

## 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 10 de l'ordre du jour

CX/FFV 14/18/12

Février 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

**PROPOSITION DE PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

Observations en réponse à la CL 2012/29-FFV

(soumis par l'Australie, la Colombie, le Kenya et des États-Unis d'Amérique)

**AUSTRALIE**

L'Australie remercie le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais de l'opportunité de fournir des commentaires à la lettre circulaire CL 2012/29 FFV, Section B, Point 7.

Les Normes Codex sur les produits agricoles doivent être mondialement représentatives, prévoir une flexibilité maximale, se fonder sur des critères d'essentialité; en aucun cas ne doivent-elles constituer ni pouvoir être interprétées comme des barrières au commerce. Les dispositions concernant la qualité doivent donc être le moins restrictives possible et intégrer toutes les variations de qualité existantes dans le commerce mondial.

L'Australie suggère que le projet de présentation uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais devrait se limiter à assurer que le produit soit propre, salubre et apte à la consommation, et non à aborder les questions sujettes à spécifications commerciales devant être définies par le marché ou négociées avec les clients potentiels.

L'Australie considère que, tel que convenu par le Comité, projet de présentation uniforme doit être flexible et permettre, au fur et à mesure de son élaboration, l'ajout ou l'omission de sections au cas par cas à partir d'un projet de norme.

Nous souhaitons donc fournir les commentaires suivants:

- Le projet de présentation uniforme pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais dans l'Annexe VII de REP 13/FFV prévoit des sections supplémentaires dans les Dispositions concernant le calibrage (Section 3); les Dispositions concernant les tolérances (Section 4); et les Dispositions concernant la présentation (Section 5). Nous considérons que les sections concernant le calibrage et les tolérances sont superflues, du fait qu'elles font simplement référence à des paramètres de qualité. À moins que les dispositions incluses dans ces sections soient de nature générique, donc flexibles, elles pourraient constituer des entraves déguisées au commerce.
- Le projet de présentation uniforme ne contient pas de section sur les Poids et mesures, le Comité considérant peut-être que cette disposition se trouve suffisamment couverte sous la Section 3 Dispositions concernant le calibrage; la Section 4.2 Tolérances de calibre; et la Section 5.1 sur l'Homogénéité, cette dernière déterminant le contenu de chaque emballage par rapport à des paramètres d'uniformité et de tolérances de calibre. L'Australie n'est pas d'avis qu'une Norme Codex doive couvrir des paramètres de qualité tels que des dispositions concernant le calibrage.
- Afin de réduire les chevauchements et au profit d'une plus grande concision, nous suggérons d'incorporer la Section 5.2.1 Description des emballages à la Section 5.2 Conditionnement; et dans l'intérêt de la continuité, d'utiliser systématiquement le mot « package ». La Section 5.3 Présentation se lirait donc, en partie, comme suit: [*cette commentaire est pertinent pour la version anglaise*]  
« 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] doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères. »

L'Australie soutient une analyse plus poussée du projet de présentation uniforme pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais lors de la prochaine séance du Comité, qui se tiendra en février 2014.

## COLOMBIE

### Titre

Norme Codex pour {nom courant du produit} **{Conserver la note de bas de page pour y inclure d'autres noms courants}**

#### Justification:

Il est important de signaler qu'il s'agit ici du nom courant, d'usage fréquent parmi la population, lequel facilite l'identification du produit dans les pays concernés.

Nous suggérons l'insertion d'une note en bas de page pour y inclure d'autres noms courants (le cas échéant), et ainsi faciliter l'identification du produit.

### Introduction

Troisième vignette

[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~~]

#### Justification:

L'existence d'autres normes ne doit pas affecter la structure du modèle.

### CHAMP D'APPLICATION

[La Norme a pour objet de définir les dispositions de qualité et d'~~innocuité~~ **sécurité sanitaire** que doivent présenter les {nom courant du produit} après préparation et conditionnement.]

#### Justification:

Nous préférons « sécurité sanitaire » à « innocuité », afin d'employer un terme plus en accord avec la formulation des statuts du Codex.

Dans la justification, le terme « courant » est privilégié afin de préserver la cohérence par rapport à l'observation faite par rapport au titre en ce sens.

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente Norme vise le(s) {nom courant du produit} <des variétés ou cultivars > issus/es de {référence botanique latine *en caractères italiques*, suivie, le cas échéant, du nom de l'~~auteur~~ **le classificateur**}, 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.

#### Justification:

Le terme « courant » est ajouté pour maintenir la cohérence par rapport à l'observation faite au titre en ce sens.

Sont inscrits « variétés ou cultivars » entre crochets car d'après la convention adoptée dans l'avant-projet, il s'agit d'un texte facultatif, du fait que tous les produits n'auront pas nécessairement de variétés ou cultivars.

Nous préférons le terme « classificateur » à « auteur » car, du point de vue taxonomique, voilà la façon correcte de s'exprimer.

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

[Aux stades ~~suivant celui du~~ **postérieurs au** conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

### Justification:

Nous améliorons la rédaction en langue espagnole en remplaçant le terme « suivant celui du » par « postérieurs au », bien qu'il ait été proposé de supprimer cet adjectif dès lors que le même texte établit que les produits possédant les caractéristiques signalées ne doivent pas être commercialisés.

### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- **entiers** {il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires};
- **intacts** {il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires};

### Justification:

Les termes « entiers » et « intacts » ne sont pas synonymes et doivent donc être considérés comme caractéristiques indépendantes. Dans le glossaire des termes, ils devront donc être clairement définis.

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

[Aux stades ~~suivant celui du~~ **postérieurs au** 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~~ **maturation** 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.

### Justification:

Nous ratifions la substitution de l'expression « suivant celui du » par « postérieurs au », bien que le texte manque de précision et nous suggérons au Comité d'en modifier la rédaction.

La phrase « ...dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable" est ambiguë. Par ailleurs, s'il est dit que les normes doivent être appliquées au point de destination, c'est-à-dire, une fois le produit conditionné, emballé, etc, la phrase « aux stades suivant celui du conditionnement... » manque de précision.

### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

- propres, et ~~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};

### Justification:

Nous proposons de retirer le mot « pratiquement », car il s'agit d'une description subjective se prêtant à diverses interprétations, ce qui rend d'autant plus difficile la mise en œuvre des normes.

## 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

- ~~pratiquement~~ exempts/es de ravageurs,
- < exempts/es d'attaques de parasites (ravageurs) affectant la chair;>
- < ~~pratiquement~~ exempts/es d'attaques de parasites (ravageurs);>

Nous proposons:

- exempts/es de parasites (ravageurs) et d'attaques de ces derniers, et n'affectant pas la chair.

Justification:

Tout comme dans l'observation précédente, nous proposons de retirer le mot « pratiquement » en raison de la subjectivité du terme. Par ailleurs, compte tenu du fait que les vignettes font allusion à des caractéristiques très similaires, nous proposons de les inclure toutes dans une seule.

Ce texte reste en attente d'une proposition de l'Allemagne.

## 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

- [Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.4]
- [~~†<Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux textes pertinents du Codex.>~~]

Justification:

La note en bas de page 1 devrait être supprimée, du fait que dans le cas de produits à l'état frais, le Codex autorise l'usage de cires ne transmettant aucune odeur.

**2.1.1** Les {nom **courant** 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. [*le dernier commentaire est pertinent pour la version espagnole*]

Le mot « courant » est ajouté pour des raisons de cohérence par rapport aux modifications suggérées dans le texte et concernant la désignation du produit.

Deuxièmement, le mot « peculiares » est substitué par « propios », un terme plus approprié au profit de la rédaction.

### 2.1.1

< Les {nom du produit} doivent être suffisamment développés/ées et d'une maturité satisfaisante, compte tenu de leur nature.>

Nous proposons:

- exempts/es de parasites (ravageurs) et d'attaques de ces derniers, et n'affectant pas la chair.

Justification:

Le texte alternatif proposé dans l'encadré de la numération 2.1.1 est inapproprié, de sorte qu'il convient de conserver le texte précédent, plus complet et plus représentatif des Normes Codex pour les fruits et légumes frais.

## 2.2 CLASSIFICATION

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

{Dans le cas des ~~normes~~ **produits** spécifiques pour lesquels il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent.

}

### Justification:

Aux fins de maintenir la cohérence du document, nous ajoutons le mot « courant » à toute référence au nom du produit. La même procédure s'applique au mot « normes », que nous remplaçons par « produits ».

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

Les {nom courant 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 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, **ni à sa qualité interne**.

### Justification:

De même que pour l'observation précédente, le mot « courant » est ajouté au texte. De plus, nous ajoutons également que les défauts ne doivent pas porter atteinte à la qualité interne du produit, cette condition n'étant pas explicite et pouvant néanmoins entraîner le rejet de la denrée.

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

**Les défauts ne devront en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit / du produit / etc.].**

### Justification:

Nous considérons nécessaire d'inclure ce texte dans toutes les Normes Codex, en raison de l'importance de cette question dans le commerce.

### 2.2.2 Catégorie I

Les {nom courant 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, **ni à sa qualité interne**.

### Justification:

Nous suggérons d'ajouter que les défauts ne doivent pas porter atteinte à la qualité interne du produit, cette condition n'étant pas explicite et pouvant néanmoins entraîner le rejet de la denrée.

**2.2.2 Catégorie I**

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit, **spécifiant le pourcentage maximal admissible de la surface atteinte par les défauts superficiels.**}

Justification:

Il est important de spécifier le pourcentage de la surface atteinte par ces défauts, car il s'agit précisément du principal paramètre qui différencie la Catégorie I de la Catégorie II.

**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les {nom **courant** 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:

.....  
 .....  
 .....>

{Ajouter les autres défauts admis, 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 **interne**, de conservation et de présentation:

Justification:

Nous ajoutons le mot « interne », dès lors que le produit doit nécessairement conserver sa qualité interne pour pouvoir être commercialisé.

**2.2.3 Catégorie II**

{Ajouter les autres défauts admis, selon la nature du produit **spécifiant le pourcentage maximal admissible de la surface atteinte par les défauts superficiels.**}

Justification:

Nous considérons nécessaire d'inclure ce texte dans toutes les Normes Codex, en raison de l'importance de cette question dans le commerce.

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

~~Le calibre minimum est de....~~

~~<Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage4 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}>~~

Justification:

Nous proposons de supprimer ces paragraphes, cette information étant déjà contenue dans les tolérances de calibre.

#### 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.~~

Justification:

Les tolérances de qualité et de calibre pour le produit étant indiquées plus loin, le texte proposé dans l'encadré n'apporte rien à la norme.

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de/des {nom courant 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.}~~

Justification:

En raison de son ambiguïté, nous proposons de supprimer la dernière phrase du premier paragraphe.

Le paragraphe facultatif inscrit dans l'encadré ne semble pas approprié car il donne lieu à admettre l'incorporation de produits ne répondant même pas aux exigences de la Catégorie II à des colis de produits de la Catégorie « Extra », soit, une mesure commercialement inadmissible.

Il conviendrait également de supprimer la dernière phrase, dès lors que l'on ne connaît pas encore de produits requérant de tolérances spéciales.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de/des {nom courant du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ~~ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.~~

~~Une tolérance de 10% au total, en nombre ou en poids, de/des {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.~~

Justification:

En raison de son ambiguïté, nous proposons de supprimer la dernière phrase du premier paragraphe.

Le paragraphe facultatif inscrit dans l'encadré ne semble pas approprié car il donne lieu à admettre l'incorporation de produits ne répondant même pas aux caractéristiques minimales de qualité à des emballages de produits de la Catégorie II, c'est-à-dire, une mesure commercialement inadmissible.

### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de/des {nom **courant** du produit} 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/des {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.}~~

#### Justification:

Le paragraphe facultatif inscrit dans l'encadré ne semble pas approprié en raison des implications inhérentes au commerce de produits atteints de pourriture. Tant au point de vue phytosanitaire que dans n'importe quelle autre perspective, les produits ne doivent être atteints de pourriture en conséquence d'un traitement inapproprié après récolte.

Il conviendrait également de supprimer la dernière phrase, dès lors que l'on ne connaît pas encore de produits requérant de tolérances spéciales.

## 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 **courant** du produit} de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

#### Justification:

Dans la justification, le terme « courant » est privilégié afin de préserver la cohérence par rapport à l'observation faite par rapport au titre en ce sens.

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

~~<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.>~~

#### Justification:

Nous proposons de supprimer ce texte, les mélanges n'étant pas recommandés du fait qu'une telle condition pourrait accélérer la dégradation microbienne des produits contenus dans l'emballage. Il est probable qu'une telle pratique se vérifiera au point de vente, mais elle ne devra pas l'être dans les emballages commercialisés.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

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

#### Justification:

Dans la justification, le terme « courant » est privilégié afin de préserver la cohérence par rapport à l'observation faite par rapport au titre en ce sens.

La même modification est introduite dans tout le paragraphe 5.2.



## 5.2 CONDITIONNEMENT

<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.>

### Justification:

La décision n'est pas encore prise de conserver ou non ce paragraphe dans le document final. Nous considérons qu'il est important de le conserver du fait qu'il contribue à protéger les produits des dommages qu'ils pourraient subir en raison de l'utilisation d'adhésifs inappropriés.

### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance **mécanique et à l'humidité** permettant de garantir de bonnes conditions **de manutention, d'arrimage et de stockage**, de transport et de conservation des {nom **courant** du produit}.

### Justification:

Nous signalons que la résistance dont il est question est la résistance mécanique susceptible de protéger le produit lors de la manutention, ainsi que la résistance à l'humidité, laquelle lui permettra de supporter les conditions de l'entreposage.

Il est également fait allusion à l'arrimage et au stockage, conditions que l'emballage doit pouvoir supporter sans problème.

## 5.3 PRÉSENTATION

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

### Justification:

Dans la justification, le terme « courant » est privilégié afin de préserver la cohérence par rapport à l'observation faite par rapport au titre en ce sens.

## 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage<sup>4</sup> doit comporter les indications suivantes, en lettres regroupées du même côté, de façon lisible et indélébile, et visible depuis l'extérieur ou sur les documents d'accompagnement de l'envoi.

<Pour les {nom **courant** 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.~~>

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en emballage.

### Justification:

Tout d'abord, il convient d'inclure le mot « courant » lorsqu'il est fait allusion au nom du produit, afin de préserver la cohérence par rapport au reste du document révisé.

Par ailleurs, il conviendrait de justifier l'inclusion de la phrase proposée, car nous ne nous expliquons pas sa raison d'être, le contenu des emballages étant déjà identifié. Nous suggérons donc de supprimer cette phrase.

### 6.2.1 Identification

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

~~Emballer 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 nationale.~~

<sup>5</sup>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 «emballage et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) du pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

Justification:

Nous suggérons de supprimer les vignettes barrées, du fait que cette information n'est pas requise dans le commerce, n'y étant exigés que les textes standard inclus dans les normes Codex actuelles.

### 6.2.2 Nature du produit

- Nom **courant** du produit ~~si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.~~ (nom scientifique).

- <Nom de la variété.>

- <Le nom de la variété peut être ~~remplacé~~ **complété** par un des **synonymes**. Un nom de marque<sup>7</sup> 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.}

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

Justification:

Afin de maintenir la cohérence par rapport aux modifications suggérées dans le texte, nous suggérons d'ajouter le mot « courant » pour spécifier à quel genre de nom il est fait allusion. Nous supprimons la phrase « si le contenu n'est pas visible de l'extérieur », considérant que même si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, la pratique commerciale en exige l'identification. Nous suggérons d'ajouter entre parenthèses le nom scientifique, afin de dissiper toute incertitude concernant le produit contenu dans l'emballage.

Pour ce qui est de la variété, celle-ci est indiquée entre parenthèses « (le cas échéant) », du fait qu'il peut exister des produits pour lesquels n'ont pas été identifiées de variétés.

Nous suggérons de conserver le troisième paragraphe, bien qu'y ajoutant la possibilité d'inclure des synonymes, ceux-ci pouvant être plusieurs, indiquant que ces synonymes complètent, sans le substituer, le nom du produit, du fait que ceci pourrait être cause de confusion dans certains pays, soit parce qu'on n'y connaît pas lesdits synonymes ou parce qu'on les identifie à d'autres produits frais.

En raison des modifications proposées, il s'avère superflu de reconsidérer le nom de la variété, ni les paragraphes suivants, du fait que, tel qu'indiqué dans les observations ci-dessus, il ne convient pas d'admettre des mélanges dans un même emballage.

**6.2.3 Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>8</sup> 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.-;~~

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Justification:

En raison des explications présentées dans l'observation à la section 5.1, et par souci de cohérence par rapport aux propositions faites, nous retirons les paragraphes mis en exergue faisant allusion aux mélanges de produits dans un emballage.

**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 et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines fraîches non traitées 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.

Justification:

Il s'agit d'ici d'une observation simplement rédactionnelle, du fait qu'il faut faire spécifiquement référence à des « additifs **alimentaires** ».

...

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

Justification:

Nous proposons de supprimer ce tableau, car cette question correspond au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

**10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**Observation:

Il peut être fait référence dans ce chapitre aux travaux effectués par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**ANNEXE I****Tableau**Observation:

Il est important d'inclure une explication des « synonymes » afin de pouvoir appliquer correctement ce concept.

**KENYA****COMMENTAIRES GÉNÉRAUX**

Nous soutenons l'adoption par le Codex des normes de la CEE-ONU pour les fruits et légumes frais. Toutefois, les textes de la CEE-ONU incorporés au Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais doivent s'ajuster à la 21<sup>e</sup> Édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, conformément au format requis pour les dispositions.

**JUSTIFICATION:**

Une telle mesure serait conforme au projet de toutes les normes Codex et éviterait toute confusion quant au format à adopter tout en s'ajustant au manuel de procédure de la CEE-ONU.

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Les pratiques commerciales du secteur privé.

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

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

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

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

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

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

6. Caractéristiques minimales versus tolérance

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

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

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

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

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

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

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

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

### Section 4 – Dispositions concernant les tolérances

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

#### 4.1.1 Catégorie "Extra"

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

#### 4.1.2 Catégorie I

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

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans les limites de cette tolérance, peut être admis au maximum 2 pour cent de (nom du FFV) atteints de dégradation, pourriture molle ou altération interne.

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