

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/FFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

36^{ème} Session

Rome, Italie, 1 – 5 juillet 2013

RAPPORT DE LA 17^{ème} Session du COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Mexico (Mexique)

3 – 7 septembre 2012

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2012/29-FFV
Septembre 2012

AUX: - Points de contact du Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Fax: +39 (06) 5705 4593
Courriel: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Rome, Italie

OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA 17^{ÈME} SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (REP13/FFV)

Le rapport de la 17^{ème} session du Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Frais sera examinée para la 36^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 1-5 juillet 2013).

PARTIE A: Questions soumises pour l'examen de la 36^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius

Projet et avant-projet des normes à l'étape 8 et 5/8 (avec l'omission des étapes 6/7) de la procédure

1. **Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995) à l'étape 8** (par. 42 et Annexe II).
2. **Projet des dispositions concernant les règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre sections 5.1 (homogénéité) et 6.2.4 (identification commerciale) (projet de norme pour les avocats) à l'étape 8** (par. 42 et Annexe II).
3. **Projet de norme pour la grenade à l'étape 8** (par. 53 et Annexe III).
4. **Avant-projet des dispositions concernant le calibrage et les règles d'homogénéité (sections 3 et 5.1) (Projet de norme pour la grenade) à l'étape 5/8** (par. 53 et Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur le projet et avant-projets de normes ci-dessus, doivent le faire para écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes apparentés (Partie 3 – Procédure d'élaboration de normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courriel**, à l'adresse ci-dessus, **avant le 15 mars 2013**.

Avant-projets de normes à l'étape 5 de la procédure

5. **Avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré)** (par. 85 et Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur l'avant-projet de normes ci-dessus, doivent le faire para écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes apparentés, (Partie 3 – Procédure d'élaboration de normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courriel**, à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mars 2013**

PARTIE B: Demande de commentaires et information

6. **Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais** (ALINORM 10/33/35, par. 121)

Les gouvernements souhaitant proposer des nouveaux travaux pour des normes Codex sur les fruits et les légumes frais, doivent le faire para écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes correspondants (Partie 2 – Révision critique, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courriel**, à l'adresse ci-dessus **avant le 15 octobre 2013**

7. **Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais** (par. 150 et Annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur le sujet ci-dessus, doivent le faire para écrit, en tenant compte des informations fournies dans les notes explicatives, **de préférence par courriel**, à l'adresse ci-dessus **avant le 15 octobre 2013**.

RESUME ET CONCLUSIONS

La 17^{ème} Session du Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Frais est parvenue aux conclusions suivantes :

Questions soumises pour l'examen de la 36^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius

Adoption des projets et avant-projets des normes

Le Comité est convenu de transmettre:

- le projet de norme pour les avocats (révision du CODEX STAN 197-1995), y compris le projet de dispositions concernant les règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibrage (sections 5.1 - homogénéité et 6.2.4 – identification commerciale) pour adoption à l'étape 8 (par. 42 et Annexe II);
- le projet de norme pour la grenade, y compris l'avant-projet des dispositions concernant le calibrage et les règles de d'homogénéité (sections 3 et 5.1) pour adoption à l'étape 8 et 5/8 avec omission de l'étape 6/7 respectivement (par. 53 et Annexe III);
- l'avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré) pour adoption à l'étape 5 (par. 85 et Annexe IV).

Approbation des nouveaux travaux

Le Comité est convenu de demander l'approbation de la Commission sur les nouveaux travaux sur les normes pour l'okra (par. 109 et Annexe V) et la pomme de terre de conservation (par. 123-124 et Annexe VI).

Autres questions d'intérêt pour la Commission

Le Comité :

- a noté les travaux en cours dans le Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales pour les fruits et légumes, sur des brochures explicatives sur les bananes et le grenades fondées sur les normes correspondantes du Codex, et était toujours disponible pour une future collaboration dans ce domaine (par. 20)
- est convenu d'élaborer une norme mondiale sur le durian et de renvoyer le texte pour son élaboration ultérieure, des commentaires et des observations à sa prochaine session (par. 106)
- est convenu d'examiner l'éventuelle révision d'un certain nombre de normes Codex sur les fruits et légumes frais en vue de la révision des normes CEE-ONU correspondants, basé sur un document qui sera présenté para le Secrétariat de la CEE-ONU à la prochaine session du Comité (pars. 12, 126-127).
- est convenu d'examiner l'éventuelle révision des critères de maturité dans la norme pour les raisins de table lors de sa prochaine session, à la demande de l'Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) (pars. 21, 131).
- est convenu de continuer à discuter une proposition de norme cadre pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais (par. 150 et Annexe VII).
- a décidé d'examiner le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa prochaine session (par. 157).

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions.....	page iii
Rapport de la 17 ^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.....	page 1
État d'avancement des travaux.....	page 14
	Paragraphes
Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4-6
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour).....	7
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales (Point 2b de l'ordre du jour)	
– Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles de la CEE-ONU.....	8-16
– Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes.....	17-20
– Organisation Internationale de la Vigne et du vin (OIV).....	21
Normes CEE-ONU pour les fruits et légumes frais (Point 2c de l'ordre du jour).....	22
Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995) (Point 3a de l'ordre du jour) Critères de maturité: Méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche (section 9) (Point 3b de l'ordre du jour) Dispositions concernant les tolérances de qualité - Tolérances pour permettre la présence de dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes (section 4.1) (Point 3c de l'ordre du jour) Projet de dispositions concernant les règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre à sections 5.1 (Homogénéité) et 6.2.4 (Caractéristiques commerciales) (Point 3d de l'ordre du jour).....	23-42
Projet de norme pour la grenade (Point 4a de l'ordre du jour) Avant-projet de dispositions concernant le calibrage et les règles d'homogénéité (sections 3 et 5.1) (Point 4b de l'ordre du jour).....	43-53
Avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré) (Point 5a de l'ordre du jour).....	54-85
Avant-projet de norme pour le durian (Point 6 de l'ordre du jour).....	86-106
Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais (Point 7 de l'ordre du jour).....	107-132
Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 8 de l'ordre du jour).....	133-150
Révision du mandat du Comité sur les fruits et légumes frais (Point 9 de l'ordre du jour).....	151-157
Autres questions (Point 10 de l'ordre du jour).....	158
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour).....	159-161
ANNEXES	Page
Annexe I: Liste des participants	16
Annexe II: Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995).....	25
Annexe III: Projet de norme pour la grenade.....	29
Annexe IV: Avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré).....	33
Annexe V: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme Codex pour l'okra.....	36
Annexe VI: Document de projet: Proposition d'une nouvelle norme Codex pour la pomme de terre de conservation.....	40
Annexe VII: Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	43

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais (CCFFV) s'est réuni du 3 au 7 septembre 2011 pour sa 17^{ème} session à Mexico (Mexique), suite à l'aimable invitation du gouvernement mexicain. Le président du Comité, M. Christian Turégano Roldán, Directeur Général de la Normalisation, Bureau Général des Normes, Ministère Mexicain de l'Économie, a désigné Mme Andrea Barrios, Directrice de la Normalisation Internationale, Bureau Général des Normes, pour qu'elle préside la réunion en son nom. La session a été suivie par 38 pays membres, 1 organisation membre et 1 observateur d'une organisation internationale. La liste des participants figure à l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Christian Turégano Roldán a souhaité la bienvenue aux participants et déclaré, au nom du gouvernement mexicain, l'ouverture de la session en présence de M. Simón Treviño Alcántara, Directeur Général au Développement de l'Agriculture (Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage, du Développement Rural, de la Pêche et de l'Alimentation), de M. Jesús Eugenio Huerta González, Directeur des Organisations Économiques Multilatérales du Ministère Mexicain des Affaires Étrangères, de M. Eduardo Benitez Paulín, Représentant Adjoint de la FAO au Mexique et de Mme. Amalia Ayala, Consultante Internationale en Santé Familiale et Communautaire de l'OMS.

Répartition des compétences

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences¹ entre l'Union Européenne et ses États membres conformément au paragraphe 5, Règle II de la Procédure de la commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a décidé de créer deux groupes de travail pour examiner durant la session les commentaires transmis concernant les points laissés en souffrance de l'avant-projet de norme pour les avocats (dirigé par l'Espagne) et pour les grenades (dirigé par les États-Unis) afin de simplifier la procédure d'examen de ces questions lors de la séance plénière, ces deux normes devant être terminées au cours de la présente session. Le Comité a donc décidé d'aborder les points No. 3 (avocats) et No. 4 (grenades) après les points No. 5 (grenadilles) et No. 6 (duriens).

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire amendé.

6. Le Comité a noté que la CEE-ONU ferait une présentation sur les brochures explicatives des normes CEE-ONU sur les ananas et les piments en marge de la réunion.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a pris bonne note de l'adoption définitive de l'avant-projet amendé sur les tamarillos et les piments, de l'adoption des avant-projets pour les grenades à l'étape 5 et l'approbation de nouveaux travaux sur une norme sur les grenadilles. Le Comité a également constaté que toutes les normes du Codex sur les fruits et légumes frais étaient dorénavant disponibles en version arabe, chinois, anglais, français et espagnol sur le site internet du Codex <http://www.codexalimentarius.org> et que la traduction en russe était en cours.

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (point 2b de l'Ordre du jour)⁴

Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU)

8. Le Comité a résumé les informations fournies par le représentant de la CEE-ONU sur les principaux thèmes touchant au travail de l'organisation suite aux réunions du Groupe de travail CEE-ONU sur des Normes de qualité pour des produits agricoles et de sa Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais issues de la dernière session du Comité comme suit:

9. Lors de sa session de 2011, le Groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité des produits agricoles a adopté: (a) la norme-cadre pour les normes de la CEE-ONU sur les fruits et légumes frais, que précise les termes « variétés » et « marques commerciales » dans les normes; (b) les versions révisées des normes pour les pommes, les pommes de terre nouvelles ou primeurs et les pommes de terre de conservation, les poires, les prunes et l'ail; (c) le texte de la norme pour les piments frais comme Recommandation pour une période d'essai d'un an.

¹ CRD 1 (Agenda amendé – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses pays membres).

² CX/FFV 11/16/1; CRD 2 (Mexique).

³ CX/FFV 12/17/2; CRD 2 (Mexique); et CRD 6 (Sénégal).

⁴ CX/FFV 12/17/3; CRD 2 (Mexique); et CRD 15 (OIV).

10. Lors de sa réunion de juin 2012, la Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais de la CEE-ONU a commencé à travailler sur de nouvelles normes sur les kakis et les coings; cette section a également soumis le texte de la nouvelle norme sur les mâches au Groupe de travail pour obtenir son approbation en tant que recommandation pour une période de mise à l'épreuve d'un an et recommandé au Groupe de travail de prolonger d'un an ladite période de mise à l'épreuve de la recommandation de 2011 sur les piments. Elle a également examiné et transmis les versions revues des normes pour les produits suivants au Groupe de travail en vue de leur approbation: agrumes, champignons de couche, légumes-feuille, poireaux, laitues, mangues, melons, poires, ananas, prunes, tomates, pastèques et endives.

11. Le Groupe de travail a réalisé des progrès appréciables en ce qui concerne le développement des brochures explicatives de la CEE-ONU des normes sur les piments et les ananas et la révision des normes. Il était prévu que les deux brochures seraient adoptées en novembre 2012.

12. Le Comité pourrait envisager de réexaminer les normes du Codex sur les piments, les mangues, les ananas et les tomates à la lumière des travaux réalisés par la CEE-ONU. Le Comité est convenu d'examiner cette question au point 7 de l'ordre du jour (proposition de nouveaux travaux).

13. En 2011, la CEE-ONU a fait la promotion des normes de qualité sur les produits agricoles dans le monde entier en organisant des ateliers régionaux au Tadjikistan (pour les pays d'Asie centrale), au Ghana (pour l'Afrique), en Moldavie pour la Communauté des États indépendants (CEI), en Croatie (pour les pays du sud-est de l'Europe) et en Thaïlande (pour l'Asie). Les rapports, les recommandations et le matériel de formation ont peu être consultés sur le site www.unece.org/trade/agr/welcome.htm section « Promotion/Renforcement des capacités ».

14. Lors de sa réunion de novembre 2012, le Groupe de travail examinerait la question de la périodicité de la révision des normes CEE-ONU. Il poursuivrait aussi le débat concernant la révision du Protocole de Genève. À cet égard, lors de la session de 2011, le Groupe de travail avait demandé: (a) aux services juridiques de la CEE-ONU de préciser le statut légal de la version actuelle (datant de 1985) du protocole de Genève et (b) au secrétariat de la CEE-ONU de transmettre par écrit au Groupe de travail l'avis donné par les services juridiques sur cette question. L'avis des services juridiques a été reçu par le Secrétariat et serait examiné par le Groupe de travail lors de la prochaine réunion.

15. La 68^{ème} réunion du Groupe de travail aurait lieu du 5 au 7 novembre 2012 et la 61^{ème} réunion de la Section spécialisée sur la normalisation des fruits et des légumes frais se tiendrait du 30 avril au 3 mai 2013. Tous les états membres des Nations Unies ont pu assister aux réunions du Groupe de travail sur un pied d'égalité.

16. La délégation du Mexique a demandé au Secrétariat de la CEE-ONU l'inclusion des variétés Hass d'avocats dans la norme de la CEE-ONU pour les avocats.

Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)

17. Le Comité a pris connaissance des informations fournies dans la partie II du document de travail CX/FFV 12/17/3, en particulier sur les activités du Régime de l'OCDE pour l'Application des normes internationales pour les fruits et légumes:

18. Les règles du Régime ont reconnu les normes du Codex comme des normes internationales qui peuvent être adoptées en tant que normes de l'OCDE pour le développement de brochures explicatives afin de favoriser la mise en œuvre des normes et des inspections de qualité entre les membres du Régime. Dans ce cadre, le Régime de l'OCDE a adopté la norme Codex pour les bananes en tant que norme OCDE et a été dans le processus d'élaboration de la brochure OCDE correspondante, en concertation avec les membres de l'OCDE et du Codex.

19. Également, le Régime OCDE a suivi de près le développement de la norme du Codex pour les grenades en vue de développer une brochure explicative sur les grenades et en concertation avec les membres du Codex. À cet égard, le Secrétariat de l'OCDE a envoyé un courrier électronique aux points de contact du Codex pour inviter les membres du Codex qui n'étaient pas membres du Régime de l'OCDE à participer en qualité d'observateurs aux travaux du groupe de travail électronique de l'OCDE qui développe ces brochures. Le Comité a constaté qu'il s'agissait-là d'une requête non-officielle de l'OCDE aux membres du Codex visant à examiner les voies éventuelles que pourrait prendre un travail de développement coopératif sur ces documents explicatifs.

20. Le Comité a constaté que les travaux engagés par l'OCDE concernant le développement de brochures explicatives sur les bananes et les grenades, basés sur les normes du Codex, restent ouverts à de nouvelles collaborations. Le Comité a également noté que ceci devrait être aligné avec son Mandat, par rapport à la consultation d'autres organisations internationales agissant dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes frais.

Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)

21. Le Comité a examiné un résumé du travail réalisé par l'OIV qui pourrait servir les intérêts du Comité, notamment pour ce qui concerne les raisins de table, ainsi que la Résolution de l'OIV sur les caractéristiques minimales de maturité applicables aux raisins de table. Le Comité a convenu d'examiner la demande de l'OIV concernant un réexamen de la section 2.1 de la norme sur les raisins de table portant sur les caractéristiques minimales de maturité (CODEX STAN 255-2007) au point 7 de l'ordre du jour (proposition de nouveaux travaux).

NORMES DE LA CEE-ONU SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁵

22. Le Comité a noté que les textes de la CEE-ONU ont été mis à disposition en tant que référence pour l'élaboration des normes Codex correspondantes, comme indiqué par le Comité Exécutif. Le Comité est convenu que les textes de la CEE-ONU seraient prises en compte lors de l'examen des points pertinents.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS (révision de CODEX STAN 197-1995) (Point 3a de l'ordre du jour)⁶

Remarques générales

23. Le Comité a rappelé que la norme pour les avocats (CODEX STAN 197-1995) ne comprend pas de nouvelles variétés commercialisées à l'échelle internationale, comme par exemple la variété Hass de calibre réduit et d'autres hybrides de variétés antillaises/indiennes occidentales/guatémaltèques, et les sections concernées doivent être révisées afin d'y inclure ces variétés, en tenant compte de la norme révisée de la CEE-ONU pour les avocats (FFV-42).

24. Le Comité a observé que le champ d'application de la révision, ainsi que la Commission l'a agréé, était limité à un examen des dispositions concernant la qualité et le calibrage, ainsi qu'à d'importantes modifications d'autres sections de la norme dues à l'inclusion de nouvelles variétés, et que pour cette raison, il n'était pas nécessaire de réviser la norme toute entière.

25. Le Comité a également signalé que lors de sa dernière session, il avait retenu la norme à l'étape 7 de son élaboration en attendant l'identification des méthodes analytiques de détermination de la teneur de matière sèche, l'examen de l'inclusion de tolérances pour la dégradation et les altérations internes dans les tolérances de qualité, et la conclusion des dispositions relatives à l'homogénéité de calibre et les exigences d'étiquetage correspondantes.

CRITÈRES DE MATURITÉ: Méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche (Point 3b de l'ordre du jour)

Méthodes d'analyse

26. Le Comité a remercié la délégation du Mexique pour la présentation d'une vidéo portant sur la méthodologie permettant de déterminer la teneur en matière sèche utilisée au Mexique et fondée sur la technique de séchage au four micro-ondes (la méthode gravimétrique). La délégation a informé le Comité qu'il n'existait aucune méthode ISO, AOAC ou IUPAC pour la détermination de la teneur en matière sèche des avocats. La délégation a également informé le Comité que des procédures pour la détermination de la teneur en matière sèche des avocats figuraient parmi les directives de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés⁷ faisaient également allusion à la technique de séchage par micro-ondes.

27. Une délégation a déclaré que la technologie du séchage par micro-ondes possédait ses avantages en raison de sa rapidité, de sa simplicité, de son faible coût et répétabilité; or, ceci pourrait occasionner un séchage localisé et une haute variabilité des temps de séchage suivant les réglages de tension et la procédure d'échantillonnage. Ladite délégation a estimé que s'il fallait faire mention dans la norme d'une méthode de référence pour la détermination de la teneur en matière sèche, il faudrait indiquer une méthode de laboratoire comme référence pour traiter d'éventuelles questions de rejet ou de règlement des différends. En ce sens, une autre délégation a signalé que bien que la méthode fût sensible aux réglages de tension et aux temps de séchage, un calibrage précis assurerait des conditions d'exactitude, de précision et de répétabilité; toutefois, cette méthode ne pouvait faire référence aux fins du commerce international, la technique de laboratoire décrite dans les directives de l'OCDE étant dans ce cas la méthode de choix. Cet avis a remporté le soutien de plusieurs délégations.

28. Plusieurs délégations ont été d'accord pour affirmer que l'information fournie dans la réponse à la circulaire CL 2011/12-FFV suffisait aux fins de l'identification des méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche et qu'il n'était pas nécessaire d'identifier une méthode de référence du Codex pour la détermination de la teneur en matière sèche en vue de son incorporation à la norme.

29. Le Comité a donc convenu de ne pas inclure de méthode de référence pour la détermination de la teneur en matière sèche dans la norme, de sorte que la section 9 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a été supprimée.

Teneur en matière sèche

30. Le Comité a débattu de la nécessité de retenir une teneur de matière sèche de 19 pour cent pour d'autres variétés non définies en l'absence d'une base scientifique pour établir une telle limite pour des variétés non définies ni décrites dans la norme, non plus que dans la littérature scientifique/technique. En ce sens, il a été observé que la teneur en matière sèche des variétés antillaises/indiennes occidentales/guatémaltèques et de leurs hybrides variait beaucoup, y compris parfois au sein d'une même variété ou d'un même lot, de sorte qu'il serait arbitraire d'établir une limite pour lesdites variétés.

⁵ CX/FFV 12/17/4: CRD 2 (Mexique).

⁶ REP11/FFV, Annexe II; CX/FFV 12/17/6; CX/FFV 17/17/5 (rév.) (Commentaires de l'Argentine, l'Australie, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, le Ghana, l'Iran, le Paraguay et les États-Unis d'Amérique); CRD 2 (Mexique); CRD 5 (Mali); CRD 8 (Indonésie); CRD 9 (Cuba); CRD 10 (Iran); CRD 11 (Kenya); CRD 12 (Argentine) CRD 13 (Costa Rica); CRD 16 (Thaïlande); et CRD 17 (Pérou).

⁷ <http://www.oecd.org/agr/fv>

31. Certaines délégations ont jugé que si ce pourcentage était éliminé, les « autres variétés » différentes de celles qui possèdent une plus haute teneur en matière sèche, c'est-à-dire, les variétés Hass, Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol et Reed, ne seraient pas couvertes par la norme. En ce sens, il a été observé que 19 pour cent représentait un niveau minimal applicable à la teneur en matière sèche de variétés d'avocat autres que celles mentionnées ci-dessus, tandis que la teneur en matière sèche des variétés antillaises/indiennes occidentales/guatémaltèques et de leurs hybrides pouvait être moindre, ce qui justifiait l'introduction d'une exception dans leur cas. Toutefois, si des teneurs en matière sèche de 20 et 21 pour cent étaient caractéristiques des variétés à haute teneur en matière sèche définies dans la norme, et si les variétés antillaises/indiennes occidentales/guatémaltèques et leurs hybrides n'atteignaient pas le niveau minimal de 19 pour cent, l'absence d'un tel niveau minimal n'exclurait pas les « autres variétés » de la norme, mais constituerait au contraire une garantie de flexibilité dans l'application de la norme tout en assurant des pratiques commerciales loyales. L'élimination de ce niveau minimal serait également par égard aux pourcentages de teneur en matière sèche des « autres variétés non définies » dont il est fait mention dans la norme.

32. Le Comité, se fondant sur les considérations et l'explication ci-dessus, a convenu d'éliminer la référence à un niveau minimal de 19 pour cent ainsi que la référence à d' « autres variétés non définies » et d'indiquer en général que d'autres variétés, y compris les variétés antillaises/indiennes occidentales/guatémaltèques peuvent avoir une teneur en matière sèche plus faible que celle qui est indiquée pour certaines variétés dans cette section.

DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES DE QUALITÉ – Tolérances pour permettre la présence de dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes (Section 4.1) (Point 3c de l'ordre du jour)

33. Le Comité a rappelé qu'il n'avait pas pu décider d'introduire des tolérances pour la dégradation et les altérations internes lors de sa dernière session, et il a donc recommandé de réexaminer cette question au cours de la prochaine session se fondant sur une justification technique de l'inclusion de ce genre de tolérances et des chiffres correspondants par les pays intéressés à que ce genre de dispositions figurent dans la norme.

34. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de l'inclusion de dispositions concernant la dégradation et les altérations internes dans les tolérances de qualité dès lors que les fruits et légumes frais sont des produits périssables susceptibles d'être stockés et transportés sur de longues distances ce qui risque de provoquer un certain degré de dégradation et d'altération interne qui ne devrait pas entraîner pour autant le rejet d'un lot. Il a été observé que l'établissement de tolérances minimales pour la dégradation et les altérations internes était d'usage courant dans l'industrie et le commerce et que l'absence de ce genre de tolérances dans une norme internationale comme celles du Codex impliquerait une tolérance « zéro » susceptible de créer des obstacles techniques au commerce alors que l'objectif des normes Codex est de faciliter le commerce des denrées alimentaires.

35. Il a été observé que le terme: « dégradation » s'appliquait à tout fruit atteint d'une détérioration progressive le rendant impropre à la consommation. En ce qui concerne l'avocat, la pourriture du pédoncule pourrait être considérée comme un exemple de détérioration auquel le terme dégradation pourrait être appliqué. Il a également été mentionné que ce terme désignerait autant la dégradation associée à une contamination microbienne pathogène et non pathogène que les altérations internes associées à une détérioration physiologique telle que la sénescence, les dommages causés par le froid, etcétera. L'origine de la détérioration serait moins importante que ses effets sur le produit au stade du contrôle à l'importation.

36. Certaines délégations n'ont pas soutenu l'inclusion de telles dispositions dans les normes Codex pour les fruits et légumes du fait que cela impliquait que le non-respect des bonnes pratiques agricoles. Ces délégations étaient particulièrement préoccupées par le fait que le terme: « dégradation » fit allusion à une détérioration pathogène.

37. Le Comité a convenu, après discussion, d'inclure des tolérances pour la dégradation dans les catégories I et II. Il n'a toutefois pas pu se mettre d'accord pour inclure des tolérances semblables dans la catégorie « Extra ». En ce sens, il a été observé que les produits appartenant à la catégorie « Extra » représentaient un tout petit secteur du marché, c'est-à-dire des produits de toute première qualité, et que l'incorporation de tolérances pour la dégradation dans cette catégorie aurait des conséquences économiques pour le secteur privé. Il a aussi été observé qu'il s'agissait d'un marché spécial très réduit où les opérateurs commerciaux garantissent un transport spécial (quant à modalité et vitesse) pour la livraison du produit sur son lieu de destination. Il a été par ailleurs signalé que si le lot ne respectait par un taux de 5 pour cent de non-conformité aux exigences de la catégorie « Extra », il ne serait pas rejeté mais plutôt reporté à la catégorie immédiatement inférieure ou à la catégorie correspondante suivant le degré de non-conformité observé. La délégation des États-Unis d'Amérique a exprimé ses réserves sur l'exclusion des tolérances de dégradation pour la catégorie « Extra ».

38. Une délégation a fait remarquer que les tolérances de qualité pour la catégorie « Extra » établissaient cinq pour cent, en nombre ou en poids de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, de sorte qu'il y avait déjà dans ladite catégorie une certaine tolérance s'agissant de la dégradation. Une autre délégation a recommandé d'inclure une discussion sur les tolérances de qualité lors de l'analyse des dispositions générales pour les fruits et légumes frais dans le projet de norme cadre du Codex.

39. Sur la base des considérations susmentionnées et dans un esprit de compromis, le Comité a convenu d'inclure des tolérances pour la dégradation dans les catégories I et II seulement. La délégation de la Colombie et la Thaïlande ont manifesté des réserves sur ce point.

PROJET DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES RÈGLES D'HOMOGENÉITÉ ET D'AUTRES DISPOSITIONS RELATIVES AU CALIBRE – Sections 5.1 (Homogénéité) et 6.2.4 (Caractéristiques commerciales) (Point 3d de l'ordre du jour)

40. La délégation de l'Espagne, en tant que pays dirigeant les groupes de travail électronique et en session sur l'avocat, a informé le Comité que les recommandations concernant les sections 5.1 et 6.2.4 présentées dans le document de travail CX/FFV 12/17/6 avaient aussi été acceptées par le groupe de travail en session et soumises à l'examen des membres en séance plénière.

41. Le Comité a convenu d'inclure dans la norme les dispositions d'homogénéité associées au calibrage par nombre (de fruits), ainsi que les dispositions relatives à l'étiquetage correspondantes. Le Comité, considérant que les règles d'homogénéité étant associées au calibrage par nombre, a également convenu de reporter ces dispositions à la section 3(b).

Statut du projet de norme pour les avocats

Statut du projet section 5.1 – Homogénéité et section 6.2.4 – Caractéristiques commerciales

42. Le Comité a convenu de transmettre le projet de norme et le projet des dispositions sur l'homogénéité et d'autres dispositions liées au calibrage (section 5.1 et 6.2.4) à la 36^{ème} session de la Commission en vue de son adoption à l'étape 8 (Annexe II).

PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE (Point 4a de l'ordre du jour)⁸

AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE ET LES RÈGLES D'HOMOGENÉITÉ (Sections 3 et 5.1) (Projet de norme Codex pour la grenade) (Point 4b de l'ordre du jour)

43. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de Norme pour la grenade, sans les dispositions de calibrage et d'homogénéité, avait été adopté à l'étape 5 par la 34^{ème} Session de la Commission et serait examiné lors de la présente session à l'étape 7. Le Comité a aussi rappelé qu'il avait mis en place un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique afin d'établir des dispositions de calibrage et d'homogénéité devant être examinées à l'étape 4.

44. Le Comité a examiné les sections de la Norme l'une après l'autre, les a commentées et a réalisé les modifications suivantes:

Décision générale

45. Le Comité a convenu que le terme « arille » était adéquat pour décrire la partie comestible des grenades et a utilisé ce terme dans la norme le cas échéant.

Section 3 - Calibrage

46. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le rapport du groupe de travail en séance contenant des propositions selon lesquelles le calibrage serait facultatif ainsi que, pour les cas où le calibrage serait appliqué, des propositions de dispositions de calibrage exprimé en nombre (de fruits), diamètre ou poids ou conformément aux pratiques commerciales en cours, de manière à prendre en compte les différentes pratiques commerciales. Le groupe de travail en séance a aussi établi de nouvelles grilles de calibrage par diamètre et par poids.

47. Une discussion a eu lieu autour de la question de l'obligation d'appliquer les codes de calibre inscrits dans les tableaux et de la question de savoir si les codes de cette section devaient s'appliquer dès lors qu'un code de calibre était employé. Le Comité a décidé que les tableaux n'avaient qu'un rôle indicatif.

Section 5.1 - Homogénéité

48. Le groupe de travail en séance avait proposé que les emballages mixtes soient exemptés de la caractéristique prévoyant: « la partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble ».

49. Certaines délégations ont estimé que cela pouvait induire les consommateurs en erreur et mener à la présence de différentes qualités dans un même emballage. Il a été précisé que la section 5.1 contient aussi une exigence d'homogénéité de la qualité des fruits contenus dans un emballage mixte, c'est-à-dire que tous les fruits doivent faire partie de la même catégorie de qualité.

50. Après discussion, le Comité a convenu que dans le cas d'emballages mixtes la partie apparente de l'emballage doit aussi être représentative de l'ensemble.

Section 6.1.1 - Nature du produit

Section 6.2.4 – Caractéristiques commerciales

51. Le comité a débattu de la question de savoir si le code de calibre (par poids ou par fourchette de diamètre) pouvait être utilisé indépendamment de l'indication de la fourchette de diamètre ou de poids sur l'emballage. Cependant, il a été décidé dans la section 3 que les tableaux de calibrage n'étaient que des guides et que plusieurs autres grilles pourraient donc être utilisées; le Comité a convenu que la fourchette de poids ou de diamètre devrait être indiquée en même temps que le code de calibrage.

⁸ REP11/FFV, Annexe V; CX/FFV 12/17/7 (Commentaires à l'étape 6 – la Colombie et l'Iran); CX/FFV 12/17/8; CX/FFV 12/17/8-Add.1 (Commentaires à l'étape 3 – l'Argentine, l'Australie, Chili, la Colombie, Costa Rica et l'Iran); CRD 2 (Mexique); CRD 4 (Inde); CRD 7 (Chili); CRD 11 (Kenya); CRD 14 (Paraguay); CRD 16 (Thaïlande); CRD 17 (Pérou); et CRD 19 (Malaisie).

52. Une délégation a fait remarquer que, à son avis, l'indication « poids net » devrait être obligatoire. Cependant, il a été précisé que l'indication du poids net était normalement facultative dans les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais.

Statut du projet de norme Codex pour la grenade

Statut de l'avant-projet section 3 – Disposition concernant le calibrage et section 5.1 – Homogénéité

53. Le Comité a convenu de renvoyer le projet de la norme à la 36^{ème} session de la Commission en vue de son adoption à l'étape 8 et le avant-projet de dispositions de calibrage (section 3) et d'homogénéité (section 5.1) en vue de leur adoption aux étapes 5/8 (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LA FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ) (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

54. La délégation de la Colombie qui dirigeait le groupe de travail électronique sur la grenadille a présenté le document de travail CX/FFV 12/17/9 contenant un résumé de la discussion tenue au sein du groupe de travail et l'avant-projet de norme.

55. Le comité a examiné la norme section par section et a apporté les commentaires et amendements ci-dessous.

Discussion générale sur le champ d'application de la norme

56. Une délégation a signalé que bien que la grenadille ne joue pas un rôle important sur son marché, plusieurs autres espèces comestibles de passiflore sont tout de même commercialisées dans le pays ainsi qu'à l'échelle internationale. La délégation a estimé que la norme devrait inclure différentes espèces de passiflore de manière à ce qu'il n'y ait plus qu'une seule norme pour ce produit. Il conviendrait d'inclure les noms scientifiques et les noms communs dans la norme afin d'en faciliter l'application et par là-même le commerce international de ce produit, au lieu de se concentrer sur une seule espèce.

57. D'autres délégations ont soutenu cette proposition du fait qu'un grand nombre d'autres espèces et d'hybrides de la passiflore sont commercialisées, et qu'il conviendrait d'élargir le champ d'application de la norme pour comprendre toutes ces espèces. La norme pourrait établir une séparation nette entre les dispositions communes à toutes les espèces et celles ne correspondant qu'à une espèce en particulier. Les noms spécifiques, c'est-à-dire, scientifiques et/ou communs des différentes espèces ou variétés commerciales pourraient être indiqués sur l'étiquette.

58. La délégation de la Colombie a fait remarquer qu'il existe un grand nombre d'espèces de la famille des Passifloraceae, avec des variations considérables quant à leurs caractéristiques morphologiques, biologiques et physico-chimiques, telles que la forme, le calibre, l'écorce, la teneur totale de solides solubles, le rapport sucre-acide, etc. La grenadille est destinée à la consommation à l'état frais, à la différence d'autres passiflores. Le pédoncule étant partie intégrante du fruit, son retrait entraînerait l'exposition de la chair, tandis que d'autres espèces de passiflore peuvent être commercialisées sans pédoncule. Les défauts d'épiderme de la grenadille s'associent plutôt à des craquelures ou à une rugosité de l'écorce qu'à des dépressions ou rides superficielles comme dans le cas d'autres espèces de passiflore. Par ailleurs, les zones et les méthodes de culture, la manutention et les traitements après récolte ainsi que les problèmes phytosanitaires de la grenadille diffèrent de ceux d'autres passiflores. Au vu des caractéristiques particulières de plusieurs espèces de passiflores, notamment de la grenadille, il serait très difficile d'inclure toutes les espèces dans une seule norme, de sorte qu'il conviendrait de retenir des normes différentes comme dans le cas des normes individuelles établies pour plusieurs agrumes. La délégation a ensuite fait remarquer qu'aucune information permettant d'envisager l'inclusion d'autres espèces de passiflore à la norme n'avait été fournie au Comité lors de cette session.

59. D'autres délégations ont soutenu cette opinion et ont observé que la norme ne devrait pas être élargie à ce stade, ceci pouvant retarder sa mise au point finale. Une norme différente pourrait donc être élaborée pour d'autres espèces de passiflore qui partageraient des caractéristiques semblables. Il pourrait également convenir de mettre au point des normes individuelles pour différentes espèces de passiflore.

60. Les délégations favorables à l'élaboration d'une norme générale ont fait observer que cette approche optimiserait l'usage des ressources du Comité pour la mise au point de normes internationales sur les fruits et légumes frais, et qu'il ne convenait pas d'élaborer d'autres normes Codex si elles ne sont pas indispensables, le tout dans l'intérêt général de la Commission.

61. Le Secrétariat du Codex a rappelé que cette question avait déjà été soulevée lors de la dernière session du Comité, et que la décision avait été prise de demander la réalisation de nouveaux travaux sur une norme pour la grenadille, et qu'aucun commentaire sur le champ d'application n'avait été fait à ce stade. En cas de consensus, le Comité pourrait élargir le champ d'application de la norme et en informer le Comité exécutif et la Commission. Une autre possibilité serait de demander la réalisation de nouveaux travaux pour d'autres espèces de passiflore. Il faudrait alors choisir un projet de document et désigner un pays pour diriger le groupe de travail concerné.

62. Le Comité n'a pu parvenir à un consensus concernant l'élargissement du champ d'application de la norme de manière à ce qu'une seule norme couvre toutes les espèces de passiflore ni sur la décision de demander la réalisation de nouveaux travaux pour différentes espèces de passiflore (à l'exclusion de la grenadille).

63. Au vu de ces considérations, le Comité a convenu de réviser la norme section par section, et de prendre note des parties de la norme se référant exclusivement à la grenadille afin d'être en mesure de prendre une décision après la révision.

⁹ CX/FFV 12/17/9; CX/FFV 12/17/9-Add.1 (Commentaires du Costa Rica, Ghana, Paraguay et les États-Unis d'Amérique); CRD 2 (Mexique); CRD 6 (Sénégal); CRD 11 (Kenya); CRD 16 (Thaïlande); et CRD 19 (Malaisie).

Titre

64. Une délégation a proposé de modifier le titre et de le remplacer par: « *Passiflora ligularis* Juss », du fait qu'il existe un grand nombre de différents noms communs pour ce produit, et que le nom: « fruit de la passion doux (doré) » pourrait ne pas être connu dans d'autres pays. D'autres délégations ont fait remarquer que l'utilisation d'une appellation botanique dans le titre d'une norme commerciale ne faciliterait pas le commerce et serait source de confusion pour les consommateurs.

65. Le Comité a décidé, à titre de solution de compromis, de modifier le titre de la norme et d'y ajouter une référence au nom botanique de l'espèce, c'est-à-dire *Passiflora ligularis* Juss. Il a été fait remarquer que ceci éviterait d'avoir à insérer une note de bas de page associée au titre contenant une longue liste de noms qui risquerait en outre d'être incomplète. Par ailleurs, il a été fait remarquer que l'inclusion de noms botaniques dans le titre de certaines normes était déjà pratique courante au sein du Codex.

Section 1 - Définition du produit

66. Le Comité a décidé d'inclure le nom de famille: « *Passifloraceae* » dans la définition du produit, ceci étant une pratique courante dans les normes Codex sur les fruits et légumes frais.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

67. Le Comité a convenu de subdiviser le premier alinéa en trois alinéas indépendants (entières; d'aspect frais; fermes) conformément à d'autres normes pour les fruits et légumes comportant des dispositions similaires.

68. Le Comité a également convenu de subdiviser l'alinéa relatif aux dépressions et craquelures de surface en deux alinéas, pour tenir compte des caractéristiques minimales de la grenadille et des caractéristiques générales des passiflores. En ce sens, le Comité a signalé que les alinéas faisant allusion au pédoncule, au nœud et aux craquelures de surface n'étaient applicables qu'au cas de la grenadille.

Section 2.2 - Classification

69. Une délégation a fait remarquer que la caractéristique: « caractéristiques de la variété » figurant dans la catégorie « Extra » et la catégorie I, devrait plutôt figurer dans la section des caractéristiques minimales. Le Comité a résolu de conserver ces caractéristiques sans changement dès lors qu'elles figuraient à la norme cadre/présentation uniforme du Codex sur les fruits et légumes frais.

Sections 2.2.2 et 2.2.3 - Catégories I et II

70. Le Comité a modifié la liste des défauts pour la rendre plus claire. Il a été convenu d'inclure des dispositions concernant des défauts de forme pour la catégorie I, conformément aux dispositions similaires établies pour la catégorie II et afin de séparer les défauts de coloration des défauts d'épiderme, ces derniers n'étant pas sujets à la tolérance de dix pour cent ou vingt pour cent de la surface du fruit.

71. Le Comité a observé que, dans le cas particulier de la grenadille, les défauts de forme se référaient à la zone située à proximité du pédoncule. Le Comité a également signalé que « peau rugueuse » était l'expression indiquée dans le cas de la grenadille, alors que l'expression « peau ridée » serait plus appropriée dans le cas d'autres passiflores, du fait que la peau de la grenadille ne se ridait pas. Par ailleurs, il a été fait remarquer que l'expression: « peau rugueuse » se référait à des défauts dus à l'accumulation d'éraflures guéries, par exemple, de cicatrices, qui font que l'épiderme ne soit pas aussi lisse qu'il le devrait.

Section 3 – Calibrage

72. Certaines délégations ont proposé d'inclure le calibrage par poids et par nombre (de fruits). La délégation de la Colombie a signalé que le calibrage par diamètre était la méthode couramment employée au niveau commercial. Toutefois, si d'autres méthodes de calibrage étaient proposées, elles pourraient être incluses dans la norme.

73. Une délégation a affirmé qu'il fallait rectifier le tableau de calibrage en raison d'écarts dans les chiffres associés à des catégories subséquentes, comme par exemple, 77-67, 66-56, etc.

74. Le Comité a décidé de placer les dispositions concernant le calibrage entre crochets jusqu'à ce que de plus amples informations relatives à d'autres méthodes de calibrage aient été obtenues.

Section 5.1 - Présentation

75. Une délégation a indiqué que dans son pays l'emballage mixte de différentes colorations et calibres était une pratique commerciale courante et qu'il était important d'en tenir compte dans le cas si le Comité décidait d'élargir le champ d'application de la norme. Ladite délégation a fait observer qu'il s'agissait d'une pratique commerciale courante dans le commerce international des passiflores. Ce commentaire a été soutenu par d'autres délégations.

76. La délégation de la Colombie a fait remarquer que mélanger différentes espèces dans un même emballage n'était pas une pratique courante selon la section « Homogénéité » des normes du Codex sur les fruits et les légumes frais. La délégation a expliqué que les différentes espèces avaient des caractéristiques différentes en particulier au niveau de la forme, le calibre, les taux de respiration, etc., ce qui pourrait déboucher sur une diversité de degrés de maturité ou encore endommager les fruits, ce qui affecterait l'homogénéité (qualité) des produits dans l'emballage. La délégation a signalé que mélanger différentes couleurs et calibres allait à l'encontre du concept d'homogénéité dans les caractéristiques du produit (espèce). Cette opinion a été soutenue par d'autres délégations.

77. Le Comité a décidé de laisser cette section inchangée tout en admettant la possibilité d'y apporter des modifications au cas où le champ d'application de la norme serait élargi.

Section 6 – Marquage ou étiquetage

78. Le Comité a résolu qu'il convenait d'indiquer le nom commun et le nom scientifique du produit (l'espèce) (sections 6.1.1 et 6.2.2).

Autres sections

79. Le Comité a signalé que d'autres sections de la norme comportaient des dispositions communes aux normes Codex sur les fruits et légumes frais, et qu'il était donc inutile de les revoir.

Conclusion

80. Le Comité a discuté sur les meilleures façons de poursuivre les travaux relatifs à cette norme. Plusieurs délégations ont fait remarquer que la révision avait démontré qu'il était possible d'inclure d'autres espèces dans la norme, de sorte que l'élaboration d'une norme unique pour toutes les passiflores ne devrait pas être si difficile. D'autres délégations ont affirmé qu'il serait plus approprié de poursuivre les travaux sur une norme spécifique pour la grenadille et éventuellement de mettre en marche des travaux pour l'élaboration de normes individuelles pour différentes espèces de passiflores, ou bien encore d'une norme pour d'autres espèces de passiflores.

81. Le Comité a envisagé deux alternatives concernant l'élaboration de la norme, soit: (1) de renvoyer la norme à l'étape 2 pour la soumettre à une nouvelle formulation par le groupe de travail électronique, qui devrait prendre en compte les récentes propositions visant à élargir le champ d'application ou, (2) de proposer l'adoption de la norme à l'étape 5, tout en faisant remarquer que toute délégation pourrait proposer ses commentaires à la Commission du Codex Alimentarius, notamment en ce qui concerne l'inclusion d'autres espèces afin de donner une justification à l'élargissement du champ d'application de la norme.

82. Le Secrétariat du Codex a signalé que la date butoir de la finalisation de la norme était 2014, et que l'achèvement de la norme dans ces conditions pouvait se faire en suivant l'une ou l'autre des alternatives proposées.

83. Le Comité a observé des divergences d'opinion par rapport aux deux alternatives mentionnées. Au vu de cette situation et compte tenu de la décision par la Commission d'autoriser de nouveaux travaux sur une norme pour la grenadille, la présidence du Comité a recommandé de soumettre la norme à la Commission en vue de son adoption à l'étape 5, et de laisser les dispositions sur le calibrage entre crochets en attendant des informations supplémentaires sur les méthodes de calibrage, notamment par poids et par nombre de fruits. La présidente du Comité a indiqué que les délégations pourraient présenter à l'étape 5 pour examen par la Commission leurs commentaires concernant l'importance économique d'autres espèces de passiflores dans leurs pays respectifs, ce qui pourrait justifier l'élargissement de la norme moyennant l'ajout d'annexes spécifiques aux dispositions communes dans la norme.

84. Le Comité a accepté la proposition de la présidente et convenu de réinstaller le groupe de travail électronique dirigé par la Colombie et ouvert à tous les membres et observateurs, dont le travail se fera en anglais et en espagnol afin de discuter toutes les questions ouvertes dans la norme, notamment la section sur le calibrage par poids et par nombre (de fruits).

Statut de l'avant-projet de norme Codex pour la fruit de la passion doux (doré)

85. Le Comité a convenu de soumettre l'avant projet à approbation lors de la 36^{ème} session de la Commission à l'étape 5 (Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE DURIAN (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

86. Le Comité a informé que lors de sa 34^{ème} session, la Commission avait approuvé de nouveaux travaux sur la norme pour les durians et avait demandé Comité sur les Fruits et Légumes frais d'envisager cette tâche lors de sa prochaine réunion. Toutefois, si le Comité considérait qu'il n'était pas possible d'élaborer une norme mondiale pour les durians, le travail pourrait se poursuivre sur la voie de l'établissement d'une norme régionale au sein du Comité de coordination pour l'Asie de la FAO (Novembre 2012).

87. À l'égard de cette demande, le Comité a d'abord tenu un débat pour savoir s'il était possible et utile de rédiger une norme internationale pour les durians.

¹⁰ CX/FFV 12/17/10; CX/FFV 12/17/10-Add.1 (commentaires de la Colombie, Costa Rica et le Japon); CRD 2 (Mexico); CRD 3 (Philippines); CRD 16 (Thaïlande); CRD 19 (Malaisie).

88. La délégation de Thaïlande a présenté des informations sur les propriétés du durian et ses volumes de commercialisation: il a été dit qu'outre les informations présentées au Comité exécutif, un document de salle CRD16 contenait des données supplémentaires en faveur de l'élaboration d'une norme internationale pour les durians. Certaines délégations ont fait remarquer que le produit n'était pas très connu en dehors de sa zone de production. Toutefois, plusieurs autres délégations se sont prononcées en faveur de l'établissement de la norme pour les durians compte tenu la commercialisation croissante de ce produit. C'est pourquoi le Comité a convenu d'établir la norme mondiale pour les durians.

89. Suite au débat, le Comité a proposé l'élaboration d'un avant-projet de norme préparé par la Thaïlande. Le Comité a discuté la norme section par section apportant les commentaires et modifications suivants:

Section 1 - Définition du produit

90. La délégation de la Thaïlande a expliqué qu'il existe de nombreuses variétés de durians comestibles pour expliquer pourquoi le nom *Durio* spp. (dans le sens des variétés du genre *Durio*) avait été indiqué dans la définition du produit.

91. Il existe 30 variétés commerciales produites en Asie, qui proviennent principalement de cinq variétés; mais environ 27 variétés sont cultivées et produisent des fruits comestibles, raison pour laquelle le genre a été cité de préférence aux variétés individuelles lors de cette séance.

92. Il a été proposé d'éliminer les définitions du terme car la norme est destinée aux experts. La délégation de Thaïlande a précisé que du fait que ce produit était moins connu en dehors de la région Asiatique, il était préférable de conserver ces définitions. Le Comité a décidé de garder les définitions en les incluant dans une annexe de la norme.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

93. Le Comité a estimé que la disposition prévoyant « entier » devait être séparée des dispositions concernant le pédoncule.

94. Une délégation a expliqué qu'en raison de la morphologie du fruit, qui possède un pédoncule intrusif, le fruit pouvait être endommagé si le pédoncule en était retiré et que seulement le pédoncule intact attestait d'une manutention adéquate et d'une bonne qualité. À cet égard, la délégation de la Thaïlande a expliqué que cela était un critère important pour le consommateur qui est prêt à payer un prix élevé pour le durian de bonne qualité. La délégation a souligné qu'un durian sans son pédoncule intact n'était plus considéré entier et que donc les dispositions concernant l'entièreté du fruit et son pédoncule étaient liées au caractère intact du produit, raison pour laquelle elles ne devaient pas être séparées.

95. Quelques délégations ont demandé des éclaircissements concernant la présence d'une tige en plus du pédoncule et se sont interrogées sur le fait de savoir si les dispositions concernant le pédoncule pouvaient être éliminées car la façon dont le texte était rédigé indiquait qu'il ne s'agissait pas là d'une caractéristique minimale. La délégation thaïlandaise a expliqué que la présence du pédoncule est un indicateur important du degré de maturité du produit car il s'agit d'un fruit à pic climactérique dont le processus de maturation se poursuit après la récolte. À cet égard, quand la couche d'abscission entre le pédoncule et la tige montre l'absence de cette dernière, le fruit peut être considéré comme prêt à être consommé. Toutefois, la référence à la présence de la tige pourrait éventuellement être éliminée si cela permettait d'améliorer la clarté des dispositions concernant l'entièreté du fruit.

96. Le Comité a décidé de déplacer le texte du tiret relatif à la présence de défauts visibles affectant la qualité du produit dans les dispositions relatives aux catégories de qualité I et II car le fait de placer ces dispositions dans les caractéristiques minimales serait trop restrictif et ne permettrait qu'à quelques fruits d'être commercialisés. Il a été fait remarquer que les défauts les plus sérieux étaient déjà couverts par le texte des deux premiers tirets (c'est-à-dire, entier et sain).

Section 2.1.1

97. Le Comité a fait remarquer que les dispositions dans cette section portaient sur: (1) le développement et la maturité des fruits et (2) le développement et l'état durant le transport et que ces deux sections devraient être séparées comme dans la norme cadre du Codex pour les fruits et les légumes frais. Le Comité a examiné une correction du premier paragraphe afin de mieux traiter la question du processus de maturation pour les fruits à pic climactérique comme les durians, rédigée comme suit:

« Les durians doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production et permettant au fruit d'atteindre un degré de maturité approprié. »

98. Le Comité a cependant convenu de conserver toute la section telle quelle en vue de son développement et de son examen lors de la prochaine session.

Section 2.2 - Classification

99. Du fait que les défauts dans les catégories de qualité sont habituellement définis comme « très légers défauts » pour la catégorie Extra, « légers défauts » pour la Catégorie I et « défauts » pour la catégorie II, la Délégation de la Thaïlande a expliqué que les défauts admis pour les fruits de la catégorie Extra seraient de « très légers défauts superficiels » tandis que pour la catégorie I et II il s'agirait respectivement de « très légers défauts » et de « légers défauts ».

100. Il a été fait remarquer que les dispositions concernant les épines et les loges devaient être déplacées dans la section 2.1.1 car elles portent plus sur le développement du fruit. Il a également été fait remarquer qu'une liste de défauts pourrait être fournie pour les catégories I et II conformément à la norme cadre du Codex sur les fruits et légumes frais.

101. Le Comité a convenu d'éliminer la référence aux variétés spécifiques dans les catégories de qualité car les dispositions dans ces catégories devraient s'appliquer aux variétés en général.

Section 3 - Calibrage

102. Il a été constaté que le langage employé pour cette question devait être harmonisé par rapport aux autres normes du Codex sur les fruits et légumes frais. Il a également été noté qu'il y avait des erreurs dans le tableau de calibres proposés et qu'il fallait le corriger.

Section 4 - Tolérances

103. Le Comité a constaté que la référence aux tolérances appliquée au « lot » devrait être précisée car les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais prévoient habituellement que ces tolérances s'appliquent aux « emballages ».

104. La délégation des États-Unis d'Amérique a noté que l'information quant à la présence de la dégradation et l'altération interne en raison des caractéristiques particulières de durians devrait être fournie.

105. Le Comité a fait remarquer que la tolérance de 20% pour le calibre devrait être expliquée car les normes du Codex n'admettent d'habitude qu'une tolérance de 10% pour les fruits et les légumes frais.

Statut de l'avant-projet de norme du Codex pour le durian

106. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour qu'il soit réexaminé par un groupe de travail électronique qui tiendra compte des discussions qui ont eu lieu à la présente session; les travaux seront en anglais seulement et coordonnés par la Thaïlande.

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 7 de l'ordre du jour)¹¹

Proposition d'une nouvelle norme Codex pour l'okra

107. La délégation de l'Inde a présenté sa proposition et un résumé basé sur le projet présenté dans la Partie 1 du document de travail portant la cote CX/FFV 12/17/11.

108. À la suite de cette présentation, plusieurs pays ont indiqué qu'ils souhaitaient développer une norme Codex pour l'okra. Une délégation a fait savoir qu'il était important que le nom alternatif « doigt de dame » soit mentionné dans le titre de cette norme. D'autres délégations ont mentionné que les noms botaniques des espèces doit également être indiquée.

Conclusion

109. Le Comité a convenu de demander à la Commission d'approuver un nouveau travail sur une norme Codex pour l'okra et de transmettre le projet correspondant au Comité exécutif pour en faire un examen critique (Annexe V).

110. Le Comité a aussi convenu de mettre en place un groupe de travail électronique ouvert à tous les membres et observateurs, coordonné par la délégation de l'Inde et travaillant en anglais uniquement, afin de préparer un avant-projet de norme basé sur la proposition jointe en annexe du projet.

Proposition d'une nouvelle norme Codex pour la pomme de terre de conservation

111. La délégation de l'Inde a présenté sa proposition et donné un résumé basé sur le projet présenté dans la Partie II du document de travail référencé sous la cote CX/FFV 12/17/11.

112. Plusieurs délégations ont considéré cette proposition opportune en raison des grands volumes de pommes de terre commercialisés et du fait que davantage de pays ont l'intention de commercialiser ce produit à l'échelle internationale et rencontrent dans certains cas des difficultés à cet égard. Il est par conséquent nécessaire que le Codex respecte son mandat et protège les consommateurs en promouvant des pratiques loyales dans le commerce alimentaire grâce à la création d'une norme pour ce produit.

113. La délégation de l'Union Européenne a indiqué qu'il n'y avait pas de norme européenne concernant la qualité commerciale des pommes de terre, bien que l'industrie de la pomme de terre fût parmi les plus importantes au monde. Tout en reconnaissant l'importance du commerce international de la pomme de terre, la délégation a fait remarquer qu'étant donné que la proposition avait été reçue très tardivement, il n'avait pas été possible de consulter les parties prenantes au niveau national de manière à prendre position sur cette demande. La délégation a fait remarquer que le développement d'une norme pour un produit commercialisé à grande échelle et au niveau international peut être difficile. La délégation a aussi fait remarquer que les problèmes devant être abordés par la norme devraient être clairs. En effet, d'après la délégation, les principaux problèmes liés au commerce international de pommes de terre ne sont pas des problèmes de qualité mais des problèmes phytosanitaires ne relevant pas de la compétence de ce Comité.

114. D'autres délégations ont aussi manifesté qu'elles avaient besoin de temps pour pouvoir consulter leurs parties prenantes avant de prendre position.

¹¹ CX/FFV 12/17/3; CX/FFV 12/17/11; CRD 2 (Mexique); CRD 6 (Sénégal); et CRD 15 (OIV).

115. Le représentant de la CEE-ONU a informé le Comité que la CEE-ONU avait établi deux normes pour les pommes de terre, une pour les pommes de terre primeurs et de conservation, et une pour la plante de pommes de terre. De plus, le représentant a indiqué qu'il existait également une brochure explicative de l'OCDE basée sur la norme de la CEE-ONU pour les pommes de terre primeurs et de conservation.

116. Plusieurs délégations ont indiqué que le travail déjà effectué par la CEE-ONU pouvait servir de base pour la nouvelle norme Codex.

117. Une délégation a précisé qu'elle aussi avait besoin de temps pour consulter ses parties prenantes et qu'il était cependant peu probable qu'elle puisse soutenir une norme Codex pour les pommes de terre, puisque dans ce pays la totalité du commerce des pommes de terre se fait en l'absence d'une norme nationale, et qu'on y considère que l'industrie est capable de gérer elle-même les questions pertinentes. La délégation a aussi rapporté que les discussions au sein de la CEE-ONU portant sur des problèmes importants de normalisation tels que les catégories de qualité et les indications de temps de cuisson, des informations importantes pour le consommateur, n'avaient toujours pas abouti après plusieurs années, donnant lieu à une norme CEE-ONU sans section portant sur la classification.

118. La délégation du Sénégal a mentionné un cas en particulier où tous les problèmes phytosanitaires concernant l'exportation de pommes de terre de conservation vers l'Union Européenne avaient été résolus mais l'exportation n'avait pas été possible à cause des caractéristiques de qualité de la norme nationale d'un membre de l'UE.

119. Au vu de la précédente discussion, le Comité a examiné deux alternatives pour faire avancer le développement de cette norme: la première, reconnaître qu'il faut disposer de plus de temps pour prendre une décision, annexer le projet préparé par l'Inde au rapport de cette session, et demander à tous les membres et observateurs de consulter leurs parties prenantes et de prendre une décision en vue de la 18^{ème} session du CCFFV. Dans ce cas, une décision d'approbation du nouveau travail pourrait être prise par la Commission lors de la 37^{ème} session en 2014. La deuxième, renvoyer le projet au Comité exécutif et à la Commission en leur demandant d'approuver de nouveaux travaux en vue de l'établissement d'une norme Codex pour la pomme de terre de conservation, ce qui laisserait aux pays environ 10 mois pour consulter leurs parties prenantes et apporter des commentaires pertinents lors de la 36^{ème} session de la Commission en 2013.

120. Après avoir pris connaissance de ces deux possibilités, les délégations ont majoritairement soutenu la deuxième, qui permettrait au Codex d'avancer de manière opportune sur la voie de l'établissement d'une norme pour ce produit important. Quelques délégations qui avaient auparavant indiqué qu'elles avaient besoin de plus de temps pour consulter leurs parties prenantes ont aussi précisé qu'elles soutenaient ce choix car en 10 mois, elles auraient le temps de faire leurs consultations.

121. Plusieurs autres délégations ont soutenu l'option 1, en indiquant que le temps était nécessaire non seulement pour consulter leurs parties prenantes, mais aussi pour présenter un projet clair, identifiant les difficultés qui pourraient se présenter lors de la normalisation internationale des pommes de terre de conservation. Ces délégations doutaient que le projet actuel identifie si le produit était prêt à une normalisation, ce qui est néanmoins un critère important pour le Comité Exécutif et la Commission quand ils examinent les propositions de nouveaux travaux. Elles craignent aussi qu'en avançant trop vite, une discussion technique qui devrait avoir lieu au sein du Comité se tiendrait au niveau de la Commission, ce qui n'est pas souhaitable.

122. Étant donné l'absence de consensus autour de ces deux possibilités, le secrétariat du Codex a proposé une troisième voie, à savoir informer le Comité Exécutif et la Commission de l'état des discussions et des difficultés rencontrées pour parvenir à un consensus, afin de les consulter. Cependant, le Comité n'a pas soutenu cette alternative.

Conclusion

123. Après la discussion, la présidente a présenté la conclusion suivante: le Comité recommande l'approbation de nouveaux travaux sur une norme Codex pour la pomme de terre de conservation. En prenant cette décision, le Comité reconnaît les vues de plusieurs délégations qui, loin de s'opposer au développement de la norme, avaient indiqué que la proposition ayant été présentée tardivement, il leur fallait un délai pour pouvoir consulter leurs parties prenantes. Cependant, le Comité a fait remarquer que la période de 10 mois entre cette session et la prochaine session du Comité Exécutif serait suffisante pour que les différents pays puissent consulter leurs parties prenantes et apporter à la Commission leurs commentaires relatifs à l'approbation du nouveau travail.

124. Le Comité a approuvé la proposition de la présidente. Le projet figure ci-joint en Annexe VI.

Possible révision des normes Codex suite à la révision des normes de la CEE-ONU et de l'OIV

CEE-ONU

125. Le Comité a rappelé que la CEE-ONU avait informé le CCFFV qu'elle était sur le point de finaliser la révision de leurs normes pour les mangues, les ananas, les tomates et les piments frais et que le Comité sur les fruits et les légumes frais pourrait envisager de revoir les normes Codex correspondantes afin de déterminer s'il était utile de les réviser.

126. La décision finale de la CEE-ONU devant être prise lors de la réunion du groupe de travail au plus tard au cours de l'année 2012, le représentant de la CEE-ONU a proposé de préparer une note suite à la session du groupe de travail de novembre 2012, soulignant les différences entre les normes de la CEE-ONU révisées et les normes Codex et sur cette base, les membres du Codex pourraient statuer sur l'utilité de la révision des normes pertinentes du Codex.

Conclusion

127. Le Comité a convenu de débattre ce sujet lors de la 18^{ème} session en se basant sur l'information apportée par la CEE/ONU.

OIV

128. Le Secrétariat du Codex a expliqué que conformément au mandat du CCFFV et en particulier le point (c) « consulter au besoin les autres organisations internationales qui contribuent activement à la normalisation des fruits et légumes frais », l'OIV a demandé au CCFFV d'examiner la possibilité de réviser les caractéristiques de maturité de la norme Codex pour les raisins de table, afin d'en aligner le texte sur ceux de l'OIV. La proposition contient aussi une comparaison entre le Codex et la CEE-ONU et les caractéristiques de l'OIV (cf CRD 15).

129. Une délégation a exprimé la possibilité que l'examen de cette disposition pourrait conduire à une révision complète de la norme.

130. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il n'était pas nécessaire de prendre une décision maintenant, mais que le Comité réfléchirait à une réponse à apporter à la question posée par l'OIV.

131. Le Comité a convenu de mettre en place un groupe de travail électronique ouvert à tous les membres et observateurs, coordonné par les États-Unis et travaillant en anglais uniquement afin d'évaluer la proposition de l'OIV et de statuer sur l'utilité de réviser les caractéristiques de maturité dans les normes Codex pour les raisins de table, lors de la prochaine session du Comité.

Norme pour la vanille

132. La délégation du Mexique a rappelé que lors de la 16^e session de la CCFFV, il avait fait part de son intérêt pour l'élaboration d'une norme Codex pour la vanille. La délégation a informé le Comité qu'après de plus amples considérations une proposition pertinente serait présentée au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

133. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il n'a pas été possible, par manque de temps, de poursuivre la discussion sur la proposition de norme cadre et qu'il a donc été convenu que les secrétariats du Codex et de la CEE-ONU travailleraient conjointement à l'élaboration d'un avant-projet de norme cadre, prenant en compte la révision de 2011 de la norme cadre de la CEE-ONU, signalant les différences entre le langage normalisé couramment utilisé dans les normes Codex et la norme cadre révisée de la CEE-ONU, ayant pour objet de faciliter l'analyse de cette question lors de sa prochaine session.

134. Le Secrétariat du Codex a présenté le document de travail CX/FFV 12/17/12 et a expliqué que la norme cadre proposée pour le Codex, telle que présentée dans l'Annexe I dudit document de travail, était en grande mesure harmonisée avec la norme cadre de la CEE-ONU et que l'explication de cette harmonisation des normes cadres Codex/CEE-ONU utilisée dans l'établissement de normes Codex pour les fruits et légumes frais, y compris une définition, le cas échéant, de la logique sous-jacente à l'établissement de certaines dispositions dans la proposition de norme cadre Codex, était fournie dans les paragraphes 1 à 52 du document de travail.

135. Le Comité a observé que le texte surligné en gris correspond au texte de la CEE-ONU incorporé à la proposition de norme cadre Codex et soumis à la considération du Comité.

136. La délégation du Mexique a fait référence aux informations fournies dans le document CRD 2 relative à un glossaire des termes utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

137. Le Comité a convenu d'étudier la proposition de norme cadre section par section et y a apporté les commentaires et modifications suivantes:

Notes d'introduction

138. Le Comité a convenu d'inscrire entre crochets la référence à la CEE-ONU en vue de la discussion en cours, au sein de la CEE-ONU, au sujet de la révision des termes de référence du CCFFV par rapport au processus consultatif.

Champ d'application

139. Le secrétariat du Codex a expliqué que, à la différence d'autres normes Codex qui s'ajustent au plan de présentation des normes Codex pour les denrées alimentaires, les normes Codex pour les fruits et légumes ne contiennent pas de section sur le champ d'application, une question à un certain point couverte par les dispositions contenues dans la définition du produit. Le Secrétariat a rappelé au Comité que les pays membres du Codex ont à plusieurs reprises commenté cette absence d'une section sur le champ d'application dans le cadre de l'analyse de certaines normes pour les fruits et légumes frais.

140. Le Comité a convenu que la norme cadre du Codex devrait comprendre une section sur le champ d'application, laquelle sera élaborée lors de sa prochaine session sur la base de remarques émises sur ce point par les pays membres du Codex.

¹² CX/FFV 12/17/12; CX/FFV 12/17/12-Add.1 (Commentaires du Ghana et des États-Unis d'Amérique); CRD 2 (Mexique); CRD 3 (Philippines); et CRD 16 (Thaïlande).

141. Toutefois, le Comité a également convenu qu'une partie du texte cité dans l'Annexe II du document CX/FFV 12/17/12 comme exemple d'une section sur le champ d'application, pourrait être soumise à un examen plus approfondi lors de la prochaine réunion. En ce sens, le Comité a signalé que les comités du Codex pour les denrées alimentaires (comme le CCFFV) ont élaboré des normes plus associées à des questions étrangères à l'innocuité des aliments, même lorsque des références croisées entre les textes pertinents sur la innocuité des aliments figuraient dans les sections pertinentes sur l'hygiène alimentaire, les contaminants, etc. En se référant aux objectifs des normes Codex pour les fruits et légumes frais dans le but de définir les exigences de qualité et de « innocuité » pour un produit en particulier, il conviendrait d'y procéder par rapport à des questions de sécurité alimentaire et non pas suivant l'approche du CCFFV dans l'élaboration de ses propres exigences d'innocuité.

Définition du produit

142. Le Comité a convenu d'inscrire entre crochets la référence à la dénomination « variétés commerciales (cultivars) » au vu des derniers développements au sein de CCFFV par rapport à la normalisation de plusieurs/toutes les espèces de certains produits, comme dans le cas des piments (*Capsicum* spp) ou du durian (*Durio* spp).

Dispositions concernant la qualité

143. Le Comité a convenu de la nécessité de dispositions concernant le manque de fraîcheur des produits en raison de la périssabilité des fruits et légumes frais. Le Comité a également déterminé que le texte de la CEE-ONU pourrait servir de base à la discussion, mais n'a pas pu se mettre d'accord sur le point d'insertion de ces dispositions dans la norme cadre. En ce sens, il a suggéré qu'il conviendrait d'inclure ces dispositions dans la section des tolérances de qualité.

Caractéristiques minimales

144. Une délégation a mentionné la nécessité d'orientation objective sur l'interprétation/la mesure de certaines expressions telles que « pratiquement » qui pourraient compliquer l'interprétation et l'application de la norme, et a suggéré d'éviter l'usage de ce genre de termes dans les caractéristiques minimales. La délégation a également suggéré qu'un glossaire sur la terminologie utilisée dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais pourrait être utile au Comité, aux pays membres du Codex, ainsi qu'aux usagers des normes dans la mise en œuvre de normes Codex pour les fruits et légumes frais.

145. Le Comité a considéré la pertinence de retenir le terme: « entier » ou « intact » dans le premier tiret des caractéristiques minimales. Il a été observé que, dépendant de la nature du produit, l'un ou l'autre de ces termes pourrait être approprié. Le Comité a donc convenu de retenir les deux termes. Le Comité a aussi observé que, dépendant de la nature du produit, il pourrait convenir d'ajouter des dispositions supplémentaires pour en mieux définir l'entièreté ou l'intégrité.

146. Le Comité a convenu d'inscrire dans des rubriques séparées la présence de ravageurs et les dommages causés par les ravageurs. Il a été observé que les dispositions concernant les dommages causés par les ravageurs peuvent varier suivant la nature du produit. Le Comité a signalé que « *pratiquement exempts (exemptes) de dommages causés par les ravageurs* » s'appliquait aux fruits dont la peau est plus susceptible d'être attaquée par des ravageurs, tels que les baies, les légumes feuillus, etc., tandis que « *exempts (exemptes) de dommages causés par les ravageurs* » s'appliquait aux fruits à peau plus épaisse, tels que les agrumes, les melons, etc., et que ceci s'associait également à la tolérance des défauts d'épiderme dans les tolérances de qualité. Le Comité a également convenu d'ajouter une note explicative pour préciser l'utilisation des deux tirets sur les dommages causés par les ravageurs.

147. Le Comité a discuté de l'utilité de retenir la note de bas de page associée à la disposition concernant les odeurs et/ou saveurs étrangères, où est admise l'odeur causée par l'emploi d'agents conservateurs. Certaines délégations ont demandé la suppression de la note tandis que l'odeur d'agents de conservation pourrait affecter l'acceptation du produit par le consommateur. D'autres délégations n'ont pas soutenu cette requête dès lors que la note de bas de page en question prévoit une bonne mesure de flexibilité dans l'application de ladite disposition. Ces délégations ont fait observer que les odeurs associées aux cires et autres agents de conservation utilisés pour le stockage et le transport des produits devraient être admises, surtout au stade de contrôle à l'importation. Le Comité a convenu qu'il conviendrait de mettre au point des notes explicatives supplémentaires pour indiquer à quel stade devrait être appliquée cette disposition (par exemple, au stade de contrôle à l'importation, de la vente au détail, etc.).

Conclusion

148. En raison de contraintes de temps, le Comité a convenu d'ajourner la discussion sur la norme cadre du Codex proposée.

149. La présidente du Comité a indiqué au Comité que le secrétariat du pays hôte étudierait la possibilité de prévoir une journée plénière supplémentaire lors de la prochaine session et de consacrer ce temps à l'analyse de la norme cadre en reconnaissance de l'importance de cette question pour de futurs travaux au sein du CCFFV concernant l'élaboration de normes Codex pour les fruits et légumes frais.

150. La proposition de norme cadre du Codex est adjointe dans l'Annexe VII de ce compte rendu, pour faire l'objet de commentaires additionnels et de considérations plus approfondis lors de la prochaine session du Comité.

RÉVISION DU MANDAT DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

151. Le Comité a rappelé la proposition émise au cours de la 34^{ème} Session de la Commission par la délégation colombienne visant à revoir le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. À l'issue du débat concernant cette proposition, la Commission a accepté à la fois de recommander au CCFFV qu'il examine son mandat et que les conclusions de cet examen soient transmises au Comité sur les Principes généraux en vue de leur révision éventuelle. La Commission a également confié au Secrétariat du Codex la tâche de préparer un document d'information concernant l'histoire et les liens entre le CCFFV et la CEE-ONU afin d'aider le Comité à prendre une décision éclairée.

152. Le Secrétariat du Codex a présenté le document d'information et déclaré que les paragraphes 1-17 du document de travail CX/FFV 12/17/13 donnaient une vision générale du mandat et de l'organisation du travail au sein du CCFFV et du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, des débats pertinents au sein du Comité exécutif et de la Commission, ainsi que de l'historique de la proposition actuelle permettant d'examiner une révision du mandat du CCFFV. Le Secrétariat du Codex a développé les paragraphes 18 à 23 afin d'attirer l'attention du Comité sur différents sujets que ce dernier pourrait prendre en compte lors de la révision de son mandat par rapport au processus consultatif auprès de la CEE-ONU. À cet égard, le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le paragraphe 11 ayant fait l'objet de commentaires de la part de la CEE-ONU sur la façon dont la Section Spéciale pour la Normalisation des Fruits et Légumes Frais avait compris la procédure de consultation avec le CCFFV.

153. Une délégation a suggéré qu'aucune décision hâtive ne devait être prise sur cette question et qu'il fallait plutôt établir un groupe de travail électronique afin de revoir de façon exhaustive le mandat du Comité, en s'intéressant non seulement au mandat mais aussi à la façon dont les deux organes travaillent ou pourraient travailler ensemble.

154. La délégation du Costa Rica, se référant au CRD 18 (rév.), a remarqué que le mandat du CCFFV était unique par rapport à la consultation sur des projets et avant-projets avec le groupe de travail d'une autre organisation. La délégation a suggéré d'aligner le mandat du CCFFV sur ceux des autres Comités du Codex s'occupant des produits et a proposé que le mandat soit simplement formulé comme suit: « Élaborer des normes et des codes mondiales pour les fruits et légumes frais ».

155. La délégation de l'UE a fait valoir que la CEE-ONU et le Codex travaillaient ensemble depuis longtemps conformément à leurs procédures. D'après elle, la coopération a bénéficié aux deux organisations sans interférence. En se référant au paragraphe 15 du document de travail CX/FFV 12/17/13, la délégation a fait valoir qu'il ne lui semblait pas que les normes du Codex et de la CEE-ONU fussent être identiques. Cependant le Codex devrait faire usage des normes existantes de la CEE-ONU et les modifier dans leur propre contexte si nécessaire. Sur la base de ces considérations, la délégation ne voyait pas la nécessité de modifier le mandat du Comité; cependant, la délégation a soutenu la création d'un groupe de travail électronique afin d'approfondir la question.

156. Une délégation a fait remarquer que la Commission avait donné des instructions claires au Comité pour que ce dernier organise le débat en son sein plutôt qu'à l'intérieur d'un groupe de travail électronique puisque les groupes de travail avaient tendance à mener les discussions dans une seule langue, ce qui rend difficile la participation de tous les pays concernés par le Codex.

Conclusion

157. À la lumière des remarques précédentes, le Comité a convenu de créer un groupe de travail électronique coordonné par le Japon qui travaillera en anglais, en français (les traductions seront assurées par la France) et en espagnol (les traductions seront assurées par le Costa Rica) et dont la mission sera d'examiner le mandat du CCFFV et, pour se faire, de se référer aux paragraphes 18, 20 et 23 du document portant la cote CX/FFV 12/17/13 et aux mandats des autres Comités du Codex s'occupant des produits afin de faciliter la discussion sur cette question.

AUTRES QUESTIONS (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁴

158. Le Comité a constaté qu'il n'y avait pas d'autre sujet à traiter.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE RÉUNION (Point 11 de l'ordre du jour)

159. Le Comité a pris note de l'aimable proposition de la délégation de la Thaïlande d'accueillir la prochaine réunion du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais. Le Comité a aussi pris note de l'aimable offre de la délégation d'Afrique du Sud d'accueillir une prochaine réunion du CCFFV.

160. La présidente du Comité a remercié les délégations de Thaïlande et d'Afrique du Sud de leur intérêt pour le travail du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais. La présidente a exprimé la volonté du Secrétariat du pays hôte d'examiner la possibilité que la Thaïlande soit le pays co-hôte de la prochaine réunion du Comité, et restera en contact avec le gouvernement de la Thaïlande à ce sujet.

161. Il a été annoncé au Comité que la 18^{ème} réunion du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais aura lieu dans 18 mois environ. La date et le lieu seront déterminés par le gouvernement du pays hôte en accord avec le Secrétariat du Codex.

¹³ CX/FFV 12/17/13, CRD 2 (Mexique); CRD 3 (Philippines); CRD 11 (Kenya); CRD 18(rev) (Colombie, Costa Rica, Chili, Cuba, Honduras, Mexique, Panama, Paraguay et République dominicaine); CRD 20 (Argentine); CRD 21 (Brésil); et CRD 22 (Dominique).

¹⁴ CRD 6 (Sénégal).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE REP13/FFV
Projet de norme pour les avocats (révision de la norme CODEX STAN 197-1995)	8	Gouvernements 36 th CAC	Par. 42 et Annexe II
Projet dispositions concernant les règles d'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre– sections 5.1 (Homogénéité) et 6.2.4 (Caractéristiques commerciales) (Projet de norme pour les avocats)	8		
Projet de norme pour la grenade	8	Gouvernements 36 th CAC	Par. 53 et Annexe III
Avant-projet de dispositions concernant le calibrage et les règles d'homogénéité (sections 3 et 5.1) (Projet de norme pour la grenade)	5/8		
Avant-projet de norme pour le fruit de la passion doux (doré)	5	Gouvernements 36 th CAC Gouvernements Groupe de travail électronique (Colombia) 18 th CCFFV	Par. 85 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour le durian	2/3	Groupe de travail électronique (Thailand) Gouvernements 18 th CCFFV	Par. 106
Proposition d'une nouvelle norme Codex pour l'okra	1/2/3	36 th CAC Groupe de travail électronique (India) Gouvernements 18 th CCFFV	Par. 109 et Annexe V
Proposition d'une nouvelle norme Codex pour la pomme de terre de conservation	1/2/3	36 th CAC Gouvernements 18 th CCFFV	Paras. 123-124 et Annexe VI
Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais	---	Gouvernements 18 th CCFFV	ALINORM 10/33/35, par. 121
Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	---	Gouvernements 18 th CCFFV	Par. 150 et Annexe VII
Révision du mandat du Comité sur les fruits et légumes frais	---	Groupe de travail électronique (Japan) Gouvernements 18 th CCFFV	Par. 157

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: Mtro. CRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN

Président: Director General de Normas

Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 91 00 Ext. 43200-43201
Fax: 55 20 97 15

Assistant to the Chairperson: Mtra. ANDREA BARRIOS VILLARREAL.

Assistante du Président: Directora de Normalización Internacional

Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 91 00 Ext. 43216
Fax: 55 20 97 15
E-mail: andrea.barrios@economia.gob.mx

**ALGERIA
ALGÉRIE
ARGELIA**

AIT Benali Hadda
Chef de bureau
Hey Zerhouni Mokhtar-loolog BEA 15
No 10-Mohammaolia-ALEER
Tel. (213) 52 307 106 - 21 73 26 16
Fax. 21 73 26 16
Email. Habdi.hada@yahoo.fr

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

O'SULLIVAN Angela
Director International Food Standards / Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
18 Marcus Clarke Street
CANBERRA City
Australia 2601
Tel. (+61) 2 62723871
Email. angela.osullivan@daff.gov.au

**BHUTAN
BHOUTAN
BUTÁN**

TSHERING Kinlay
Chief Horticulture Officer / Departament Of Agriculture
Horticulture División, Department of Agriculture, P.O BOX No. 392
THIMPHU
BHUTAN
Tel. (00) 975 2 336946 / 323183 / 323184
Fax. 00 975 2 325837
Email. kinlaytshering@moa.gov.bt; kinlay_rc@yahoo.com

**CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN**

NNAMA Nkili Renee Michele
Cadre
Tel. (+237) 9935 2555
(+237) 74 717193
Fax. (+237) 22 22 35 69
Email. renee_michele@hotmail.fr

NKANDI Hermann Henri
Ingenieur d'Agriculture, Inspecteur Phytosanitaire. Ministère de
l'Agriculture et du Développement Rural
Direction de la réglementation et du contrôle de qualité
B'p 22082, Yaounde, Cameroun
Tel. (223) 99 80 87 24/ 75 77 70 18
Email. mkandihermann@yahoo.fr

**CANADA
CANADÁ****SMITH Kevin**

National Manager, Processed Products Program
Canadian Food Inspection Agency
1400 MERIVALE RD
OTTAWA, ON
CANADA
Tel. (613) 773-6225
Fax. (613) 773-6282
Email. kevin.smith@inspection.gc.ca

**CHILE
CHILI****ESPINOZA Claudia**

AV. Presidente Bulnes N° 140, 5° Piso
Santiago Chile
Tel. (52-2) 3451214
Email. claudia.espinoza@sag.gob.cl

ESCUDERO M. Paulina

Cruz del Sur 133 piso 2
Santiago Chile
Tel. (56-2) 472 4720
Email. pescudero@asoex.cl

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente del Consejero Agrícola / Consejería Agrícola de la Embajada de Chile
Del Rio NO. 23, Col. Barrio de Santa Catarina D.F México
Tel. 56599793
Fax. 56599803
Email. karla.paniagua@consejagri.org

HERNÁNDEZ Rubio Mario

Gestión de Controversias / Proyectos Especiales / Consejería Agrícola de la Embajada de Chile
Del Rio 23, Col Barrio de Santana Catarina
México D.F
Tel. 56599793
Fax. 56599803
Email. zhaoxiaoyan@nercv.org

**COLOMBIA
COLOMBIE****MUÑOZ Ibarra Javier**

Asesor
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 N° 13 A 15 piso 3, Bogotá Colombia
Tel. 571-6067676 Ext. 1205
Fax. 571-6064777
Email. jmunoz@mincomercio.gov.co

MUNAR León Ricardo Enrique

Químico / Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC
Carreras 37 No. 52-95
Bogotá D.C Colombia
Tel. (571) 607 88 88
Fax. (571) 315 06 13
Email. munar@icontec.org

COSTA RICA**LÓPEZ Marín Ligia Mayela**

Gerente del Programa Nacional de tomate
Investigadora en Hortalizas y Coordinadora Codex CCFV-Costa Rica / Ministerio de Agricultura y Ganadería
2 cuadras sur de Teletica Canal 7
San José/Mata Redonda/Sabana Oeste
San José, Costa Rica
Tel. (+506) 2231-2344
(+506) 8350-5452
(+506) 2236-3185
Fax. (506) 2232-9863
Email. llopez@inta.go.cr
Lilia.lo@hotmail.com

CUBA**SÁNCHEZ García Cira Margarita**

Jefe área Calidad, Bioseguridad y Medio ambiente
Presidente Comité Técnico de Normalización sobre Frutas y Vegetales Frescos
Instituto de investigaciones en Fruticultura Tropical, Ministerio de la Agricultura
7ma Av. No. 3005 e/30 y 32, Miramar, playa
La Habana Cuba
C.P 10600
Tel. (537) 209-3401/209-3585
Fax. 203-6794
Email. calidad@iift.cu

CUÉ LADRÓN DE GUEVARA Mariela

Licenciada Química
MINCEX Ministerio del Comercio Exterior y La Inversión Extranjera
Infanta, # 16, esq.23. Vedado, la República de Cuba
Tel. (53) 7-8631837
(53) 7-8380364
(53) 7- 8380454
Email. mariela.cue@mincex.cu

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO****BIONGO Ntikala Gilbert**

Chef de Division / Défense des Végétaux
Rue kutunga n° 36/ C. Masina
Kinshasa
République démocratique du Congo
Tel. (+243) 811484250
Email. gilbiongo@yahoo.fr

**DENMARK
DANEMARK
DIMANARCA****ØSTERGAARD Knud**

Head of Division/ Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31-33
DK-2600 Glostrup
Denmark
Tel. (+45 72 27 67 05)
Email. koe@fvst.dk

ATAZ Antonio

Administrator
Council of EU, Denmark Delegation
Rue de la Loi 175
1048 Brussels
Tel. +45 72 27 67 05
Email. antonio.ataz@consilium.europa.eu

**DOMINICA
DOMINIQUE****ROLAND Royer**

Technical Officer / Dominica Bureau of Standards
National Centre of testing excellence
Stockfarm, P.O Box 1015, Roseau
Commonwealth of Dominica
Tel. 1-(767) 285 3344 and 1-767-448-1685
Fax. 1-767-4490-9217
Email. royer@diminicastandards.org
Royee22@hotmail.com

**DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA****MONTES de Oca Ortíz Daniel Antonio**

Encargado División Evaluación y Seguimiento
Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), en el Ministerio
de Agricultura
Av. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines Del Norte, Santo
Domingo, D. N.
República Dominicana
Tel. 809-547-3888, ext. 6024, 6025
Email. montesdeoca.master@gmail.com codexsespas@yahoo.com

**EUROPEAN UNION
UNION EUROPÉENNE
UNIÓN EUROPEA****ZAMORA ESCRIBANO Eva Maria**

Administrator Responsible for Codex Issues
Directorate General Health and Consumers
European Commission, Rue Froissart 101
1049 Brussels
Tel. (+32 2) 299 86 82
Fax. (+32 2) 299 85 66
Email. eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

**FRANCE
FRANCIA****BALLANDRAS Catherine**

Inspectrice
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF 59 Bd Vincent Auriol 75013
Paris, France
Tel. (00 33) 1 44 97 28 54
Fax. 00 33 1 44 97 05 27
Email. Catherine.ballandras@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA****BICKELMANN Ulrike**

Head of Inspection Service /
Federal Office for Food and Agriculture
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel. (0049)-228-6845-3357
Fax. (0049)-228-6845-3945
Email. ulrike.bickelmaN@ble.de

**GUINEA
GUINÉE****CONIE Mamadou**

Directeur General du Centre d'Appui aux Formalités d'Exportation
(CAFEX)
Ministere du commerce
RP M25 Conokry
Conakry,
Guinee
Tel. 00 224 63 85 25 33
Email. Conole_mamadou@yaluo.fr

HONDURAS**PAGUADA Rubio Juan Carlos**

Ingeniero Agrónomo
Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG), Servicio Nacional de
Sanidad Agropecuaria (SENASA)
Boulevard Miraflores Ave. La Fao, contiguo Injupem, Tegucigalpa,
M.D.C., Honduras
Tel. (504) 9581-5357
Fax. (504) 2231-0786
Email. jcpaguada@senasa-sag.gob.hn

**INDIA
INDE****REDDY Lachanna Shivarama**

Officer on Special Duty
Ministry of Agriculture, Government of India
Room No.440, Krishi Bhawan, Ministry of Agriculture, New Delhi,
India
Tel. (+91) 112 338 3627
Fax. +91 112 338 3712
Email. shivareddy22@yahoo.co.in

KHURANA Suresh Chander

Deputy Agricultural Marketing Adviser
Direcotrate of Marketing and Inspection, Ministry of
Agriculture, Government of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad - 121001, Faridabad, India
Tel. (+91) 0129 241 5316
Fax. +91 0129 241 6568
Email. khurana183@gmail.com

PRASAD Devendra

Assistant General Manager
APEDA, Mministry of Commerce & Industry Government of India
APEDA, 3rd Floor, NCUI Building, 3 Siri Institutional Area, Opp.
Asian Games Village Hauz Khas
New Delhi 110016, India
Tel. (+91) 112 653 4175
Fax. +91 112 651 9259
Email. devendraprasad62@gmail.com
aqmqc@apeda.gov.in

KHURANA Suresh Chander

Deputy Agricultural Marketing Adviser
Direcotrate of Marketing and Inspection, Ministry of
Agriculture, Government of India
CGO Complex, NH IV, Faridabad - 121001, Faridabad, India
Tel. (+91) 0129 241 5316
Fax. +91 0129 241 6568
Email. khurana183@gmail.com

**INDONESIA
INDONÉSIE****BUDI Gardjita**

Director of Quality and Standardization, DG
Marketing and Processing for Agricultural Products, Ministri of
Agriculture
Harsono RM. No 3 Ragunan, Jakarta Selatan, Indonesia
Tel. (+62 21) 781 5881
Fax. +62 21 781 1468
Email. gbudi.jkt@gmail.com

PASARIBU Charles Panahatan

Embassy's staff
Julio Verne #27, col. Polanco
México City
México
Tel. 52 55 5280 3449
Email. Economics3@hotmail.com

**IRAN
IRÂN****PARICHEHR Seyed Rahmatollah**

Fruits Offer
Ministry of Jihad-e-agriculture
No1.Plant production Building.Malekoshoraie Bahar
street.Taleghani Avenu, Tehran, Iran
Tel. 009 891 281 13043
Fax. 009 821 888 61394
Email. Fruits_agri.jahad@yahoo.com

**ITALY
ITALIE
ITALIA****IMPAGNATIELLO Ciro**

Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20. 00187 Rome Italy
Tel. + 39 06 46 65 60 46
Fax. + 39 06 48 80 273
Email. c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

SUMMO Oracio

Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome Italy
Tel. (+39) 0646656147
Fax. (+39) 0648800273
Email. o.summo@mpaaf.gov.it

**JAPAN
JAPON
JAPÓN****KONDO Yoshikiyo**

Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100 – 8950
Japan
Tel. 81 33 50 28 732
Fax. 81 3 35 07 42 32
Email. yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

**KENYA
KENIA****WASILWA Lusike**

Assistant Director, Horticulture and Industrial Crops
Kenya Agriculture Research Institute
P.O. Box 57811-00200
Nairobi, Kenya
Tel. (+254) 726-551-561
(+254) 733-971-245
Fax. (+254) 20-4183344
Email. lwasilwa@gmail.com
lwasilwa@kari.org

ONJOLO Samuel Omolo

Manager Agriculture
P.O Box 54 974-00200
Nairobi, Kenya
Tel. + 2547 722 31 51 65
Fax. (02) 60 40 31
Email. onjol@kebes.org
onjolos@gmail.com

MALAWI**MALIDADI Charles**

Principal Agricultural Scientist
Ministry of Agriculture and Food Security, Bvumbwe Agricultural
Research Station
P O Box 5748, Limbe, Malawi
Tel. (265) 999 728 882
Fax. (265) 1 471 323
Email. charlesmalidadi@yahoo.com

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA****ABBAS Ishak**

Senior Director Regulatory
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Bangunan FAMA Point, Lot 17304
Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang, 68100 Batu Caves,
Selangor, Malaysia
Tel. (603) 6126 2020
Fax. 603 6120 2064
Email. ishak@fama.gov.my

JUSOH Alias

Senior Assistant Director
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)
Bangunan FAMA Point, Lot 17304
Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang, 68100 Batu Caves,
Selangor, Malaysia
Tel. (603) 6126 2020
Fax. 603 6120 2064
Email. aliasj@fama.gov.my

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS****LAAOUANE Lahbib**

Delegué principal
Etablissement Autonome de Controle et de Coordination des
Exportations
E.A.C.C.E Tassila
Agadir, Maroc
Tel. (212) 528834 496
Fax. (212) 52 8338914
Email. laouanelahbib@gmail.com

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

JIMÉNEZ Rodríguez Gabriela Alejandra

Subdirectora de Normas
 Dirección General de Fomento a la Agricultura
 Subsecretaría de Agricultura
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B, Col. Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez
 CP. 03100, Ciudad De México, D.F.
 Tel. 38 71 10 00 ext. 34056
 Email. gjimenez.dgvd@sagarpa.gob.mx

ÁLVAREZ Jiménez María Elena

Jefa de Departamento
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B, Col. Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez, CP 3100
 Ciudad De México, D.F.
 Tel. 38 71 10 00 Ext. 34057
 Email. malvarez.sa@sagarpa.gob.mx

VAZQUEZ Morales Mateo

Asesor de la Delegación de México
 Miembro Vitalicio del Subcomité de Frutas y Hortalizas Frescas del CMCAC
 José Antonio Torres 804 Depto. 8, Col. Viaducto Piedad,
 Delegación Iztacalco
 Ciudad De México, D.F.
 Tel. 52 55 47 53 60 29
 Email. mateo36@livecom.mx

LÓPEZ Orduña José Armando

Director General
 Asociación De Productores Y Empacadores Exportadores De Aguacate De Michoacán, A.C.
 Av. Tlaxcala No. 1675, Col. Los Ángeles
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 50 3 30 00 ext. 06
 Fax. 452 52 8 96 00
 Email. direccion@apeamac.com

RAMÍREZ Meraz Moisés

Investigador
 INIFAP-México
 Carr. Tampico-Mante Km 55
 Cuauhtémoc, Tampico, CP 89610
 México
 Tel. (836) 2760168
 Fax. (836) 2760023
 Email. ramirez.moises@inifap.gob.mx

OCHOA Ascencio Salvador

Profesor Investigador Titular
 Facultad De Agrobiología
 Universidad Michoacana De San Nicolás de Hidalgo
 Paseo Lázaro Cárdenas Esquina Berlín, 60090
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. 452 52 46 520
 Email. sochoa@umich.mx

ESTRADA Navarrete Leticia

Sistema de Gestión de Calidad para Aguacate
 Unidad de Verificación
 5 de Febrero N° 68 Int. 9
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 527 2370 / (452) 527 2371
 Fax. 452 527 2370 ext.106
 Email. enleticia@hotmail.com

CORIA Avalos Víctor Manuel

Doctor en Ciencias
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias
 Av. Latinoamericana No. 1101
 Uruapan, Michoacán
 México
 Tel. 452 523 7392
 Email. coria.victormanuel@inifap.gob.mx

OSUNA García Jorge Alberto

Investigador en Post cosecha e Inocuidad de Frutales
 INIFAP-C.E. Santiago Ixcuintla
 Santiago Ixcuintla, Nayarit, México
 Km. 6 entronque Carretera Internacional a Santiago Ixcuintla
 Tel. (323) 235 2031 Ext. 131
 Fax. (323) 235 0710
 Email. osuna.jorgealberto@inifap.gob.mx

TAPIA Vargas Luis Mario

Doctor en Ciencias
 INIFAP
 Av. Latinoamericana 1101
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 126 1643
 Fax. 452-524 9434
 Email. tapia.luismario@inifap.gob.mx

PÉREZ Domínguez Juan Francisco

Profesor Investigador
 INIFAP
 Kilómetro 8 Carretera Tepatitlán
 Lagos de Moreno, Col. Rancho las Cruces, Tepatitlán de Morelos,
 Jalisco
 México
 Tel. (378) 78 20 355
 Email. perez.juanfrancisco@inifap.gob.mx

OROZCO-SANTOS Mario

Doctor
 INIFAP
 Km. 35 carretera Colima-Manzanillo
 Tecomán, Colima
 México
 Tel. (313) 324 0133 / 324 3082 ext. 126
 Fax. (313) 324 0133
 Email. Orozco.mario@inifap.gob.mx

MONDRAGÓN Jacobo Candelario

Investigador
 INIFAP CIR Centro
 Km. 5.5 Carretera Celaya – San Miguel Allende
 GUANAJUATO, México
 Tel. (01) 461 611 53 23 Ext. 22
 Email. jacobo77@hotmail.com
mondragon.candelario@inifap.gob.mx

PAZ Vega Sergio

Vicepresidente
 Av. Tlaxcala 1675, Col. Los Ángeles
 Uruapan, Michoacán, México
 Tel. (452) 50 3 30 00 Ext. 06
 Email. spaz@freshdelmonte.com

LÓPEZ Rodríguez Salvador

Av. Prolongación Zaragoza 3303 Trojes de Oriente 1era Sección
 Aguascalientes, México
 Tel. (449)9967593
 Email. salvadorlopezagro@hotmail.com

AGUIRRE Ramírez Adriana

Av. Prolongación Zaragoza 3303 Trojes de Oriente 1era Sección
Aguascalientes, México
Tel. (449) 996 7593
Email. conaproch@prodigy.net.mx

SUÁREZ Brito Pamela

Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad Alimentaria
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional Comisión Federal
para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS),
Secretaría de Salud
Av. Monterrey No. 33 Piso 1 Colonia Roma
México D.F.
Tel. + (52) 50 80 52 00 ext. 1389
Fax. + (52) 55 5208 2974
Email. psuarez@cofepris.gob.mx

SÁNCHEZ Delgado Irma Rossana

Verificador Dictaminador Sanitario
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios
(COFEPRIS), Secretaría de Salud
Av. Monterrey No. 33 Piso 1 Colonia Roma
México D.F.
Tel. + (52) 50 80 52 00 ext. 1146
Fax. + (52) 55 5208 2974
Email. irsanchez@cofepris.gob.mx

RAMÍREZ Ramírez Alexis

Maestro en Economía
Secretaría de Economía
Insurgentes Sur 1940, Segundo Piso Col. Florida, Delegación
Álvaro Obregón, CP. 01030
México, D.F.
Tel. (55) 52 29 61 00 Ext. 34207
Email. alexis.ramirez@economia.gob.mx

PONTES Hernández Daniela

Maestra en Economía
Secretaría de Economía
Insurgentes Sur 1940, Segundo Piso Col. Florida, Delegación
Álvaro Obregón, CP. 01030
México, D.F.
Tel. (55) 52 29 61 00 Ext. 34236
Email. daniela.pontes@economia.gob.mx

NETHERLANDS**PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****HAMMER Leonora**

Asesor de la Embajada de Países Bajos
Vasco de Quiroga 3000-7
México D.F.
Tel. (55) 52589921 Ext. 205
Fax. 55 52 58 81 39
Email. mex-lnv@minbuza.nl

PANAMA**PANAMÁ****JUÁREZ Maure Buenaventura**

Jefe de Inocuidad de Alimento
Dirección Nacional de Sanidad Vegetal
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
Rio Tapia, Tocumen
Panamá, Panamá
Tel. (507) 6789-2515
Fax. (507) 266-0472
Email. bjarez@mida.gob.pa

PARAGUAY**PINTOS Cortessi Carmen Viviana**

Ing. Agr., Jefe de Departamento de Calidad e Inocuidad Vegetal
SENAVE
Humaita 145 c/ Nuestra Sra. de la Asunción
Asunción, Paraguay
Tel. 0981 310 314
Fax. 021 441 549
Email. vivi-pintos@hotmail.com

PHILIPPINES**FILIPINAS****GUIANG Edna**

CHAIRPERSON, Sub-Committee on Fresh Fruits and Vegetables-
NCO
Bureau of Plant Industry
692 San Andres St., Malate, Manila, Philippines
Tel. (632) 5240779
Fax. (632) 5217650
Email. edna.guiang@yahoo.com

DE LA CRUZ Israel

Senior Science Research Specialist
Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards
BPI Compound, Visayas Avenue
Diliman, quezon City
Philippines
Tel. (+63 2) 455 2858
Fax. +63 2 455 2858
Email. Israel.delacruz@phikappaphi.up.edu.ph

SENEGAL**SÉNÉGAL****HANNE Alhousseynou Moctar**

Chef de Bureau Quarantine des Plantes et Point Focal
SPS/Senegal
Ministère de l'Agriculture et Equipement Rural Direction de la
Protection des Végétaux
Tel. (221) 776 4075 17
Fax. (221) 33 8 34 28 54
Email. almhanne@yahoo.fr

SLOVAKIA**SLOVAQUIE****ESLOVAQUIA****DŽANIBEKOVÁ Jana**

Counsellor / Embassy of the Slovak Republic in Mexico
Julio Verne 35
11 560 México
Tel. 0052-55-5280 6669
Fax. 0052-55-5280 6294
Email. emb.mexico@mzv.sk

SOUTH AFRICA**AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****MOSOME Mooketsi Lucas**

Chief
Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria, South Africa
Tel. +2712 319 7334
Fax. +2712 319 6055/ 6265
Email. MooketsiMo@daff.gov.za

BOITSHOKO Ntshabele

Director
Food Safety and Quality Assurance
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
Private Bag X343
Pretoria, South Africa
Tel. +2712 319 7304
Fax. +2712 319 67 64
Email. BoitshokoN@daff.gov.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

CAMPS Almiñana Jaime

Jefe de Área / Ministerio de Economía y Competitividad
Paseo de la castellana, 162. Planta 6ª
28046 Madrid
España
Email. jcamp@comercio.mineco.es

CALDERÓN Moreno Manuel María

Consejero de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente –
Embajada de España en México
Hegel 713- Col. Bosque de Chapultepec
México D.F.
México
Email. coagrimex@prodigy.net.mx

GUNTIÑAS Rubio Helena

Jefe de Servicio Técnico
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
C/ Alfonso XII 62- 3er planta
Madrid España
Tel. (34) 913 476602
Fax. (34) 91 34 76 620
Email. hguntinas@magrama.es

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

BOSS Manuel

Collaborateur Scientifique
Office fédéral de l'agriculture OFAG, Marchés et Affaires
Internationales, Produits végétaux

Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Berne
Suisse
Tel. +41 31 322 25 26
Fax. +41 31 322 26 34
Email. manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

KOSIYACHINDA Suraphong

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok THAILAND
Tel. (662) 561-2277 Ext. 1413
Fax. (662) 561-3373

PHONKLIANG Korwadee

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok THAILAND
Tel. (662) 561-2277 Ext. 1413
Fax. (662) 561-3373
Email. korwadeep@hotmail.com

JATUPORN PONG Chutiwan

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok, Thailandia
Tel. (662) 561-2277 Ext. 1414
Fax. (662) 561-3373
Email. chutiwan@acfs.go.th

CHANBUEY Kulpipith

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok THAILANDIA
Tel. (662) 561-2277 Ext. 1415
Fax. (662) 561-3373
Email. jaae1199@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

LAFOND Dorian

International Standards Coordinator / Office of the Deputy
Administrator
Stop 0235: 1400 independence ave. SW
Washington DC 20205-0235
United states of America
Tel. (202) 690 4944
Fax. (202) 720 0016
Email. dorian.lafond@ams.usda.gov

MU Dongmin

Product Evaluation and Labeling Team
Food Labeling and Standards Staff
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel. +1 240 402 1775
Fax. + 202 720 3157
Email. Don.Mu@fda.hhs.gov

LOWERY Kenneth

International Issues Analyst / U.S. Codex Office
1400 independence Ave SW, room 4861
Washington, DC 20250-3700
Tel. +1 202 690 4042
Fax. +1 202 720 3157
Email. kenneth.lowery@fsis.usda.gov

YEMEN
YÉMEN

SAEED Nasr

Specialist
Yemen Standardizations Metrology and Quality Control
Organization
Al –Zubairy st. Sana'a Sana'a
Republic of Yemen Sana'a
Tel.00967-700171172
Email. codex.yemen@gmail.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
(UNECE)
Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
(CEPE)**

MALANITCHEV Serguei

Chief, Agricultural Standards UNIT / UNECE
UN Economic Commission of Europe
Palais des Nations, 1211 Geneva 10
Switzerland
Tel. 41 22 91 74 146
Fax. 41 22 917 06 29
Email. serguei.malanitchev@unece.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS**

BRISCO López Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel. +39 06 570 52700
Fax. +39 06 570 54593
Email. gracia.brisco@fao.org

HEILANDT Tom

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel. +39 06570 54384
Fax. +39 06570 54593
Email. tom.heilandt@fao.org

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA**

Vizueth Chávez Michelle

Subdirectora para la Atención del Codex Alimentarius y otros
Organismos
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext. 43218
Fax. 5520 9715
Email. codexmex@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

Contreras Zubieta Ana Laura

Jefe de Departamento de Enlace y Logística con Organismos
Internacionales de Normalización
Dirección de Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel. (5255) 5729 9100 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. ana.contrerasz@economia.gob.mx

Flores Guerrero Víctor Fabian

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía

Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Garduño Ramírez Lizbeth

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Hernández Serrano Melanie

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Hernández Soto Vanesa

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Montero Herrera Susana Jacqueline

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Romero Ana Luisa

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

Vázquez Salvador Patricia

Prestador de Servicio Social
Dirección De Normalización Internacional
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel. (5255) 5729 9300 Ext.43220
Fax. 5520 9715
Email. codexmex1@economia.gob.mx

ANNEXE II

PROJET DE NORME CODEX POUR LES AVOCATS

(révision de la norme CODEX STAN 197-1995)

(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'avocats issues du *Persea americana* Mill., de la famille des *Lauraceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

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

2.1.1 Les avocats doivent avoir atteint un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'au terme, selon les critères propres à la variété et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

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

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

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche¹ à la cueillette, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant:

- 21% pour la variété Hass;
- 20% pour les variétés: Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol et Reed;

D'autres variétés incluant les variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

2.2 CLASSIFICATION

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

¹ Cette condition concerne les lots d'avocats et non les avocats pris individuellement.

2.2.2 Catégorie I

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

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair 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 correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des avocats doit être déterminé selon l'une des options suivantes:

- (a) Par le poids du fruit, d'après le tableau suivant:

Code de calibre	Poids (en grammes)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	456 – 576
10	364 – 462
12	300 – 371
14	258 – 313
16	227 – 274
18	203 – 243
20	184 – 217
22	165 – 196
24	151 – 175
26	144 – 157
28	134 – 147
30	123 – 137
32	80 – 123 (variété « Hass » exclusivement)

Le poids minimum des avocats des variétés antillaises/des Caraïbes/guatémaltèques et autres non définies est de 170 g.

(b) Par nombre de fruits dans l'emballage: Afin de garantir l'uniformité de la taille des produits dans chaque emballage lorsqu'ils sont calibrés par nombre, le poids du fruit le plus petit ne doit pas être inférieur à 75% du poids du fruit le plus gros dans le même emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1% au total de produit atteint de dégradation.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des avocats atteints de dégradation pour lesquels la tolérance ne devra pas dépasser 2%.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les avocats doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des avocats. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions 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, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des 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, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes ou en nombre de fruits;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

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

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

PROJET DE NORME CODEX POUR LA GRENADE

(À l'étape 8)

**AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE
ET LES RÈGLES D'HOMOGENÉITÉ (SECTIONS 3 ET 5.1)**

(À l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales de grenades issues du *Punica granatum* L., de la famille des *Punicaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des grenades destinées à la transformation industrielle.

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

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

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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;
- exemptes de dommages dus au gel;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exemptes de brûlures provoquées par le soleil [la chair/la pulpe/les arilles] du fruit.

2.1.1 Les grenades doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Les grenades sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les grenades de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts de la peau, y compris les fissures.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles du fruit.

2.2.3 Catégorie II

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

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de la peau, y compris les fissures.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles] du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les grenades peuvent être calibrées en fonction de leur nombre, de leur diamètre ou de leur poids ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Dans ce cas, l'emballage doit être étiqueté de manière appropriée.

- A. Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage.
- B. Le calibre des grenades peut être déterminé selon leur diamètre (le diamètre maximum de la section équatoriale de chaque fruit).

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

Tableau A Diamètre

Code calibre		Diamètre en mm
1	A	≥ 81
2	B	71 – 80
3	C	61 -70
4	D	51 – 60
5	E	40 – 50

- C. Le calibre des grenades peut être exprimé en poids (poids individuel de chaque fruit).

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

Tableau B Poids

Code calibre		Poids (en grammes)
1	A	≥ 501
2	B	401 - 500
3	C	301 – 400
4	D	201 – 300
5	E	125 - 200

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

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

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des grenades de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage). Les fruits préemballés vendus dans le commerce peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine.

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les grenades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les grenades doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des grenades. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions 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, la catégorie, le code de calibre (en cas de calibrage) en conformité avec l'une des méthodes suivantes: nombre de fruits, code et gamme de calibre, gamme de calibre.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

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

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

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 (en cas de calibrage) en conformité avec l'une des méthodes suivantes:
 - o nombre de fruits,
 - o code et gamme de calibre,
 - o gamme de calibre.
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

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

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FRUIT DE LA PASSION DOUX (DORÉ) (*Passiflora ligularis* Juss)

(À l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de fruit de la passion doux (doré) issues du *Passiflora ligularis* Juss, de la famille des *Passiflorae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion doux (dorés) destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fruits de la passion doux (dorés) doivent être:

- entiers;
- d'aspect frais;
- fermes;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- pourvus de leur pédoncule jusqu'au niveau du premier nœud;
- exempts de dépressions superficielles;
- exempts de craquelures.

2.1.1 Les fruits de la passion doux (dorés) doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité¹ satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des fruits de la passion doux (dorés) doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.2 CLASSIFICATION

Les fruits de la passion doux (dorés) sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les fruits de la passion doux (dorés) de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

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

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts de l'épiderme, tels que des éraflures, la portion affectée ne devant pas dépasser 10 pour cent de la superficie totale du fruit.;
- de légers défauts de coloration.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

¹ La maturité des fruits de la passion doux (dorés) peut être appréciée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée en examinant le contenu total de solides solubles et l'acidité titrable.

2.2.3 Catégorie II

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

- des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule;
- des défauts de l'épiderme tels que des éraflures ou d'une croûte liégeuse, la portion affectée ne devant pas dépasser 20 pour cent de la superficie totale du fruit;
- des défauts de coloration.
- des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule;

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

[Le calibrage de fruit de la passion doux (doré) s'effectue selon le diamètre, le nombre de fruits ou le poids.] Le calibre est déterminé en mesurant le diamètre maximal sur la section équatoriale du fruit, conformément au tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	≥ 78
B	77 – 67
C	66 – 56

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de fruits de la passion doux (dorés) correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de la passion doux (dorés) de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les fruits de la passion doux (dorés) doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les fruits de la passion doux (dorés) doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des fruits de la passion doux (dorés). Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions 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 « Fruit de la passion doux (doré) (*Passiflora ligularis* Juss) » 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, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « Fruit de la passion doux (doré) (*Passiflora ligularis* Juss) », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code de calibre);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

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

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

ANNEXE V

PROJET DU DOCUMENT: PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR L'OKRA FRAIS

Généralités

L'okra (*Abelmoschus esculentus*) aussi dénommé doigt de dame ou gombo, est une plante à floraison de la famille Malvaceae. Il est apprécié pour ses gousses de graines comestibles de couleur verte. La plante est cultivée dans des régions subtropicales et tempérées chaudes dans le monde entier. L'okra est un légume important dans les pays tropicaux, et populaire parmi les consommateurs au Cameroun, au Ghana, en Inde, en Irak, au Nigéria, au Pakistan, en Suisse, aux Émirats arabes unis et aux États-Unis d'Amérique. On le croit originaire d'Afrique et il est actuellement cultivé dans la majorité des régions tropicales et subtropicales du monde. L'Inde, le Pakistan et l'Irak en sont d'importants centres de production.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux à réaliser ont pour objet d'établir une norme mondiale pour l'okra *Abelmoschus esculentus* L. Moench de la famille Malvaceae, qui devra être livré frais aux consommateurs après conditionnement et emballage.

La norme a pour objet de définir les caractéristiques de l'okra consommé frais dans le contexte d'un document international.

2. Pertinence et actualité

En raison d'une croissante tendance mondiale vers la production et le commerce de l'okra, il se fait nécessaire d'établir une norme pour en réglementer la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage, à l'objet de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus parmi les principaux pays producteurs et commercialisateurs du produit. Et, plus important encore, le statut actuel de l'okra n'est limité à aucune région en particulier, ce qui justifie la mise au point d'une norme internationale à la mesure de la position réelle de l'okra en tant que marchandise de plus en plus appréciée à l'échelle mondiale. Par ailleurs, l'élaboration d'un projet de norme pour l'okra contribuera à protéger la santé des consommateurs ainsi qu'à encourager des pratiques commerciales équitables conformément aux différentes conventions internationales dans la matière.

3. Principales questions à traiter

Les principales questions à considérer on trait à:

- établir des caractéristiques minimales pour l'okra, lesquelles devront être observées, indépendamment de la catégorie;
- définir des catégories de classification pour l'okra, conformément à ses caractéristiques;
- considérer les catégories de calibrage à utiliser pour commercialiser l'okra sur la base de la longueur de la gousse;
- définir des tolérances de qualité et de calibre admissibles pour les okras contenus dans un colis;
- inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé;
- inclure des dispositions concernant l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments;
- inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critère général**

L'okra existe en différentes variétés et calibres. En général, le calibre détermine la quantité d'okras incorporés à une recette, de là que la commercialisation de cette denrée obéisse à des critères de qualité et de calibre. Une norme internationale dans le commerce de l'okra pour protéger les consommateurs contre des pratiques frauduleuses et pour protéger leur santé servirait à éliminer bon nombre d'obstacles au commerce international.

Critères applicable aux produits**(a) Volume de production et de consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays**

La production totale d'okra a été de 6,48 millions de tonnes en 2009. Il est cultivé principalement en Inde, au Nigéria, au Soudan, au Pakistan, au Ghana, en Égypte, au Bénin, en Arabie Saoudite, au Mexique et au Cameroun. Les principales zones de production en sont l'Inde, suivie par le Nigéria, le Soudan et l'Irak.

LA PRODUCTION D'OKRAS

Quantité (en TMs)

PAYS	2007	2008	2009
Burkina Faso	27000	22433	17838
Bénin	49122	48060	49143
Côte d'Ivoire	112537	115913	115000
Cameroun	40552	41585	40000
Égypte	117940	104690	100000
Ghana	108000	89731	71350
Guatemala	6375	6018	6209
Inde	4070000	4179000	4528000
Irak	140579	132015	152751
Jordanie	-	5550	-
Mexique	35946	35711	28671
Nigéria	1280000	1039000	826170
Oman	-	-	5400
Philippines	27886	29485	29710
Pakistan	103659	114657	116096
Soudan	216950	223650	249000
Arabie Saudite	55000	52000	56974
République arabe syrienne	15290	20100	13812
Sénégal	11835	4700	3200
Turquie	36992	37543	38432
États-Unis d'Amérique	10000	9673	9825
Yémen	20730	21530	22519

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux et la FAOSTAT.

Structure du commerce international de l'okra

Quantité (en TMs)

PAYS EXPORTATEUR	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Égypte	26,00	53,00	110,00	110,00	-	-
Grèce	-	-	-	-	0,035	0,180
Hong Kong	-	-	-	2,914	4,132	0,027
Inde	24317	43513	38098	55311	73161	69963
Japon	-	-	-	1374,76	1352,21	1815,64
Jordanie	6,00	14,00	653,00	3,00	11,00	-
Malaisie	1,00	-	-	-	-	-
Pakistan	-	-	-	1987	1875	2100

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux.

Quantité (en TMs)

PAYS IMPORTATEUR	2005	2006	2007	2008	2009
Koweït	40	9	87	87	-
Malaisie	3	27	10	-	-
Suisse	150	410	391	401	370
Émirats arabes unis	-	5	36	-	-
Etats-Unis d'Amérique	39145	38694	40601	38223	34995

Source: Renseignements fournis par les gouvernements nationaux.

(b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Tel que mentionné plus haut, l'okra est commercialisé par variétés et par calibre. Le calibre de l'okra varie amplement, depuis le mini-okra jusqu'à exemplaires atteignant les 11 cm. Les États-Unis d'Amérique et l'Inde possèdent actuellement des législations (normes de qualité et de classification) concernant cette denrée, ce qui n'est ni le cas de l'ISO ni de la CEE. Les nouveaux travaux fourniront des critères d'orientation dont les différents pays se serviront pour mettre au point leurs propres normes de qualité et de classification pour l'okra; ces critères, appliqués à l'échelle internationale, pourront contribuer à mettre en place une approche harmonisée.

(c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'importation d'okras s'accroissant dans la plupart des pays, le commerce de cette denrée bénéficierait sûrement du développement de normes précises de qualité et de classification.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de l'okra, de la culture à la récolte, dont les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

(e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce couverture

Il n'existe pas de norme générale pour l'okra. Actuellement, le calibre en est le seul critère considéré. Les nouveaux travaux devront donc se centrer sur la protection du consommateur et faciliter le commerce de l'okra par l'établissement d'une norme de qualité internationalement acceptée qui spécifiera caractéristiques minimales, calibre, coloration, homogénéité, emballage, etc.

(f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Une seule norme suffirait pour comprendre toutes les variétés d'okras commercialisées dans le monde.

(g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(es) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

Aucune autre organisation internationale n'a entrepris de mettre au point une norme internationale pour l'okra. Ni l'ISO ni même la CEE ne l'ont fait. Les nouveaux travaux ne dupliqueront donc pas les travaux menés par d'autres organisations internationales.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La mise au point d'une norme Codex pour l'okra est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international. Cette proposition est pertinente à l'Activité 1.2 du Plan stratégique 2008-2013, consistant à "Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires". Les nouveaux travaux contribueront à spécifier les exigences de qualité minimales pour l'okra destiné à la consommation humaine, les différentes catégories se fondant sur des paramètres de qualité et de calibre, à l'objet de protéger la santé du consommateur et d'encourager des pratiques commerciales équitables dans la commercialisation des denrées alimentaires.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition a trait à une nouvelle norme mondiale et n'a rien à voir à aucune autre norme Codex pour cette denrée, à l'exception des cas où la norme ferait allusion à d'autres normes et textes apparentés élaborés par des comités consacrés à l'étude de questions d'ordre général. En fait, il n'existe aucune norme comparable pour l'okra qui ait été définie par quelconque organisme international, y compris l'ISO et la CEE.

La présente proposition concernant la mise au point d'une norme Codex pour l'okra correspond au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Ces nouveaux travaux ont été recommandés par le CCFFV lors de sa seizième session.

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucune nécessité d'expertise scientifique n'est prévue dans ce cas.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucune nécessité d'apports techniques par organismes externes n'a été identifiée dans ce cas.

9. Calendrier propose pour la réalisation de ces nouveaux travaux

DATE	PROCÉDURES
Septembre 2012 CCFFV	Inde: Présentation de la proposition CCFFV: Accord de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme Codex pour l'okra.
Juin/juillet 2013 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Processus d'examen critique: Recommandation de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme pour l'okra. CAC: Lancement de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un projet de norme en vue de l'obtention de remarques à l'étape 3.
Mai 2014	CCFFV: Examen de l'avant-projet de norme à l'étape 4.
Juin/juillet 2014 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Procédure d'examen critique. Recommandation d'adoption à l'étape 5. CAC: Adoption à l'étape 5. Mise en circulation de remarques à l'étape 6. <u>Des efforts particuliers seront faits pour assurer l'adoption de la norme à l'étape 5/8, en juin/juillet 2014, le tout dépendant d'apports significatifs par les membres.</u>
Septembre 2015 CCFFV	CCFFV – Examen du projet de norme à l'étape 7
Juin/juillet 2016 CCEXEC/CAC	CCEXEC – Procédure d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 8. CAC – Adoption à l'étape 8 (norme Codex pour l'okra)

ANNEXE VI

**PROJET DU DOCUMENT: PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA NORME CODEX POUR
LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION FRAÎCHES****Généralités**

La pomme de terre de conservation (*Solanum tuberosum*) est un tubercule riche en amidon de la famille Solanaceae. La pomme de terre de conservation provient de la région des Andes en Amérique du Sud et a été apparemment introduite en Europe au cours du seizième siècle. La pomme de terre de conservation est une culture de courte durée produisant un fort rendement par unité de temps et unité de surface. Elle produit des fleurs blanches, roses, rouges, bleues ou pourpres avec étamines jaunes. En général, les tubercules des variétés portant des fleurs blanches ont la peau également blanche, tandis que ceux appartenant à des variétés à fleurs colorées ont tendance à montrer une peau rosâtre. La principale espèce de *Solanum tuberosum* cultivée dans le monde entier est communément dénommée pomme de terre.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le présent ouvrage a pour objet d'établir une norme mondiale visant à protéger la santé du consommateur et faciliter le commerce international.

Le champ d'action de ladite norme est la pomme de terre de conservation issue de variétés commerciales de *Solanum tuberosum*, qui devra être livrée fraîche aux consommateurs après conditionnement et emballage. En sont exclues les pommes de terre de conservation destinées à transformation industrielle.

2. Pertinence et actualité

La pomme de terre de conservation est cultivée dans un grand nombre de régions du monde. Elle est commercialisée à échelle mondiale sans être limitée à aucune région en particulier, de là la nécessité d'élaborer une norme internationale pour en faciliter le commerce. Il est donc indispensable d'établir des normes couvrant la sécurité, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage du produit à l'objet de disposer d'une référence internationalement acceptée par consensus parmi les principaux pays producteurs et commercialisateurs de ce dernier.

3. Principales questions à traiter

Les principales questions à considérer on trait à:

- établir caractéristiques minimales pour la pomme de terre de conservation, lesquelles devront être observées, indépendamment de la catégorie;
- définir des catégories de classification pour la pomme de terre de conservation, conformément à ses caractéristiques;
- considérer les catégories de calibrage à utiliser pour commercialiser la pomme de terre de conservation sur la base de sa grosseur ou calibre;
- définir des tolérances de qualité et de calibre admissibles pour les pommes de terre de conservation contenues dans un colis;
- inclure les dispositions à considérer concernant l'homogénéité du produit emballé et l'emballage utilisé;
- inclure des dispositions concernant l'étiquetage et le marquage du produit conformément à la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- inclure des dispositions concernant les contaminants conformément à la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments;
- inclure des dispositions concernant l'hygiène et la manutention conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critère général**

L'élaboration d'une norme pour la pomme de terre de conservation serait particulièrement avantageuse pour les pays en développement, qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de ce produit. Il est indispensable que la qualité du produit réponde aux besoins du consommateur et aux caractéristiques minimales de sécurité alimentaire.

Critères applicable aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays; volume et structure des échanges entre pays

D'après la FAO, la production et le commerce à l'échelle mondiale ont été variables. En 2010, la Chine était le pays possédant la plus vaste surface cultivée et reportant la plus importante production (74,8 millions de TMs), suivi par l'Inde, la Fédération russe, l'Ukraine, les États-Unis d'Amérique, l'Allemagne et la Pologne. Les chiffres de production et commerciaux recueillis au cours des trois dernières années figurent aux Annexes I et II, respectivement. Ces chiffres nous indiquent que la pomme de terre de conservation est produite et commercialisée dans le monde entier.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

L'ISO (International Standard Organisation) (2165;1974) a développé une norme générale pour le stockage de la pomme de terre de conservation. D'autres organisations internationales, telles que la CEE, ont également entrepris divers travaux, de sorte qu'il conviendra de prendre en compte ces variables lors de l'élaboration d'une norme Codex pour les pommes de terre de conservation. Le commerce international s'est vu profondément affecté par l'absence d'une norme internationale pour la pomme de terre de conservation. Les importateurs préfèrent importer des légumes sur la base d'une norme Codex, de sorte que les nouveaux travaux devront apporter des normes spécifiques internationalement reconnues à l'objet d'encourager le commerce international et répondre aux demandes de l'importateur.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'importation de pommes de terre de conservation s'accroît dans la plupart des pays. La pomme de terre de conservation existe en bon nombre de variétés, calibres et coloration. Le calibre étant, en général, le seul critère pris en considération, la mise au point de normes de qualité/calibration pour les pommes de terres de conservation en encouragera le commerce.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Les caractéristiques de la pomme de terre de conservation, de la culture à la récolte, dont les variétés de cultivars, leur composition, leur qualité et leur emballage, peuvent toutes être exprimées en paramètres favorables à la normalisation du produit.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Il n'existe pas de norme générale pour la pomme de terre de conservation. La norme proposée considérera les questions associées aux caractéristiques minimales, catégories, calibres, coloration, homogénéité, emballage, etc.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Une seule norme suffirait pour comprendre toutes les variétés de pommes de terre de conservation commercialisées dans le monde.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(es) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

Aucune autre organisation internationale n'a entrepris de mettre au point une norme internationale pour la pomme de terre de conservation. Des normes nationales ont néanmoins été mise au point par les Philippines et par l'Inde. Les normes internationales existantes qui pourraient être considérées dans le cadre de l'élaboration de normes pour les pommes de terre de conservation sont:

- a. la Norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation: 2011 FFV-52: Pommes de terre primeurs et pomme de terre de conservation-2011;
- b. le régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes: pommes de terre primeurs et pommes de terre de conservation; et
- c. l'ISO 2165: 1974. Guide pour l'emballage des pommes de terre de conservation.

5. Pertinente par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La mise au point d'une norme Codex pour la pomme de terre de conservation est conforme à l'objectif stratégique d'encourager la stricte application des normes Codex par les pays et leurs législations nationales respectives, ainsi que de faciliter le commerce international. Cette proposition est pertinente à l'Activité 1.2 du Plan stratégique 2008-2013, consistant à "Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires". La présente proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à définir les caractéristiques minimales de qualité pour les pommes de terre de conservation fraîches destinées à la consommation humaine, ceci à l'objet de protéger la santé du consommateur et d'encourager l'équité dans le commerce des aliments.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Cette proposition pour l'élaboration d'une norme Codex pour la pomme de terre de consommation correspond au mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucune nécessité d'expertise scientifique n'est prévue dans ce cas.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Les normes existantes de la CEE et ISO seraient à considérer lors de l'élaboration de la norme pour les pommes de terre de conservation.

9. Calendrier propose pour la réalisation de ces nouveaux travaux

DATE	PROCÉDURES
Septembre 2012 CCFFV	Inde: Présentation de la proposition CCFFV: Accord de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme Codex pour la pomme de terre de conservation.
Juin/juillet 2013 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Processus d'examen critique: Recommandation de lancer de nouveaux travaux sur un avant-projet de norme pour la pomme de terre de conservation. CAC: Lancement de nouveaux travaux. Mise en circulation d'un projet de norme en vue de l'obtention de remarques à l'étape 3.
Mai 2014	CCFFV: Examen de l'avant-projet de norme à l'étape 4.
Juin/juillet 2014 CCEXEC/CAC	CCEXEC: Procédure d'examen critique. Recommandation d'adoption à l'étape 5. CAC: Adoption à l'étape 5. Mise en circulation de remarques à l'étape 6. <u>Des efforts particuliers seront faits pour assurer l'adoption de la norme à l'étape 5/8, en juin/juillet 2014, le tout dépendant d'apports significatifs par les membres.</u>
Septembre 2015 CCFFV	CCFFV – Examen du projet de norme à l'étape 7
Juin/juillet 2016 CCEXEC/CAC	CCEXEC – Procédure d'examen critique: Recommandation d'adoption à l'étape 8. CAC – Adoption à l'étape 8 (norme Codex pour la pomme de terre de conservation)

ANNEXE VII

PROPOSITION DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

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

Norme Codex pour {nom du produit}

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

INTRODUCTION

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

CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les dispositions de qualité et d'innocuité que doivent présenter les {nom du produit} après préparation et conditionnement.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

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

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

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

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

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

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

{Les deux options sur les dommages causés para les parasites (*ravageurs*) peuvent être appliquées comme suit:

* Cette disposition est appropriée pour un produit qui a une peau (*épiderme*) qui protège correctement la chair tels que les pommes, les prunes, agrumes, etc. Dans ce cas, les dommages causés par les parasites (*ravageurs*) qui affectent la peau (*épiderme*) seulement, seraient couverts para les dispositions on défauts de la peau (de l'*épiderme*) dans la section sur la classification.

** Cette disposition est appropriée pour un produit qui a une peau (*épiderme*) fine qui permettent aux parasites d'affecter la chair facilement comme les baies, les légumes, etc.

- Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.¹

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

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

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

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

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

2.1.2 / 2.2 Caractéristiques relatives à la maturité

{À élaborer selon le produit.}

2.2 CLASSIFICATION

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

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

2.2.1 Catégorie «Extra»

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

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

2.2.2 Catégorie I

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

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

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

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

.....

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

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

2.2.3 Catégorie II

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

<Ils (elles) doivent être:

.....

>

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

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

.....

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

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Prescriptions, selon la nature du produit.}

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

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

Le calibre minimum est de....

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

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

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

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de {*nom du produit*} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

Une tolérance de 5% au total, en nombre ou en poids, de {*nom du produit*} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5% des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

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

4.1.2 Catégorie I

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

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

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

4.1.3 Catégorie II

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

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

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

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

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

.....

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

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

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

5.2 CONDITIONNEMENT

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

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

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

Les {nom du produit} doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

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

5.3 PRÉSENTATION

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

.....

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

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

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage⁴ doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

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

6.2.1 Identification

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

Emballer et/ou expéditeur:

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁶.

6.2.2 Nature du produit

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

{Ajouter le nom du type commercial, selon la nature du produit.}

6.2.3 Origine du produit

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

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

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

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

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

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);

{Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit.}

6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes frais non traités

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

Fruits et légumes frais traités

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

ou

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

8. CONTAMINANTS

8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

8.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

9. HYGIÈNE

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

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

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

.....

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

Annexe 1

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

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

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

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

⁹ **Avertissement:**

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

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

{Dans le cas des listes de variétés où il ya seulement très peu de marques qui apparaissent, la liste peut être présentée comme suit (inclusion des références aux noms commerciaux en bas de pages)}

Annexe 2

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

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

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

¹⁰ Avertissement:

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

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

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

GÉNÉRALITÉS

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

Notes de présentation

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

Champ d'application

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

Définition du produit

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

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

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

¹ ALINORM 93/35, paragraphes 15 et 19.

² REP11/FFV, paragraphe 137.

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Caractéristiques minimales

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

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

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

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

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

⁷ ALINORM 05/28/35, paragraphe 19.

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

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

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

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

Section 2.1.1

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

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

Caractéristiques relatives à la maturité

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

Classification

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

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

Dispositions concernant le calibrage

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

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

Tolérances de qualité

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

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

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

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

Tolérances de calibre

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

Homogénéité

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

Conditionnement

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

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

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

Description des emballages

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

Présentation

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

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

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

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

Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage

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

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

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

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

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

Additifs alimentaires

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

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

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

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

Contaminants / Hygiène

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

Annexe sur la liste des variétés

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

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

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