a été prévue pour début 2014 sous la forme à la fois imprimée et électronique.
- Les Secrétariats de l'OCDE et du Codex ont convenu d'organiser un événement spécial sur la grenade pour la 18^{ème} session du CCFFV, prévue pour février 2014. Cet événement donnera également l'occasion de discuter de la possibilité d'une future collaboration et de définir de nouveaux domaines de travail communs aux deux organisations.

Toutes les informations relatives au Régime ainsi que les règles d'inspection, les lignes directrices et les matériels interprétatifs sont disponibles sur le site officiel du Régime www.oecd.org/tad/fv.

Introduction

1. Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a été établi en 1962. Son objectif est de soutenir les échanges internationaux de fruits et légumes par une application et une interprétation cohérente des normes de marketing internationales. Il informe sur les meilleures pratiques à respecter en matière d'inspection de la qualité des fruits et des légumes. Ses procédures d'inspection et ses brochures interprétatives sont reconnues dans un grand nombre de pays. Le Régime organise aussi des évaluations par les pairs, des cours de formation, des ateliers ainsi que des activités de renforcement des capacités.

2. Le Régime est ouvert aux pays membres de l'OCDE, de l'ONU et de l'OMC disposés à suivre ses directives. Vingt-cinq pays en sont actuellement membres. Le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS prend régulièrement part à la réunion plénière annuelle sur le Régime de l'OCDE pour les fruits et légumes. Le Secrétariat de l'OCDE, de son côté, assiste régulièrement aux réunions du Codex et de la FAO.

Activités

Normes

3. Les normes adoptées par l'OCDE sont basées sur les travaux de normalisation d'autres organismes internationaux tels la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS ou la CEE-ONU. Actuellement, l'OCDE applique la norme du Codex sur la grenade et les bananes.

Tableau 2

En 2013, les membres du Régime de l'OCDE ont convenu d'appliquer la norme du Codex sur la grenade [CODEX STAN 310-2013] en tant que norme internationale de référence selon le Régime.

Règles applicables à l'inspection et à la certification

4. Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes fixe des règles d'inspection visant à contrôler la conformité des fruits et légumes frais. Ces règles visent essentiellement à garantir que la qualité et la classification des produits exportés sont conformes à la norme internationale de référence appliquée par l'OCDE. Elles sont uniques au niveau international et forment la base d'un grand nombre de systèmes nationaux d'inspection des fruits et légumes à l'exportation et à divers autres stades de leur commercialisation.

Tableau 3

Les travaux de révision des règles de procédure de l'OCDE applicables au contrôle de conformité des produits exportés selon le Régime ont été achevés. Leur approbation est en cours et en 2014 les Règles du Régime feront l'objet d'une mise à jour ainsi que d'une révision des méthodes d'inspection.

Évaluation par les pairs

5. L'évaluation par les pairs est l'une des activités de référence de l'OCDE. Depuis 2007, le Régime organise également des évaluations bénévoles par des pairs des systèmes d'inspection de la qualité des fruits et légumes dans les pays membres. L'évaluation par les pairs consiste en une révision et une appréciation systématique de la performance des systèmes nationaux d'inspection des fruits et légumes par des experts d'autres pays, sous l'égide de l'OCDE. Son but essentiel est d'aider à définir les politiques, suivre les meilleures pratiques et respecter les normes et règles internationales établies. Ces évaluations visent en outre à renforcer la confiance dans les infrastructures et les systèmes d'inspection des fruits et légumes frais.

Tableau 4

En 2013, le Régime a entrepris une évaluation par les pairs du système national espagnol d'inspection de la qualité des fruits et légumes. Le projet de rapport de cette évaluation est disponible sur le site Internet officiel du Régime.

Réunion des chefs des services d'inspection nationaux

6. La réunion des chefs des services d'inspection nationaux de l'OCDE est un forum permettant aux services d'inspection de discuter des principaux problèmes, développements et défis du secteur des fruits et des légumes ainsi que du système d'inspection de la qualité. Elle permet aux participants de se tenir informés des derniers avancements en matière de techniques et d'instruments d'inspection. Elle a lieu dans le cadre de chaque programme biennal de travail et du budget.

Tableau 5

La prochaine réunion OCDE des chefs des services d'inspection nationaux se tiendra du 20 au 23 mai 2014 à Varsovie, Pologne. Les discussions porteront principalement sur la traçabilité (l'origine), l'application de tolérances et l'interprétation des défauts de surface. Le Secrétariat du Codex sera informé de sa tenue dès que le projet d'ordre du jour sera disponible.

Publications

Brochures interprétatives

7. Les brochures interprétatives de l'OCDE comprennent des notes explicatives et des illustrations qui visent à faciliter l'interprétation commune des normes. Elles apportent une aide précieuse aux autorités chargées de l'inspection, aux organisations professionnelles, ainsi qu'aux acteurs du commerce international des fruits et légumes. Les publications les plus récentes comprennent une clé USB contenant une version électronique de haute qualité des brochures. Il existe actuellement des brochures interprétatives de l'OCDE pour 26 produits, disponibles à la fois sous forme imprimée et électronique.

Tableau 6

Depuis la dernière session du CCFFV, le Régime a publié en 2013 des brochures interprétatives de l'OCDE sur les melons et les brocolis (e-brochures) et la publication d'une brochure sur la grenade est prévue pour 2014.

La brochure de l'OCDE sur la grenade est la première de ces publications à avoir été développée à partir d'une norme Codex et en collaboration avec les pays membres du Codex. Le Secrétariat de l'OCDE remercie tous les pays membre du Codex pour leur participation à cette collaboration et pour leur apport précieux à la brochure. Celle-ci sera présentée dans le cadre d'un événement spécial organisé par les Secrétariats de l'OCDE et du Codex lors de la 18ème session du CCFFV de février 2014. L'événement sera consacré aux activités de l'OCDE ainsi qu'à l'élaboration de la norme du Codex sur la grenade et de la brochure interprétative de l'OCDE correspondante. L'événement donnera aussi l'occasion de discuter de la possibilité d'une future collaboration entre les deux organisations, notamment sur les matériels interprétatifs et divers autres domaines de travail (dont le renforcement des capacités).

Le Régime travaille actuellement à des projets de brochures de l'OCDE sur l'ail, les cerises, le chou chinois, les chicorées, les prunes et les tomates.

Lignes directrices

8. Les lignes directrices de l'OCDE offrent aux services d'inspection ainsi qu'au secteur privé des outils pour la mise en œuvre d'un système d'inspection de la qualité, portant notamment sur les méthodes d'inspection de la qualité interne, la notification de non-conformité, etc.

Tableau 7

Le Régime de l'OCDE travaille actuellement à l'élaboration des Lignes directrices de l'OCDE sur l'inspection de la qualité, dont l'achèvement est attendu pour 2014. Il s'agira d'une publication illustrée contenant des notes explicatives sur les règles d'inspection.

Activités de renforcement des capacités

9. Le Régime organise des cours de formation et des ateliers internationaux dans la limite des fonds disponibles. Ces cours sont centrés sur l'initiation aux procédures d'inspection de la qualité de l'OCDE, l'interprétation des normes internationales à l'aide des outils interprétatifs de l'OCDE, la présentation des autorités chargées de l'inspection et les derniers développements et défis en matière d'inspection de la qualité. Le Secrétariat du Codex est régulièrement invité à participer et contribuer aux ateliers ainsi qu'aux autres activités de renforcement de capacités menées dans les pays en développement.

Tableau 8

L'OCDE a participé en 2012-2013 à l'organisation des cours de formation suivants:

- en 2012 et 2013, cours de formation international à Mojmirovce, Slovaquie;
- en 2013, atelier annuel sur la mise en œuvre des normes de qualité commerciale pour les fruits et légumes en Afrique de l'Est, tenu en octobre à Nairobi, Kenya.

Outils d'apprentissage à distance

10. Le Régime étudie la possibilité de mettre au point des outils d'apprentissage à distance pour l'inspection de la qualité. Ce projet a pour but de fournir aux pays membres une expertise, une assistance et des outils d'apprentissage suffisants sur les normes, les lignes directrices et les méthodes existantes. Les Secrétariats de l'OCDE et de la FAO étudient la possibilité de mettre au point conjointement un outil de formation en ligne à cette activité, basé sur les lignes directrices correspondantes de l'OCDE.

Veilles économiques et analyses de marché

11. Le Régime met à disposition périodiquement des veilles économiques et des analyses de marché portant sur des fruits et des légumes sélectionnés. Ces travaux donnent une vue d'ensemble des tendances, des volumes et de la valeur des échanges commerciaux mondiaux et fournissent également des analyses de la production et de la consommation. Ces analyses sont effectuées par des experts sur demande du Secrétariat de l'OCDE.