

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP16/FFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

39^e Session

Rome, Italie, 27 juin – 1^{er} juillet 2016

RAPPORT DE LA 19^e SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique,

5 – 9 octobre 2015

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire du Codex CL 2015/29-FFV.

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2015/29-FFV
Octobre 2015

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

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Courriel: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Rome, Italie

OBJET: Distribution du rapport de la 19^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (REP16/FFV)

Le rapport de la 19^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais sera examiné par la 39^e session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 27 juin – 1^{er} juillet 2016).

PARTIE A: Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa 39^e session

1. **Avant-projet de norme pour les aubergines à l'étape 5/8 (avec l'omission des étapes 6 et 7)** (par 51 et Annexe III).
2. **Avant-projet de norme pour les aux à l'étape 5** (par 70 et Annexe IV).
3. **Avant-projet de norme pour les kiwis à l'étape 5** (par 76 et Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur les avant-projets de normes ci-dessus, doivent le faire par 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) à l'adresse ci-dessus, **avant le 31 mai 2016**.

PART B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

4. **Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation à l'étape 3** (par 83 et Annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant présenter des observations sur l'avant-projet de norme ci-dessus, doivent le faire par 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) à l'adresse ci-dessus, **avant le 31 janvier 2016**.

5. **Propositions de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les fruits et légumes frais** (ALINORM 10/33/35, par. 121, REP16/FFV, par.96).

Les gouvernements souhaitant proposer des nouveaux travaux pour des normes Codex sur les fruits et les légumes frais, doivent le faire par écrit, en conformité avec les procédures d'élaboration des normes Codex et les textes correspondants (Partie 2 – Examen critique, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 31 octobre 2016**.

Table des matières

Résumé et conclusions	page iv
Rapport de la 19 ^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais	page 1
État d'avancement des travaux	page 15
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	6 - 7
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2a de l'ordre du jour)	8 - 15
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales (Point 2b de l'ordre du jour)	16 - 18
Normes CEE (ONU) pour les fruits et légumes frais (Point 2c de l'ordre du jour)	19 - 22
Avant-projet de norme pour les aubergines (Point 3 de l'ordre du jour)	23 - 51
Avant-projet de norme pour les aulx (Point 4 de l'ordre du jour)	52 - 70
Avant-projet de norme pour les kiwis (Point 5 de l'ordre du jour)	71 - 76
Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation (Point 6 de l'ordre du jour)	77 - 83
Propositions de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 7 de l'ordre du jour)	84 - 96
Proposition de Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 8 de l'ordre du jour)	97 - 103
Autres questions (Point 9 de l'ordre du jour)	104
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	105
Annexes	Pages
Annexe I: Liste des participants	16
Annexe II: Réponses du CCFFV à la mise en œuvre du plan stratégique du Codex 2014-2019	23
Annexe III: Avant-projet de norme pour les aubergines	29
Annexe IV: Avant-projet de norme pour les aulx	33
Annexe V: Avant-projet de norme pour les kiwis	38
Annexe VI: Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation	43
Annexe VII: Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais	47

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La 19^e Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenue aux conclusions suivantes:

Questions soumises pour l'examen de la 39^e session de la Commission du Codex Alimentarius

Adoption des avant-projets des normes

Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme pour les aubergines pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission de l'étape 6/7) (par. 51 et Annexe III) et les avant-projets de normes pour les aulx et les kiwis pour adoption à l'étape 5 (par. 70, 76 et Annexes IV et V respectivement).

Approbation des nouveaux travaux

Le Comité est convenu de solliciter l'approbation de la Commission concernant de nouveaux travaux sur une norme pour les dattes fraîches (par. 96).

Autres questions pour l'action par la Commission

Le Comité a fourni des réponses concernant l'état d'avancement de la mise en œuvre de certaines activités du Plan stratégique du Codex (2014-2019) pertinentes à ses travaux (par. 14 et Annexe II).

Autres questions d'intérêt pour la Commission

Le Comité:

- a noté les questions découlant de la Commission pertinente à ses travaux, y compris les réponses pour le suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2014-2019, est convenu de remplacer la distribution des normes de la CEE-ONU sur l'ordre du jour par un lien vers le site Web de la CEE-ONU et d'informer le Comité exécutif de cette décision, et a noté les résultats et travaux en cours sur les fruits et légumes dans d'autres organisations pertinentes actives dans le domaine de la normalisation des fruits et légumes (par. 14, 22, 16-18) ;
- a renvoyé la norme pour la pomme de terre de conservation à l'étape 3 pour travaux futurs, observations et examen à la prochaine session du Comité (par. 83 et Annexe VI) ;
- est convenu de poursuivre la demande d'observations sur des propositions de nouveaux travaux pour examen à sa prochaine session et que les propositions de nouveaux travaux sur les échalotes et ignames seraient considérées comme travail prioritaire par la Commission sous réserve de la nouvelle soumission du projet révisé de documents en réponse à CL 2015/29-FFV (par 96) ;
- est convenu de la plupart des sections de la Norme-Cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais et que les quelques questions en suspens dans la Norme-Cadre seraient finalisées à sa prochaine session (normale 100-101 et Annexe X) ;
- est convenu d'élaborer un glossaire de termes appliqués à la Norme-Cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais sous forme d'annexe à la Norme-Cadre (par. 102-103).

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS CE RAPPORT

UA	Union africaine
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CRD	Document de séance
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
OCDE	Organisation de Coopération et de Développement Économiques
GTP	Groupe de travail physique
TOR	Mandat
CEE-ONU	Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe
USA	États-Unis d'Amérique
GT	Groupe de travail

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a tenu sa dix-neuvième session à Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (Mexique) du 5 au 9 octobre 2015, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. M. Alberto Ulises Esteban Marina, directeur général du Bureau général des normes, Ministère mexicain de l'économie, a présidé la session. Y ont participé 35 États Membres, une organisation membre et deux organisations ayant qualité d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Verver y Vargas Duarte, directeur exécutif de la Commission des affaires sanitaires (COFEPRIS), a souhaité aux délégués la bienvenue au Mexique. Il a mentionné que le contrôle des risques sanitaires était un élément important pour la protection de la santé des consommateurs et souligné les liens existants entre la qualité, la sécurité sanitaire et les mesures phytosanitaires pour garantir la qualité des aliments en général. Il a demandé à ce que des normes de qualité agricole internationales continuent d'être élaborées pour faciliter le commerce international des fruits et légumes frais.
3. M. Eduardo Benitez, représentant de la FAO au Mexique, a remercié le Mexique des efforts continus déployés pour accueillir le Comité. M. Benitez a indiqué que le développement des marchés exigeait des normes, qui protègent la santé des consommateurs et assurent la loyauté des pratiques suivies dans le commerce. À cet égard, il a souligné l'importance du CCFFV pour établir des normes de qualité pour les fruits et les légumes frais harmonisées au niveau mondial.
4. M. Alberto Esteban Marina, président du CCFFV, a souligné l'importance des normes de commercialisation pour assurer des pratiques loyales dans le commerce et protéger les consommateurs contre des pratiques frauduleuses. Il a insisté sur la nécessité d'élaborer des normes qui peuvent répondre de manière adéquate aux demandes croissantes des marchés concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

Répartition des compétences

5. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences¹ entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

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

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.
7. Le Comité est par ailleurs convenu d'examiner au point 7 de l'ordre du jour (Propositions de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les fruits et légumes frais) la proposition visant à élaborer une norme pour l'igname, présentée par le Costa Rica.

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

8. Le Comité a noté que les questions renvoyées par la Commission (trente-septième session) et d'autres comités étaient présentées principalement à titre d'information. Les questions suivantes appelant des décisions ont été examinées:

SUIVI DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2014-2019

9. Le Comité a élaboré une réponse sur la base des propositions de l'UE (CRD 2). Le Comité a donné d'autres précisions sur les réponses ayant trait aux activités suivantes:

Activité 3.5.1

10. Le Comité a noté que l'utilisation de toutes les langues officielles de la Commission était une activité exigeante qui nécessitait d'importantes ressources et qu'une approche analogue à celle adoptée par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) pourrait être étudiée en vue d'assurer la disponibilité des documents dans les différentes langues officielles au sein des groupes de travail.

¹ [CRD 1](#) (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).

² [CX/FFV 15/19/1](#); [CRD 3](#) (UA); [CRD 11](#) (Sénégal); [CRD 12](#) (Mexique).

³ [CX/FFV 15/19/2](#); [CRD 2](#) (UE).

11. Le Comité est convenu que la formule d'accueil conjoint par les États Membres avec différentes langues, y compris un mécanisme permettant d'améliorer l'utilisation de plusieurs langues officielles dans les groupes de travail pouvait être étudiée.

Activité 4.1.4

12. Le Comité est convenu qu'il n'y avait pas de mécanismes en place permettant d'assurer la distribution des documents en temps voulu, les indications fournies par le Manuel de procédure étant suffisante à cet égard.
13. Le Comité a toutefois reconnu que des améliorations étaient encore possibles, notamment: soumission en temps voulu des documents de travail par les présidents des groupes de travail; traduction en temps voulu des documents par le secrétariat du pays hôte; et distribution de ces documents en temps voulu par le secrétariat du Codex. Le Comité a reconnu que tous les membres du CCFFV avaient un rôle à jouer pour assurer le bon déroulement de ce processus.

Conclusion

14. Le Comité est convenu de transmettre les réponses au Comité exécutif et à la Commission pour examen (annexe II).

GESTION DES ACTIVITÉS DU COMITÉ

15. Le Comité a rappelé la réponse relative à l'activité 1.1.1 sur l'utilisation de critères spécifiques pour l'élaboration des normes et réaffirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les critères de décision pour l'élaboration des normes Codex et autres textes apparentés énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants pour garantir que les normes et les domaines d'activités considérés comme prioritaires progressent de façon diligente au sein du CCFFV.

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

16. Le Comité a pris note des informations fournies par la CEE-ONU sur les questions principales découlant des sessions du Groupe de travail de la CEE-ONU pour les normes de qualité pour l'agriculture et sa section spécialisée pour la normalisation des fruits et légumes frais et de la réunion plénière du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes frais qui ont eu lieu après la dernière session du Comité.
17. Le Comité a noté en particulier ce qui suit:

CEE-ONU

18. L'observatrice de la CEE-ONU a souligné que l'harmonisation des normes et la coordination entre les organisations internationales et les parties prenantes des secteurs public et privé devaient être renforcées afin de faciliter le commerce mondial et contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD) adoptés récemment. Elle a mentionné à titre d'exemple les normes de la CEE-ONU sur les découpes de viande qui feront toutes références aux normes de sécurité sanitaire des aliments pertinentes du Codex. Elle a aussi informé le Comité des récentes activités, en particulier les révisions des normes de la CEE-ONU pour les pommes (inclusion des variétés miniatures), et les aulx (adoption prévue en novembre 2015); ainsi que l'adoption d'une nouvelle norme et d'une nouvelle brochure pour les plaquemines. Elle a aussi noté que la révision de la norme CEE-ONU pour les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation avait été reportée afin de faciliter l'harmonisation avec les décisions à venir du CCFFV et qu'un glossaire était presque achevé et serait disponible en 2016.

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

19. Le Comité est convenu que les normes de la CEE-ONU pour les aubergines, les aulx, les kiwis et les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation ainsi que la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU concernant les fruits et légumes frais serviraient de référence lors de l'examen des points correspondants de l'ordre du jour.
20. Une délégation a demandé des éclaircissements quant à l'inscription permanente de ce point à l'ordre du

⁴ [CX/FFV 15/19/3](#).

⁵ [CX/FFV 15/19/4](#); [CRD 4](#) (Colombie); [CRD 11](#) (Sénégal).

jour du Comité. La délégation a noté que le mandat du CCFFV avait été modifié afin de permettre une plus large coopération avec les organisations internationales qui contribuent activement à la normalisation des fruits et légumes frais et donc que l'inclusion des normes de la CEE-ONU pouvait laisser penser qu'elles devaient être prises en considération par le Comité. La délégation a par ailleurs souligné que les normes élaborées par les organisations pertinentes pouvaient être prises en référence dans l'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais conformément au mandat actuel du CCFFV.

21. Le secrétariat du Codex a rappelé au Comité que le Comité exécutif avait demandé au secrétariat du Codex de distribuer les normes CEE-ONU appropriées en tant que documents de travail au CCFFV lorsque des produits semblables étaient examinés. Le secrétariat a également noté que, les normes CEE-ONU étant librement accessibles en ligne, une note fournissant le lien avec le site web de la CEE-ONU pouvait être insérée dans l'ordre du jour au lieu de distribuer ces normes comme c'est le cas actuellement et d'en informer le Comité exécutif en conséquence.

Conclusion

22. Le Comité est convenu:

- d'insérer une note destinée à remplacer la liste des normes CEE-ONU figurant au point 2c par un lien vers le site web de la CEE-ONU. La note sera libellée comme suit: «Les normes CEE-ONU utiles pour les [avant-projets/projets] de normes présentés pour examen aux points [...] de l'ordre du jour peuvent être téléchargées à l'adresse suivante: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>.
- d'informer le Comité exécutif de cette décision.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES (Point 3 de l'ordre du jour)⁶

23. La délégation indienne, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur les aubergines, a présenté ce point de l'ordre du jour et souligné les principaux changements apportés et les questions examinées dans le cadre du groupe de travail électronique, dont un résumé est présenté dans le document de travail [CX/FFV 15/19/5](#).
24. Le Comité est convenu d'examiner la norme section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, il a apporté les amendements suivants:

Section 1 – Définition du produit

25. Le Comité est convenu:

- de faire référence, dans la version anglaise, à «eggplant» comme synonyme d'«aubergines»;
- d'inclure la famille pour des motifs de cohérence avec les autres normes du Codex pour les fruits et légumes frais;
- de caractériser les types de produit couverts par la norme en fonction de leur forme en indiquant «allongée», «globulaire» et «ovale»

26. Il a été noté que la norme devait couvrir toutes les variétés et que la mention spécifique des types d'aubergines en fonction de leur forme n'était pas une pratique courante pour la définition des produits dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il a été expliqué que, dans le cas des aubergines, il fallait préciser les différentes formes pour pouvoir appliquer les dispositions concernant le calibrage dans la section correspondante de la norme.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

27. Le Comité est convenu de ce qui suit:

- la note de bas de page indiquant le type d'altération devait être supprimée, étant donné que le terme «altération» suffisait en lui-même pour couvrir tous les types d'altération, et pour des motifs de cohérence avec les normes Codex pour les fruits et légumes frais;
- les «basses» températures couvrant aussi le «gel», il n'était donc pas utile de faire une différence

⁶ [CX/FFV 15/19/5](#); [CX/FFV 15/19/5-Add.1](#) (Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Ghana, Inde, Japon, Kenya, Philippines, Thaïlande et UE); [CRD 5](#) (Argentine, Indonésie, Nigéria et UA); [CRD 11](#) (Sénégal); [CRD 12](#) (Mexique); [CRD13](#) (Avant-projet révisé de norme Codex pour les aubergines).

entre les dommages causés par de basses températures et ceux causés par le «gel»;

- la note de bas de page portant sur les dommages causés par de «basses» et/ou de «hautes» températures devait être supprimée car, à des fins de cohérence avec les normes Codex pour les fruits et légumes frais où figurait une telle disposition, le type de dommages n'avait pas à être précisé;
 - la «forme» et la «couleur» du produit étaient des paramètres qui relevaient des catégories de qualité et ne devaient donc pas être traités dans les caractéristiques minimales;
 - le développement du produit relevait davantage de la section 2.1.2 Caractéristiques de maturité.
28. Il a aussi été noté que la longueur du pédoncule devait être indiquée, 1 cm par exemple, comme c'était le cas dans les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Cela permettait de garantir la santé végétale et la sécurité sanitaire du produit et d'en améliorer la présentation. De plus, la longueur du pédoncule pouvait avoir une incidence sur les catégories de qualité.
29. Il a été expliqué que, dans le cas des aubergines, il suffisait d'indiquer que le pédoncule devait être d'une longueur raisonnable pour éviter le rejet du produit conforme à toutes les autres dispositions de la norme; la présence du calice permettait de garantir la santé et la sécurité sanitaire du produit et que cette question était traitée de manière adéquate par les dispositions relatives aux catégories de qualité et au calibrage.
30. Le Comité est donc convenu que la longueur du pédoncule ne constituait pas une caractéristique minimale et qu'il n'était donc pas nécessaire de l'indiquer.

Section 2.1.2 – Caractéristiques de maturité

31. Le Comité a échangé des points de vue sur la meilleure façon de traiter les caractéristiques de maturité des aubergines.
32. Il a été noté que le terme «suffisamment» était ambiguë et que le terme «développement» était davantage associé au «calibre» pour lequel des dispositions quantitatives précises étaient énoncées dans la section sur le calibrage. Il a donc été noté qu'il fallait rechercher un terme plus approprié pour définir l'état de maturité auquel le produit pouvait être récolté pour un usage particulier des consommateurs, «maturité horticole», «degré approprié de maturité physiologique», etc.
33. À cet égard, il a été indiqué que les termes «stade de développement physiologique/suffisant» ne devaient pas être associés à la «forme» ou au «calibre» du produit, ces paramètres étant davantage associés aux variétés qu'à l'état de maturité du produit. Les termes «développement suffisant» indiqueraient dans ce cas que ces aubergines avaient atteint un stade de développement qui présentait (ou ne présentait pas) certaines caractéristiques rendant le produit apte à la consommation humaine, à savoir absence de chair fibreuse ou ligneuse, absence de graines dures, etc., ce qui était particulièrement important dans le cas des aubergines récoltées avant maturité.
34. Il a été aussi proposé d'inclure «brillance» en tant qu'indicateur de maturité. Il a été noté qu'il s'agissait d'un indicateur important car les aubergines trop mûres ne présentaient plus cette caractéristique. Il a toutefois été expliqué que cette caractéristique dépendait des variétés et des conditions géo-climatiques, à savoir altitude, humidité, température, etc. et donc que la «brillance» ne pouvait être considérée comme un indicateur constant et pouvait conduire à l'exclusion d'un produit remplissant par ailleurs toutes les exigences de la norme.
35. Vu ce qui précède, le Comité est convenu de conserver la référence «à un stade de développement suffisant» et d'indiquer certaines caractéristiques comme par exemple, chair fibreuse ou ligneuse, développement des graines, car elles décrivaient correctement les caractéristiques de maturité du produit au moment de la récolte.

Section 2.2 – Catégories de qualité

36. Le Comité est convenu que les aubergines devaient présenter tous les aspects typiques de la variété et/ou du type commercial et pas uniquement ceux «concernant la forme, l'aspect général du produit, la couleur, et le développement» et a donc supprimé ces paramètres de la Catégorie «Extra» et de la Catégorie I.
37. Le Comité est aussi convenu que les pourcentages de défauts de la superficie totale fixés pour les trois catégories étaient trop restrictifs au plan commercial et que la qualité du produit était garantie tant que ces défauts n'affectaient pas la chair du produit. Le Comité est donc convenu de supprimer les

pourcentages des catégories de qualité.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

38. Le Comité est convenu de dispositions révisées concernant le calibrage aux fins suivantes: permettre davantage de souplesse dans l'application des différentes méthodes de calibrage, à savoir diamètre, nombre, longueur, poids, etc.; exclure les produits miniatures des dispositions concernant le calibrage; assurer l'homogénéité du contenu de l'emballage pour toutes les aubergines visées par la norme; prévoir une certaine souplesse dans l'application des règles d'homogénéité en réservant l'obligation d'homogénéité du calibre à la Catégorie «Extra» uniquement.

Section 4 – Tolérances de qualité

39. Le Comité a eu un échange de vues sur les tolérances concernant la dégradation dans les catégories de qualité, en particulier dans la Catégorie «Extra».
40. Les délégations opposées à l'intégration de tolérances pour la dégradation dans les catégories de qualité ont noté les points suivants:
- la présence d'altérations dans le produit pouvait être contraire aux règles phytosanitaires;
 - l'inclusion de tolérances pour dégradation dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais pouvait impliquer le non-respect des bonnes pratiques agricoles;
 - si des tolérances pour dégradation devaient être incluses, les différences de pourcentage de dégradation entre la Catégorie «Extra» et la Catégorie I devaient être claires;
 - le terme «dégradation» pouvait correspondre à des altérations dues à des agents pathogènes et donc compromettre la santé végétale et la sécurité sanitaire des aliments.
41. Les délégations favorables à l'inclusion de tolérances pour dégradation dans les catégories de qualité ont noté que:
- les fruits et légumes frais étaient des produits périssables susceptibles d'être stockés et transportés sur de longues distances ce qui risquait de provoquer un certain degré de dégradation du produit qui ne devrait pas entraîner pour autant le rejet du lot;
 - les tolérances minimales étaient des pratiques commerciales et industrielles courantes, toutefois l'absence de telles tolérances dans une norme internationale comme le Codex impliquerait que «zéro défaut» était la norme acceptable, ce qui risquait de créer des obstacles techniques au commerce alors que l'objectif des normes Codex était de faciliter le commerce des denrées alimentaires;
 - les règles phytosanitaires et les règles de sécurité sanitaire des aliments l'emporteront toujours sur les normes de qualité agricoles.
42. Suite aux débats sur la Norme-cadre du Codex, le Comité est convenu d'inclure des tolérances pour dégradation dans les Catégories I et II. Toutefois, des divergences de vue ont été exprimées sur l'inclusion de tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra».
43. Les délégations opposées à l'inclusion de tolérances dans la Catégorie «Extra» ont noté ce qui suit:
- les produits appartenant à la Catégorie «Extra» représentaient un 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 les opérateurs commerciaux;
 - il s'agissait d'un marché particulier où les opérateurs commerciaux assuraient un transport spécial (modalités et rapidité, par exemple) pour la livraison du produit sur son lieu de destination;
 - si le lot ne respectait par un taux de cinq pour cent de non-conformité aux exigences de la Catégorie «Extra», il n'était pas rejeté mais rétrogradé dans la catégorie immédiatement inférieure ou dans la catégorie correspondante suivant le degré de non-conformité;
 - si des tolérances devaient être incluses dans la Catégorie «Extra», un compromis pouvait être trouvé

dans le cadre des cinq pour cent de non-conformité autorisés, à savoir 0,5 pour cent et non plus 1 pour cent des produits pouvaient être atteints de dégradation, puisqu'il devait y avoir une différence de tolérance pour dégradation entre les différentes catégories de qualité.

44. Les délégations favorables à l'inclusion de tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra» ont noté que:
- des autorisations pour dégradation étaient nécessaires dans les trois catégories de classe, à savoir Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II pour que la norme puisse être appliquée dans le commerce international;
 - l'inclusion de tolérances pour la dégradation dans les trois catégories de qualité reflétait les pratiques actuelles de la profession et du commerce suivies sur le marché international des fruits et légumes frais.
 - les tolérances de 1 pour cent proposées pour la dégradation dans la Catégorie «Extra» et de 1 pour cent dans la Catégorie I s'appliquaient à des pourcentages différents de tolérances pour le lot entier, c'est-à-dire 5 pour cent de produits ne correspondant pas aux exigences de la Catégorie «Extra» et 10 pour cent de produits ne correspondant pas aux exigences de la Catégorie I respectivement, et donc qu'il existait une distinction entre les tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra» et dans la Catégorie I;
 - l'application de chiffres fractionnés comme 0,5 pour cent risquait de ne pas être pratique à des fins d'inspection et serait trop restrictive pour le commerce international des fruits et légumes frais.
45. Vu ce qui précède, le Comité est convenu d'inclure des tolérances pour dégradation dans les trois catégories de qualité. La délégation de l'UE, s'exprimant au nom de ses États Membres présents à la session, a exprimé ses réserves quant à l'inclusion de tolérances pour dégradation dans la Catégorie «Extra».

Section 5.1 – Homogénéité

46. Le Comité est convenu d'inclure des dispositions concernant les mélanges d'aubergines de types commerciaux différents dans l'emballage et d'apporter les modifications correspondantes dans la section 6.2.2 Nature du produit pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail contenant ce type de mélange.

Section 5.2 – Conditionnement

47. Le Comité est convenu de supprimer la référence à emballages «neufs» dans la mesure où ils sont propres, de qualité alimentaire et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. Le Comité a noté que les emballages «neufs» et «recyclés» sous réserve des dispositions spécifiques énoncées dans cette section pourraient ainsi être plus largement utilisés.

Section 6.1.2 – Pays d'origine

48. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section sur les dispositions relatives au pays d'origine pour les conteneurs destinés à la vente au détail conformément à la section adoptée du projet de Norme-Cadre du Codex.

Conclusion

49. Le Comité a noté que toutes les observations avaient été examinées et qu'il ne restait plus de questions en suspens, et que le document pouvait donc être avancé dans la procédure par étapes.
50. La délégation de l'UE, s'exprimant au nom de ses États Membres présents à la session, a réitéré ses réserves telles que formulées au paragraphe 45 sans pour autant s'opposer à l'adoption de la norme à l'étape 5/8.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES

51. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

52. La délégation mexicaine, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur les aulx, a présenté le point en soulignant les principaux changements apportés et les questions examinées dans le cadre du groupe de travail électronique, dont un résumé est présenté dans le document de travail [CX/FFV 15/19/6](#).
53. La délégation a aussi informé le Comité que, en réponse aux observations écrites soumises à la présente session, et suite aux débats du CCFFV à la présente session sur les sections de la Norme-cadre concernant les normes du Codex pour les fruits et légumes frais, une version révisée a été établie (dans un groupe de travail réuni pendant la session et dirigé par le Mexique) pour examen par le Comité.
54. Le Comité a examiné la proposition révisée section par section, noté les observations des membres, et pris les décisions suivantes:

Section 1 – Définition du produit

55. Le Comité est convenu:
- de faire référence aux «aulx frais dont la pellicule extérieure présente différents degrés de sécheresse» afin de préciser que la norme s'applique aux aulx frais ayant subi le séchage des feuilles recouvrant les bulbes et de la peau des caïeux, qui sont traditionnellement appelés par les consommateurs aulx «frais»;
 - de transférer la note de page définissant «ail frais», «ail demi-sec» et «ail sec» dans le corps du texte à des fins de clarté et de supprimer la mention «verte» dans la définition de l'«ail frais» afin d'éviter toute confusion avec les aulx verts qui sont exclus de la norme.
 - d'incorporer des dispositions visant l'«ail monobulbe» et d'apporter les modifications correspondantes aux sections 6.1.1 et 6.2.2 (nature du produit) concernant l'étiquetage.

Section 2 – Caractéristiques minimales***Exempts de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères***

56. Le Comité a noté des divergences de vues concernant l'utilisation du fumage comme une pratique courante destinée à sécher la pellicule extérieure du bulbe et s'est demandé si l'ail «fumé» devait faire partie d'une norme Codex pour les fruits et légumes frais:
- Le fumage est une méthode traditionnelle utilisée pour des raisons climatiques dans certains régions; la pratique vise à sécher la pellicule extérieure du bulbe, alors que le bulbe (les caïeux) reste frais, et peut altérer légèrement la couleur, la saveur et le goût des bulbes;
 - Le fumage protège également les bulbes contre des dommages externes et donc prolonge la fraîcheur et la qualité générale des bulbes;
 - Le fumage est une très ancienne pratique dans différentes régions et différents pays, et à ce titre devrait être reconnu dans une norme internationale qui devrait couvrir toutes les pratiques de la profession et du commerce en usage dans le monde;
 - La disposition «exempts de toute odeur étrangère» vise à garantir que la contamination due à une mauvaise manipulation est éliminée ou réduite le plus possible; et que l'odeur et la saveur provenant de l'ail fumé (produit) ne saurait signifier contamination du produit;
 - Le fumage est considéré comme une phase de transformation dans certains pays, et tout produit dont les caractéristiques organoleptiques sont modifiées, même s'il reste «frais», peut être considéré comme «transformé» et donc sort du cadre d'activités du CCFFV;
 - Le fumage devrait être considéré comme un processus de traitement visant à sécher la pellicule extérieure des bulbes;
 - L'ail fumé devrait être étiqueté comme tel afin d'assurer des pratiques commerciales loyales s'il devait être inclus dans la norme.

⁷ [CX/FFV 15/19/6](#); [CX/FFV 15/19/6-Add.1](#) (Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Ghana, Inde, Japon, Kenya, Philippines, Sainte Lucie, Thaïlande et UE); [CRD 6](#) (Indonésie, Nigéria et UA); [CRD 12](#) (Mexique).

57. Suite à la demande du Comité d'élucider si l'ail «fumé» devait être considéré comme un produit «frais» ou «transformé» et donc si le CCFFV était compétent pour la normalisation de ce produit ou au contraire si d'autres comités comme le CCPFV l'étaient davantage, le secrétariat du Codex a fait référence à la décision de la Commission, à sa trente-neuvième session⁸, lorsque que les nouveaux travaux sur les aulx ont été approuvés, à savoir: «La Commission a noté qu'il était spécifiquement indiqué dans le projet de document que le champ d'application de la norme portait sur les produits *«ayant subi le séchage des feuilles recouvrant le bulbe (cataphylle) et de la peau des gousses, qui sont traditionnellement appelés par les consommateurs aulx "frais"»* et donc qu'ils relevaient clairement du mandat du CCFFV...».
58. Le secrétariat a également rappelé que la Commission avait précisé que *«l'ail déshydraté, l'ail en poudre et les produits à base d'ail soumis à un autre type de traitement n'entraient pas dans le champ d'application des nouveaux travaux»*. Le secrétariat a noté que le champ d'application ne faisait pas de distinction entre les différentes pratiques utilisées pour sécher la pellicule extérieure des bulbes et que le libellé actuel du champ d'application y compris la définition de «ail demi-sec» et «ail sec» visait l'«ail et le produit frais». Le secrétariat a aussi noté que si le fumage modifiait les caractéristiques organoleptiques des bulbes même s'ils demeuraient frais, il revenait au CCFFV de déterminer si ce produit pouvait être considéré comme ail «frais».
59. Vu ce qui précède, le Comité est convenu de modifier la note de bas de page afin d'exempter l'ail «fumé» des dispositions liées à la présence d'odeurs et/ou de saveurs étrangères soumises à une obligation d'étiquetage. La délégation colombienne a exprimé ses préoccupations à cet égard.
60. La délégation des États-Unis a exprimé ses inquiétudes quant à l'incorporation de l'ail «fumé» dans une norme Codex pour les aulx «frais», étant donné que le mandat du CCFFV était d'élaborer des normes pour les fruits et légumes frais et que l'ail «fumé» était un produit transformé qui relevait du mandat du CCPFV et devait donc être renvoyé à ce Comité.

Présence de germes visibles

61. Suite à une proposition tendant à supprimer cette disposition, le Comité a noté qu'elle visait principalement à éviter la vente d'ail germé, ce qui pouvait se produire en cas de forte humidité pendant le transport et le stockage. Le Comité a donc décidé de conserver cette disposition.

Présence de racines longues (touffes)

62. Le Comité est convenu d'inclure dans les caractéristiques minimales des dispositions concernant les racines afin de garantir la qualité et la présentation du produit. Le Comité a considéré toutefois qu'un traitement ultérieur des racines, à savoir couper les racines au ras du bulbe, pouvait entraîner des coûts supplémentaires qui s'appliquaient uniquement au produit de la Catégorie «Extra».

Longueur de la tige pour les aulx secs

63. Le Comité est convenu d'exempter l'ail «tressé» des exigences concernant la longueur de la tige afin de tenir compte des pratiques actuelles de la profession et du commerce.

Section 2.1.1

64. Le Comité est convenu de supprimer la référence à «soigneusement récoltés» étant donné que cette disposition ne pouvait pas faire l'objet d'une inspection au stade de l'exportation et de l'importation et qu'elle était déjà supprimée de toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Section 2.2 – Catégories de qualité

65. Le Comité est convenu:
- d'inclure des dispositions concernant les racines coupées uniquement dans la Catégorie «Extra» conformément aux pratiques actuelles de la profession et du commerce;
 - de fournir un meilleur libellé permettant de différencier le caractère compact des bulbes dans la Catégorie «Extra» et la Catégorie I et de préciser que ce paramètre (c'est-à-dire le caractère compact) s'appliquait aux bulbes plutôt qu'aux caïeux, qui étaient toujours compacts;
 - de fournir des qualificatifs permettant de différencier plus clairement l'incidence des défauts dans les catégories de qualité et d'inclure des dispositions pour les défauts de forme dans la Catégorie I afin

⁸ [REP14/CAC](#), par. 99.

de compléter les dispositions correspondantes dans la Catégorie II.

- d'inclure des dispositions prévoyant la présence d'une légère coloration dans la Catégorie II étant donné que ce défaut se produit normalement puisque les aulx poussent directement dans la terre, et après la récolte sont mises à sécher au verger, et qu'il devait être admis pour faciliter l'application de la norme.
- d'inclure des dispositions visant à limiter la présence de détérioration non progressive, s'agissant d'un défaut interne qui atteint des caïeux de façon individuelle et ne peut être identifié de l'extérieur que lorsqu'il a atteint un stade très avancé, mais ne s'étend pas aux autres caïeux; ce défaut devait donc être admis afin de faciliter l'application de la norme.
- de réviser les dispositions relatives à l'absence de caïeux dans la Catégorie II afin de veiller à ce que toutes les variétés quel que soit le nombre de caïeux soient visées par cette exigence.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

66. Le Comité a approuvé les dispositions révisées concernant le calibrage afin de permettre davantage de souplesse dans l'application des différentes méthodes de calibrage, à savoir diamètre, nombre, longueur, poids etc., y compris la modification du tableau des spécifications de calibre afin de prévoir davantage de codes de calibre avec les intervalles de diamètre correspondants. Le Comité est aussi convenu de conserver le symbole supérieur à (>) pour une meilleure corrélation des résultats en particulier ceux qui peuvent se situer à la limite.

Section 4 – Tolérances de qualité

67. Le Comité est convenu que dans le cadre de la tolérance de 5 pour cent de produits ne correspondant pas aux caractéristiques de la Catégorie «Extra» mais conformes à celles de la Catégorie I, au plus 1 pour cent au lieu de 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la Catégorie II. Il a toutefois été noté qu'aucune tolérance pour dégradation n'était admise dans la Catégorie «Extra».

Conclusion

68. Le Comité a noté que la plupart des observations avaient été prises en compte mais que certaines questions restaient à examiner notamment les dispositions concernant l'ail «fumé» et les défauts dans les catégories de qualité et les tolérances correspondantes.
69. Vu ce qui précède, le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, dirigé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé de poursuivre le travail sur le projet, en vue:
- d'examiner comment les défauts fonctionnent dans la pratique pour ce type de produit;
 - d'examiner comment traiter au mieux la question de l'ail fumé;
 - d'envisager les autres points critiques qui pourront être soulevés à l'occasion de la diffusion du document pour observations à l'étape 6.

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME POUR LES AULX

70. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

71. La délégation néo-zélandaise, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur les kiwis, a présenté ce point de l'ordre du jour en soulignant les principales modifications apportées et les questions examinées dans le cadre du groupe de travail électronique, dont un résumé est présenté dans le document de travail [CX/FFV 15/19/7](#).
72. La délégation a aussi informé le Comité que, en réponse aux observations écrites soumises à la présente session, et compte tenu des conclusions des débats du CCFFV sur les sections de la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, une version révisée a été établie avec les autres pays

⁹ [CX/FFV 15/19/7](#); [CX/FFV 15/19/7-Add.1](#) (Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Ghana, Japon, Kenya, Nouvelle-Zélande, Thaïlande et UE); [CRD 7](#) (Argentine, Indonésie, Nigéria et UA); [CRD 11](#) (Sénégal); [CRD 12](#) (Mexique).

intéressés présents, pour examen par le Comité.

73. Le Comité est convenu d'examiner la version révisée de l'avant-projet de norme en général; il a noté les progrès satisfaisants accomplis dans le document révisé et approuvé les changements proposés, à savoir:
- L'exclusion des espèces Actinidia qui ne présentaient pas les caractéristiques des kiwis, comme par exemple *A. arguta* (kiwai).
 - L'incorporation de toutes les caractéristiques minimales sauf les «fruits doubles»
 - L'acceptation de toutes les catégories après éclaircissements fournis concernant les mesures des fruits aplatis.
 - L'acceptation de toutes les tolérances de qualité et de calibrage sauf pour ce qui concernait les altérations dans la Catégorie «Extra».
 - L'acceptation des sections 5 à 8, la plupart des modifications étant apportées aux fins d'harmonisation avec les sections de la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais approuvée par le CCFV à la présente session.
74. Le Comité a noté que des points restaient à régler concernant les dispositions suivantes:
- **Section 2.2: Caractéristiques de maturité** - les paramètres techniques spécifiques de maturité devaient faire l'objet d'un examen ultérieur.
 - **Section 3: Dispositions concernant le calibrage** - aucun accord n'a été trouvé sur l'inclusion de poids minimaux pour chaque catégorie et les données relatives à la fourchette acceptable en diamètres pour chaque calibre n'ont pas encore été fournies.
 - **Section 4.1.1: Tolérances de qualité dans la Catégorie «Extra»** – aucun accord n'a été trouvé sur les tolérances pour dégradation et le pourcentage correspondant n'a toujours pas été fourni.

Conclusion

75. Le Comité:
- A noté que des progrès importants avaient été accomplis dans la révision du document mais que certains points devaient être à nouveau examinés, y compris les questions importantes identifiées à l'occasion de la diffusion du projet à l'étape 6.
 - Est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Iran¹⁰, travaillant en anglais et chargé de réviser le projet de norme en tenant compte des points restés en suspens énoncés au paragraphe 74, y compris les questions importantes identifiées à l'occasion de la diffusion du projet à l'étape 6.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS

76. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (annexe V).

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

77. La délégation indienne, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur les pommes de terre de conservation, a présenté ce point de l'ordre du jour point en soulignant les principaux changements apportés et les questions examinées au sein du groupe de travail électronique, dont un résumé est présenté dans le document de travail [CX/FFV 15/19/8](#).
78. La délégation a aussi informé le Comité que, compte tenu des observations écrites soumises à la présente

¹⁰ La République islamique d'Iran n'était pas représentée à la session. Le point de contact du Codex pour l'Iran a informé par écrit le secrétariat du Codex que l'Iran souhaitait coprésider ce groupe de travail électronique.

¹¹ [CX/FFV 15/19/8](#); [CX/FFV 15/19/8-Add.1](#) (Brésil, Chili, Costa Rica, Cuba, Équateur, États-Unis, Inde, Japon, Kenya, Nouvelle-Zélande, Philippines, Sainte-Lucie, Thaïlande et UE); [CRD 8](#) (Colombie, Indonésie, Nigéria et UA); [CRD 11](#) (Sénégal); [CRD 12](#) (Mexique).

session, et des conclusions des débats du CCFFV à la présente session sur les sections de la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, une version révisée a été établie pour examen.

79. La délégation a par ailleurs noté que la révision portait principalement sur les dispositions concernant les caractéristiques minimales, les défauts dans les catégories de qualité, le calibrage en particulier le tableau indiquant les codes et les fourchettes de calibre ainsi que la présentation du produit, comme par exemple mélange de pommes de terre de conservation dans le même emballage.
80. Compte tenu de la complexité des questions restant à résoudre, le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme révisé en général; il a noté les progrès satisfaisants accomplis dans le document révisé et fait les observations suivantes concernant les caractéristiques minimales et les catégories de qualité:
- La présence de pourritures, de germes et de coloration verte devrait faire l'objet d'un nouvel examen, compte tenu de leur incidence négative sur la sécurité sanitaire (présence de hauts niveaux de solanines);
 - Les tolérances concernant la présence de terre dans les catégories de qualité devraient être examinées plus en détail.

Conclusion

81. Le Comité a noté que l'avant-projet de norme nécessitait un examen beaucoup plus approfondi et n'était pas prêt pour avancer dans la procédure par étape.
82. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde, travaillant en anglais et chargé:
- d'examiner les réponses à la demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme révisé; et
 - de réviser l'avant-projet de norme en fonction des observations soumises à l'étape 3 pour nouvel examen par le Comité à sa prochaine session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

83. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour nouvelle révision et examen par le Comité à sa prochaine session (annexe VI).

PROPOSITIONS EN VUE DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LES NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 7 de l'ordre du jour)¹²

84. Le Comité a examiné trois propositions de nouveaux travaux, portant sur les dattes «fraîches» (Inde), les échalotes (Indonésie) présentés dans le document [CX/FFV 15/19/9](#) et les ignames (Costa Rica) figurant dans le document de séance [CRD 9](#).
85. Les délégations indienne, indonésienne et costaricienne ont présenté leurs propositions et expliqué les différents aspects couverts par leurs documents de projet respectifs, compte tenu des dispositions du Manuel de procédure concernant les propositions d'entreprendre de nouveaux travaux et des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*.
86. Le Comité a examiné ces propositions, formulé les observations et pris les décisions qui suivent:

Dattes fraîches

87. Le Comité a noté qu'il fallait veiller à ce que le champ d'application porte uniquement sur les dattes «fraîches» à l'exclusion des produits déshydratés, et établir une distinction claire entre les données concernant les dattes fraîches et les dattes séchées étant donné que le volume était un critère important pour décider de nouveaux travaux sur des normes Codex mondiales. À cet égard, il a aussi été noté qu'il pourrait être difficile de faire une distinction entre les dattes fraîches et les autres formes de dattes déshydratées, car le produit présentait déjà une faible teneur en humidité et que les codes SH des

¹² [CL 2014/7-FFV](#), Partie B, point 4; [CX/FFV 15/19/9](#); [CRD 9](#) (Colombie, Costa Rica, Inde, Indonésie, Nigéria, Philippines, Thaïlande et UA); [CRD 12](#) (Mexique).

douanes ne faisaient pas de distinction entre les dattes «fraîches» et les dattes «déshydratées».

88. L'observateur de la CEE-ONU a informé le Comité que la CEE-ONU avait élaboré une norme uniquement pour les dattes séchées (Norme CEE-ONU DDP-08), qui n'était pas pertinente pour l'élaboration d'une norme sur les dattes fraîches dans le cadre du CCFFV. Le document de projet devrait donc être modifié en conséquence.
89. Le secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il existait une norme Codex pour les dattes séchées, à savoir, *Norme Codex pour les dattes* ([CODEX STAN 143-1985](#)), et que la proposition en vue d'une norme Codex pour les dattes fraîches ne devait pas faire double emploi avec le champ d'application de cette norme.
90. La délégation indienne a précisé que la proposition visait uniquement les dattes fraîches, et relevait du mandat du CCFFV. La délégation a également expliqué que trois types de dattes, soit «Khalal» (fruits frais récoltés à moitié mûrs), «Rutab» (fruits frais récoltés à complète maturité) et «Tamar» (fruits séchés), étaient commercialisés, et que la proposition de nouveaux travaux ne concernait que les deux premiers types. La délégation a également indiqué que les dattes fraîches, à moitié mûres et à complète maturité avaient une teneur en humidité plus élevée, et que, de façon générale, les teneurs en humidité des dattes «khalal», «rutab», et «tamar» se situaient dans les fourchettes respectives suivantes: 45-65, 30-45, et <30%, comparé aux dattes séchées.
91. Faute de temps, le Comité n'a pas examiné dans le détail les deux autres propositions mais a noté ce qui suit:

Échalote

92. Le Comité a pris note du soutien exprimé par les membres en faveur de nouveaux travaux et observé que les données fournies dans le document de projet couvraient à la fois les oignons et les échalotes, et que le document devait être révisé avant qu'une décision puisse être prise sur la nouvelle activité. Le Comité a donc demandé à la délégation indonésienne de réviser le document de projet et de le représenter pour examen à la prochaine session du CCFFV.

Ignames

93. Le Comité a également noté le soutien exprimé par les membres en faveur de nouveaux travaux sur les ignames. Le Comité a fait observer que le document de projet avait été soumis tardivement et a donc demandé à la délégation costaricienne de représenter le document de projet en temps voulu, pour examen par le CCFFV à sa prochaine session. La délégation ghanéenne a manifesté son intérêt pour aider à l'avenir le Costa Rica dans l'élaboration d'une norme pour les ignames.

Autres questions

94. Le Comité a noté qu'il fallait notamment:
- veiller à ce que les documents de travail, en particulier les propositions de nouveaux travaux, soient présentés en temps voulu pour examen par le CCFFV;
 - assurer la bonne gestion des travaux du Comité compte tenu de sa capacité de travail et de l'avancement des travaux dans la procédure par étapes;
 - établir un groupe de travail se réunissant pendant la session qui aiderait à examiner et à sélectionner les propositions; et qui aiderait dans le même temps les membres à déterminer les points à améliorer dans chaque proposition.

Conclusion

95. Le Comité est convenu:
- de recommander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver les nouveaux travaux sur les dattes fraîches; et de demander à la délégation indienne d'actualiser le document compte tenu de toutes les questions soulevées par le Comité, en particulier: préciser dans le champ d'application les types de dattes couverts par la norme et établir clairement qu'ils sont distincts des dattes séchées, fournir des données sur le commerce mondial des dattes fraîches et soumettre le document directement au Comité exécutif par l'intermédiaire du secrétariat du Codex, avant la fin du mois de mars 2016.
 - de créer un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde, travaillant en anglais et chargé d'élaborer,

sous réserve de l'approbation de la Commission, un avant-projet de norme pour les dattes fraîches qui sera diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité

- que les deux propositions émanant de l'Indonésie et du Costa Rica devaient être révisées et soumises à nouveau en réponse à la lettre circulaire et qu'elles seraient considérées comme activités prioritaires par le Comité.

96. Le Comité a également invité les membres à soumettre leurs propositions accompagnées des documents de projet dans les délais indiqués dans la lettre circulaire sur les «Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais», attachée au présent rapport pour examen à sa prochaine session.

PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

97. La délégation des États-Unis, en qualité de présidente du groupe de travail électronique sur la Norme-cadre Codex, a présenté ce point de l'ordre du jour et souligné les principales modifications apportées et les questions examinées dans le cadre du groupe de travail électronique, dont un résumé est présenté dans le document de travail [CX/FFV 15/19/10](#).

98. Suite à la mise en place par le Comité du groupe de travail réuni pendant la session, la délégation a expliqué les principaux points ayant fait l'objet de discussions, les dispositions pour lesquelles un consensus a été trouvé et celles qui doivent encore être examinées ou élaborées, dont un résumé est présenté dans le document de séance [CRD 14](#).

99. De plus, la délégation a indiqué que le groupe de travail réuni pendant la session avait recommandé que soit élaboré un glossaire des termes utilisés dans la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, comme présenté dans le document [CX/FFV 15/19/10-Add.1](#) (proposition du Mexique).

Conclusion

100. Le Comité a approuvé le projet de Norme-cadre du Codex présenté à l'annexe VII à l'exception des points qui doivent faire l'objet de nouveaux débats et sur lesquels des accords devront être trouvés, qui ont été placés entre crochets pour examen à sa prochaine session.

101. Le Comité est aussi convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis et coprésidé par l'Allemagne, travaillant en anglais uniquement et chargé d'examiner les questions non résolues qui ont été placées entre crochets, à savoir:

- **Section 2.1 – Caractéristiques minimales:** Attribution d'une note sur l'application des règles phytosanitaires aux dispositions relatives à la présence de parasites et d'attaques de parasites dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.
- **Section 3 – Dispositions concernant le calibrage:** Point (E) - Définition des produits miniatures.
- **Section 4 – Dispositions concernant les tolérances:**
 - Inclusion de tolérances pour dégradation, pourriture molle et altérations internes dans la Catégorie «Extra».
 - Pourcentage de tolérance de 1 pour cent dans la Catégorie «Extra».
- **Section 6.2 – Emballages non destinés à la vente:** Applicabilité de la disposition visant à fournir des renseignements séparés supplémentaires ou pouvant remplacer ceux indiqués sur l'emballage (c'est-à-dire dans les documents d'accompagnement).

Glossaire

102. Le Comité est également convenu que l'élaboration d'un glossaire serait utile pour comprendre et appliquer les termes utilisés dans la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

103. Dans ce but, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé d'élaborer un projet de glossaire des termes pour application dans la Norme-Cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais, pour examen à sa

¹³ [CX/FFV 15/19/10](#); [CX/FFV 15/19/10-Add.1](#) (États-Unis, Ghana, Inde, Kenya, Mexique, Suisse, Thaïlande et UE); [CRD 10](#) (Colombie et Nigéria); [CRD 14](#) (Proposition révisée de Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais).

prochaine session.

AUTRES QUESTIONS (Point 9 de l'ordre du jour)

104. Le Comité a noté qu'il n'y avait aucune question à débattre sous ce point de l'ordre du jour.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

105. Le Comité a été informé que la vingtième session du Comité du Codex pour les fruits et les légumes frais se tiendrait en principe à Mexico dans environ 18 mois. Les dates et le lieu définitifs seront déterminés par le gouvernement hôte, en consultation avec le secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par:	Document de référence REP16/FFV
Avant-projet de norme pour les aubergines	5/8	Gouvernements 39 ^e session de la Commission du Codex	par. 51 et Annexe III
Avant-projet de norme pour les aux	5	39 ^e session de la Commission du Codex Groupe de travail électronique (Mexique) Gouvernements 20 ^e session du CCFFV	par. 70 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour les kiwis	5	39 ^e session de la Commission du Codex Groupe de travail électronique (Nouvelle-Zélande et Iran) Gouvernements 20 ^e session du CCFFV	par. 76 et Annexe V
Avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation	3	Gouvernements Groupe de travail électronique (Inde) 20 ^e session du CCFFV	par. 83 et Annexe VI
Propositions de nouveaux travaux sur les normes Codex pour les fruits et légumes frais	---	Gouvernements 20 ^e session du CCFFV	ALINORM 10/33/35, par. 121 REP16/FFV, par. 84-96
Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais	---	---	par. 100 et Annexe VII
Dispositions de la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais devant faire l'objet d'un nouvel examen par le CCFFV	---	Groupe de travail électronique (États-Unis et Allemagne) Gouvernements 20 ^e session du CCFFV	par. 101 et Annexe VII
Élaboration d'un projet de glossaire des termes pour application dans la Norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais	---	Groupe de travail électronique Mexique Gouvernements 20 ^e session du CCFFV	REP16/FFV, par. 102-103

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Alberto Ulises Esteban Marina

Director General of the General Bureau of Standards (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 3
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220
Email: Alberto.esteban@economia.gob.mx

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTES DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Sofia Pacheco Niño De Rivera

Deputy Director of International Affairs (DGN)
Ministry of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43244
Email: Sofia.pacheco@economia.gob.mx

Daniela Martínez Ramirez

Deputy Director of National Affairs (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 3
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43235
Email: Daniela.martinez@economia.gob.mx

Claudia Sama Alvarez

Deputy Director of Special Projects (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43219
Email: Claudia.sama@economia.gob.mx

BELIZE – BÉLIZE - BELICE

Mr Kendrick Witty
Belize Agricultural Health Authority (BAHA)
Belize
Tel. (501) 824 48 99
Email: kendrick.witty@baha.org.bz

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Brispo
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
Brasília / DF
Brazil
Tel: 556132183250
Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Moise Akoa Zang
Ministère du Commerce
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 699 54 15 67
Email: akoazangmt@yahoo.fr

Mr Temfack Edouard
Ministiere de L'Agriculture et du Developpment Rural
Dynamic Group Cameroon
Yaoundé
Cameroon
Email: temfama@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Mougeot
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
 Building 75 Central Experimental Farm 960 Carling
 Avenue
 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel: 613-234-0982
 Email: LMougeot@fvdrc.com

CHILE - CHILI

Mr Alberto Niño De Zepeda
 Ministerio de Agricultura
 Chile
 Tel: 5255 52809681
 Email: aninodezepeda@consejagri.org

Mrs Paulina Escudero
 Asociación de Exportadores de Fruta de Chile A.G.
 (ASOEX)
 Chile
 Tel: +56-22-4724720
 Email: pescudero@asoex.cl

CHINA - CHINE

Mr Hongkui Song
 Shaanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
 No.10 North Part Of Hanguang Road.Xian Shaanxi
 Xi'an
 China
 Tel: 86-13909183058
 Email: songhk@163.com

Mr Xu Guiye
 Lianyungang Entry-Exit Inspection and Quarantine
 Bureau
 339 Zhongshanzhong Road
 Lianyungang
 China
 Tel: 86-0518-82320002
 Email: xugy@jsciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Ing Javier Muñoz
 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13 A 15, piso 3
 Bogotá
 Colombia
 Tel: Tel: 57-1- 6067676 Ext. 1205
 Email: jmunoz@mincit.gov.co

COSTA RICA

Ing Amanda Lasso Cruz
 Ministerio de Economía Industria y Comercio
 400 m al Oeste de la Contraloría General de la
 República Sabana Sur
 San Jose
 Costa Rica
 Tel: 506-25491434
 Email: alasso@meic.go.cr

CUBA

MSc Cira M. Sanchez García
 Ministerio de la Agricultura
 Ave, Independencia y Boyeros
 Plaza de la Revolución
 La Habana
 Cuba.
 Tel.: (53) 7 878- 5627
 Email: calidad@iift.cu

Mrs Zita Maria Acosta Porta
 Ministerio de la Agricultura
 Avenida Independencia y Boyero, Plaza de la
 Revolución
 La Habana
 Cuba
 Tel: 778785627
 Email: inocuidad@iift.cu

Ms Axinia Blanco Fernández
 Ministerio de la Agricultura
 Cítricos Caribe, S.A.
 Conil esq. Carlos M. Céspedes, Nuevo Vedado,
 Plaza de la Revolución. La Habana. Cuba.
 La Habana
 Cuba
 Email: mercadotecnica@ccaribe.co.cu

Mr Angel Manuel Casamayor León
 Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión
 Extranjera
 Infanta y 23, Vedado
 La Habana
 Cuba
 Tel: 537 78380454
 Email: angel.casamayor@mincex.cu

Ms Lázara Maten Matienzo
 Ministerio de la Agricultura
 Avenida de Independencia y Boyero, Plaza de la
 Revolución
 La Habana
 Cuba
 Tel: 78847478
 Email: desarrollo@una.minag.cu

Ms Alicia Rodriguez Martinez
 Ministerio de la Agricultura
 Conil esq. Carlos M. Céspedes, Nuevo Vedado,
 Plaza de la Revolución. La Habana. Cuba.
 La Habana
 Cuba
 Tel: 5347682903
 Email: calidad1@liliana.co.cu

Mrs Susy Vicente Riquelme
 Ministerio de Salud Pública
 Infanta y Clavel, Centro Habana
 La Habana
 Cuba
 Email: susy@inhem.sld.cu

**DOMINICAN REPUBLIC -
 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE -
 REPÚBLICA DOMINICANA**

Mr Daniel Antonio Montes De Oca
 Ministerio De Agricultura
 Av. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines Del
 Norte, Santo Domingo, D. N.
 Santo Domingo, D. N.
 Dominican Republic
 Tel: 809-547-3888, ext. 6024, 6025
 Email: codexsespas@yahoo.com

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
 UNIÓN EUROPEA**

Ms Barbara Moretti
 European Commission
 Rue Froissart 101
 BRUSSELS
 Belgium
 Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Mr Rudy Van Der Stappen
 European Commission
 L130 7/77
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 2 2954509
 Email: Rudy.Van-der-Stappen@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Ulrike Bickelmann
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Aue 29
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 6845 3357
 Email: ulrike.bickelmann@ble.de

Dr Michael Girnth
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Aue 29
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 6845 3927
 Email: michael.girnth@ble.de

GHANA

Mr Roderick Kwabena Daddey-adjei
 FOOD AND DRUGS AUTHORITY
 P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA
 ACCRA
 Ghana
 Tel: +233 208 125860
 Email: rodivik@yahoo.com

Ms Jocelyn Adeline Naa Koshie Lamptey
 Food and Drugs Authority
 P.O. Box Ct 2783 Cantonments, Accra
 Accra
 Ghana
 Tel: +233 244 563764
 Email: nakoshie@yahoo.com

GUYANA

Ms Shamein Moseley
 Ministry of Agriculture
 Guyana
 Email: shamein_moseley@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr Suresh Kumar Malhotra
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhawan, New Delhi- 110114
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23381012
 Email: hortcommissioner@gmail.com

Ms Pushpinder Jeet Kaur
 Food Safety and Standards Authority of India,
 Ministry Of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002
 Email: pushpinder5711@gmail.com,
codex-india@nic.in

Mr Devendra Prasad
 Ministry of Commerce & Industry, Government of
 India
 3rd Floor, NCUI Auditorium Building 3, Siri
 Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian
 Games Village Haus Khas New Delhi 110016
 New Delhi
 India
 Tel: 91-11-26534175
 Email: dprasad@apeda.gov.in

INDONESIA – INDONÉSIE - INDONESIA

Mr. Rahman Pinem
 Director of Fruits Production
 Directorate General of Horticulture
 Ministry of Agriculture
 Jakarta Selatan
 Tel: + (62) 21 7806 760
 Email: rahmanpinem@rocketmail.com

Ms. Sri Sulasmi
 Deputy Director
 Directorate of Quality and Standardization
 Ministry of Agriculture
 Harsonorm no. 3- Ragunan
 Jakarta 12550
 Tel: + (62) 21 7815880
 Email: ciami_12@yahoo.com;
codex_kementan@yahoo.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Flavio Roberto Desalvador
 CREA-Trefruit Research Centre
 Via Fioramello, 52, 00134 Rome
 Email: frdesalvador@gmail.com

Mr Ciro Impagnatiello
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 46654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damion Rowe
 Ministry of Agriculture & Fisheries
 Jamaica
 Tel: 876-441-9029
 Email: dcrowe@moa.gov.jm

KENYA

Mr Mugambi Michubu
 Kenya Bureau of Standards
 Box Number 54974 Popo Road Off Mombasa Road
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254723017735

Email: michubum@kebs.org

Ms Anne Njoroge
 State Department of Agriculture
 P.O. Box 30028.00100
 Kenya
 Tel. 072282 825 365
 Email: wanjrogen@yahoo.com

Mr Josiah Musili Syanda
 Kenya Plant Health Inspectorate Services
 P.O.Box 49592 Oloolua Ridge Karen
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 20 3536172/1
 Email: jsyanda@kephis.org

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Mr François Kraus
 ASTA -Administration des Services techniques de
 l'Agriculture
 BP 1904 I-1019
 Luxembourg
 Tel: +352 45 71 72 -230
 Email: francois.kraus@asta.etat.lu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Gabriela Alejandra Jimenez Rodriguez
 Dirección General de Fomento a la Agricultura
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
 rural, Pesca y Alimentación
 Mexico Distrito Federal
 Tel: +525538711000 EXTENSION 40231
 Email: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

Mr Fernando Faz Gutiérrez
 Delegación Estatal en Baja California Sur
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
 Rural, Pesca y Alimentación
 Mexico
 Email: juridico@bcs.sagarpa.gob.mx

Mr Ramon Trejo Pinedo
 Comité Nacional Sistema Producto Ajo
 Francisco Villa 230 Int. 202 Centro
 Salamanca,
 Guanajuato,
 Mexico
 Tel.: +52 (464) 648-6557
 Email: ramonzac@hotmail.com

Ms Cynthia Chávez Saldaña
 Comité Nacional Sistema Producto Ajo
 Francisco Villa 230 Int. 202 Centro Salamanca,
 Guanajuato,
 Mexico
 Tel.: +52 (464) 648-6557
 Email: cynthia_55@hotmail.com

Ms Elena Heredia García
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
 Agrícolas y Pecuarias
 Mexico
 Email: heredia.elena@inifap.gob.mx

Dr Manuel Reveles Hernández
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,
 Agrícolas y Pecuarias
 Mexico
 Email: reveles.manuel@inifap.gob.mx

Dr Juan Antonio Leos-Rodríguez
 Universidad Autonoma Chapingo
 Mexico
 Email: jleos45@gmail.com

Ms Araceli Román Aguilar
 ANCE
 Mexico
 Email: martha.cruz@ance.org.mx

Mr Fernando Faz Gutierrez
 Delegación Estatal de la SAGARPA en Baja
 California Sur
 Mexico
 Email: juridico@bcs.sagarpa.gob.mx

Ms Gloria Fonseca Mendoza
 ANCE
 Mexico
 Email: martha.cruz@ance.org.mx

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Annie Tremblay
 Embajada del reino de los Paises Bajos
 Vasco de Quiroga 3000, piso7 Colonia Santa Fe
 Mexico City
 Mexico
 Tel: +52 55 11056560
 Email: mex-lnv@minbuza.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Jacqueline Neave
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: jacqueline.neave@mpi.govt.nz

Ms Catherine Richardson
 Zespri International Ltd
 Email: Catherine.richardson@zespri.com

Ms Karen Sparrow
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: Karen.Sparrow@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Mohammed Kabir Badamasuiy
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 CPI Department, Block G Room 312, Old Secretariat,
 Area I, Garki
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +2348033142189
 Email: mbadamasuiy@yahoo.com

PARAGUAY

Ing Nelson Librado Fariña Cespedes
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
 Semilla - SENAVE
 Luis Alberto de Herrera c/ Yegros. Edificio
 Interexpres Piso 17.
 Asunción
 Paraguay
 Tel: 595 21 450 953 / 441-549
 Email: nelson.farina@senave.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Cordova
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima
 Peru
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Edna Guiang
 Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture
 San Andres Street, Malate, Manila, Philippines
 Manila
 Philippines
 Tel: +639178517361
 Email: edna.guiang@yahoo.com

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Seong-weon Jeong
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-
 si, Gyeonggi-do
 Email: donow@kfri.re.kr

Ms Hyejin Kim
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 10, Yongjeon 3-ro Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do,
 Korea
 Republic of Korea
 Tel: +82-54-429-7723
 Email: anmesh@korea.kr

Ms Ji-eun Lee
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-
si, Gyeonggi-do
Email: Lee.Ji-eun@kfri.re.kr

SAINT LUCIA - SAINTE-LUCIE - SANTA LUCÍA

Ms Tzarmallah Haynes
Head Standards Development Department
Technical Secretary National Codex Committee
Saint Lucia Bureau of Standards
Bisee Industrial Estate
Castries
Saint Lucia
Tel: +17584530049
Email: T.HAYNES@slbs.org

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Khail Yousif Suliman
Sudanese Standards and Metrology
Khartoum
Sudan
Tel: +24912423512
Email: moafsqcu@yahoo.com

Mr Kahlid Ahmed
Federal Ministry of Agriculture
Elmogran Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249912429712
Email: khalid18712008@hotmail.com

Mr Abayazid Fadl Almola
Sudanese Standards and Metrology Organisation
Gazira State
Madni
Sudan
Tel: +249123923095
Email: abayazid70@gmail.com

Mr Bader Eladin Mohamed
Email: abheba1983@live.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Manuel Boss
Federal Office for Agriculture (FOAG)
Mattenhofstrasse 5
Bern
Switzerland
Tel: +41 58 462 25 26
Email: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Dr Suraphong Kosiyachinda
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standard
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak,
Bangkok
Thailand
Tel: (662) 5612277 Ext 1412
Email: suraphongdragonfruit@gmail.com

Ms Kulpipith Chanbuey
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok
Thailand
Tel: (662) 561252277 Ext 1412
Email: kulpipith@acfs.go.th

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms Lilian Gabriel
TANZANIA BUREAU OF STANDARDS
P.O BOX 9524 DAR ES SALAAM
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Tel: +255784845500
Email: lyngebo@yahoo.com

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

Mr Dorian La Fond
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC
United States of America
Tel: + 1 202 690 4944
Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Dr Raul Guerrero
International Regulatory Strategies
793 Ontare Road.
Santa Barbara, CA
United States of America
Tel: +1-805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

Dr David Ingram
OFS, CFSAN, FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD
United States of America
Tel: (240) 402-0335
Email: David.Ingram@fda.hhs.gov

Mr Kenneth Lowery
 U.S. Codex Office
 1400 Independence Avenue SW Room 4861-
 South Building
 Washington DC
 United States of America
 Tel: +1 202 690 4042
 Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

URUGUAY

Mrs Gabriela Prieto
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 Avda. Gral. Eugenio Garzon 456 1er piso
 Montevideo
 Uruguay
 Tel: +59823047422 int 233
 Email: gprieto@mgap.gub.uy

VIET NAM

Mr Quang Trung Nguyen
 Vietnam Academy of Science and Technology
 Room 201, 18/N8B Building, Trung Hoa Zone, Nhan
 Chinh Ward, Thanh Xuan District
 HANOI
 Viet Nam
 Tel: 0912141580
 Email: nqt79@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANISATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AFRICAN UNION

Mr Shukuru Bizimungu
 Email: shukururb@yahoo.com

UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE

Ms Liliana Annovazzi-jakab
 UNECE
 Palais des Nations Office S-439-1
 Geneva 10
 Switzerland
 Tel: +41(0) 22 9171176
 Email: liliana.annovazzi-jakab@unece.org

CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX – SECRETARÍA DEL CODEX

Ms Gracia Brisco
 Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 2700
 Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
 Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 570 56626
 Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mrs Lingping Zhang
 Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 570 56218626
 Email: lingping.zhang@fao.org

MEXICO TECHNICAL SECRETARIAT- SECRÉTARIAT TECHNIQUE DU MEXIQUE SECRETARIA TECNICA DE MÉXICO

Michelle Vizueth Chavez
 Deputy Director of International Standardization
 Organization
 Ministry of Economy-General Bureau of Standards
 (DGN)
 Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
 Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920,
 Naucalpan de Juárez, Estado de México,
 Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220

Email: codexmex@economia.gob.mx
 Emmanuel Hernández Galván
 Chief of Department
 Ministry of Economy-General Bureau of Standards
 (DGN)
 Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
 Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920,
 Naucalpan de Juárez, Estado de México,
 Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43268
 Email: codexmex1@economia.gob.mx

Patricia González Loera
 Codex Contac Point Assistant
 Ministry of Economy-General Bureau of Standards
 (DGN)
 Mexico
 Puente de Tecamachalco No. 6, Piso
 Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920,
 Naucalpan de Juárez, Estado de México,
 Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220
 Email: codexmex1@economia.gob.mx

ANNEXE II**Réponses du CCFV19 à la mise en œuvre du plan stratégique**

Les réponses sont indiquées en caractères **gras soulignés**.

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation.	1.1: Établir de nouvelles normes alimentaires et revoir les normes existantes, sur la base des priorités de la Commission.	1.1.1: Appliquer de manière cohérente les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé.	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués. - Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Codex? Oui. Le Comité utilise-t-il des critères spécifiques pour établir des normes? Non, le Comité applique les critères d'établissement des priorités mentionnés dans le Manuel de procédure; c'est-à-dire "les critères régissant l'établissement des priorités des travaux"; qui sont les critères établis à l'égard des de la prise de décision pour l'élaboration des normes et textes apparentés. Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères? D'après le Comité, l'élaboration de critères supplémentaires n'est pas nécessaire.</p>				
	1.2: Recenser de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, le cas échéant, établir des normes alimentaires pertinentes.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux naissants en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	Les réponses en temps utile du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres.	<ul style="list-style-type: none"> - Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants. - Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au Comité exécutif au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Oui. Les enjeux naissants relatifs aux pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires sont</p>				

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
<p><u>pertinents pour les travaux du Comité.</u> Comment le Comité détermine-t-il les enjeux naissants et les besoins des Membres? Existe-t-il une démarche systématique? Est-il nécessaire d'élaborer une telle démarche? <u>Les membres ou d'autres comités peuvent signaler les enjeux naissants (excepté la sécurité alimentaire et la nutrition qui ne font pas partie du champ d'application du CCFV) directement au CCFV en tenant compte des principes généraux énoncés dans le Manuel de procédure.</u></p>				
		1.2.2: Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des Membres. - Un rapport des comités à l'intention du Comité exécutif exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des Membres à titre de volet du processus d'examen critique.
<p>Inclus dans la question 1.2</p>				
2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius.	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte de manière cohérente par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> - # Nombre de fois auxquelles le besoin d'un avis scientifique est: - déterminé; - sollicité; et - utilisé à point nommé.
<p><u>Question posée au Comité:</u> Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>Non. Les avis scientifiques et les principes de l'analyse des risques ne sont pas pertinents pour le CCFV, vu qu'il s'agit d'un comité de produits.</u> Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses activités, avec quelle fréquence cela arrive-t-il? <u>Néant.</u> Le Comité utilise-t-il toujours l'avis scientifique, si non, pourquoi? <u>Néant.</u></p>				
		2.1.2: Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de	<ul style="list-style-type: none"> - # Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex.	des délégations des Membres. - # Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions adéquates sur les positions nationales.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Oui. L'expertise scientifique et technique des membres est requise pour l'élaboration des normes pour les fruits et légumes frais. Comment les Membres s'assurent-ils que les avis scientifiques nécessaires sont pris en compte dans les positions des pays et que la composition de la délégation nationale permet de présenter et de défendre de manière adéquate cette position? Il appartient à chaque membre d'organiser et de gérer les avis scientifiques techniques nécessaires afin de défendre sa position. Quelles orientations pourraient donner le Comité ou la FAO et l'OMS? Actuellement, aucune orientation n'est envisagée.</p>				
		2.1.3: Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.	- # Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques. - # Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte pour l'élaboration des normes.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Non. Les principes de l'analyse des risques y compris, la gestion des risques ne sont pas pertinents pour le CCFV, vu qu'il s'agit d'un comité de produit. Comment le Comité s'assure-t-il que tous les facteurs pertinents ont été pris en compte lors de l'établissement d'une norme et comment ceux-ci sont-ils documentés? Néant.</p>				
		2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et	- # Le nombre de publications et de communications en

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		gestion des risques à toutes les parties concernées.	diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.	ligne diffusant les normes du Codex. - # Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>Non. Les principes de l'analyse des risques y compris, la communication des risques ne sont pas pertinents pour le CCFV, vu qu'il s'agit d'un comité de produit.</u> En prenant une décision sur la gestion des risques, le Comité donne-t-il une indication aux Membres sur la manière de communiquer cette décision? Un examen plus approfondi de ce point serait-il utile aux Membres? <u>Néant.</u></p>				
3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.	3.1: Intensifier la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex.	3.1.5: Dans la mesure du possible, favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des comités et des groupes de travail.	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.	Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>Oui.</u> L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du comité est-elle suffisante? <u>Non.</u> Quels facteurs déterminent le choix des langues? <u>Cela dépend surtout du membre présidant le groupe de travail et en particulier la disponibilité des ressources dont bénéficie de membre.</u> Comment améliorer la situation actuelle? <u>Le Comité est ouvert aux suggestions visant à améliorer cette situation. Il pourrait s'agir de promouvoir l'accueil conjoint par des pays de langues différentes et la recherche de mécanismes pour améliorer l'usage des langues officielles.</u></p>				
	3.2: Promouvoir les programmes de renforcement des capacités appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	3.2.3: Dans la mesure du possible, utiliser les réunions du Codex pour organiser des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres.	- # Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? <u>Oui.</u> Le Comité organise-t-il des activités portant sur les capacités techniques ou d'autres activités à l'occasion des sessions du Comité? Si oui, combien d'activités ont été menées jusqu'ici et sur quels thèmes? <u>D'après le Comité, toute activité de renforcement des capacités devrait être coordonnée par les organisations mères (FAO et OMS) afin d'éviter les inconsistances et les doubles emplois.</u> Si non, cela pourrait-il être utile et quels thèmes pourraient être abordés? <u>Le Comité est ouvert à toute initiative dans ce domaine.</u></p>				
4: Mettre en œuvre	4.1: Œuvrer à	4.1.4: Veiller à la	Les documents du	- Le rapport de

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.	l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et consensuel.	distribution à point nommé de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du comité/de la Commission.	Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.	référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier. - Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés. - Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Oui. Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme pour assurer la distribution des documents en temps opportun? Non. Les orientations fournies dans le Manuel de procédure sont suffisantes pour assurer une distribution des documents en temps opportun. Que pourrait-on faire pour améliorer encore la situation? Les soumissions en temps opportun des documents de travail par les présidents des groupes de travail électronique; la traduction des documents par les secrétariats des pays hôtes en temps opportun et la distribution en temps opportun par le Secrétariat du Codex pourraient améliorer la situation. Cependant, tous les membres du Comité doivent s'assurer de la distribution des documents en temps opportun.</p>				
		4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités.	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres.	- # Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité? Oui. Le Comité met-il en place des groupes de travail physique en dehors de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire? Non. Le Comité n'organise pas de réunions de groupes de travail physique en dehors de ses sessions. Néanmoins, à l'avenir, le Comité pourrait examiner la possibilité de tenir des réunions de groupes de travail physique immédiatement avant la session plénière ou les réunions prolongées (sessions).</p>				
	4.2: Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le	4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs	Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la	- Le matériel de formation énonçant les lignes

But stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
	cadre du processus d'établissement des normes.	délégués de l'importance du développement de consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.	démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes Codex.	<p>directrices sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex. - Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex. - Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu.

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle en rapport avec les travaux du Comité?

Oui.

Y-a-t-il des problèmes pour atteindre un consensus au sein du Comité? Si oui, quels sont les obstacles à l'obtention d'un consensus? Qu'a-t-on tenté et que pourrait-on faire de plus?

Des problèmes pourraient survenir dans ce Comité comme dans n'importe quel comité. Il appartient au président de trouver tous les moyens possibles de parvenir à un consensus. Il est également demandé aux membres de parvenir à un consensus.

ANNEXE III**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES**

(à l'étape 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales des aubergines issues du *Solanum melongena* L., de la famille des *Solanaceae* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue:

- Les aubergines de forme allongée;
- Les aubergines de forme globulaire / ronde;
- Les aubergines de forme ovale

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 aubergines doivent être:

- entières;
- munies d'un calice et d'un pédoncule qui peuvent être légèrement endommagés;
- fermes;
- d'aspect frais;
- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes de meurtrissures ou larges blessures cicatrisées;
- pratiquement 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 d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses ou de hautes températures

2.1.1 Le développement et l'état des aubergines 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 Caractéristiques de maturité

Les aubergines doivent être suffisamment développées sans que la chair ne soit fibreuse ou ligneuse et sans graines dures.

2.2 CLASSIFICATION

Les aubergines sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le pédoncule doit être intact et la chair parfaitement saine.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de 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 aubergines de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

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 dans la forme et le développement;
- de légers défauts de coloration selon la variété;
- de légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aubergines 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 aubergines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts dans la forme et le développement;
- défaut de coloration selon la variété;
- légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrices et/ou légères brûlures par le soleil;
- légers défauts de l'épiderme sec à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aubergines peuvent être calibrées selon le diamètre, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

La méthode suivante sert de modèle et peut être utilisée de façon facultative.

Le calibrage des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en mm) sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g).

a) Calibrage par diamètre: La différence entre les aubergines les plus petites et les plus grandes dans un même emballage ne doit pas dépasser:

- 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
- 25 mm pour les aubergines de forme globulaire / ronde et ovale.

Les aubergines de 30 mm de diamètre ou plus petits ne sont pas couvertes par cette règle d'homogénéité.

b) Calibrage par poids: La différence entre les aubergines les plus petites et les plus grandes dans un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les aubergines entre 20-50 g;
- 20 g pour les aubergines entre 50-100 g;
- 75 g pour les aubergines entre 100-300 g;
- 100 g pour les aubergines entre 300-500 g;
- 250 g pour les aubergines de plus de 500 g.

L'homogénéité de calibrage est obligatoire pour la Catégorie Extra.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie « Extra », mais conformes à celles de la catégorie I est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux sont nettement différentes peut être emballé dans le même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial considéré, quant à leur origine.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière 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 aubergines doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages 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 aubergines. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.1.2 Origine du produit

Pays d'origine¹ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

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.

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

« Mélange d'aubergines », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'aubergines de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiquées.

6.2.3 Origine du produit

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

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

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

¹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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.

ANNEXE IV**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX**

(à l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'aulx issues du *Allium sativum* L., de la famille des *Alliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, avec différents degrés de sécheresse de la pellicule extérieure du bulbe, après conditionnement et emballage, à l'exclusion d'aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et d'aulx destinés à la transformation industrielle.

La norme couvre les types commerciaux suivants:

- **Ail frais:** Le produit dont la tige est «verte» et dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et à l'état frais.
- **Ail demi-sec:** Le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.
- **Ail sec:** Le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.
- **Aulx monobulbes:** Les bulbes d'aulx constitués d'un seul caïeu.

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 aulx doivent être:

- entiers, couverts par la pellicule extérieure du bulbe;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- 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 étrangères¹;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de germes visibles;
- exempts de touffes radiculaires longues.

Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm. Il n'y aura aucune obligation de longueur pour les tiges des tresses d'ail.

2.1.1 Les aulx doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

2.1.2 Le développement et l'état des aulx 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.

¹ Cette disposition ne concerne pas l'ail fumé, et l'ail fumé doit être étiqueté en conséquence.

2.2 CLASSIFICATION

Les aulx sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les aulx de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Les bulbes doivent être de forme régulière et serrés.

Dans le cas des aulx secs, les racines doivent être coupées au ras du bulbe.

2.2.2 Catégorie I

Les aulx de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les bulbes peuvent être moins serrés que dans la catégorie « Extra ». Toutefois, de légers défauts peuvent être autorisés, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe;
- un léger défaut de forme.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aulx 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 aulx conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- de légères déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule ne dépassant pas la moitié de la surface;
- légère tache sur la pellicule extérieure ne dépassant pas plus de la moitié de la surface du bulbe;
- pas plus de deux caïeux endommagés;
- des lésions cicatrisées;
- de légères meurtrissures;
- défauts de forme;
- pas plus de trois caïeux, ou un cinquième du nombre total des caïeux dans un bulbe peut être manquant, celui qui est le plus bas

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aulx peuvent être calibrés selon le diamètre (diamètre minimum ou intervalle du diamètre), ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

[La méthode suivante sert de modèle et peut être utilisée de façon facultative.

Si un code de calibre est utilisé, les dispositions du tableau suivantes doivent être respectées:

Tableau 1. Spécifications de calibre

Code de calibre	Intervalle du diamètre en mm
A	>75
B	>70-74
C	>65-69
D	>60-64
E	>55-59
F	>50-54
G	>45-49
H	>40-44
I	>35-39
J	>30-34
K	>25-29
L	>20-24
M	≤19

À développer]

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot 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'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

De plus, un maximum de 1 pour cent en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

De plus, un maximum de 5 pour cent en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas au calibre indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les aux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière 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 aux doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages 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 aux. Les emballages ou lots doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ail », « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec » ou « ail monobulbe ») et celui de la variété.

6.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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.

Pour les produits expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification doit être lisible à la machine et facilement accessible.

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur 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 telles que « ail », « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec » ou « ail monobulbe »), le cas échéant;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal des bulbes ou code de calibre;
- Poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

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

ANNEXE V**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS**

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants 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 fruits 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les kiwis (dénommés également *Actinidia* ou kiwi) des variétés (cultivars) issues de *Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson, [et de ses hybrides présentant des caractéristiques de kiwis], de la famille des *Actinidiaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entiers (mais sans pédoncule);
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- suffisamment fermés, biens formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs;
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs;
- 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 températures.

Le développement et l'état des kiwis 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.

3.2 EXIGENCES DE MATURITÉ

Les kiwis doivent avoir atteint un degré de maturité satisfaisant selon les caractéristiques de la variété pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

[Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2°Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent].

3.3 CLASSIFICATION

Les kiwis sont classés en trois catégories, comme suit:

3.3.1 Catégorie « Extra »

Les kiwis de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar).

La chair doit être parfaitement saine et ne doit être pas molle, ni flétrie, ni gorgée d'eau.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être de 0,8 au plus.

3.3.2 Catégorie I

Les kiwis de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar).

La chair doit être parfaitement saine et ne doit être pas molle, ni flétrie, ni gorgée d'eau.

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 et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformation);
- Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être de 0,7 au plus.
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts superficiels de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²;
- une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

3.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

La chair ne doit pas présenter des défauts importants.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme y compris les fruits aplatis;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm²;
- plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance;
- légères meurtrissures.

[4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les kiwis peuvent être calibrés selon le diamètre, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

(A) Pour les fruits calibrés selon le poids:

Le poids minimal est de 90/102 g pour la catégorie « Extra », de 70/80 g pour la catégorie I et de 65/63 g pour la catégorie II.

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

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g;
- 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus.

(B) Pour les fruits calibrés selon le diamètre:

Quand le calibre est déterminé par le diamètre, le calibre est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou un intervalle de diamètre par emballage.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage qui est calibré par le diamètre ne doit pas dépasser (besoin de données concernant l'intervalle de diamètre):

(C) Pour les fruits calibrés selon le nombre:

Quand le calibre est déterminé par le nombre, le poids net et le nombre de fruits doivent être indiqués sur l'emballage.]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) sections 9, 10 et 27.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie « Extra »

[Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie 1. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.]

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, des produits atteints de dégradation pour lesquels la tolérance ne devra pas dépasser 2 pour cent.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.]

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété (cultivar), qualité et calibre.

Cependant, un mélange de kiwis dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce / variété considérée, quant à leur origine.

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

6.2 CONDITIONNEMENT

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière 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 kiwis doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 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 (cultivar).

7.1.2 Origine du produit

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

7.2 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.

Pour le produit expédié en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises.

Pour les produits expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, l'identification doit être lisible à la machine et facilement accessible.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)¹.

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit. Nom de la variété ou cultivar (facultatif).

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque² ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.

7.2.3 Origine du produit

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre (en cas de calibrage) exprimé par le poids minimum et maximum du fruit ou le diamètre minimal et maximal de fruits;
- nombre de fruits (facultatif).

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

8. CONTAMINANTS

8.1 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.

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

¹ 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.

² Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

9. HYGIÈNE

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE VI**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION**

(à l'étape 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de pommes de terre issues du *Solanum tuberosum* L., de la famille des *Solanaceae*, et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de conservation 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 pommes de terre de conservation doivent être:

- entières;
- saines et d'aspect frais;
- fermes;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;¹
- pratiquement exemptes de ravageurs, déformations² et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes de dommages causés par de basses ou hautes températures.
- pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;
- exemptes de défauts externes et internes tels que meurtrisses et noircissement portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que:
 - taches brunes dues à la chaleur;
 - crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur;
 - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur;
 - taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
 - gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus;
 - gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule;

2.1.1 Le développement et l'état des pommes de terre de conservation 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 Caractéristiques de maturité

Les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées et avoir une peau saine, compte tenu des caractéristiques de la variété³ et/ou du type commercial et de la région de production.

2.2 CLASSIFICATION

Les pommes de terre de conservation sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de terre de conservation de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être bien développées et doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

¹ Sont exclus les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

² Déformations tel que les protubérances et formes irrégulières qui les rendent difficile à éplucher.

³ Les variétés de pommes de terres de primeur et de conservation sont différentes dans leur forme, peau, couleur de la chair du tubercule ainsi que dans la profondeur et couleur de la cavité des yeux.

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

2.2.2 Catégorie I

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

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:

- légers défauts de forme et couleur;
- légers défauts de peau tels qu'égratignures, cicatrices, éraflures, et taches ne doivent pas dépasser 5 pour cent de toute la surface du tubercule;
- les défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes de terre de conservation 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 pommes de terre conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- défaut de forme et de couleur;
- les défauts de peau tels qu'égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches ne doivent pas dépasser du 10 pour cent de toute la surface du tubercule;
- la chair doit être exempte de défauts majeurs.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

Le calibre (en cas de calibrage) est déterminé par le diamètre équatorial (on entend la distance maximale prise à partir de l'angle droit sur le plus grand axe longitudinal du tubercule) de la pomme de terre de conservation (en mm) conformément au tableau ci-après qui peut être utilisé de façon facultative:

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (petit pomme de terre)	18-24
B (variétés allongées)	25-75
C (variétés sphériques)	35-80
D	Plus de 80

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 pommes de terre de conservation ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de la catégorie II. Pratiquement exemptes de terre et la matière étrangère, les pommes de terre de conservation ne doivent pas dépasser 0,25 pour cent par poids.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre de conservation ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Pratiquement exemptes de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0,50 pour cent par poids.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre de conservation non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Pratiquement exemptées de terre et la matière étrangère ne doit pas dépasser 0,50 pour cent par poids.

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des pommes de terre ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

4.3 Tolérances pour d'autres variétés

Deux pour cent, en poids de variétés différentes est admis.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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

Cependant, un mélange de pommes de terre de conservation dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

5.2 Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière 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 pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages 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 pommes de terre de conservation. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue

par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « pomme de terre de conservation », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif). La forme du tubercule peut être marquée sur l'étiquette qu'oblong, sphérique et allongée (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;
- variété; et
- calibre (en cas de calibrage).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. HYGIÈNE

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

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

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

ANNEXE VII**PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS****Norme Codex pour {nom du produit}****CODEX STAN** {numéro de la norme} {année de la première adoption}**INTRODUCTION**

- Cette Norme-cadre doit être utilisée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV);
- La Norme-cadre doit servir de modèle pour l'élaboration de nouvelles normes ou la révision de normes du Codex sur les fruits et légumes. Cependant, il est possible d'utiliser d'autres termes appropriés dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du produit} doit être remplacé par le nom commun du produit auquel s'applique la norme.
- {texte} : pour le texte qui explique l'utilisation de la Norme-cadre. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.
- <texte> : pour les textes facultatifs ou des textes pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. *Selon la nature du produit, la/les disposition(s) entre parenthèses peut/peuvent être supprimées si elle/elles n'est/ne sont pas applicables/nécessaires.*

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [parties du produit en cours de normalisation] [des variétés commerciales (cultivars) de {nom du produit} issues de {référence botanique latine}¹ de la famille de {référence botanique latine}¹ destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. < Les {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle en sont exclu(e)s.

{La référence botanique latine est attribuée conformément au Code international de nomenclature botanique.}

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

¹ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir www.ars-grin.gov) ou la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée.

- entier (entière) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires}
- sain (saine); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- ferme ;
- propre, pratiquement exempt (exempte) de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt (exempte) de parasites (ravageurs);
- pratiquement exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible};
- exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou avec l'épiderme que est détaché avant la consommation};

[[Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)]]

- exempt (exempte) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt (exempte) d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- exempt (exempte) de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}.

Le développement et l'état du {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.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement et/ou 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 {nom du produit} doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production {pour les fruits non climatériques}

Le développement et le stade de maturité des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété <et à la région de production> {pour les fruits climatériques}

<Les {nom du produit} doivent être suffisamment développé(e)s et d'une maturité satisfaisante selon les critères propres à la variété <et à la région de production>. >

3.2 CLASSIFICATION

OPTION 1- Texte existant

Le/les {nom du produit} est/sont classé(s) dans les trois classes suivantes :

3.2.1 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 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

<Ils (elles) doivent être:

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

3.2.2 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:

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

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

- un léger défaut de forme;
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme;

.....
.....
.....

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter <la chair/pulpe/etc. > du < fruit/produit etc. > {ou nom du produit}

3.2.3 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 dans la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

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

{Ajouter des dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que le {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;

<La chair doit être exempte de défauts graves. >

OPTION 2 : CLASSIFICATION – texte alternatif en rapport avec le tableau sur les tolérances

Conformément à <la section 4 – Dispositions concernant le calibrage (le cas échéant) et> la Section 5 – Dispositions concernant les tolérances, les {nom du produit} sont class(é)s dans les catégories suivantes.

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Le calibrage ne doit pas être un facteur dans la classification à moins qu'il n'y ait une corrélation directe entre le calibre et le développement approprié et l'acceptation du marché.}

Les {nom du produit} peuvent être calibrés/calibrées selon <le diamètre, le nombre, la longueur ou le poids> ; <ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée. >

- (A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative. >
- (B) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal <exclusion faite du pédoncule>.
- (C) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative>.
- (D) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage. <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative>.
- (E) Le calibre minimal {doit être défini seulement pour garantir un développement approprié}.

{Au cas où s'établisse un calibre minimum, les dispositions concernant le calibrage pourraient ne pas s'appliquer aux produits miniatures :

<Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliqueront pas aux produits miniatures. [Un produit miniature est un produit obtenu à partir d'une variété ou d'un cultivar, obtenu à partir d'une sélection de plantes et/ou techniques de culture spéciales. Les produits miniatures doivent répondre à tous les critères de la norme.]> }

- (F) <Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie selon la nature du produit}.>

<Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser...>

- a) Pour les fruits calibrés selon le diamètre: x mm.
- b) Pour les fruits calibrés selon le poids: x g.
- c) Pour les fruits calibrés selon le nombre: la différence de calibre doit être compatible avec la différence indiquée au point a).
- d) Dans le cas où des codes de calibre sont appliqués, les codes et les gammes dans le tableau suivant doivent être respectés.

{Lorsque des tableaux et des codes de calibre sont utilisés pour définir l'homogénéité de calibre, les codes calibre devraient être classés par ordre décroissant...insérer des exemples.}

<Il n'y a aucune exigence d'homogénéité de calibre pour la catégorie II.>

{Il est possible d'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.}

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

OPTION 1 : Classification/Tolérances

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) sections 9, 10 et 27.

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [un] pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [un] pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

OPTION 2 – Classification/Tolérances

Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Le produit qui ne satisfait pas à l'évaluation de conformité peut être reclassé et rendu conforme selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003), sections 9, 10 et 27.

	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
	5	10	10
a) Tolérances totales pour {nom du produit} ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité			
duquel pas plus de {voir exemples ci-dessous}			
- Défauts de condition (progressifs) Flétrissement Meurtrissures non-cicatrisées Blessures mécaniques Altérations par attaques de parasites (ravageurs)			
- Défauts de qualité (non-progressifs) Brûlures par le soleil Difforme Immature/pas suffisamment développés			
- [Dégradation, altérations internes et/ou molles	1	1	2]
Tolérances supplémentaires			
b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué	10	10	10
c) Produits appartenant à d'autres variétés similaires à celles indiquées			

{Des facteurs supplémentaires de condition et de qualité pourront être ajoutés conformément aux caractéristiques du produit.}

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 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>.

<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>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

{Il est recommandé de ne pas exiger d'homogénéité dans le calibre pour ce type de mélanges.}

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

{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.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

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.

6.2 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 d'un bon niveau de qualité, 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 pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 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 du produit].

Les emballages <(ou les lots en cas de présentation en vrac)> doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nature du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² 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.>

7.2 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.]

<Pour les {nom du produit} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique.>

7.2.1 Identification

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

< L'emballer et/ou l'expéditeur/l'exportateur: (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

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ 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 «emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

nationale⁴.

7.2.2 Nature du produit

- Nom du produit <nom de la variété <et/ou du type commercial> (facultatif)>;
- <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁵ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.>;
- <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}.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁶ 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.>

7.2.4 Caractéristiques commerciales

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

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

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. 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 lesdites 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.

9. CONTAMINANTS

- 9.1** 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.
- 9.2** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

⁴ 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) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

10. HYGIÈNE

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

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

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

{Méthodes d'analyses à insérer le cas échéant}

Annexe

Glossaire

[À élaborer]