

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/7

Décembre 2013 (REV)

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

**Dix-huitième session
Phuket, Thaïlande, 24 – 28 février 2014**

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'OKRA

**(Préparé par le Groupe de travail électronique sur l'okra dirigé par l'Inde)
(À L'ÉTAPE 4)**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) telles que présentées dans **l'annexe I avant le 20 janvier 2014** au Point de contact du Mexique, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, Courriels: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Télécopie: +39 (06) 5705 3057; courriel: codex@fao.org)

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. Lors la 17^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) tenue au Mexique en septembre 2012, la délégation de l'Inde a présenté une nouvelle proposition de travail sur une norme Codex pour l'okra et a fourni un document d'information résumé sur la base du document de projet soumis au CCFFV. À la suite de cette présentation, plusieurs pays ont indiqué qu'ils souhaitaient développer une norme Codex pour l'okra. Le Comité a convenu de mettre en place un groupe de travail électronique coordonné par l'Inde afin de préparer un projet pour examen à sa prochaine session (voir l'annexe II pour la liste des participants).¹ La 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2013) a approuvé l'élaboration d'une norme Codex pour l'okra, comme proposé par le CCFFV.²

2. Le GTE a commencé ses travaux en mai 2013 avec l'objectif de remplir la tâche assignée, pour examen par le CCFFV, à sa 18^{ème} session qui se tiendra en février 2014. Le projet soumis à la 17^{ème} session du CCFFV dans le cadre du document de projet a été distribué aux membres du GTE, le 23 mai 2013, en leur demandant de présenter des observations d'ici le 27 août 2013. Le projet révisé a été distribué aux membres du GTE le 14 novembre 2013, avec comme date limite pour l'envoi des commentaires, le 29 novembre 2013. Le projet a été révisé et finalisé à la lumière des commentaires reçus lors des deux rondes de commentaires et il est présenté pour commentaires par les membres du Codex et les observateurs dans l'annexe I.

3. Les principales modifications qui ont été apportées au projet présenté à la 17^{ème} session du CCFFV sont les suivantes:

- dispositions concernant le calibrage, où l'unité de longueur de l'okra passe de millimètres à centimètres.
- critères de maturité parce que l'okra n'est pas un fruit qui subit une maturation et le processus de maturation est retiré.
- pour toutes les catégories d'okra, des amendements ont été présentés pour quantifier les défauts légers de couleur.

DEMANDE DE COMMENTAIRES

4. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs commentaires sur l'avant-projet de norme Codex pour l'okra tel que préparé par le groupe de travail électronique (annexe I).

¹ REP13/FFV, par. 107-110 et Annexe V.

² REP13/CAC, Annexe VI.

ANNEXE I**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'OKRA****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

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

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARATÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entiers, avec pédoncule et extrémité intacts;
- suffisamment développés;
- sains; d'aspect frais, ferme, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de meurtrissures;
- exempts de dommages causés par de basses ou hautes températures;
- exempts de craquelures.

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

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

2.1.2 Critères de maturité

Les okras doivent être suffisamment développés et avoir atteint une maturité appropriée.

2.2 CLASSIFICATION

Les okras sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les okras de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent avoir une chair ferme et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les okras de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme et de développement;
- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures, meurtrissures, ou égratignures, ne doit pas excéder 2 pour cent de la surface totale du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les okras qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les okras conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, de développement;

- un léger défaut de coloration ne doit pas excéder 10 pour cent de la surface totale du produit;;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices, taches, éraflures, meurtrissures, ou égratignures , ne doit pas excéder 5 pour cent de la surface totale du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Longueur en mm
A	4,0 – 6,5
B	6,51 – 9,0
C	9,1 – 11,5
D	11,51 et plus

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des okras ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les okras doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être 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 de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Il est recommandé que les okras couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

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

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 okras. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES NON DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

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

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

ANNEXE II
LISTE DE PARTICIPANTS
Président - India
Mr S.C Khurana
Joint Agricultural Marketing Advisor
Directorate of Marketing and Inspection
(Ministry of Agriculture, Govt. of India)
CGO Complex
NH IV
Faridabad – 121001
India

SI.No.	Country	Person	E-mail ID
1	Argentina / Argentine		codex@minagri.gob.ar ,
2.	Brazil / Brésil / Brasil	Karina Fontes Coelho Leandro Coordinator of GTFFV. Phone: +55 (61) 3218-3251	karina.leandro@agricultura.gov.br , codexbrasil@inmetro.gov.br ,
3.	Kenya	George Ooko Abong' (PhD), Lecturer, Dept. Food Science, Nutrition and Technology, University of Nairobi	georkoyo@yahoo.com , ooko.george@uonbi.ac.ke ,
4.	Mexico / Mexique / México	MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Dirección de Cultivos Agroindustriales Dirección General de Fomento a la Agricultura Municipio Libre 377 Piso 2 ala B, Col. Sta Cruz Atoyac Delegación Benito Juárez, 03100 México, D.F	gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx , codexmex@economia.gob.mx ,
5.	Nigeria/Nigéria	Mrs Phlomia Nwobosi	pnwobosi@yahoo.com , codexng@sononline.org
6.	Peru / Pérou / Perú	Ing. Mirna Zuzunaga Bedón, Branch Specialist Agroalimentary, Alternate Chair of the Technical Committee on Fresh Fruits and Vegetables, SENASA, Ministry of Agriculture	mzuzunaga@senasa.gob.pe , codex@digesa.minsa.gob.pe ,
7.	Philippines / Philippines / Filipinas	Edna M. Guiang	edna.guiang@yahoo.com , pilipinascodex@gmail.com ,
8.	Thailand / Thaïlande / Tailandia	Ms. Kulpipith Chanbuey, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards.	kulpipith@acfs.go.th , codex@acfs.go.th ,
9.	USA / É.-U.A/ EE.UU.	Mr Dorian La Fond Mr Don Mu	Dorian.LaFond@ams.usda.gov , Dongmin.mu@fda.hhs.gov , Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

ANNEXE III

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.