

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/35

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session

Rome, 3-8 juillet 1995

Rapport de la cinquième session du COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Mexico, 5-9 septembre 1994

Note: La lettre circulaire CL 1994/27-TFFV est jointe au présent rapport.

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Téléc: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 5/95.2

CL 1994/27-TFFV
Octobre 1994

AUX:

- Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie

OBJET: Distribution du rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 95/35)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (CCTFFV), qui sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session, à Rome, du 3 au 8 juillet 1995.

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption:

1. **Projet de norme Codex pour les litchis, à l'étape 8; par. 14-38 et annexe II, ALINORM 95/35.**
2. **Projet de norme Codex pour les avocats, à l'étape 8; par. 44-51 et annexe III, ALINORM 95/35.**
3. **Projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, à l'étape 8; par. 81-91 et annexe VII, ALINORM 95/35.**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes ci-dessus devraient le faire par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, huitième édition, p. 36 à 38), et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 30 avril 1995.**

4. **Avant-projet de norme Codex pour les mangoustans, à l'étape 5; par. 63-71 et annexe V, ALINORM 95/35.**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que pourrait avoir, sur leurs intérêts économiques, l'une quelconque des dispositions de l'avant-projet de norme pour les mangoustans devraient le faire par écrit,

conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, 8ème édition, p. 29 à 32), et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 30 avril 1995.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS

1. **Projet de norme Codex pour les limes;** par. 56-62 et annexe IV, ALINORM 95/35.

Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme pour les limes afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements, en particulier au sujet des dispositions relatives à la couleur et à la teneur en jus.

2. **Avant-projet de norme Codex pour les pamplemousses;** par. 77-80 et annexe VI, ALINORM 95/35.

Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme pour les pamplemousses afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements.

3. **Avant-projet de code d'usage Codex pour le contrôle et la certification de la qualité des fruits et légumes frais;** par. 96-105 et annexe VIII, ALINORM 95/35.

Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de code d'usages pour le contrôle et la certification de la qualité des fruits et légumes frais tropicaux afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les adresser, avant le 30 septembre 1995, au Président du Comité:

Lic. Luis Guillermo Ibarra Ponce de Leon
Director General de Normas
Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco n° 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juarez
Edo. de México
C.P. 53950 México

En outre, nous vous prions d'adresser copie de vos observations au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.

RESUME ET CONCLUSIONS

Au cours de ses délibérations, la cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux est parvenue aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITEE EXECUTIF ET/OU DE LA COMMISSION:

- Les avant-projets de normes **Codex pour les litchis et les avocats** ont été portés à l'étape 8 en vue de leur adoption par la Commission (par. 38 et 51, respectivement);
- L'avant-projet de norme **Codex pour les mangoustans** a été porté à l'étape 5 en vue de son adoption par la Commission (par. 71);
- Le projet de code d'usages **Codex pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux** a été porté à l'étape 8 en vue de son adoption par la Commission (par. 91);
- Il a été recommandé d'interrompre l'examen du projet de glossaire **Codex des noms scientifiques et courants des fruits et légumes frais** et de l'avant-projet de glossaire **Codex des termes et définitions pour les fruits et légumes frais**. Cette recommandation est soumise au Comité exécutif pour approbation (par. 95 et 108, respectivement);
- La **liste de priorités pour la normalisation des fruits et légumes frais tropicaux** dans l'intérêt de la coopération et de l'harmonie a été approuvée; et il a été convenu de ne pas inclure les Melons, les Tomates et les Fraises dans la liste de priorités révisée (par. 111-112), et
- **L'Etat d'avancement des travaux** est soumis pour approbation au Comité exécutif (appendice 1).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

- Le Comité a noté que se poursuivaient les **discussions intersecrétariats sur les relations entre le Codex et la CEE(ONU)** et que des propositions seraient probablement soumises pour examen à la vingt et unième session de la Commission (par. 9-13);
- Il est convenu de faire rédiger un document sur les indices de maturité **objectifs dans les transactions commerciales relatives aux fruits et aux légumes**, qu'il examinera à sa prochaine session (par. 21);
- Il est convenu qu'un document interprétatif touchant **l'application des tolérances de qualité au stade de l'importation** sera préparé pour sa prochaine session (par. 28);
- Il est convenu de renvoyer à l'étape 6 le projet de norme **Codex pour les bananes** afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements (par. 41);
- Il a demandé que le Secrétariat mexicain et le Secrétariat du Codex révisent le projet de norme **Codex pour les oranges** sur la base des sections pertinentes de la norme CE (ONU) pour les agrumes, le texte remanié devant être soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 54-55);

RESUME ET CONCLUSIONS (suite)

- Il est convenu de renvoyer à l'étape 3 les projets de normes **Codex pour les limes et les pamplemousses** pour obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements (par. 61 et 80 respectivement);
- Il a décidé de maintenir à l'étape actuelle l'**avant-projet de norme Codex pour les asperges tropicales** en attendant sa révision par la CE (ONU) (par. 76); et
- Il est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'**avant-projet de code d'usages Codex pour le contrôle et la certification de la qualité des fruits et légumes frais** afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements (par. 105).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 5
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	6
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	
- Questions découlant de la Commission Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex	7 - 8
- Questions découlant de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE(ONU))	9 - 13
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS	14 - 38
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES	39 - 43
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS	44 - 51
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES ORANGES .	52 - 55
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES	56 - 62
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS	63 - 71
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES ...	72 - 76
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES	77 - 80
EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	81 - 91
EXAMEN DU PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COMMUNS DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	92 - 95
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	96 - 105
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS	106 - 108
PROPOSITIONS D'ADJONCTIONS A LA LISTE DE PRIORITES POUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	109 - 112
AUTRES QUESTIONS	113
OBJECTIFS A MOYEN TERME ET PROGRAMME DE TRAVAIL FUTUR	114
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	115

LISTE DES ANNEXES

	Pages
ANNEXE I: LISTE DE PARTICIPANTS	20 - 26
ANNEXE II: PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS	27 - 31
ANNEXE III: PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS	32 - 37
ANNEXE IV: AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES	38 - 42
ANNEXE V: AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS	43 - 47
ANNEXE VI: AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES	48 - 51
ANNEXE VII: PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX ..	52 - 62
ANNEXE VIII: AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	63 - 73
ANNEXE IX: LISTE DE PRIORITES POUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	74

INTRODUCTION

1. La cinquième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux s'est tenue à Mexico, Mexique, du 5 au 9 septembre 1994, à l'aimable invitation du Gouvernement du Mexique. Les délégués de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Costa Rica, de Cuba, de l'Egypte, de la France, du Guatemala, de l'Inde, de la Malaisie, du Mexique, des Philippines, de l'Espagne, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, des Etats-Unis d'Amérique et du Viet Nam ont assisté à la session. Des observateurs de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CE/ONU) et de l'Association internationale de la banane étaient présents. La liste des participants et membres du Secrétariat figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION (point 1 de l'ordre du jour)

2. Le Président du Comité, M. Luis Guillermo Ibarra, a accueilli les délégués et a affirmé que le travail du Comité, qui servira à faciliter les transactions commerciales en définissant les caractéristiques des produits agricoles tropicaux, était vital. Il a fait remarquer que ses activités étaient à maints égards difficiles et a souhaité un plein succès à ses travaux.

3. M. Santiago Funes González s'est adressé au Comité au nom du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), M. Jacques Diouf, considérant la participation active des nombreuses délégations présentes, il a noté que les gouvernements membres du Codex portaient un réel intérêt au travail du Comité. Cette participation mettait en évidence l'un des aspects principaux des activités Codex, à savoir: faciliter le commerce international des denrées alimentaires grâce à l'élaboration des normes Codex et d'autres textes fondés sur les principes éprouvés de la protection du consommateur. M. Funes a déclaré que l'approche du Codex pour la normalisation au niveau mondial allait de pair avec le récent Accord du GATT sur les obstacles techniques au commerce, ce qui démontre que les normes de qualité et les règlements techniques doivent s'appuyer sur des normes internationales. L'approche internationale du Codex est également conforme aux principes énoncés dans l'Accord du GATT sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. M. Funes a souligné que le travail de la FAO aidait directement les pays en développement à s'adapter au nouvel environnement du commerce international par le biais d'activités liées au contrôle, à la normalisation, à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires tant importées qu'exportées. Les échanges internationaux de produits alimentaires et agricoles reposant sur des règles claires et équitables pour la sécurité et la qualité des aliments et la protection du consommateur sont indispensables à un développement agricole et humain soutenu.

4. M. Eduardo Méndez Rubello, ancien président de la Commission du Codex Alimentarius, a affirmé que les 150 nations, qui sont actuellement membres du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, ont toujours suivi avec un vif intérêt le travail du Comité. Il a souligné les trois facteurs qui ont contribué à son succès: le nombre croissant de pays intéressés à participer à la préparation de normes; le nombre croissant de normes adoptées par les gouvernements membres de la Commission; et les débats extrêmement constructifs qui ont eu lieu durant la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius où la majorité des pays qui se sont exprimés ont approuvé l'expansion des activités du Comité.

5. M. Ernesto Enríquez Rubio, Sous-Secrétaire à l'agriculture, a déclaré que c'était un honneur pour le Mexique d'être hôte de la 5ème session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux et a souligné l'importance du travail entrepris par la Commission au niveau mondial. Il a aussi insisté sur l'importance que le Mexique attachait à la production des fruits et légumes: à l'heure actuelle, plus d'un million d'hectares sont consacrés à ces cultures. Il a souhaité que le Comité ait une session fructueuse et productive pour le bénéfice de tous les pays représentés.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)¹

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire sans changements. Il a été convenu d'examiner les propositions d'amendements à la norme Codex pour les ananas (CODEX STAN 182-1993) au titre du point 17 "Autres questions" à la suggestion du représentant de la CE (ONU)(voir par. 113).

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 3 de l'ordre du jour)

a) Questions découlant de la Commission Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex²

7. Le Comité a remarqué que la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1993) avait adopté comme normes Codex définitives les avant-projets suivants soumis par le Comité: Ananas, Papayes, Mangues, Nopals, Figues de Barbarie, Caramboles, et Maïs nain. Ces normes avaient été publiées comme normes Codex 182 à 188 dans le volume 5B du *Codex Alimentarius*.

8. Les avant-projets de normes pour les litchis, les bananes et les avocats sont passés à l'étape 6 de la procédure du Codex, ainsi que l'avant-projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux, et l'avant-projet de glossaire des noms scientifiques et vernaculaires des fruits et légumes frais tropicaux. Le Comité a noté que la délégation de la Chine avait proposé (par. 109) la normalisation des longans (*Euphoria longana* S., et les espèces apparentées).

b) Questions découlant de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE(ONU))³

c) Questions découlant de l'Organisation pour la coopération et le développement économiques (OCDE)⁴

9. Le Comité est convenu d'examiner ensemble toutes les questions concernant les rapports entre la Commission du Codex Alimentarius, la CEE(ONU) et l'OCDE.

10. Le Secrétariat a informé le Comité que la vingtième session de la CAC avait étudié la proposition du Comité (quatrième session) tendant à élargir son mandat afin d'englober tous les fruits et légumes frais tropicaux et modifier le nom du Comité. Bien que cette proposition ait été appuyée par la majorité des délégations ayant pris la parole durant la session de la CAC, la Commission est convenue de maintenir le mandat actuel en attendant le résultat des consultations entre la CAC par l'intermédiaire du Comité exécutif et les Secrétariats du Codex, de la CEE(ONU) et de la FAO⁵. Il a été noté que les discussions entre les Secrétariats se poursuivaient et que les propositions seraient

¹ CX/TFFV 94/1.

² CX/TFFV 94/2.

³ CX/TFFV 94/3 (document de séance N° 1).

⁴ CX/TFFV 94/3-Add.1.

⁵ Rapport de la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, par. 332-339.

prêtes pour examen à la vingt et unième session de la CAC en juillet 1995. Le Secrétariat a aussi indiqué au Comité que la quarante et unième session du Comité exécutif avait été informé de l'état d'avancement des discussions intersecrétariats⁶.

11. Le représentant de la CEE(ONU) a informé le Comité des discussions qui avaient eu lieu au sein de la Commission économique pour l'Europe et ses organes subsidiaires concernant les rapports de travail entre la CAC et la CEE(ONU) et la proposition formulée par le CCTFFV à sa quatrième session à l'effet d'élargir son mandat pour qu'il englobe la normalisation de tous les fruits et légumes frais et non pas seulement de ceux qui sont produits exclusivement dans les zones tropicales. On a fait remarquer qu'à tous les niveaux des discussions CEE(ONU) le souhait avait été exprimé de collaborer étroitement avec le CCTFFV; cependant de fortes objections ont été formulées à l'égard de toute duplication des normes CEE(ONU) existantes. On a fait observer que le mandat actuel du CCTFFV n'avait pas été modifié durant la vingtième session de la CAC et néanmoins des travaux étaient en cours ou avaient commencé sur les asperges, les oranges, les fraises et les avocats, produits déjà couverts par des normes CEE(ONU). La CEE(ONU) a estimé que le présent mandat du CCTFFV devrait être strictement maintenu et qu'on devrait éviter toute duplication. Les débats sur un éventuel Comité mixte CEE(ONU)/Codex ont souligné que certains aspects des procédures établies par la CEE(ONU) et le Codex devraient être pris en compte lors de l'harmonisation des travaux sur les normes de qualité commerciale pour les fruits et les légumes frais tropicaux. On avait aussi estimé que certaines difficultés d'ordre procédural pourraient surgir au cours d'activités conjointes qui pourraient gêner le travail et produire un impact négatif sur les travaux d'autres organisations internationales travaillant sur la base des normes CEE(ONU).

12. En ce qui concerne les objections soulevées à la quatrième session du CCTFFV au sujet du titre des normes CEE(ONU) déclarant qu'elles sont applicables "dans le commerce international", le Comité a appris que le Groupe de travail CEE(ONU) sur la normalisation des denrées périssables et le développement de la qualité avait corrigé les titres des normes CEE(ONU) pour les harmoniser davantage avec le Protocole de Genève et avait remplacé l'expression précitée par "faisant l'objet d'un commerce international entre les pays membres de la CEE(ONU)". Cette approche tenait compte du fait que les membres de la CEE(ONU) incluaient toute l'Europe, les Etats-Unis, le Canada, Israël et plusieurs pays en développement de l'Asie centrale. On a noté que l'ensemble des 26 pays en transition entre une économie à planification centralisée et une économie de marché étaient membres de la CEE(ONU). L'intégration réussie de ces pays dans une économie de marché a été une activité prioritaire mandatée par l'Assemblée générale des Nations Unies. Les normes de qualité commerciale de la CEE(ONU) seront incorporées dans leur législation nationale afin de faciliter le commerce. Selon la CEE(ONU), la duplication des normes internationales existantes créerait de la confusion dans le commerce et, par conséquent, devrait être soigneusement évitée.

13. La délégation du Mexique, appuyée par celle de Cuba, a exprimé l'avis que la situation actuelle avait besoin d'une coordination plus étroite, étant donné qu'il s'agit ici d'une duplication d'effort plutôt que d'une duplication de normes. Elle a estimé que le Codex pourrait adopter les normes régionales de la CEE(ONU), qu'elle juge de très bonne qualité, et leur donner un champ d'application mondial qui serait profitable aux pays non membres de la CEE(ONU).

⁶ Rapport de la 41ème session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 95/3, par. 41-43.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS A L'ETAPE 7 (point 4 de l'ordre du jour)

14. La vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé à l'étape 5 le projet de norme Codex pour les litchis (annexe II, ALINORM 93/35A), étant entendu que les observations concernant le rapport degrés Brix/acidité et l'inclusion d'une limite spécifique pour les traitements à l'anhydride sulfurique (voir par. 36-37) soient prises en considération⁷. Des observations sont parvenues à l'étape 6 en réponse à la circulaire CL 1993/30-TFFV des Gouvernements du Costa Rica, de l'Allemagne, du Mexique, de l'Espagne et de la Thaïlande⁸.

15. Le Comité a révisé le projet de norme point par point et est convenu des amendements suivants:

Section 1 - Définition du produit

16. Cette section a été révisée pour ajouter le nom de la famille Sapindaceae à laquelle appartient Litchi Chinensis Sonn.

Section 2.1 - Spécifications minimales

17. Le Comité est convenu de modifier la spécification minimale "exempts d'attaques de ravageurs" pratiquement exempt d'attaques de ravageurs pour garder l'uniformité avec les autres normes Codex élaborées pour les produits tropicaux frais.

18. Le Comité a ajouté la spécification minimale "pratiquement exempts de ravageurs" puisque cette spécification peut s'appliquer tant au contrôle de la qualité qu'à la quarantaine. Pour des raisons de cohérence, il a été convenu que cette disposition figurera dans toutes les normes Codex présentement examinées par le Comité.

19. Le Comité a décidé d'ajouter une disposition sur la couleur des litchis en tant que spécification minimale en vue de son application dans toutes les catégories de litchis (voir par. 23).

20. Le Comité ayant été informé que les litchis ne mûrissent plus une fois cueillis, il a estimé qu'un indice quantitatif de maturité devrait figurer dans la norme. Toutefois, le manque de données n'a pas permis d'établir une disposition pour le rapport "solides solubles totaux/acidité" (c'est-à-dire, le rapport degrés Brix/acidité).

21. Considérant l'importance croissante des indices de maturité objectifs dans les transactions commerciales relatives aux fruits et aux légumes, le Comité est convenu qu'il faudra rédiger un document sur cette question qu'il examinera à sa prochaine session (voir par. 48). On devra probablement alors envisager l'inclusion d'indices quantitatifs dans les normes individuelles.

Section 2.2.1 - Catégorie Extra

22. Le Comité est convenu de spécifier en outre que certaines caractéristiques s'appliquent à "la variété ou type variétal" dans toute la norme (c'est-à-dire sections 2.2.1 et 2.2.2, 5.1 et 6.1.1) pour pouvoir tenir compte d'autres variétés commerciales du produit.

⁷ Rapport de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, par. 322.

⁸ CX/TFFV 94/4; CX/TFFV 94/4 - Add.1 (document de séance).

23. Suite à la décision antérieure du Comité d'inclure les caractéristiques de maturité comme spécification minimale applicable à toutes les catégories (voir par. 19), la référence aux caractéristiques de couleur dans la catégorie "Extra" a été supprimée.

Section 2.2.2 - Catégorie I

24. Le Comité est convenu de corriger le texte concernant les défauts de la peau de 25 cm² à 0,25 cm².

Section 3 - Calibrage

25. Le Comité est convenu d'inclure les calibres minimaux de 33 mm pour la catégorie "Extra" et de 20 mm pour les catégories I et II aux fins de la spécificité et de l'intégrité.

Section 4.1 - Tolérances de qualité

26. Bien que le Comité ait appris que les dispositions touchant aux tolérances de qualité proviennent directement des normes actuelles de la CEE(ONU), il a longuement examiné la signification de cette disposition relative à la tolérance de qualité basée sur l'importation de produits périssables frais. Le Comité a remarqué que la tolérance de qualité de 10 pour cent s'appliquait normalement aux produits destinés à l'exportation et que, si cette valeur était appliquée aux produits importés, de graves problèmes pourraient survenir.

27. Bien que le Comité ait noté que les normes actuelles du Codex pour les produits frais incluaient une note de bas de page indiquant que les gouvernements devraient signaler quelles dispositions de la norme sont applicables à l'étape du contrôle à l'importation ou à l'exportation, il a souligné l'importance d'établir des tolérances spécifiques distinctes pour les produits expédiés à de grandes distances lors de l'étape du contrôle des importations.

28. Cela étant, le Comité est convenu que, sous la supervision du Secrétariat du Codex, un document interprétatif touchant l'application des tolérances de qualité au stade de l'importation serait rédigé et soumis à son examen lors de sa sixième session (voir par. 32). On est aussi convenu que le document concernerait toutes les normes élaborées par le Comité et que, pour le moment, le texte actuel de cette section serait maintenu.

Section 4.2 - Tolérances de calibres

29. Le Comité est convenu de préciser, pour plus de clarté, que les tolérances de calibres devraient inclure une disposition spécifiant un diamètre non inférieur à 15 mm dans toutes les catégories, et/ou avec une variation maximale de calibre de 10 mm. Comme résultat de cette décision, on a supprimé le second paragraphe de cette section concernant les différences de calibres dans un colis.

Section 5.1 - Homogénéité

30. Comme décidé plus haut (voir par. 22), le Comité a ajouté "ou type relatif à la variété" pour clarifier le premier paragraphe de cette section.

31. Le Comité est convenu, pour plus de clarté, de remanier le deuxième paragraphe de cette section comme suit: "la partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble du contenu".

Section 5.2 - Conditionnement

32. Suite aux débats antérieurs du Comité concernant l'application des tolérances de qualité au point d'importation (voir par. 28), le Comité a décidé d'inclure une clause sur la présence d'un nombre limité de feuilles fraîches pour les litchis présentés en grappes, dans le document de travail à établir sous la supervision du Secrétariat.

33. Le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page à cette section pour préciser que l'adjectif "neufs" comprenait les "matériaux recyclés de qualité alimentaire" en relation avec l'utilisation du matériel d'emballage.

Section 5.3.1 - En fruits séparés

34. Le Comité est convenu de changer la disposition concernant la longueur maximale du pédoncule à "ne doit pas dépasser de plus de 2 mm le sommet du fruit", car il a estimé qu'une longueur de 5 mm était excessive et que les pédoncules de cette longueur pouvaient endommager d'autres fruits dans le colis.

Section 5.3.2 - En grappes

35. Le Comité est convenu d'amender cette section pour indiquer que les fruits présentés en grappes doivent comporter au minimum trois fruits attachés et bien formés.

Etablissement d'une limite maximale pour l'anhydride sulfureux

36. Le Comité a rappelé ses débats antérieurs sur ce point, à la suite desquels la Commission avait demandé que soit envisagé l'établissement d'une limite spécifique pour le traitement des litchis à l'anhydride sulfureux (voir par. 14).

37. On a informé le Comité que les législations nationales prévoyaient des niveaux variant entre 10 et 20 mg/kg dans la pulpe du fruit. Le Comité, ayant toutefois noté que l'établissement de telles limites relevait du mandat du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), a décidé de renvoyer cette question au CCPR pour examen.

Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les litchis

38. Le Comité est convenu de faire passer à l'étape 8 le projet de norme Codex pour les litchis en vue de son adoption à la 21ème session de la Commission du Codex Alimentarius. L'avant-projet de norme figure à l'annexe II du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES A L'ETAPE 7 (point 5 de l'ordre du jour)

39. Le projet de norme Codex pour les bananes (annexe IV, ALINORM 93/35A) a été adopté par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5, étant entendu que les observations concernant les défauts de la peau, les tolérances de calibres et les dégâts causés par la

grêle seraient prises en compte⁹. Les observations des gouvernements à l'étape 6, sollicitées dans la circulaire CL 1993/30-TFFV, ont été reçues des pays suivants: Costa Rica, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis¹⁰.

40. Le Comité a noté les observations exhaustives sur le projet de norme, la plupart desquelles ont été reçues juste avant ou pendant la présente session. Plusieurs délégations ont estimé qu'il était prématuré de discuter le projet de norme sans avoir eu l'opportunité d'analyser les observations en détail au niveau national. Ces délégations ont aussi noté que la Communauté européenne était à la phase finale de la préparation de sa norme pour les bananes, les implications de celle-ci nécessitant un débat dans le contexte mondial du Codex.

Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les bananes

41. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de norme Codex pour les bananes à l'étape 6 pour de nouvelles observations des gouvernements à examiner lors de sa prochaine session.

42. La délégation du Costa Rica a vivement regretté la décision du Comité de remettre à plus tard l'examen du projet de norme Codex pour les bananes en attendant la mise au point de la norme CE. A son avis, cette décision n'est pas conforme à la section du Manuel de procédure du Codex concernant l'examen des normes à l'étape 6 étant donné que la CE, organisme régional, n'a pas soumis au Comité des observations écrites sur le projet de norme. On a aussi fait observer que si la norme était soumise à la Commission pour adoption à l'étape 8, d'autres commentaires pourraient être formulés par les parties intéressées avant la discussion de la norme.

43. La délégation du Costa Rica a déclaré que la décision du Comité retarderait l'élaboration d'une norme qui pourrait faciliter le commerce international selon les principes établis par l'Uruguay round du GATT durant lequel il avait été admis que les normes Codex seraient les piliers des échanges internationaux de produits agricoles. Elle a en outre demandé au Comité de s'engager à garantir que les observations sur le projet de norme des pays membres et des organisations internationales intéressées soient communiquées en temps utile bien avant la prochaine session du Comité.

EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS A L'ETAPE 7 (point 6 de l'ordre du jour)

44. L'avant-projet de norme Codex pour les avocats (annexe V, ALINORM 93/35A) a été adopté par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5, étant entendu que les observations sur l'harmonisation des dispositions concernant le calibrage avec celles de la Norme CEE(ONU) pour les avocats seraient prises en compte¹¹. Les observations des gouvernements à l'étape 6, demandées sous couvert de la circulaire CL 1993/30-TFFV, ont été reçues des pays suivants: Costa Rica, Allemagne, Mexique, Espagne et Thaïlande¹².

45. Le Comité a examiné le projet de norme point par point et est convenu des amendements ci-après:

⁹ Rapport de la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, par. 326.

¹⁰ CX/TFFV 94/5; CX/TFFV 94/5-Add.1 (document de séance).

¹¹ Rapport de la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, par. 326.

¹² CX/TFFV 94/6 et CX/TFFV 94/6-Add.1 (document de séance).

Section 1 - Définition du produit

46. Cette section a été remaniée pour inclure la famille des *Lauraceae* à laquelle appartient le *Persea americana* Mill. La délégation du Mexique a proposé l'inclusion de la variété *Persea gratissima* qui correspondrait aux dispositions de calibrage de la section 3. Le Comité n'a cependant pas retenu cette proposition (voir par. 49).

Section 2.1 - Spécifications minimales

47. Le Comité est convenu de modifier la spécification minimale "exempts d'attaques de ravageurs" en "pratiquement exempts d'attaques de ravageurs" pour garder l'uniformité avec les autres normes Codex. La clause "pratiquement exempts de ravageurs" a aussi été ajoutée à cette section (voir par. 18).

48. Considérant l'importance de l'inclusion d'indices de maturité quantitatifs (par exemple teneur en huile), le Comité a décidé d'examiner cette question lors de son étude sur les indices quantitatifs de maturité dans le cadre de ses travaux futurs (voir par. 21).

Section 3 - Calibrage

49. Comme les dispositions concernant le calibrage ont été déjà harmonisées avec les spécifications similaires de la CEE(ONU), cette section n'a pas été modifiée. La délégation du Mexique a proposé la suppression des plus grands calibres qui correspondent normalement à l'espèce *Persea gratissima* (voir par. 46). Le Comité n'a cependant pas retenu cette proposition.

Section 6.2 - Récipients non destinés à la vente au détail

50. Le Comité a convenu d'ajouter la phrase "Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements devront figurer sur le document qui accompagne les marchandises" par souci de cohérence avec d'autres normes Codex.

Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les avocats

51. Le Comité est convenu de soumettre le projet de norme Codex pour les avocats à la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Le texte de cette norme figure à l'annexe III du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES ORANGES A L'ETAPE 4 (point 7 de l'ordre du jour)¹³

52. Le Comité avait proposé à sa quatrième session l'élaboration d'une norme mondiale pour les oranges basée sur les dispositions pertinentes de la norme CEE(ONU) pour les agrumes, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif et de la Commission (ALINORM 93/35A, par. 118-119). Bien que la 20ème session de la Commission n'ait pas discuté ce sujet de façon explicite, la quarantième session du Comité exécutif a confirmé le Programme de travail détaillé dans lequel ce sujet été inclus (ALINORM 95/3, par. 27). Les pays suivants ont formulé des observations à l'étape 3: Argentine, Costa Rica, Allemagne, Malaisie, Espagne, Thaïlande et Etats-Unis¹⁴.

¹³ CX/TFFV 94/7.

¹⁴ CX/TFFV 94/7-Add.1 et CX/TFFV-Add.2 (documents de séance).

53. Les délégations de la France, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne et des Etats-Unis, ainsi que le représentant de la CEE(ONU) se sont demandé si le Comité était compétent pour envisager l'élaboration d'une telle norme, car son mandat vise uniquement l'étude de produits cultivés exclusivement dans des zones tropicales. D'autres délégations ont fait observer qu'il existait un volume important de production et d'échanges dans les zones tropicales et que la définition du Codex des "fruits et légumes tropicaux" comprenait ceux qui sont cultivés sous les tropiques et/ou dans des lieux présentant des conditions climatologiques similaires. Le Comité est convenu de réviser l'avant-projet de norme du point de vue technique et d'envisager l'élaboration future de la norme dans le contexte des discussions intersecrétariats sur les rapports entre le Codex et la CEE(ONU).

54. Eu égard à la nature complexe et exhaustive des commentaires faits sur l'avant-projet de norme et au fait que beaucoup d'observations sont parvenues très tard, le Comité n'a pas été en mesure d'entreprendre une révision complète du texte. Il a donc invité le Secrétariat mexicain et le Secrétariat à revoir la norme compte tenu de tous les commentaires reçus. Le Comité a insisté sur les points ci-dessous:

- la révision devrait être basée sur les sections pertinentes de la norme CEE(ONU) pour les agrumes;
- les propositions reçues au sujet de la couleur selon la variété et le caractère saisonnier des fruits devraient être incluses dans l'avant-projet comme des variantes à examiner par les gouvernements;
- au besoin, une annexe indiquera les rapports entre les variétés et les périodes de l'année (précoces, demi-saison);
- une disposition sur la teneur en jus telle que déterminée par presse manuelle serait incluse;
- des commentaires spécifiques seraient demandés aux producteurs tropicaux sur les spécifications de couleur;
- l'inclusion éventuelle d'une catégorie supplémentaire ("Classe I Bright") (= "Catégorie I Brillante") telle qu'elle a été proposée par les Etats-Unis pour tenir compte de la production tropicale, devrait être considérée comme une alternative à la classification traditionnelle en trois catégories seulement;
- toutes les dispositions de calibrage proposées dans les différents commentaires devraient être incluses comme des variantes à examiner ultérieurement.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les oranges

55. L'avant-projet révisé de norme sera distribué pour commentaires à l'étape 3 de la Procédure.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES A L'ETAPE 4 (point 8 de l'ordre du jour)¹⁵

56. La quatrième session du Comité a proposé d'élaborer une norme mondiale pour les limes, sous la direction du Mexique, pour communication aux gouvernements aux fins d'observations à l'étape 3 (ALINORM 93/35A, par. 119). Les pays suivants ont formulé des commentaires écrits sur l'avant-projet de norme: Argentine, Brésil, Allemagne, Malaisie, Thaïlande et Etats-Unis¹⁶.

57. Face aux opinions divergentes exprimées sur plusieurs aspects de la norme, le Comité est convenu de charger un Groupe de rédaction composé du Brésil, de la France, du Mexique et des Etats-Unis de réviser l'avant-projet de norme compte tenu des commentaires formulés par écrit et des débats généraux ultérieurs.

Définition et nom du produit

58. Le Comité a noté qu'une note de bas de page sera ajoutée pour indiquer que la norme s'applique aux limettes de Tahiti (*Citrus latifolia* Tan.) qui ont de gros fruits. Il a noté que la norme ne vise pas les citrons verts (*Citrus limon* L. Burmf) et l'on est convenu que le terme "limes" sera utilisé dans le texte français, de pair avec la dénomination courante "citrons verts". On a aussi noté que le texte espagnol devrait utiliser les appellations "Lima" et "Limón Persa" par souci de cohérence dans tout le texte.

Couleur

59. Le Comité a examiné la question de la couleur. On a généralement reconnu que le commerce le plus important des limes concernait les fruits verts avec un haut degré d'acidité et de teneur en jus. Pour ce marché, le développement d'une couleur jaune indique une réduction de l'acidité, ce que les consommateurs ne souhaitent pas. Cependant, on a informé le Comité qu'il y avait un commerce dans les pays d'Asie et du Moyen-Orient pour les limes jaunes avec un contenu inférieur d'acidité, encore que l'ampleur de ce marché soit inconnue.

60. Notant que les spécifications touchant le calibre, la couleur (c'est-à-dire maturation adéquate et variations de couleur) et la teneur en jus n'étaient pas convenablement traitées dans la norme, le Comité est convenu qu'il faudra élaborer des dispositions adéquates.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les limes

61. L'avant-projet révisé de norme pour les limes, tel que préparé par le Groupe de rédaction, a été renvoyé pour observations supplémentaires à l'étape 3. Le Comité a spécialement demandé des commentaires sur les dispositions concernant la teneur en jus et la couleur. L'avant-projet révisé de la norme pour les limes figure à l'annexe IV du présent rapport.

62. Le Comité a remercié le Groupe de rédaction de son travail, tout en notant que cette collaboration entre les membres intéressés du Comité constituait un excellent exemple pour la conduite des réunions futures du Codex.

¹⁵ CX/TFFV 94/8.

¹⁶ CX/TFFV 94/8-Add.1 et CX/TFFV 94/8-Add.2 (documents de séance).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS A L'ETAPE 4 (point 9 de l'ordre du jour)¹⁷

63. L'avant-projet de norme Codex pour les mangoustans a été préparé par la Thaïlande, ainsi que le Comité en avait décidé à sa session précédente (ALINORM 93/35A, par. 119). Les pays suivants ont formulé des observations à l'étape 3: Argentine, Costa Rica, Allemagne, Malaisie, Mexique, Thaïlande et Etats-Unis¹⁸.

64. Le Comité a étudié point par point l'avant-projet de norme et, en plus de diverses modifications rédactionnelles, il est convenu d'apporter les amendements ci-après.

Section 2.1 - Spécifications minimales

65. Le Comité a modifié la spécification minimale "entier" en "entier, avec le calice et la tige intacts". Il a aussi décidé d'ajouter la phrase "avoir une forme, une couleur et une saveur caractéristiques de l'espèce" après les mots "d'apparence fraîche".

66. Le Comité est convenu de modifier la spécification minimale "exempt d'attaques de ravageurs" en "pratiquement exempt d'attaques de ravageurs" pour garder l'uniformité avec les autres normes Codex. En prenant cette décision, le Comité est aussi convenu de supprimer "excepté les cicatrices superficielles causées par les thrips" (voir par. 68).

67. Le Comité a supprimé la spécification minimale "suffisamment développés et parvenus à un degré de maturité satisfaisant" puisque cela est déjà couvert ailleurs. Le Comité a décidé aussi de réviser complètement pour plus de clarté le dernier paragraphe de cette section concernant le stade de développement et l'état des mangoustans.

Section 2.2.2 - Catégorie I

68. Compte tenu des discussions antérieures du Comité (voir par. 66), on a décidé de supprimer les mots "excepté les cicatrices superficielles causées par les thrips" dans le deuxième alinéa de cette section.

Section 3 - Calibrage

69. Le tableau de cette section a été complètement révisé sur la base des observations écrites de la Malaisie.

Section 8 - Hygiène

70. En réponse à une suggestion tendant à ce que le terme anglais "product" soit remplacé par "produce" et que l'expression "bonnes pratiques de fabrication" soit remplacée dans cette section par "bonnes pratiques de conditionnement et de manutention", le Comité est convenu de soumettre ces projets d'amendements au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire en vue de leur application à toutes les normes Codex pour les produits frais.

¹⁷ CX/TFFV 94/9.

¹⁸ CX/TFFV 94/9-Add.1 et CX/TFFV 94/9-Add.2 (documents de séance).

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les mangoustans

71. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme Codex pour les mangoustans à l'étape 5 et de le soumettre pour adoption à la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius. Le texte de la norme figure à l'annexe V du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES TROPICALES A L'ETAPE 4 (point 10 de l'ordre du jour)¹⁹

72. A sa quatrième session, le Comité avait proposé d'élaborer une norme mondiale pour les asperges tropicales sous réserve de l'approbation du Comité exécutif et de la Commission. Il avait été convenu que la délégation de la Thaïlande préparerait un projet à soumettre pour observations aux gouvernements et pour examen à la présente session du Comité (ALINORM 93/35A, par. 119). Les pays suivants ont formulé des commentaires à l'étape 3: Allemagne, Malaisie, Mexique et Etats-Unis²⁰.

73. La délégation de la Thaïlande, lors de la présentation de l'avant-projet de norme, a déclaré qu'il y avait une production considérable d'asperges dans les pays tropicaux et un important commerce de ce produit. Elle a fait observer que même si le produit appartenait aux mêmes espèces que les asperges cultivées dans d'autres climats, les asperges tropicales présentaient des différences à maints égards, par exemple, la tendreté, le goût et le manque de lignosité. Toutefois, la différence principale concerne le diamètre du turion. La délégation a précisé que, même si les autres propriétés étaient couvertes par les dispositions de qualité de la norme CEE(ONU), les dispositions touchant le diamètre du turion dans la norme CEE(ONU) étaient insuffisantes dans le cas des asperges tropicales.

74. On est convenu que l'asperge tropicale (*Asparagus officinalis*) était cultivée dans toutes les régions du monde et se négociait amplement d'une région à l'autre. Les consommateurs sont accoutumés à acquérir des asperges provenant de plusieurs parties du monde et la plupart d'entre eux sont incapables de faire une distinction entre des asperges de différentes régions. On a alors fait valoir qu'une norme commune ou conjointe CEE(ONU)/Codex de caractère mondial pour le commerce des asperges était nécessaire.

75. Notant que la CEE(ONU) avait élaboré une norme pour les asperges commercialisées entre les pays membres de ceT organisme et afin d'éviter un chevauchement et une duplication du travail, le Comité a demandé à la CEE(ONU) d'examiner les dispositions établies dans l'avant-projet de norme, notamment celles concernant le diamètre du turion, dans le dessein d'amender la norme CEE(ONU) de façon qu'elle tienne compte des asperges tropicales. On a demandé qu'une évaluation des aspects économiques et techniques des asperges tropicales soit préparée et soumise à la CEE(ONU). Le Comité a invité la CEE(ONU) à présenter un rapport de situation sur ce dernier point pour la prochaine session du Comité. La question de savoir comment une norme mondiale commune pourrait être mise au point sera abordée lors des discussions intersecrétariats CEE(ONU)/Codex en matière de coopération dans ce domaine.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme pour les asperges tropicales

76. Etant donné que les Secrétariats du Codex et de la CEE(ONU) poursuivent leurs discussions en matière de coopération, le Comité a décidé de maintenir le texte présent à l'étape actuelle. A son avis, une norme CEE(ONU) révisée qui tiendrait compte des besoins des pays tropicaux exportateurs

¹⁹ CX/TFFV 94/10.

²⁰ CX/TFFV 94/10-Add.1 et CX/TFFV 94/10-Add.2 (documents de séance).

pourrait éventuellement être considérée à l'avenir soit comme une norme conjointe Codex/CEE(ONU), soit comme une norme Codex mondiale, avec des dispositions identiques sur la qualité et le calibrage.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES A L'ETAPE 4 (point 11 de l'ordre du jour)²¹

77. A sa quatrième session, le Comité avait proposé l'élaboration d'une norme mondiale Codex pour les pamplemousses sous la direction de la Thaïlande pour distribution et observations des gouvernements à l'étape 3 (ALINORM 93/35A, par. 119). Des observations sur la norme (CX/TFFV 94/11) ont été formulées par l'Allemagne, la Malaisie et les Etats-Unis²².

78. En présentant la norme, la délégation de la Thaïlande a noté que l'espèce *Citrus grandis* n'était pas couverte par la norme CEE(ONU) pour les agrumes (FFV-14), laquelle vise l'espèce *Citrus paradisi*. En outre, comme la délégation l'a fait remarquer, le pamplemousse est essentiellement un produit tropical et exporté en grandes quantités par des pays asiatiques; il incombe donc bien au Comité d'établir une norme mondiale.

79. Au cours des discussions générales sur la norme, le Comité a noté que la traduction en français et en espagnol du nom commun anglais "pummelo" devrait être soigneusement examinée. La délégation de l'Espagne a fourni une liste des noms scientifiques et courants en espagnol pour les pamplemousses. On a aussi décidé que la norme serait sujette aux changements rédactionnels acceptés précédemment par le Comité.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les pamplemousses

80. En raison du retard intervenu dans la distribution de la norme immédiatement avant la session, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour les pamplemousses à l'étape 3 afin d'obtenir des observations additionnelles des gouvernements. La norme figure à l'annexe VI du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX A L'ETAPE 7 (point 12 de l'ordre du jour)²³

81. Le projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux a été adopté par la vingtième session du Codex Alimentarius à l'étape 5 (ALINORM 93/40, par. 328). Les pays suivants ont présenté à l'étape 6 des observations en réponse à la circulaire CL 1993/30-TFFV: Costa Rica, Mexique et Thaïlande²⁴.

82. En discutant le projet de code d'usages point par point, le Comité est convenu des changements suivants:

²¹ CX/TFFV 94/11.

²² CX/TFFV 94/11-Add.1 et CX/TFFV 94/11-Add.2 (documents de séance).

²³ ALINORM 93/35A, annexe VI.

²⁴ CX/TFFV 94/12 et CX/TFFV 94/12-Add.1 (document de séance).

83. Dans la section concernant les installations d'emmagasinage aux aéroports pour assurer la qualité du produit (section 2.5), le Comité a décidé d'indiquer qu'il fallait prévoir un entreposage sous "température contrôlée" afin de permettre l'usage d'installations autres que les chambres froides dans certaines conditions climatiques.

84. Le Comité a décidé d'indiquer que l'on présente comme facultatives les caractéristiques désirables des remorques isothermes (section 2.7.1) au lieu d'en faire des spécifications obligatoires. Cette même décision s'applique en ce qui concerne le nettoyage de l'équipement de transport dans le premier tiret de la section 2.9.1, ainsi que dans la section 3.3 relativement aux divers emballages d'expédition.

85. En ce qui concerne la mesure de la température du produit avec un "thermomètre électronique à sonde" (section 2.13), le Comité a décidé de changer cette disposition pour qu'elle se lise "avec un thermomètre approprié" pour permettre l'usage d'autres instruments de mesure de la température.

86. En ce qui concerne l'étanchement des cartons pour éviter une mauvaise circulation de l'air dans le chargement (section 2.16), le Comité a décidé d'autoriser l'utilisation d'emballages convenablement conçus, ainsi que l'emploi de colle et de ruban adhésif à cette fin. Le Comité est aussi convenu d'autoriser l'utilisation du carton pour l'arrimage des charges, ainsi que celle de matériaux d'emballage utilisés pour ces produits (sections 2.18 et 3.2 respectivement).

87. Le Comité est convenu d'indiquer que les bananes, les fraises, les tomates et les agrumes sont des exemples de produits emballés dans des conteneurs avec des films ou des sacs en matière plastique (section 3.4.2), et que les tailles des emballages d'expédition signalées dans la section 3.6 ne sont que des exemples. Cette décision a ensuite été appliquée à la liste de charges unitaires dans la section 3.7.2. Le Comité a aussi décidé de déclarer que le prérefroidissement des emballages en stations sous abri doit être fait selon la "nature du produit" (deuxième alinéa de la section 3.5).

88. En ce qui concerne les types d'emballages indiqués dans la section 3.5.1, le Comité a supprimé la spécification touchant l'enveloppement individuel des produits et a indiqué que seuls des fongicides ou autres produits chimiques "autorisés ou approuvés" peuvent être utilisés avec les films ou pellicules rétractables.

89. En ce qui concerne la stipulation de tailles spécifiques uniformisées des emballages (section 3.6.1), le Comité a décidé d'indiquer que les emballages ne devront pas dépasser la surface maximale des palettes et est convenu de supprimer la mention des tailles. La section 3.8 a été révisée pour indiquer que "les palettes en bois doivent être suffisamment résistantes pour permettre le stockage sur des rayonnages" au lieu d'indiquer un nombre spécifique d'étagères.

90. La section 4.5 a été révisée pour indiquer que le prérefroidissement ne s'utilise pas dans tous les cas. On a aussi indiqué que, bien que la plupart des produits se récoltent très tôt le matin, certains d'entre eux sont récoltés plus tard pour avoir une qualité optimale. L'utilisation d'une solution d'hypochlorite pour l'assainissement du matériel de prérefroidissement (section 4.9) n'a été citée qu'à titre d'exemple.

Etat d'avancement du projet de code d'usages Codex pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux

91. Le Comité a décidé de présenter le projet de code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux à la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Le projet de Code figure à l'annexe VII du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COMMUNS DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS A L'ETAPE 7 (point 13 de l'ordre du jour)²⁵

92. Le projet de glossaire des noms scientifiques et communs des fruits et légumes frais a été adopté par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5, étant entendu que les dénominations similaires employées par la CEE(ONU) et la traduction des appellations anglaises en français seraient soigneusement étudiées (ALINORM 93/40, par. 330). A l'étape 6 l'Allemagne et la Thaïlande ont formulé des observations en réponse à la circulaire CL 1993/30-TFFV²⁶.

93. Le Comité a reconnu que l'élaboration d'un glossaire détaillé des noms botaniques et communs des fruits et légumes frais était un exercice très difficile, compte tenu notamment du débat historique des experts sur les détails des termes scientifiques et vernaculaires. La variété, l'emploi et la traduction des noms courants en fonction des préférences régionales, nationales et internationales ont aussi été considérés comme des obstacles à l'élaboration d'un glossaire sur le plan mondial.

94. Le Comité, encore que mettant en doute l'utilité d'un tel document, a fait observer que l'élaboration du glossaire n'entraîne probablement pas dans son mandat. A cet égard, on a mis l'accent sur les nomenclatures pour fruits et légumes publiées par l'Organisation internationale de normalisation (ISO 1990/1/2 et ISO 1991/1/2, respectivement).

Etat d'avancement du projet de glossaire des noms scientifiques et communs des fruits et légumes frais

95. Sur la base des discussions ci-dessus, le Comité a recommandé d'interrompre l'élaboration du glossaire, surtout en vue de l'importance d'axer ses efforts sur le développement de normes et de codes internationaux pour les produits tropicaux frais. Il a été décidé de soumettre cette recommandation au Comité exécutif pour approbation.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTRÔLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX A L'ETAPE 4 (point 14 de l'ordre du jour)²⁷

96. L'avant-projet de code d'usages devait être examiné par le Comité à sa quatrième session, mais il n'a pas encore été possible de revoir l'ensemble de ses dispositions. Le Comité avait décidé de distribuer le texte pour observations à l'étape 3 (ALINORM 93/35A, par. 105). En réponse à la circulaire CL 1993/2-TFFV, le Mexique et la Thaïlande ont présenté des commentaires²⁸.

Titre du code

97. Le Comité a reconnu que le code devait servir uniquement à l'application des spécifications de qualité des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux. C'est pourquoi des points tels que les contrôles phytosanitaires ou les contrôles liés aux résidus de pesticides ont été exclus du code. On est en outre convenu que le code devrait couvrir la certification et l'inspection de la qualité. Le

²⁵ ALINORM 93/35, annexe VIII.

²⁶ CX/TFFV 94/13.

²⁷ ALINORM 93/35A, annexe VII.

²⁸ CX/TFFV 94/14 et CX/TFFV 94/14-Add.1 (document de séance).

Comité est convenu d'amender le titre en *Avant-projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais tropicaux*. Des changements corollaires ont été faits tout au long du texte.

98. Il a aussi été noté que, depuis la préparation de la version originale de l'avant-projet de code d'usages, le Comité Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires (CCFICS) avait commencé l'examen des principes généraux applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations de produits alimentaires. Ces principes généraux se trouvent à un stade avancé d'élaboration selon la procédure du Codex. Pour assurer la conformité aux principes généraux, le Comité est convenu, en tant que de besoin, d'inclure des dispositions pour la vérification, sous contrôle gouvernemental, des systèmes d'inspection et de certification appliqués par les autres parties. Par ailleurs, le Comité est convenu de supprimer certaines dispositions de nature générale (sanctions; inspection des moyens de transport; inspection dans le pays de destination d'origine) qui sont couvertes par les principes généraux ou par d'autres accords généraux internationaux.

SECTION 1 - REGLES GENERALES

99. Le texte a été amendé pour charger soit l'importateur, soit l'exportateur, selon le cas, de présenter et soumettre une **demande d'inspection** (section 1.5). Il a été convenu qu'il n'y aurait pas de limite de temps spécifique avant l'inspection pour soumettre la demande.

100. Dans la section 1.6 **Certification et accusé de réception de la notification**, il a été convenu que le service d'inspection peut délivrer un certificat de non conformité si un certificat de contrôle ou un accusé de réception de la notification n'a pas été établi.

101. Le Comité a longuement discuté d'une proposition relative à la section 1.8 **Analyses de laboratoire** visant à permettre l'achèvement de tests de laboratoire pour les paramètres de qualité après l'expédition de la marchandise, mais avant que celle-ci soit vendue dans le pays destinataire. On a fait valoir que cela était indispensable dans le cas des produits susceptibles de se détériorer en attente des résultats d'analyse, en particulier dans les pays dont l'infrastructure ne permet pas une analyse immédiate en laboratoire. Plusieurs délégations se sont opposées à cette disposition, en arguant du fait que les analyses de laboratoire concernant les dispositions de qualité sont, en général, simples et rapides et que l'exportation de produits sans un certificat de contrôle complet pourrait conduire à des problèmes et des pertes importants. Le Comité est convenu d'inclure le texte proposé entre crochets et de demander des commentaires spécifiques sur la proposition.

102. Des amendements ont été apportés à la section 1.10 **Rejet des marchandises** pour indiquer que les produits rejetés faute de satisfaire aux exigences de qualité ne sont pas nécessairement impropres à la consommation. Toutefois, un paragraphe spécial a été inclus pour couvrir les produits qui sont, en fait, impropres à la consommation. Le Comité a aussi apporté d'amples amendements à la section qui traite du Dédouanement des marchandises (section 1.11) pour permettre une plus grande souplesse dans le cas où le reconditionnement du produit est autorisé.

SECTION 2 - PROCEDURE D'INSPECTION

103. Dans le cas des procédures d'inspection visant les centres de production, de conservation et/ou de distribution (section 2.1), le Comité a souligné que la fourniture de conseils aux importateurs et/ou exportateurs ne fait pas partie du processus formel d'inspection et a donc été supprimée, reconnaissant, toutefois, que l'inspection de ces installations pourrait faciliter le processus d'inspection et de certification. Au sujet de la pré-inspection, le Comité a pris acte des réserves de quelques délégations quant à la pertinence de cette pratique pour le processus formel d'inspection et est convenu d'inclure la phrase entre crochets et de solliciter des commentaires spécifiques.

104. Le Comité a noté que les pratiques administratives actuelles ne requièrent pas toujours de moyens de transport cachetés et a amendé en conséquence la section 2.2 **Inspection dans les stations d'origine et en transit**.

Etat d'avancement de l'avant-projet du code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais tropicaux

105. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner les annexes de l'avant-projet de Code. Il est donc convenu de renvoyer l'avant-projet à l'étape 3 afin d'obtenir de nouveaux commentaires des gouvernements et des organisations internationales intéressées. Il a été signalé que le texte serait aussi revu par le CCFICS. L'avant-projet de code figure à l'annexe VIII du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS A L'ETAPE 4 (point 15 de l'ordre du jour)²⁹

106. A sa dernière session, le Comité avait décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais pour complément d'observations (ALINORM 93/35A, par. 111). En réponse à la circulaire CL 1993/2-TFFV, le Mexique et la Thaïlande ont formulé des observations³⁰.

107. Le Comité, reconnaissant les difficultés que rencontre l'élaboration d'un glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais, a été informé que l'Organisation internationale de normalisation avait entrepris la mise au point d'un tel glossaire (ISO/DP 7563).

Etat d'avancement de l'avant-projet de glossaire des termes et définitions pour les fruits et légumes frais

108. Compte tenu de l'élaboration d'un texte similaire par l'Organisation internationale de normalisation et vu l'importance d'axer les efforts du Comité sur la mise au point de normes et de codes internationaux pour les produits tropicaux frais, le Comité a recommandé que l'élaboration du glossaire soit interrompue. Il a décidé de soumettre cette recommandation au Comité exécutif pour approbation.

PROPOSITIONS D'ADJONCTIONS À LA LISTE DE PRIORITES POUR LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (point 16 de l'ordre du jour)³¹

109. Aucun gouvernement n'a proposé d'adjonctions à la liste prioritaire en réponse à la circulaire CL 1993/2-TFFV. Le Comité est convenu d'ajouter les **Chayotes** (proposition du Costa Rica) et les **Longans** (voir par. 8) à la liste de priorité.

110. Les délégations du Costa Rica et du Mexique ont proposé d'ajouter les **Melons** et les **Tomates** respectivement, à la liste, étant donné le considérable commerce international de ces produits provenant des zones tropicales. Plusieurs délégations se sont dites nettement contraires à ces propositions et à l'inclusion des **Fraises** à la liste lors de la session précédente du Comité. Selon ces délégations, ces produits ne sont pas couverts par le mandat du Comité et sont déjà visés par des normes CEE(ONU).

²⁹ ALINORM 93/35A, annexe VIII.

³⁰ CX/TFFV 94/15.

³¹ ALINORM 95/35A, annexe IX.

111. Le Comité a estimé que, vu la globalisation du commerce des produits agricoles, il fallait arriver à un compromis entre la nécessité des pays tropicaux exportateurs d'être en mesure de participer de façon équitable à l'élaboration de normes pour les produits traditionnels de zones tempérées également cultivés commercialement et les intérêts des pays importateurs. Il a aussi pris acte des négociations en cours entre le Secrétariat du Codex et de la CEE(ONU) (voir par. 9-13). Le Comité, dans l'intérêt de la coopération et de l'harmonie, est convenu de ne pas inclure les Melons, les Tomates et les Fraises dans la Liste de priorité révisée. Il a déclaré que ces produits seraient examinés dans l'avenir dans le cadre de la coopération Codex/CEE(ONU).

112. La Liste révisée de priorité figure à l'annexe IX du présent rapport. Le Comité a accepté l'offre du Mexique, avec le concours de l'Inde, de préparer un premier avant-projet de norme pour les **Goyaves**; l'Inde préparera un premier avant-projet de norme pour les **Noix de coco fraîches**; et le Costa Rica, en collaboration avec la France, préparera un avant-projet de norme pour les **Chayotes**.

AUTRES QUESTIONS (point 17 de l'ordre du jour)

113. Le Comité a été informé d'une proposition éventuelle (voir par. 6) visant à amender la norme mondiale Codex pour les ananas³². Il a noté qu'une telle proposition pourrait être examinée au titre des procédures du Codex pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés et que, le cas échéant, la procédure accélérée pourrait être appliquée³³.

OBJECTIFS À MOYEN TERME ET PROGRAMME DE TRAVAIL FUTUR (point 18 de l'ordre du jour)

114. Le Comité a adopté l'Etat d'avancement des travaux (appendice 1) qui sera soumis au Comité exécutif pour approbation.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 19 de l'ordre du jour)

115. Le Comité a été informé que sa sixième session était provisoirement prévue dans 18 mois environ à Mexico, étant entendu que les dates définitives seront fixées par les Secrétariats du Mexique et du Codex.

³² CODEX STAN. 182-1993.

³³ Section C, Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 8ème édition.

ALINORM 95/35

Appendice 1

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

CODE/NORME	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR	DOCUMENT
Litchis	8	21e session CAC	Annexe II
Avocats	8	21e session CAC	Annexe III
Emballage/transport des fruits et légumes frais tropicaux	8	21e session CAC	Annexe VII
Bananes	6	Gouvernements	Par. 41
Mangoustans	5	21e session CAC	Annexe V
Oranges	3	Codex/Mexique Gouvernements	Par. 55
Limes	3	Gouvernements	Annexe IV
Pamplemousses	3	Gouvernements	Annexe VI
Asperges	3	CEE(ONU)	Par. 76
Contrôle et certification de la qualité des fruits et légumes frais	3	Gouvernements	Annexe VIII
Goyaves	1	Mexique, Inde	Par. 112
Chayotes	1	Costa Rica, France	Par. 112
Noix de coco fraîches	1	Inde	Par. 112
Indices objectifs de maturité	1	Secrétariat	Par. 21
Tolérances de qualité à l'importation	1	Secrétariat	Par. 28
Glossaire des noms scientifiques et courants	Interrompu	42e session Comité exécutif	Par. 95
Glossaire des termes et définitions	Interrompu	42e session Comité exécutif	Par. 108

ALINORM 95/35
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman:	Lic. Luis Guillermo Ibarra
Président:	Director General de Normas
Presidente:	Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
	Av. Puente de Tecamachalco No. 6
	Sección Fuentes
	Naucalpan de Juárez, Estado de México
	C.P. 53950 México, México
Associate Chairman:	Ing. Eduardo Mendez Rubello
Président adjoint:	Asesor, Dirección General de Normas
Presidente adjunto:	Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
	Av. Puente de Tecamachalco No. 6
	Sección Fuentes
	Naucalpan de Juárez, Estado de México
	C.P. 53950 México, México

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Ing. Agr. Héctor Horacio
Sarruggieri
Av. Gral Benjamin Victorica 2629
C.P. 1431
Capital Federal
Argentina

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Rodney Turner
Edmund Barton Building
Barton, ACT
G.P.O. Box 858
Canberra City ACT 2601
Australia

Tel. (06) 272.5523
Fax (06) 272.3399

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Counsellor Annamaria Angela
Mosella Portella
Brazilian Embassy
Lope Díaz de Armendariz 131
Lomas Chapultepec
C.P. 11.000
Deleg. Miguel Hidalgo
México, D.F., México

Tel. 202.750

CANADA

René Cardinal
Chief, Fresh Products Inspection
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario KIA 0Y9
Canada

Tel. (613) 952.8000
Fax. (613) 993.8511

COSTA RICA

Juan Rafael Lang Quiros
Corbana - Frente Casa Residencial
Zapote - San José
6504-1000
Costa Rica

Róger Irías Campos
Ministerio de Economía, Industria
y Comercio
Apdo. 10216 (1000)
San José
Costa Rica

Fax. (506) 222.0898

Claudio Zumbado Arias
CINDE La Uruca
P.O. Box 7170-100 San José
Costa Rica

Fax. (506) 220.4752

Xenia Carro A.
10094 San José
Costa Rica

Juan José May M.
10094 San José
Costa Rica

CUBA

Herlinda Deroncele Caignet
Infanta # 16 Esquina 23
La Habana
Cuba

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Zinab Ebada El-Kashef
Head R & D Quality A.
Edfina Co. for Preserved Foods
Alexandria
Egypt

**FRANCE
FRANCIA**

Bernard Proton
DGCCRF
59 Boulevard V. Auriol
Télédoc 251
75703 Paris CEDEX 13
France

GUATEMALA

Jorge Roberto Escobar De León
Director Ejecutivo PROFRUTA
Proyecto Desarrollo de la Fruticultura
y Agroindustria
3ª Calle 6-11 Zona 9
Guatemala
Guatemala

**INDIA
INDE**

Dr. P. Narasimham
Scientist
Fruit and Vegetable Technology
Central Food Technological Research
Institute
Mysore - 13
Pincode - 570013
India

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Aw How Wang
Director
Marketing Quality Division
Federal Agricultural Marketing
Authority (FAMA) 13-16 Floor
Wisma Cyclecarri
Jalan Raja Laut
50350 Kuala Lumpur
Malaysia

Abdullah Bin Hassan
Food Technology Research Centre
MARDI
G.P.O Box 12301
50774 Kuala Lumpur
Malaysia

MEXICO
MEXIQUE

Lic. Pascual Alberto Pérez Palacio
Director de Normalización
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
México

MVZ. Irma Rossana Sánchez Delgado
Jefe de la Oficina del Codex Alimentarius
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
México

MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez
Rodriguez
Jefa de la Oficina de la ISO
- México
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
México

M. en C. Joel Corrales García
Departamento de Ingeniería Agroindustrial
Universidad Autónoma de Chapingo
C.P. 56230 Texcoco, México

Ing. Juan Antonio Ramírez Vera
Unidad de Regulación Fitosanitaria
SARH
Av. Irrigación s/n
Celaya, Guanajuato
México

Q. Yolanda Alvarez Rodríguez
Dirección General de Sanidad Vegetal
SARH
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Coyoacan
04100 México D.F.
México

Ing. Ma. Luisa Vazquez Torrijos
Dirección General de Política Agrícola
SARH
Lope de Vega No. 125, piso 6
Col. Chapultepec Morales
11570, México, D.F.
México

Lic. Salvador Padilla Aguilar
Dirección de Medidas Sanitarias
y Fitosanitarias
SECOFI
Alfonso Reyes No. 30, piso 17
Col. Condesa México, D.F.
México

Lic. Pedro Rodriguez Flores
Depto. de Comercialización de Productos
Perecederos en Fresco
SECOFI
Av. Insurgentes Sur No. 1940 piso 4
Col. Florida
01750, México, D.F.
México

Dr. Reginaldo Baez Sañudo
Centro de Investigación en Alimentos y
Desarrollo, A.C.
Km. 0.6, Carr. La Victoria, A.P. 1735
Hermosillo, Sonora
83000 México
México

Dr. Jorge Luis Donnadiew G.
CITRI-COS
Blvd. Luis Encinas No. 558
Hermosillo, Sonora, México
México

Lic. Ricardo Mendoza R.
Dirección General de Relaciones
Multilaterales
Secretaria de Relaciones Exteriores
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3
Tlatelolco
México, D.F.
México

Lic. Martha Carolina Vazquez
Dirección General de Relaciones
Multilaterales
Secretaria de Relaciones Exteriores
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3
Tlatelolco
México, D.F.

Lic. Concepción Ortega Sanchez
Dirección General de Relaciones
Multilaterales
Secretaria de Relaciones Exteriores
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3
Tlatelolco
México, D.F.
México

Ing. Nancy Nava Bello
Laboratorios de la Procuraduria Federal
del Consumidor
Alemania No. 14
San Andres, Coyoacan, Mex., D.F.
México

Ing. José Noe Lopez del Castillo
Secretaria de Desarrollo Rural
Gobierno del Edo. de Campeche
Calle 10 No. 236
Barrio de Guadalupe
Campeche, Camp.
México

Tec. Victor Manuel Balcazar Sol
Asesoria y Apoyo Informatico
Dirección General de Normas
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
México

Tec. Osvaldo Peralta López
Asesoria y Apoyo Informatico
Dirección General de Normas
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
México

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Nerius I. Roperos
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture
San Andrus, Malate
Manila
Philippines

Danilo B. Ringor
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture
P.O. Box 1045
Baguio City
Philippines 2600

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA**

Ralph G Peckover
Department of Agriculture
Private Bag X 258
0001 Pretoria
South Africa

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

María Paz Santamaria Hergueta
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
Sub-Dirección General de Normalización
Despacho EB-44
Paseo de la Infanta Isabel 1
28071 Madrid
Spain

Tel. 347.5636
Fax. 347.4530

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Mr. Somchai Sukonta sing
Dept. of Agric. Extension
Bangkok
Thailand

Mrs. Voranuch Kitsukchit
Thai Industrial Standards Institute
Rama IV Street Rajtevee
Bangkok 10400
Thailand

Mr. Bunlert Sirichai
Department of Foreign Trade
Bangkok 10200
Thailand

Mr. Phairoj Kullavanijaya
Department of Foreign Trade
Mansion
Rajdamnern Ave
Bangkok 10200
Thailand

Mr. Somsak Srisamrith
Office of Commercial Affairs
Royal Thai Embassy
Reforma 10
Col. Guerrero
06030 México, D.F.
México

Mr. Ek-Att Thitaram
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes 1030
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.
México

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

David L. Priester
United States Department of Agriculture
Room 2071 - South Building
P.O. Box 96456
20050-6456 Washington D.C.
USA

Rhonda S. Nally
Food Safety And Inspection Service
Room 4342 - South Building
United States Department of Agriculture
14th & Independence Ave. S.W.
20250 Washington D.C.
USA

Anthony Hepton
Dole Packaged Foods Company
5795 Lindero Canyon Road
Westlake Village CA. 91362
USA

Gerry Davidson
Sunkist Growers, Inc.
14130 Riverside Drive
Sherman Oaks, CA. 91423
USA

John W. Farquhar
Food Marketing Institute
800 Connecticut Ave., N.W.
Washington, D.C. 20006
USA

William Haines
William David and Associates
40575 Calif Oaks Road
Number D2247
Murrieta, CA. 92362
USA

Paul B. Engler
California Citrus Quality Council
Suite 130
1575 South Valley Vista Drive
Diamond Bar, CA. 91765-3914
USA

VIETNAM

Tran Quoc Be
Sierra Ventana 255
Lomas de Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
11000 México, D.F.
México

Tel. 540.1612
Fax. 520.8689

**NON GOVERNMENT ORGANIZATIONS
ORGANISMES NON
GOUVERNEMENTAUX
ORGANISMOS NO
GUBERNAMENTALES**

Robert M. Moore
President
International Banana Association
1929 39th Street, N.W.
Washington, D.C. 20007
USA

Daniel Willard Funk
800 Douglas Ave.
Miami, FL. 33134
USA

**ECONOMIC COMMISSION FOR
EUROPE
COMMISSION ECONOMIQUE POUR
L'EUROPE
COMISION ECONOMICA PARA
EUROPA**

Michael A. Cannon
Joint FAO/ECE Agriculture and
Timber Division
Palais des Nations
Bureau 384
CH 10 Geneva 1211
Switzerland

Tel. (41) 22.917.2887
Fax. (41) 22.917.0041

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Dr. Alan W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. David H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA**

MVZ. Ernesto A. Benitez Celorio
Coordinador del Secretariado Mexicano
Dirección General de Normas
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México

Biol. Rosa María Avila Castro
Dirección General de Política Agrícola
Secretaria de Agricultura y Recursos
Hidraulicos
Lope de Vega 125 Piso 6
Col. Lomas de Chapultepec
11560 México, D.F.

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES LITCHIS
(A l'étape 8)**

1. DEFINITION DU PROJET

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de litchis (cultivars) appartenant à l'espèce *Litchi chinensis* Sonn. de la famille des *Sapindaceae*, livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les litchis destinés à la transformation industrielle¹.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, et sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les litchis doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs;
- pratiquement exempts d'attaques de ravageurs;
- pratiquement exempts de meurtrissures et d'abrasions;
- pratiquement exempts de tâches brunes;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère².

Les litchis doivent avoir été soigneusement cueillis. Ils doivent être suffisamment développés et présenter un degré de maturité satisfaisant. Le stade de développement et l'état des litchis doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

La couleur peut varier du rose au rouge pour les litchis non traités, et du jaune pâle au rose pour les litchis ayant fait l'objet d'un traitement par fumigation à l'anhydride sulfureux.

¹ Lorsque les gouvernements notifieront leur acceptation de la Norme Codex pour les litchis, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la Norme seront acceptées pour son application au point d'importation, et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

² Ne concerne pas l'odeur pouvant être causée par l'addition d'un agent de conservation utilisé conformément aux règlements.

2.2 Classification

Les litchis sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les litchis de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration caractéristiques de la variété ou du type variétal.

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 et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les litchis de cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal. Toutefois, les légers défauts ci-après sont autorisés, 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:

- léger défaut de forme;
- léger défaut de coloration;
- légers défauts épidermiques, à condition que la superficie totale affectée ne dépasse pas 0,25 cm².

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les litchis dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées ci-dessous.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les litchis conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts épidermiques, à condition que la superficie totale affectée ne dépasse pas 0,5 cm².

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le calibre minimal pour la catégorie Extra est de 33 mm.

Le calibre minimal est de 20 mm pour les catégories I et II.

Un écart maximal de calibre de 10 mm est autorisé entre les fruits d'un même emballage.

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de litchis non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de litchis non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de litchis non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids des litchis peuvent avoir un calibre non conforme au calibre minimal, à condition toutefois que leur diamètre ne soit pas inférieur à 15 mm dans toutes les catégories, et/ou l'écart maximal de calibre de 10 mm.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des litchis de même origine, variété ou type variétal, qualité, calibre et couleur.

La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les litchis doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les litchis doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux. Toutefois, si les litchis sont présentés en grappes, la présence de quelques feuilles fraîches est autorisée.

³ Aux fins de la présente norme, ceci inclut les matériaux recyclés convenant pour les denrées alimentaires.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 litchis. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 Présentation

Les litchis doivent être présentés selon l'un des modes suivants:

5.3.1 En fruits séparés

Dans ce cas, le pédicelle doit être coupé au premier noeud et sa longueur maximale ne doit pas dépasser de plus de 2 mm le sommet du fruit.

Les litchis de la catégorie Extra doivent être présentés en fruits séparés.

5.3.2 En grappes

Dans ce cas, la grappe doit comporter au minimum 3 fruits attachés et bien formés. La longueur de la branchette ne doit pas dépasser 15 cm.

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions 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 ou du type variétal.

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, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁴.

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

⁴ Lorsque les gouvernements accepteront cette Norme Codex, ils devront notifier à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou du type variétal (le cas échéant); mention "grappes", au besoin.

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;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les litchis doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les litchis doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de production, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS
(A l'étape 8)**

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) d'avocats appartenant à l'espèce *Persea americana* Mill. de la famille des *Lauraceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle¹.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, et sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les avocats doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs;
- pratiquement exempts d'attaques de ravageurs;
- exempts de dommages causés par le froid;
- pourvus d'un pédoncule d'une longueur inférieure à 10 mm et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les avocats doivent être cueillis avec soin à un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

Le stade de développement et l'état des avocats doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un bon état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

¹ Lorsque les gouvernements notifieront leur acceptation de la Norme Codex pour les avocats, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme seront acceptées pour son application au point d'importation, et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

2.2.1 Catégorie Extra

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La forme et la coloration doivent être caractéristiques de la variété.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme, 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. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

2.2.2 Catégorie I

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent avoir la coloration et la forme caractéristiques de la variété. Toutefois, les légers défauts ci-après sont autorisés, 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:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts de l'épiderme (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm².

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications minimales ci-dessus définies.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de coloration;
- défauts épidermiques (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au ~~so~~ la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 6 cm².

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit; les avocats sont calibrés selon l'échelle suivante².

² Cependant, il ne sera pas tenu compte d'un fruit donné avec une déviation de +/- 2 pour cent par rapport au numéro de code indiqué.

Echelle pondérale (grammes)		Code du calibre
> 1 220		2
à 1 220	781	4
576 à 780		6
461 à 575		8
366 à 460		10
306 à 365		12
266 à 305		14
236 à 265		16
211 à 235		18
191 à 210		20
171 à 190		22
156 à 170		24
146 à 155		26
136 à 145		28
125 à 135		30

Le poids minimal des avocats ne doit pas être inférieur à 125 g.

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications 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, 10 pour cent en nombre ou en poids des avocats peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la section 3.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité et calibre. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les avocats doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'encre ou de colle non toxiques.

Les avocats doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

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

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

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

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, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁴.

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

³ Aux fins de la présente norme, ceci inclut les matériaux recyclés convenant pour les denrées alimentaires.

⁴ Lorsque les gouvernements accepteront cette Norme Codex, ils devront notifier à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

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 exprimé en poids minimal et maximal;
- numéro de code de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les avocats doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les avocats doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de production, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de limes appartenant à l'espèce *Citrus latifolia* Tan.¹ de la famille des Rutaceae, livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise donc pas les limes destinées à la transformation industrielle².

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, et sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les limes doivent être:

- entières;
- fermes;
- saines, sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- pratiquement exemptes d'attaques de ravageurs;
- exemptes de dommages causés par le froid;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

2.1.1 Les limes doivent être cueillies avec soin à un stade de développement et de maturité requis, selon les caractéristiques spécifiques de la variété et de la région où elles sont cultivées, afin qu'elles puissent:

- supporter le transport et la manutention, et
- parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.1.2 Teneur minimale en jus et coloration

Le contenu minimal est calculé en fonction du poids total du fruit; l'extraction se fait à l'aide d'une presse manuelle.

¹ C'est une lime acide produisant de gros fruits appelés aussi, selon le pays, Bearss, Perse ou Tahiti.

² Lorsque les gouvernements accepteront la Norme Codex pour les Limes, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

Teneur minimale en jus: 42 pour cent

Coloration: doit être normale pour le type variétal et la zone de production.

2.2 **Classification**

Les limes sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 **Catégorie Extra**

Les limes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété.

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

2.2.2 **Catégorie I**

Les limes de cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété.

Toutefois, les légers défauts ci-après sont autorisés, 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:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration n'affectant pas plus du quart de la surface totale du fruit;
- légers défauts de l'épiderme ne dépassant 1 cm².

Les défauts ne doivent pas affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les limes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications minimales de la section 2.1.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les limes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de couleur ne devant dépasser la moitié de la surface totale du fruit;
- défauts épidermiques ne dépassant 2 cm².

Ces défauts ne doivent pas affecter la pulpe du fruit.

3. **CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Calibre	Diamètre (mm)
1	58-67
2	53-62
3	48-57
4	46-52

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou poids, de limes non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou poids, de limes non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II, ou exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou poids, de limes non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 10 pour cent, en nombre ou en poids, des limes pouvant avoir un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué dans la section 3.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot de produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des limes de même origine, variété, qualité et calibre. La partie visible du contenu (ou lot de produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les limes doivent être emballées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les limes doivent être emballées en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 limes. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius Volume 1 - Spécifications générales), 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.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements suivants, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement⁴.

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

³ Aux fins de la présente Norme, ceci inclut les matériaux recyclés convenant pour les denrées alimentaires.

⁴ Lorsque les gouvernements accepteront la Norme Codex pour les limes, ils devront notifier à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

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
- Poids net (facultatif)
- Calibre (code de référence)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les limes doivent être exemptes de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les limes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de production, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS
(A l'étape 5 de la Procédure)**

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de mangoustans appartenant à l'espèce *Garcinia mangostana* L. de la famille des Guttiferae, livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les mangoustans destinés à la transformation industrielle¹.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, et sous réserves des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les mangoustans doivent être:

- entiers, avec le calice et la tige intactes;
- d'aspect frais, avec une forme, une couleur et un goût caractéristiques de l'espèce;
- sains et exempts de traces de pourriture ou d'altérations de manière à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exempts de latex et de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs;
- pratiquement exempts d'attaques de ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exempts de meurtrissures profondes.

Le stade de développement et l'état des mangoustans doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention, et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les mangoustans sont classés en deux catégories, comme suit.

2.2.1 Catégorie Extra

Les mangoustans de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

¹ Lorsqu'ils notifieront leur acceptation de la Norme Codex pour les mangoustans, les gouvernements devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme seront acceptées pour son application au point d'importation et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

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 et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les mangoustans de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou type commercial.

Les mangoustans de cette catégorie peuvent présenter les légers défauts ci-après, 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:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de la peau et du calice tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent.

En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire en grammes du fruit, selon l'échelle suivante:

Lettre de référence	Poids (grammes)
A	30 - 50
B	51 - 75
C	76 - 100
D	> 100

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de mangoustans non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de mangoustans non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture 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 ou en poids des mangoustans peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la section 3.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot de produit en vrac) doit être homogène et ne comporter que des mangoustans de même origine, qualité et calibre. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les mangoustans doivent être emballés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les mangoustans doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

5.2.1 Description des récipients

Les récipients 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 mangoustans. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Volume 1 - Spécifications générales), 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.

² Aux fins de la présente norme, ceci inclut les matériaux recyclés convenant pour les denrées alimentaires.

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, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement³.

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

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 (lettre de référence ou écart de calibre);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les mangoustans doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine.

7.2 Résidus de pesticides

Les mangoustans doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé-Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

³ Lorsque les gouvernements accepteront cette Norme Codex, ils devront notifier à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de production, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES
(A l'étape 3)**

1. DEFINITION DU PROJET

Cette norme s'applique aux pamplemousses de l'espèce *Citrus grandis* (L.) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr.) de la famille des Rutaceae, livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pamplemousses destinés à la transformation industrielle¹.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, et sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les pamplemousses doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- pratiquement exempts de ravageurs;
- pratiquement exempts d'attaques de ravageurs;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exempts de meurtrissures prononcées;
- exempts de dommages causés par le froid;
- de forme, de saveur et d'odeur caractéristiques à la variété.

2.1.1 Le stade de développement et l'état des pamplemousses doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les pamplemousses sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie Extra

Les pamplemousses de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 et à sa présentation dans l'emballage.

¹ Lorsqu'ils notifieront leur acceptation de la Norme Codex pour les pamplemousses, les gouvernements devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme seront acceptées pour son application au point d'importation et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

2.2.2 Catégorie I

Les pamplemousses de cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les légers défauts ci-après sont autorisés, 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:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts épidermiques.

La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent. En aucun cas, ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pamplemousses dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1 ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les pamplemousses conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de coloration;
- défauts épidermiques.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit. Les pamplemousses sont calibrés selon l'échelle suivante:

Lette de référence	Poids (g)
A	< 700
B	700 - < 900
C	900 - < 1 100
D	1 100 - < 1 300
E	1 300 - < 1 500
F	1 500 - < 1 700
G	≥ 1 700

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des pamplemousses non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

4.1.2 **Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pamplemousses non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérances fixées pour cette dernière.

4.1.3 **Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pamplemousses non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

4.2 **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids des pamplemousses peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la section 3.

5. **PRESENTATION**

5.1 **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pamplemousses de même variété, origine, qualité, couleur et calibre. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 **Conditionnement**

Les pamplemousses doivent être emballés en conformité du Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

6. **MARQUAGE ET ETIQUETAGE**

6.1 **Emballages destinés au consommateur final**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius Volume I - Spécifications générales), 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 (ou chaque lot, si le produit est présenté en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

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, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement².

² Lorsque les gouvernements accepteront cette norme Codex, ils devront notifier à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 **Identification**

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

6.2.2 **Nature du produit**

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

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;
- poids net (facultatif).

6.2.5 **Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

7. **CONTAMINANTS**

7.1 **Résidus de pesticides**

Les pamplemousses doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8. **HYGIENE**

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), ainsi que des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de production, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

8.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

**PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'EMBALLAGE ET LE TRANSPORT DES
FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
(A l'étape 8 de la Procédure)**

SECTION I

Champ d'application

1.1 Le présent code contient des recommandations pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux visant à maintenir la qualité des produits pendant leur transport et leur commercialisation.

SECTION II

Conception, état et méthode de chargement du matériel de transport

2.1 Mode de transport et type de matériel

2.1.1 *Les facteurs à prendre en considération sont les suivants:*

- destination;
- valeur du produit;
- degré de périssabilité du produit;
- quantité de produit à transporter;
- température et humidité relative recommandées pour l'entreposage;
- température extérieure aux points d'origine et de destination;
- durée du transport pour parvenir à destination par voie aérienne, terrestre ou maritime;
- taux de fret négocié avec les transporteurs;
- qualité du service de transport.

2.2 *Il faut étudier avec soin la fiabilité et la qualité des services fournis par différents transporteurs, ainsi que les tarifs qu'ils offrent.* Les services et horaires sont établis ou modifiés chaque semaine. Parfois, le service est interrompu brusquement. Les chargeurs doivent s'adresser aux autorités aéroportuaires et portuaires des lieux d'origine et de destination pour recevoir les informations les plus récentes sur les services disponibles. Les publications commerciales locales sont aussi d'excellentes sources d'information; des nombreux transporteurs et leurs agents y publient leurs horaires et destinations.

2.3 *Lorsqu'il existe des remorques et des conteneurs fermés réfrigérés, il est recommandé de les utiliser pour la plupart des produits volumineux ayant une durée de transport et d'entreposage d'une semaine et plus.* Après le transport, la durée de conservation du produit doit être suffisante pour en permettre la commercialisation. Les transporteurs utilisant des remorques et des conteneurs peuvent offrir un service porte-à-porte, ce qui réduit la manutention, l'exposition et le risque que les produits soient endommagés ou volés.

2.4 *Les conteneurs aériens peuvent aussi être utilisés pour un service porte-à-porte.* Les produits transportés par avion sont généralement coûteux et très périssables. Les coûts du fret aérien sont plus élevés. Cependant, la durée du transport se compte en heures et non plus en jours.

2.5 *De nombreux produits sont expédiés dans des conteneurs non réfrigérés ou dans des palettes pour le transport aérien.* Cela exige une bonne coordination aux aéroports d'origine et de destination pour protéger les produits lorsque les vols sont retardés. Les aéroports doivent disposer d'installations d'entreposage à température contrôlée pour assurer la qualité du produit. Il existe des conteneurs à air réfrigéré qui devraient être utilisés aussi souvent que possible. On peut également se servir de bâches assurant une isolation thermique.

2.6 *Les produits qui peuvent être transportés dans des remorques ou des conteneurs fermés réfrigérants sont parfois expédiés par voie aérienne, ce qui permet de profiter des possibilités qu'offre le marché pour une brève durée, par exemple le début d'une saison, au moment où les prix sont élevés et l'offre limitée.* Il faut également envisager l'installation d'un dispositif robuste et précis servant à surveiller ou à indiquer la température et l'humidité relative pendant le transport en conteneurs intégrés.

2.7 *Le transport à grande distance en climat tropical et en climat froid exige un matériel robuste et bien conçu capable de supporter les conditions de transport et de protéger les produits.* Par exemple, les caractéristiques souhaitables des remorques réfrigérantes d'une longueur maximale de 14,6 m et des conteneurs fermés d'une longueur maximale de 12 m sont les suivantes:

2.7.1 Capacité de réfrigération de 42 000 kJ/heure (40 000 BTU/heure) à une température ambiante de 38 °C et de 2 °C pour l'air recyclé;

un ventilateur-évaporateur de grande capacité fonctionnant en continu pour assurer des températures plus homogènes et des humidités relatives plus élevées;

un dispositif fixe de retour d'air à l'avant de la remorque pour assurer la circulation de l'air dans tout le chargement;

des nervures verticales sur la porte arrière pour favoriser la circulation de l'air;

une isolation adéquate et des dispositifs de chauffage, lorsque le matériel de transport est utilisé dans des régions où les conditions météorologiques l'exigent compte tenu de la nature des produits;

des rainures ou cannelures profondes dans le plancher, de 50 à 75 mm de profondeur, ménageant un espace transversal adéquat pour que l'air circule sous les charges placées directement sur le plancher;

un dispositif de relevé de la température de l'air fourni par le groupe frigorifique pour réduire les accidents provoqués par le froid et le gel;

des dispositifs de ventilation pour éviter l'accumulation d'éthylène ou de gaz carbonique;

une suspension pneumatique pour réduire les chocs et vibrations transmis aux emballages d'expédition et aux produits qu'ils contiennent;

des conteneurs modernes dans lesquels l'air froid sort par le devant du conteneur, tandis que le courant d'air circule depuis la partie inférieure (près du plancher) vers l'arrière, puis remonte vers la partie supérieure du conteneur.

2.8 *La plupart des transporteurs vérifient leur matériel de transport avant de le présenter au chargeur pour le chargement.* L'état du matériel est essentiel pour maintenir la qualité des produits. Par conséquent, le chargeur devrait aussi vérifier le matériel pour s'assurer qu'il soit en bon état de fonctionnement et corresponde aux exigences de transport du produit. Les transporteurs donnent des indications sur la vérification et le fonctionnement des systèmes de réfrigération.

2.9 Tout le matériel de transport doit être vérifié du point de vue des éléments suivants:

- 2.9.1
- propreté: le compartiment de chargement doit être régulièrement nettoyé, à la vapeur par exemple;
 - état du matériel: parois, sols, portes et plafonds doivent être en bon état;
 - contrôle de la température: les groupes frigorifiques doivent avoir été étalonnés récemment et assurer une circulation continue de l'air pour que le produit soit maintenu à une température uniforme.

2.10 Les chargeurs doivent insister sur la propreté du matériel. Un chargement de produits peut être détérioré par:

- 2.10.1
- des odeurs provenant de livraisons antérieures ou de chargements incompatibles;
 - des résidus de produits chimiques toxiques;
 - des insectes logés dans le matériel;
 - des restes de produits agricoles en putréfaction;
 - des débris bloquant les ouvertures d'évacuation de l'air circulant le long du plancher.

2.11 Le chargeur devrait insister pour que le matériel soit bien entretenu et vérifier les éléments suivants:

- 2.11.1
- dommages aux parois, plafonds ou planchers qui peuvent laisser entrer la chaleur, le froid, l'humidité, la saleté et les insectes de l'extérieur;
 - fonctionnement et état des portes, des ouvertures de ventilation et des garnitures d'étanchéité;
 - dispositifs de calage et d'arrimage du chargement.

2.12 Pour les remorques et conteneurs frigorifiques fermés, il est important de procéder aux vérifications suivantes:

- 2.12.1
- les portes étant fermées, une personne se trouvant à l'intérieur du compartiment de chargement doit vérifier qu'il n'y ait pas de lumière; les joints de porte doivent être étanches. Un générateur de fumée peut aussi être utilisé pour détecter les points de fuite;
 - le groupe frigorifique doit passer du régime rapide au régime lent lorsque la température désirée est atteinte, puis revenir au régime rapide:

- repérer l'emplacement de la sonde qui commande la température de l'air refoulé. Si elle mesure la température de l'air, il faut peut-être régler le thermostat sur une température plus élevée pour éviter que les produits ne soient endommagés par le froid ou le gel;
- un dispositif fixe de retour d'air devrait être installé à l'avant de la remorque;
- un dispositif de chauffage devrait être prévu pour le transport dans des zones où le froid est très rigoureux;
- tout matériel équipé d'un système d'admission d'air par le haut devrait être en bon état, qu'il s'agisse d'une gaine d'air en tissu ou d'un tissu métallique au plafond.

2.13 ***Les produits à réfrigérer doivent être soigneusement prérefroidis, au besoin, avant le chargement pour le transport.*** La température du produit doit être mesurée avec un thermomètre approprié et enregistrée sur la lettre de voiture pour toute référence ultérieure. Le compartiment de chargement devra aussi être prérefroidi à la température recommandée de transport ou de stockage du produit. L'idéal serait que la zone de chargement soit circonscrite et que, le cas échéant, les portes d'accès soient munies de joints étanches.

2.14 ***De bonnes pratiques de chargement sont indispensables pour maintenir la température et l'humidité relative, protéger les produits des chocs et des vibrations pendant le transport et empêcher les insectes d'envahir le chargement.*** Il faut être particulièrement attentif lorsqu'on expédie des chargements mixtes. En effet, les produits doivent être compatibles.

2.15 Les principales méthodes de chargement sont les suivantes:

- 2.15.1
- chargement en vrac, mécanique ou manuel, de produits non conditionnés;
 - chargement manuel d'emballages d'expédition, avec ou sans palettes;
 - chargement de charges unitaires d'emballages sur palettes ou sur panneaux à l'aide de chariots à vérins ou de chariots élévateurs à fourche.

2.16 ***Si la circulation d'air n'est pas suffisante, le chargement se détériore, même dans un matériel de transport bien conçu.*** Dans la mesure du possible, les conteneurs destinés au transport doivent être isolés du sol et des parois lisses en utilisant des palettes, des rayonnages et des cales en bois. Il est nécessaire de prévoir un espace suffisant entre la rangée supérieure de cartons et le sommet du conteneur; les cartons placés sur le dessus doivent être fermés à l'aide d'un système approprié ou par l'utilisation d'emballages spécialement conçus à cet effet. Il faut prévoir la circulation de l'air en-dessous, autour et à travers le chargement pour protéger le produit contre les phénomènes suivants:

- apport de chaleur provenant de l'air extérieur par temps chaud;
- chaleur dégagée par la respiration du produit;
- accumulation d'éthylène du fait de la maturation du produit;
- déperdition de chaleur lorsqu'il fait très froid;
- dégâts dus au froid ou au gel imputables au fonctionnement du groupe frigorifique.

2.17 ***Les chargeurs utilisant du matériel de transport frigorifique devraient se conformer aux recommandations du transporteur concernant le chargement et la fixation de la température du compartiment de chargement pour éviter les dégâts dus au froid ou au gel.*** L'air refoulé peut être plus froid que la température fixée si le système de réfrigération est réglé sur la température de l'air recyclé.

2.18 Les chargements doivent être arrimés à l'aide de l'un ou plusieurs des matériels suivants pour éviter les effets des vibrations et des chocs pendant le transport et la manutention:

- câbles de blocage en aluminium ou en bois;
- matériaux de remplissage en carton alvéolaire;
- câbles en bois et bandes de clouage;
- sacs gonflables en papier kraft;
- filets et sangles d'arrimage;
- cadres en bois de 25 mm x 100 mm.

2.19 *Si possible, tous les chargements devraient avoir un petit instrument d'enregistrement de la température de l'air, placé entre les emballages dans la zone la plus chaude.* Les fabricants de ces instruments recommandent qu'ils soient placés sur le haut du chargement, près d'une paroi, au tiers de la longueur des portes arrière, le plus loin possible de toute arrivée directe d'air réfrigéré. Il devrait y avoir deux ou trois enregistreurs de ce type dans les wagons de marchandises. Dans les chargements sous glace ou dont l'humidité est supérieure à 95 pour cent, les enregistreurs doivent être étanches ou enfermés dans un sac en plastique.

2.19.1 Les chargeurs et réceptionnaires doivent se conformer aux instructions des fabricants d'enregistreurs concernant l'établissement de la documentation relative à la cargaison, la mise en route de l'enregistreur, la lecture des résultats et le renvoi de l'instrument pour étalonnage et certification si nécessaire. Ces mesures sont indispensables en cas de contestation du maintien de la température pendant le transport.

2.20 *Les emballages d'expédition ayant des dimensions analogues doivent être chargés ensemble dans les cargaisons mixtes pour une meilleure stabilité.* Les emballages les plus lourds doivent être chargés en premier lieu, répartis sur le plancher de la remorque ou du conteneur. Les emballages plus légers peuvent ensuite être placés contre ou sur les produits les plus lourds. Caler le chargement et arrimer les tas d'emballages de tailles différentes. Pour faciliter l'inspection des chargements mixtes aux ports d'entrée, il convient de placer à proximité des portes un échantillon représentatif de chaque produit. Cela peut limiter le déchargement de la cargaison pour l'inspection.

2.21 *Ne jamais transporter des fruits, des légumes ou d'autres produits alimentaires avec des articles qui risquent de les contaminer par leur odeur ou par des résidus chimiques toxiques.* Plus le transport est long, plus il est risqué de transporter des chargements mixtes de produits agricoles. Il est donc essentiel de se conformer le plus possible aux directives pour maintenir la qualité sur des marchés éloignés.

2.22 *Une fois le chargement terminé, on crée des atmosphères modifiées (teneur réduite en oxygène et renforcée en gaz carbonique et en azote) dans les remorques et les conteneurs.* Les remorques et conteneurs doivent être équipés de rainures aux portes pour monter un rideau en plastique et d'orifices pour les gaz du traitement.

2.23 *Le groupe frigorifique, les parois, le plafond, les planchers et les portes doivent isoler le compartiment de chargement de l'air extérieur.* Faute de quoi, l'atmosphère modifiée va rapidement se dissiper. Des mises en garde doivent être apposées sur le matériel pour indiquer que l'atmosphère est raréfiée et que la zone de chargement doit être correctement ventilée avant que le personnel n'y pénètre pour le déchargement.

SECTION III

Emballage destiné à conserver la qualité du produit pendant le transport et la commercialisation

3.1 L'emballage doit pouvoir supporter:

- le manque de soin pendant le chargement et le déchargement;
- la pression due au poids d'autres colis empilés au-dessus;
- les chocs et vibrations en cours de transport;
- la forte humidité pendant le prérefroidissement, le transport et l'entreposage.

3.2 *Les matériaux d'emballage sont choisis en fonction des spécificités du produit, de la méthode d'emballage, de la méthode de prérefroidissement, de la résistance, du coût, des disponibilités, des exigences de l'acheteur et des taux de fret.* Les importateurs, les acheteurs et les fabricants d'emballages peuvent fournir d'utiles recommandations. Les principaux matériaux utilisés sont:

- carton: bacs, caisses collées, agrafées, emboîtées, caissettes, plateaux, plateaux de cueillette, aménagements intérieurs et séparations, panneaux;
- bois: caisses-palettes, caisses (armées, clouées), paniers, plateaux, caissettes, palettes;
- papier: sacs, manchons, enveloppes, doublures, rembourrages, copeaux de papier et étiquettes;
- plastique: bacs, boîtes, plateaux, sacs (à mailles, d'une seule pièce), conteneurs, manchons, pellicule d'emballage transparente, doublures, séparations et panneaux;
- plastique alvéolaire: caisses, plateaux, caissettes, manchons, doublures, séparations et rembourrages.

3.3 *On considère que les caisses-palettes, boîtes, plateaux, caissettes, paniers et sacs sont des emballages d'expédition.* Toutefois, les paniers sont difficiles à manipuler dans des chargements mixtes de boîtes rectangulaires. Quant aux sacs, ils ne confèrent qu'une protection limitée aux produits qu'ils contiennent. La caisse en carton est un emballage largement utilisé. Les présentations sont par exemple les suivantes:

- caisses à un élément avec rabats collés, agrafés ou rabattants;
- caisses à deux éléments avec couvercle;
- caisses à deux éléments avec couvercle emboîtable, et coins renforcés;
- caisses à trois éléments type Bliss à fonds agrafés ou collés et coins renforcés;
- caisses d'une seule pièce à couvercle emboîtable;
- caisses à deux éléments, moulées sous pression, à couvercle emboîtable;
- caisses d'une seule pièce avec pattes en fil métallique ou avec extrémités en carton rigide et fonds en matière plastique conférant de la résistance à l'empilage et facilitant l'alignement.

3.3.1 *Les caisses en carton destinées à recevoir des produits qui seront emballés à l'état humide ou avec de la glace doivent être revêtues de cire ou d'un matériau résistant à l'eau.* La résistance à l'écrasement du carton non traité peut être réduite de plus de la moitié lorsque l'humidité relative atteint 90 pour cent. Outre à favoriser la rigidité du carton, la cire contribue à réduire la perte d'humidité du produit vers le carton. Toutes les boîtes en carton collé doivent l'être avec un adhésif résistant à l'eau.

3.3.2 La majorité des caisses en carton et en bois sont conçues pour être empilées couvercle contre fond. L'empilage des cartons ou caisses sur le flanc ou les extrémités compromet la résistance à l'écrasement et la protection du produit. Si les caisses ou cartons ne sont pas alignés, ils peuvent perdre jusqu'à 50 pour cent de leur résistance à l'écrasement.

3.4 *Divers matériaux sont ajoutés aux emballages d'expédition pour leur conférer plus de rigidité et mieux protéger le produit.* Les cloisons ou casiers, ainsi que les côtés et fonds à double ou triple épaisseur, donnent aux cartons d'emballage une résistance plus grande à l'écrasement et réduisent les dommages aux produits.

3.4.1 On peut également éviter de meurtrir les fruits et légumes en utilisant des capitonnages, des enveloppes, des manchons et des copeaux de papier. On se sert également de tampons pour maintenir l'humidité, par exemple dans le cas des asperges, assurer un traitement chimique contre la décomposition, par exemple des tampons à l'anhydride sulfureux pour le raisin, ou encore absorber l'éthylène avec des tampons au permanganate de potassium dans les cartons de bananes et de fleurs.

3.4.2 On utilise des films ou des sacs en plastique pour conserver l'humidité. Pour la plupart des produits, on se sert de plastique perforé qui permet l'échange des gaz et évite l'excès d'humidité. Par contre, on utilise du plastique non perforé pour mettre les produits à l'abri de l'air et les placer en atmosphère modifiée en réduisant la quantité d'oxygène disponible pour la respiration et le mûrissement. C'est ainsi que l'on procède par exemple pour les bananes, les fraises, les tomates et les agrumes.

3.5 Les méthodes d'emballage sont les suivantes:

- conditionnement au champ: les produits sont placés dans des caisses en carton, en matière plastique ou en bois au moment de la récolte. Certains produits sont emballés séparément. Si possible, les caisses ou cartons ainsi remplis sont acheminés vers une installation de prérefroidissement pour éliminer la chaleur de la récolte;
- conditionnement en station: les produits sont transformés ou emballés dans un local fermé ou sous abri dans un point central. Les produits sont acheminés des champs vers la station d'emballage en vrac dans des caisses à clairevoie, des bacs ou des camions. Si possible, les produits, selon leur nature, devraient être prérefroidis soit avant, soit après leur emballage pour l'expédition;
- reconditionnement: les produits sont retirés d'un premier emballage, recalibrés et placés dans un deuxième emballage. Il s'agit souvent d'un conditionnement en emballages plus petits destinés au commerce de détail ou aux consommateurs.

3.5.1 On distingue les types d'emballage suivants:

- remplissage volumétrique: les produits sont placés manuellement ou mécaniquement dans l'emballage jusqu'à ce que la capacité, le poids ou le nombre souhaité soit atteint;

- emballage en plateaux ou modules alvéolaires: les produits sont placés dans des plateaux ou dans des alvéoles qui les séparent et réduisent les risques de meurtrissures;
- emballage direct: les produits sont placés avec soin dans l'emballage. On obtient ainsi une réduction des risques de meurtrissures et un aspect agréable;
- emballage unitaire de vente ou préemballage: des quantités relativement faibles de produit sont emballées, pesées et étiquetées pour la vente au détail;
- emballage sous film plastique transparent ou rétractable: chaque fruit ou légume est enveloppé individuellement et hermétiquement dans une pellicule pour réduire l'évaporation et la décomposition. La pellicule peut être traitée avec des fongicides ou d'autres produits chimiques autorisés ou agréés;
- atmosphère modifiée: les emballages de vente, d'expédition ou de chargement de conteneurs sur palettes sont emballés hermétiquement dans des pellicules ou des sacs en plastique. La teneur en oxygène est réduite et la quantité de gaz carbonique est accrue. Cela réduit la respiration du produit et ralentit le mûrissement.

3.6 ***Les emballages d'expédition doivent être de dimensions appropriées et remplis convenablement.*** Les emballages très grands et qui pèsent par exemple plus de 23 kg augmentent les risques de manutention brutale, d'endommagement du produit et de l'emballage. Un remplissage excessif endommage le produit et provoque un bombement excessif des côtés de l'emballage, ce qui réduit la résistance à la compression et la solidité de l'emballage lui-même. Le sous-remplissage risque aussi d'endommager le produit. Le produit s'abîme lorsqu'il glisse à l'intérieur de l'emballage pendant le transport et la manutention.

3.6.1 Etant donné la grande variété de dimensions des emballages utilisés, il est souhaitable d'employer des emballages normalisés.

Les emballages normalisés:

- permettent d'utiliser, avec d'autres emballages, le maximum de la surface des palettes normalisées sans surplomb et avec peu de retrait;
- fournissent des charges unitaires et des charges mixtes stables sur palettes;
- réduisent les coûts de transport et de commercialisation.

3.7 ***Un grand nombre de chargeurs sont passés de la manutention d'emballages d'expédition individuelle aux chargements unitaires sur palette.*** La plupart des centres de distribution sont conçus pour stocker des charges palettisées sur des rayonnages à trois niveaux.

3.7.1 Les charges unitaires présentent les avantages suivants:

- réduction de la manutention individuelle des emballages d'expédition;
- réduction des risques d'endommagement des emballages et des produits qu'ils contiennent;
- chargement et déchargement plus rapides du matériel de transport;
- plus grande efficacité des centres de distribution.

3.7.2 Les charges unitaires peuvent avoir, par exemple, certaines des caractéristiques suivantes:

- palettes en bois normalisées ou panneaux, 1 200 x 1 000 mm, 800 x 1 000 mm, 800 x 1 200 mm;
- séparations verticales entre les caisses en carton, plastique ou grillage.
- caisses avec des perforations permettant la circulation de l'air, qui s'alignent lorsque les caisses sont empilées les unes sur les autres, coin contre coin;
- application de colle entre les cartons pour qu'ils ne glissent pas horizontalement;
- banderolage par film ou filet de plastique entourant la charge palettisée de cartons;
- cornières en carton rigide, en plastique ou en métal;
- cerclage de plastique ou de métal autour des cornières et des cartons.

3.8 ***Les palettes de bois doivent être suffisamment résistantes pour permettre le stockage sur des rayonnages à trois niveaux.*** La manutention par élévateurs à fourche et à vérin doit être possible. Le bas de la palette doit être conçu de façon à permettre la circulation de l'air.

3.8.1 Les palettes doivent avoir un plancher supérieur constitué de suffisamment de lattes pour supporter les cartons. Faute de quoi, les cartons peuvent s'affaisser entre les lattes du plancher supérieur sous le poids des autres emballages, écraser le produit et faire pencher tout le chargement ou le faire tomber de la palette. Une plaque de carton perforée laissant circuler l'air peut être utilisée pour répartir l'air sur toute la surface de la palette.

3.8.2 Les cartons ne doivent pas dépasser les bords des palettes. Le surplomb peut réduire d'un tiers la résistance des caisses de carton. Il peut aussi entraîner l'écroulement de tout le chargement, l'écrasement du produit et rendre difficile le chargement, le déchargement et le stockage sur les rayonnages. Par ailleurs, les cartons qui utilisent moins de 90 pour cent de la surface de la palette et ne sont pas alignés sur le bord de celle-ci peuvent glisser ou bouger pendant le transport.

3.8.3 Les chargements palettisés d'emballages d'expédition qui ne sont pas cerclés ou enfermés dans des filets doivent avoir au moins les trois couches supérieures des emballages empilées dans les deux sens pour en assurer la stabilité. Certains chargeurs utilisent un film de plastique, du ruban adhésif ou de la colle sur les couches supérieures outre l'empilage dans les deux sens. Les emballages doivent être suffisamment résistants pour être empilés dans les deux sens sans s'affaisser. Les produits qui ont besoin d'aération et qui sont placés dans des emballages d'expédition ne doivent pas être enveloppés dans un film de plastique.

3.9 ***Certains chargeurs utilisent les panneaux parce qu'ils coûtent moins cher que les palettes.*** En outre, ils éliminent les frais de transport et de retour des palettes. Un chariot élévateur spécial à fourche est nécessaire pour déplacer les chargements posés sur panneaux des palettes et vers les palettes au centre de distribution du chargeur et du réceptionnaire. Si un réceptionnaire ne dispose pas du matériel de manutention approprié, les colis sont déchargés manuellement sur les palettes pour être entreposés. Les emballages d'expédition sur panneaux sont empilés dans les deux sens, enveloppés d'une feuille de plastique ou regroupés autrement par unité de charge à l'aide de cornières et de cerclages.

3.9.1 Les panneaux de carton ou de matière plastique doivent être suffisamment résistants pour être saisis et placés sur les bras de fourche de l'élévateur ou sur un plateau pour être levés à pleine charge. Les panneaux de carton doivent être imperméabilisés s'ils sont utilisés en conditions humides. Les panneaux utilisés dans le matériel de transport doivent avoir des perforations pour permettre la circulation de l'air sous le chargement. L'utilisation de panneaux avec du matériel de transport frigorifique dont le plancher a des cannelures peu profondes n'est pas recommandée, car la circulation de l'air n'est pas suffisante.

SECTION IV

Pratiques de prérefroidissement

4.1 Si possible, l'élimination de la chaleur par prérefroidissement à une température et à une humidité relative recommandées pour l'entreposage est conseillée pour maintenir la qualité des fruits et légumes. La plupart des produits se détériorent rapidement si la chaleur de récolte n'est pas éliminée avant le chargement sur le matériel de transport.

4.2 Le matériel de transport frigorifique est conçu pour maintenir la température et ne doit pas être utilisé pour éliminer la chaleur de récolte des produits emballés pour l'expédition. En outre, les groupes frigorifiques ne permettent pas d'élever ou de contrôler l'humidité relative.

4.3 Le prérefroidissement prolonge la durée du produit en réduisant:

- la chaleur de récolte;
- le taux de respiration (chaleur dégagée par le produit);
- la vitesse de mûrissement;
- la perte d'humidité (le produit se ratatine et se flétrit);
- la production d'éthylène (gaz de maturation dégagé par le produit);
- la propagation de la décomposition.

4.4 La réussite du prérefroidissement dépend:

- du temps qui s'écoule entre la récolte et le prérefroidissement;
- du type d'emballage d'expédition si le produit est emballé à l'avance;
- de la température initiale du produit;
- de la vitesse ou du débit de l'apport d'air froid, d'eau ou de glace;
- de la température finale du produit;
- de l'assainissement de l'air ou de l'eau de prérefroidissement pour réduire la présence d'organismes responsables de la décomposition;
- du maintien de la température recommandée après le prérefroidissement.

4.5 Le prérefroidissement doit être effectué dès que possible après la récolte. Celle-ci doit être faite tôt le matin pour réduire la chaleur de récolte et la demande de froid que doit satisfaire le matériel de prérefroidissement. Les produits récoltés doivent être mis à l'abri du soleil jusqu'à ce qu'ils soient placés dans l'installation de prérefroidissement.

4.6 De nombreux produits sont emballés au champ ou en station, puis prérefroidis. On utilise des caisses en bois armés ou cloués ou des caisses de carton imprégnées de cire pour les produits emballés qui sont prérefroidis à l'eau ou à la glace après emballage. Le prérefroidissement des produits emballés pour l'expédition et empilés en charges unitaires sur palettes est particulièrement important, la circulation de l'air à l'intérieur et autour de l'emballage pouvant être limitée pendant le transport et l'entreposage.

4.7 Le choix de la méthode de prérefroidissement dépend de la nature, de la valeur et de la qualité du produit, ainsi que du coût de la main-d'oeuvre, du matériel et des matériaux. On distingue les méthodes suivantes de prérefroidissement:

- refroidissement en chambre froide: les emballages contenant les produits sont empilés dans une chambre froide. Certains produits sont traités par nébulisation ou vaporisation d'eau pendant cette opération;
- refroidissement par ventilation forcée ou refroidissement humide sous pression: on fait circuler de l'air dans des piles d'emballages contenant le produit dans une chambre froide. Pour certains produits, on ajoute de l'eau à l'air;
- refroidissement à l'eau: on injecte de grandes quantités d'eau glacée dans les bennes, caisses-palettes ou emballages d'expédition;
- refroidissement par le vide: on élimine la chaleur des produits emballés pour l'expédition en faisant le vide dans une chambre;
- refroidissement à l'eau sous vide: on ajoute de l'eau aux produits emballés pour l'expédition avant ou pendant le refroidissement par le vide, pour accélérer l'élimination de la chaleur;
- refroidissement à la glace: on injecte de la bouillie de glace ou de la glace pilée dans chaque emballage d'expédition. On utilise dans certains cas des conteneurs pour marchandises en vrac.

4.8 Etant donné que la plupart des produits tropicaux sont sensibles aux accidents causés par la réfrigération, il faut prendre soin de ne pas prérefroidir ou stocker les produits au-dessous de la température recommandée. Souvent, les effets de ces accidents n'apparaissent qu'au stade de la vente au détail. On observe notamment l'absence de mûrissement approprié, la pourriture, le bletissement et la décoloration des fruits et des légumes.

4.9 Tous les produits sont sensibles à la pourriture. Le matériel et l'eau de prérefroidissement doivent être assainis continuellement, par exemple à l'aide d'une solution d'hypochlorite pour éliminer les organismes responsables de la pourriture. Il faut aussi prendre soin de ne pas laisser les produits se réchauffer après le prérefroidissement. La condensation qui se forme à la surface du produit froid lorsqu'il se trouve à des températures ambiantes plus élevées favorise aussi la pourriture.

4.10 Le moyen de transport, l'état du matériel de transport, la méthode de chargement et les pratiques de transport et de stockage jouent aussi un rôle dans la réussite du prérefroidissement. Si la température et l'humidité relative recommandées ne sont pas maintenues après le prérefroidissement, la qualité du produit se détériorera.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE CONTROLE ET LA CERTIFICATION
DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
(A l'étape 3)

I. REGLES GENERALES

1.1 Désignation

Il incombe aux services nationaux de contrôle et de certification de la qualité des exportations/importations de s'assurer que tous les certificats de qualité qu'ils délivrent fassent foi et reflètent fidèlement les critères de qualité stipulés dans la norme Codex applicable au produit visé, qui a été acceptée par le gouvernement du pays conformément à la procédure d'acceptation du Manuel de procédure du Codex. Le gouvernement peut déléguer partiellement ou temporairement ce pouvoir.

1.2 Produit visé

Sans préjuger d'un élargissement éventuel ou d'une restriction de la portée du Code, l'inspection s'appliquera aux exportations ou aux importations de produits faisant l'objet d'une norme de qualité du CCTFFV, ayant été acceptée par le gouvernement du pays en question.

1.3 Normes de qualité applicables au commerce extérieur

Les normes applicables à l'inspection et à la certification des exportations et des importations sont celles qui ont été ou seront élaborées par le CCTFFV et acceptées par le gouvernement en question, ainsi que celles élaborées et approuvées par d'autres organismes internationaux de normalisation, qui ont été expressément acceptées et adoptées par la Commission du Codex.

Aucune procédure d'inspection et de certification de la qualité ne sera appliquée aux exportations et aux importations tant que la norme Codex concernant le produit n'aura pas été acceptée et, le cas échéant, officiellement promulguée par le pays en question.

1.4 Contrôle et mise en oeuvre de l'inspection

Dans le cas des exportations comme des importations, l'inspection, de même que la certification de la qualité et du bon état du produit, peuvent s'effectuer:

1.4.1 Au lieu d'origine du produit: il peut s'agir de l'usine de conditionnement ou de tout autre endroit, à condition qu'existent les installations nécessaires pour mener à bien l'inspection.

1.4.2 Au lieu de destination ou de réception. Les opérations d'inspection peuvent se dérouler dans les aéroports, les gares routières et ferroviaires, les ports, les installations frontalières ou tout autre endroit, à condition qu'existent les installations appropriées nécessaires pour mener à bien l'inspection. Dans le cas contraire, le produit doit être transporté dans un endroit le plus près possible où l'inspection puisse s'effectuer de façon satisfaisante.

1.5 **Demande d'inspection**

L'exportateur et/ou l'importateur est tenu directement, ou par l'intermédiaire de ses représentants, de demander au Service d'inspecter les marchandises, en utilisant à cet effet un exemplaire du document officiel adéquat. Ce dernier devra comprendre toutes les données nécessaires à l'identification des marchandises. En outre, l'exportateur et/ou l'importateur doit informer le Service d'inspection du pays importateur de l'arrivée des marchandises, afin que des dispositions appropriées puissent être prises pour l'inspection des produits importés.

1.6 **Certification et accusé de réception de la déclaration**

Le Service délivrera un certificat officiel de qualité commerciale attestant que les marchandises sont propres à l'exportation, exclusivement si a eu lieu l'inspection effective des marchandises conformément aux dispositions du présent Code.

En cas contraire, et quelles que soient les raisons pour lesquelles le Service n'a pas délivré de certificat, celui-ci délivrera un accusé de réception de la déclaration ou un certificat de non conformité.

Ces deux documents devront avoir un mode de présentation conforme à celui officiellement autorisé par le Codex, afin de pouvoir être utilisés à l'échelle internationale.

Le dédouanement à l'importation ne pourra s'effectuer sans la présentation préalable de l'un ou l'autre document, dûment visé par le Service national.

En ce qui concerne les importations, il est nécessaire de présenter le certificat de contrôle ou l'accusé de réception délivré par le Service correspondant du pays fournisseur, afin que le Service du pays de destination sache exactement quel type de contrôle a été effectué.

1.7 **Echantillonnage**

L'inspection s'effectuera sur la base d'échantillons prélevés au hasard, représentatifs de l'ensemble de la livraison, selon les modalités et les limites établies à cet effet dans le Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais, adopté par le Codex.

1.8 **Analyses de laboratoire**

Dans le cas où le contrôle de la qualité exige des analyses de laboratoire qui demandent un certain temps, les marchandises doivent être envoyées suffisamment à l'avance au Service d'inspection pour éviter d'éventuels retards de dédouanement. [Dans certains cas, l'expédition peut s'effectuer pendant l'attente des résultats de laboratoire et les résultats peuvent être envoyés postérieurement, mais à temps et avant la vente des marchandises dans le pays importateur].

1.9 **Double inspection d'appel**

Si les marchandises sont refusées pour l'importation ou l'exportation, l'intéressé ou la personne qui le représente peut faire appel de cette décision par écrit en demandant que soit effectuée une deuxième inspection, laquelle aura lieu dans les 24 heures qui suivent, et, si possible, avant le départ du moyen de transport.

Dans le cas de sociétés appliquant des systèmes d'assurance de la qualité, la société doit être en mesure de démontrer au service national comment les marchandises ont été à nouveau triées, emballées ou conditionnées pour permettre au service national de délivrer une attestation.

1.10 **Rejet des marchandises**

Les produits jugés impropres à la consommation devront être retirés du poste d'inspection le plus tôt possible.

Les marchandises refusées pour l'importation ou l'exportation resteront 24 heures sur le lieu d'inspection, à moins que l'on ne garantisse d'une façon ou d'une autre qu'elles ne seront pas indûment dédouanées.

Les produits refusés pour l'importation ou l'exportation, seront sujets, selon le cas, au déclassement, au réétiquetage ou au reclassement dans l'usine de conditionnement et d'emballage pour éliminer autant que possible les motifs du rejet.

Les résultats des inspections d'appel seront considérés comme décision finale à moins que le produit ne soit retrié, réemballé ou reconditionné d'une autre façon. Dans ce cas, l'intéressé peut demander une autre inspection, laquelle ne sera pas considérée comme une inspection d'appel.

Dans le cas de sociétés appliquant un système d'assurance de la qualité, la société doit être en mesure de décrire au service national le système qu'elle utilise pour isoler ou rejeter les marchandises défectueuses, en indiquant en détail comment elle pourra garantir au service national que les marchandises ne seront pas exportées avant d'avoir été réétiquetées ou reclassées conformément au paragraphe 3 de la présente clause.

1.11 **Dédouanement des marchandises**

L'inspection n'est pas jugée complète tant que les marchandises n'ont pas été entièrement dédouanées. Dans le cas où l'on autorise un reconditionnement, le requérant devrait disposer d'un temps suffisant pour reconditionner les marchandises en vue de leur dédouanement définitif, en considérant la périssabilité du produit.

2. **PROCEDURE D'INSPECTION**

2.1 **Inspection dans les centres de production, de conservation et de distribution**

Le personnel technique du service d'inspection pourra effectuer des [préinspections] inspections ou des vérifications dans les centres de production, de conservation et de distribution, selon le cas, pour faciliter la procédure d'inspection et de certification.

2.2 **Inspection dans les stations d'origine et en transit**

Dans les stations d'origine et en transit, à l'intérieur du territoire national, les marchandises font l'objet d'une inspection et/ou d'un contrôle obligatoires, portant aussi bien sur l'ensemble de la livraison que sur les opérations de chargement et de déchargement.

Les wagons, les conteneurs, les camions ou tout autre moyen de transport devront être cachetés après l'autorisation d'exportation, ou bien on devra appliquer d'autres moyens d'identification pour le lot inspecté.

Quand le délai qui s'écoule entre l'inspection et le départ du moyen de transport est tel que, de l'avis du Service, il peut entraîner une détérioration de la qualité ou de l'état des marchandises, on peut procéder à une nouvelle inspection.

2.3 Inspection dans les ports, les aéroports et aux frontières

Les marchandises qui arrivent sans avoir été contrôlées seront traitées comme il est indiqué aux paragraphes précédents.

Les marchandises qui sont accompagnées d'un certificat de contrôle de la qualité ne sont normalement soumises à une nouvelle inspection que dans les cas suivants:

- Si le cachet a été brisé.
- En cas de transbordement: la livraison sera identifiée et le nouveau moyen de transport sera cacheté avant de poursuivre le voyage.
- Dans des circonstances exceptionnelles où l'on soupçonne que les caractéristiques initiales du produit ont été modifiées.

APPENDICE I

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX GUIDE POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

1. DEFINITIONS

1.1 Contrôle de la qualité des fruits et légumes frais:

Inspection effectuée par les services nationaux chargés du contrôle de la qualité afin de vérifier que les fruits et légumes frais soient conformes aux normes de qualité.

1.2 Inspecteur de la qualité:

Agent officiel ou officiellement agréé, autorisé par un service de contrôle de la qualité, qui possède une formation appropriée et permanente lui permettant de procéder à l'inspection de la qualité.

1.3 Livraison:

Quantité de marchandises provenant d'un même expéditeur, présente au moment de l'inspection et définie au moyen d'un document. La livraison peut se composer d'un ou plusieurs types de marchandises et peut contenir un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

1.4 Lot:

Quantité de marchandises qui, au moment de l'inspection, et en un lieu donné, possède les mêmes caractéristiques en ce qui concerne:

- l'emballer et/ou l'expéditeur
- le pays d'origine
- la nature de produit
- la catégorie de qualité du produit
- le calibre (si le produit est classé en fonction du calibre)
- la variété ou le type commercial (conformément aux dispositions correspondantes de la norme)
- le type de conditionnement et la présentation.

Toutefois, si pendant l'inspection des livraisons (voir 1.3) il est impossible de différencier les lots et/ou de présenter des lots divers, tous les lots d'une livraison donnée pourront être considérés comme un même lot s'ils sont semblables en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie de qualité et, si cela est prévu dans la norme, la variété ou le type commercial.

1.5 Echantillonnage:

Prélèvement d'un échantillon collectif extrait temporairement d'un lot pendant un contrôle de qualité.

1.6 Echantillon primaire:

Paquet prélevé dans le lot ou, dans le cas des produits en vrac, quantité extraite en un endroit du lot.

1.7 Echantillon global:

Plusieurs échantillons représentatifs prélevés dans le lot en quantité suffisante pour permettre l'évaluation du lot en fonction de tous les critères.

1.8 Echantillon réduit:

Quantité représentative du produit extraite de l'échantillon global, d'une taille suffisante pour permettre son évaluation sur la base d'un certain nombre de critères. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés dans un échantillon global.

2. MISE EN OEUVRE DU CONTROLE DE LA QUALITE

2.1 Observations générales:

Le contrôle de la qualité s'effectue en évaluant les échantillons globaux prélevés au hasard dans les lots à inspecter. En principe, on suppose que la qualité du lot correspond à celle de l'échantillon global.

2.2 Lieu du contrôle:

Le contrôle de la qualité peut s'effectuer au lieu d'expédition ou pendant le transport.

2.3 Présentation des marchandises:

Chaque fois qu'une livraison doit être exportée, l'exportateur ou son représentant doivent en informer le service chargé du contrôle de la qualité.

L'inspecteur de la qualité désigne les lots à inspecter. Ceux-ci sont présentés par la personne autorisée à le faire ou par son représentant. L'opération consiste à présenter l'échantillon global (voir 2.5.3) et à fournir tous les renseignements nécessaires à l'identification de la livraison ou des lots.

Si des échantillons réduits sont nécessaires, c'est l'inspecteur de la qualité lui-même qui les choisit à partir de l'échantillon global.

2.4 Identification des lots et/ou description succincte de la livraison:

L'identification des lots se fait en fonction des mentions d'étiquetage ou d'autres critères. Dans le cas de livraisons composées de plusieurs lots, l'inspecteur de la qualité doit pouvoir se faire une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations concernant la livraison. Il peut alors déterminer dans quelle mesure les lots présentés sont conformes aux indications qui figurent dans ces documents.

Si les marchandises doivent être ou ont été chargées sur un moyen de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier servira à identifier la livraison.

2.5 Vérification du lot:

2.5.1 Evaluation du conditionnement et de la présentation à l'aide d'échantillons primaires:

On doit vérifier que le conditionnement, y compris les matériaux d'emballage, soient appropriés et conformes aux critères de qualité de la norme en ce qui concerne la propreté. Si seules certaines formes de conditionnement sont autorisées, l'inspecteur de la qualité vérifie que celles-ci sont utilisées. Si la norme comprend des dispositions relatives à la présentation, il faut également vérifier si celle-ci est conforme.

2.5.2 Vérification des mentions d'étiquetage à l'aide d'échantillons primaires:

Il convient de déterminer, en premier lieu, si le produit est étiqueté conformément aux normes de qualité. Au cours de l'inspection, on vérifie si les mentions d'étiquetage sont correctes et/ou s'il est nécessaire de les modifier.

2.5.3 Prélèvement d'échantillons¹:

L'inspecteur de la qualité détermine la taille de l'échantillon global susceptible de lui permettre d'évaluer les lots. Il choisit au hasard les paquets à inspecter ou, quand il s'agit de marchandises en vrac, les endroits du lot où doivent être prélevés les échantillons.

Chaque fois qu'une livraison doit être déclarée insatisfaisante, l'échantillon global doit comprendre au minimum les quantités ci-après²:

<u>Produits conditionnés</u> Nombre de paquets dans le lot	Nombre de paquets à prélever (échantillons primaires)
Jusqu'à 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1 000	10
Plus de 1 000	15 (au minimum)

<u>Produits en vrac</u> Masse du lot (en kg) ou nombre d'unités prélevées dans le lot	Masse des échantillons primaires (en kg) ou nombre d'unités à prélever ³
Jusqu'à 200	10
201 - 500	20
501 - 1 000	30
1 001 - 5 000	60
plus de 5 000	100 (au minimum)

¹ Les paquets endommagés ne seront pas utilisés dans l'échantillon global. Ils seront mis de côté et, au besoin, examinés séparément et feront l'objet d'un rapport distinct.

² Toutefois, un pays participant peut appliquer une méthode d'échantillonnage différente de celle décrite au paragraphe 2.5.3 s'il en a préalablement avisé le service d'inspection concerné.

³ Dans le cas de fruits et de légumes frais volumineux (plus de 2 kg la pièce), les échantillons primaires doivent être constitués de cinq pièces au minimum.

Si, après une inspection, l'inspecteur de la qualité constate qu'il n'est pas en mesure de prendre une décision, il peut procéder à une nouvelle inspection et exprimer le résultat global en faisant la moyenne des deux contrôles effectués.

La conformité du produit à certains critères comme la présence ou l'absence de défauts internes peut être vérifiée à l'aide d'échantillons réduits, en particulier dans les cas où les opérations de contrôle entraînent une suppression de la valeur commerciale du produit. La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale strictement nécessaire pour évaluer le lot; toutefois, si l'on constate ou l'on suppose de tels défauts, la dimension de l'échantillon réduit ne doit pas dépasser 10 pour cent de celle de l'échantillon global initialement prélevé pour l'inspection.

2.6 Contrôle du produit:

Le produit à contrôler doit être entièrement prélevé dans son emballage; l'inspecteur de la qualité peut se soustraire à cette opération uniquement si le type de conditionnement et le mode de présentation permettent d'inspecter le contenu sans débiller le produit. L'homogénéité du produit, ses caractéristiques minimales, de même que les catégories de qualité et de calibre, doivent être vérifiées à l'aide de l'échantillon global. Quand des défauts sont constatés, l'inspecteur de la qualité doit déterminer le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits non conformes à la norme. Les résultats obtenus pour chaque échantillon examiné sont consignés sur une fiche officielle, qui est jointe à un exemplaire du certificat d'inspection et conservée dans les dossiers des services agréés de contrôle de la qualité.

2.7 Rapport sur les résultats du contrôle:

Selon les dispositions juridiques en vigueur dans les différents pays et les résultats du contrôle, les conclusions peuvent être présentées sous forme de déclaration, certificat de contrôle, dépôt de plainte, etc. En cas de non conformité, après l'établissement du rapport sur les résultats du contrôle, plusieurs lots peuvent être regroupés s'ils sont uniformes en ce qui concerne le type de produit, l'expéditeur, le pays d'origine, la catégorie de qualité et, si cela est prévu dans la norme, la variété ou le type commercial.

Si des défauts sont signalés, la personne habilitée ou son représentant doivent être informés des raisons de la plainte. Ces renseignements doivent être communiqués conformément aux dispositions juridiques des différents pays. S'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant les mentions d'étiquetage, la personne habilitée à le vendre, ou son représentant, doivent en être informés.

Si le produit présente des défauts, le pourcentage de produit non conforme à la norme doit être indiqué, à moins qu'il ne soit possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant les mentions d'étiquetage.

Les services de contrôle doivent instituer un système permettant de conserver les résultats des inspections et, pour chaque inspection effectuée, une attestation officielle doit être délivrée.

2.8 Produits non conformes à la norme:

La personne habilitée, ou son représentant, doit s'assurer qu'aucune marchandise non conforme à la norme n'a été expédiée.

2.9 Diminution de la valeur d'un produit après un contrôle de la qualité:

Au terme du contrôle, l'échantillon global est mis à disposition de la personne habilitée ou de son représentant.

Sauf dispositions juridiques contraires, le service de contrôle n'est pas tenu de renvoyer les éléments de l'échantillon global qui ont été détruits pendant le contrôle.

Quand le contrôle de la qualité a été limité au minimum indispensable, aucune compensation ne peut être demandée (sauf dispositions juridiques contraires) aux services correspondants, en cas de diminution de la valeur commerciale du produit.

APPENDICE II

CONDITIONS MINIMALES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES LIEUX D'INSPECTION (A mettre au point)

APPENDICE III

MODELE DE CERTIFICAT DE CONTROLE DE LA QUALITE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

1. Expéditeur	CERTIFICAT DE CONTROLE DE LA QUALITE N° Le présent certificat est destiné à l'usage exclusif du service de contrôle		
2. Usine de conditionnement indiquée sur l'emballage (s'il ne s'agit pas de l'expéditeur)	3. Service de contrôle		
	4. Pays d'origine ¹	5. Pays de destination	
6. Identification du moyen de transport	7. Espace réservé aux réglementations nationales ²		
8. Nombre (et type d'emballages)	9. Nature du produit (variété, si la norme le prévoit)	10. Catégorie de qualité	11. Poids total en kg (brut/net) ³
12. Le service de contrôle susmentionné atteste, sur la base d'un examen par sondage, que les marchandises précédemment décrites correspondaient, au moment du contrôle, aux normes de qualité du Codex.			
Demande de sortie de douane	 Lieu et date d'expédition	
.....			
Période de validité ⁴			
..... (jours)			
.....		Cachet du Service de contrôle	
Inspecteur (nom et prénom en caractères d'imprimerie)			
Signature:			
13. Observations			

¹ Quand le produit est réexporté, indiquez son origine d'après la nature du produit.

² Facultatif.

³ Rayer la mention inutile.

⁴ Valide jusqu'au moment du départ du pays (y compris le jour de l'inspection).

APPENDICE IV

MODELE D'ACCUSE DE RECEPTION DE LA NOTIFICATION POUR LES FRUITS ET
LEGUMES
FRAIS TROPICAUX

ACCUSE DE RECEPTION DE LA NOTIFICATION

Pays

Service/bureau de contrôle

.....

.....

N° du certificat

Le bureau de contrôle susmentionné certifie que la société (nom et adresse) lui a notifié, avant
l'expédition, l'envoi
de la livraison ci-après:

.....

.....

Nature du produit et, le cas échéant, variété	Catégorie de qualité	Nombre d'emballages	Poids total en kg brut/net ¹
--	----------------------	---------------------	---

.....
-------	-------	-------	-------

Destination

Moyen de transport

Date d'expédition prévue

Date

Inspecteur
(nom et prénom en caractères
d'imprimerie)

Signature

Cachet du service de contrôle

¹ Rayer la mention inutile.

**LISTE DE PRIORITES POUR LA NORMALISATION
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX**

Fruit de la passion

Piment de Cayenne

Noix de coco¹

Igname

Goyave²

Gingembre

Longane

Tapioca

Chayote³

¹ Projet assigné à l'Inde.

² Projet assigné au Mexique en coopération avec l'Inde.

³ Projet assigné au Costa Rica en coopération avec la France.