

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP25/FFV

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10–14 novembre 2025

RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Mexico (Mexique)

25 février – 1^{er} mars 2025

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	iii
LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	iv
RAPPORT DE LA 23 ^e SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS....	1

	Paragraphe
Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2 – 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	6 – 7
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour).....	8 – 15
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais émanant d'autres organisations internationales (Point 2b de l'ordre du jour).....	16 – 17
Projet de norme sur les dattes fraîches (à l'étape 7) (Point 3 de l'ordre du jour).....	18
Projet de norme sur les feuilles de curry fraîches (à l'étape 4) (Point 4 de l'ordre du jour).....	23
Document de travail sur l'examen des normes existantes sur les fruits et légumes frais (Point 5 de l'ordre du jour).....	35
Examen des propositions de nouveaux travaux (réponses à la CL 2024/75-FFV) (Point 6 de l'ordre du jour).....	80
Autres questions (Point 7 de l'ordre du jour).....	81 – 92
Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour).....	93

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants.....	12
Annexe II: Norme sur les dattes fraîches.....	18
Annexe III: Norme sur les feuilles de curry fraîches.....	22
Annexe IV: Amendement de la <i>Norme pour les avocats</i> (CXS 197-1995) pour l'aligner sur la norme-cadre FFV	26
Annexe V: Amendement de la <i>Norme pour les asperges</i> (CXS 225-2001) pour l'aligner sur la norme-cadre FFV	31
Annexe VI: Proposition de nouveau travail sur l'élaboration d'une norme pour le curcuma frais.....	37

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Sujet	Étape	Paragraphe(s)
CCEXEC et CAC	Adoption	Norme sur les dattes fraîches	8	24 et annexe II
		Norme sur les feuilles de curry fraîches	5/8	34 et annexe III
	Approbation	Proposition de nouveau travail sur l'élaboration d'une norme sur le curcuma frais	—	89(i) et annexe VI
		Proposition de nouveau travail sur l'élaboration d'une norme pour le brocoli frais	—	92(ii)
	Information / examen	La CAC est invitée à envisager l'élaboration d'un mécanisme de mentorat concret, y compris des programmes de jumelage, pour aider les membres moins actifs à assumer des rôles de direction dans les groupes de travail des comités	—	15(iv)
CCFL et CCFA	Approbation	Sections pertinentes de la norme pour les feuilles de curry fraîches	—	34 et annexe III
GTÉ (Fidji, Chine, Inde et Kenya) – CCFFV24	Rédaction / Discussion	Norme sur le curcuma frais	2	89(ii) et (iii)
GTÉ (Mexique, Chine et Inde) – CCFFV24	Rédaction / Discussion	Norme sur le brocoli frais	2	92(vi) et (vii)
GTÉ (Allemagne) – CCFFV24	Rédaction / Discussion	Harmonisation des normes FFV existantes avec la norme-cadre FFV	—	78 et 79

LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
FFC	Fonds Fiduciaire du Codex
CXS	Norme du Codex
UE	Union européenne
EUMS	Union européenne et ses États membres
GTÉ	Groupe de travail électronique
FFV	Fruits et légumes frais
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GTI	Groupe de travail intra-session
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
MP	Manuel de Procédure du Codex
GTP	Groupe de travail présentiel
CEE-ONU	Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
USA	États-Unis d'Amérique
GTV	Groupe de travail virtuel

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) s'est réuni pour sa 23^e session à Mexico (États-Unis du Mexique) du 25 février au 1^{er} mars 2025, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. La session a été présidée par Mme Andrea Genoveva Solano Rendón, Responsable du Département de Normalisation, de Compétitivité et de Concurrence du Secrétariat de l'Économie du Mexique. Des délégués issus de 27 pays membres, d'une organisation membre et de deux organisations ayant le statut d'observateur ont assisté à cette session. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Marcelo Luis Ebrard Casaubon, Secrétaire de l'Économie du Mexique, a adressé quelques mots à la 23^e session du CCFFV, soulignant le fait que les efforts des États-Unis du Mexique et la mission du CCFFV reposaient sur des valeurs communes et un engagement en faveur de la protection des consommateurs. Le Secrétaire s'est également dit honoré et ravi d'accueillir les délégués dont le travail participe à l'amélioration de la santé d'un nombre incalculable de personnes, insistant sur le rôle clé mais souvent invisible du Codex dans ce domaine. Le Secrétaire a conclu son intervention en rappelant que les normes du Codex favorisaient les pratiques équitables dans le commerce alimentaire, contribuant ainsi à garantir la sécurité sanitaire des aliments, une meilleure santé et une meilleure nutrition, un précieux soutien à l'agriculture, et une réponse adaptée aux besoins des consommateurs.
3. M. Leonel Cota Montaño, Sous-secrétaire de l'Agriculture et du Développement rural du Mexique, a ensuite pris la parole en rappelant la hausse notable des exportations agricoles du pays en 2024. Le Sous-Secrétaire a également fait mention des principaux produits ayant entraîné une telle croissance, parmi lesquels figurent les avocats, les tomates, les asperges et les dattes. Il a alors précisé que la contribution du CCFFV – qui remonte à plus de 38 ans – avait permis de renforcer une dynamique commerciale avec les nations sœurs, tout en plaçant la protection des consommateurs au premier plan.
4. Mme Lina Pohl, Représentante de la FAO au Mexique, M. José Moya Medina, Représentant de l'OPS/OMS au Mexique, M. Khalid Alzahrani (Royaume d'Arabie saoudite), Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), et Mme Sarah Cahill (par message vidéo), Secrétaire du Codex, se sont également exprimés.

Répartition des compétences¹

5. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'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. À sa 23^e session, le CCFFV a adopté l'ordre du jour provisoire et a convenu d'examiner les questions suivantes sous le point 7 de l'ordre du jour (Autres questions):
 - proposition de nouveaux travaux sur le curcuma frais;
 - proposition de nouveaux travaux sur le brocoli.
7. À sa 23^e session, le CCFFV est également convenu d'établir deux groupes de travail intrasession (GTI), ouverts à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais, en espagnol et en français, afin d'examiner les points ci-après et de présenter des recommandations à la séance plénière:
 - Projet de norme pour les dattes fraîches (point 3 de l'ordre du jour) (présidé par la République de l'Inde et coprésidé par le Royaume d'Arabie saoudite);
 - Avant-projet de norme pour les feuilles de curry fraîches (point 4 de l'ordre du jour) (présidé par la République de l'Inde).

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

8. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note du fait que la plupart des points de l'ordre du jour étaient présentés à des fins d'information et que la question émanant de la 46^e session de la Commission sur la teneur en eau des dattes fraîches serait examinée dans le cadre du point 3 de l'ordre du jour.

¹ Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres (CRD01)

² CX/FFV 25/23/1; CRD06 (République des Fidji); CRD11 (États-Unis du Mexique); CRD17 (République du Ghana); CRD18 (États-Unis du Mexique); CRD29 (États-Unis du Mexique)

³ CX/FFV 25/23/2; CRD07 (République du Kenya); CRD11 (États-Unis du Mexique)

9. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note des discussions sur les questions suivantes.

Question émanant de la 86^e session du CCEXEC sur le fait d'encourager davantage de membres à occuper des fonctions de leadership au sein des groupes de travail des comités

10. Un membre a constaté que la recommandation émanant de la 86^e session du CCEXEC n'incluait pas d'étapes concrètes permettant d'obtenir des avancées. Il a été souligné que la souveraineté des nations pourrait compliquer l'engagement direct entre membres. En tant qu'organe intergouvernemental, le Codex devrait prendre l'initiative de faciliter les programmes de mentorat entre membres.
11. Un autre membre a partagé son expérience sur un projet du Fonds fiduciaire du Codex, qui comprenait des formations pratiques et une session de simulation. Les pays intéressés ont été invités à se rapprocher du Secrétariat du Fonds fiduciaire du Codex pour participer à de tels projets.

Question émanant de la 47^e session du CCFL sur l'utilisation du terme «sauvage» dans la Norme pour les baies (CXS 349-2022)

12. Un membre a proposé que le CCFFV détermine si le terme «sauvage» constituait ou non une allégation. Si ce terme était reconnu comme une allégation, les dispositions des *Directives générales concernant les allégations* (CXG 1-1979) s'appliqueraient. Dans le cas contraire, le CCFFV devrait fournir une définition claire dudit terme.
13. Un autre membre s'est prononcé en faveur du maintien du terme «sauvage» dans la *Norme pour les baies* (CXS 349-2022), arguant des difficultés rencontrées par les consommateurs pour reconnaître les variétés sauvages et les variétés cultivées. Il a été observé que cette question concernait plusieurs variétés et que l'obligation d'apposer la dénomination latine sur les étiquettes garantirait une plus grande clarté aux yeux des consommateurs.
14. Le Secrétariat du Codex a précisé que les questions relatives aux allégations incombait au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et non au CCFFV. Il a également été constaté que la section relative à l'étiquetage alimentaire dans la *Norme pour les baies* (CXS 349-2022) avait été approuvée et que la norme avait été publiée. À la demande du CCFL, dans les cas où le CCFFV inclura à l'avenir le terme «sauvage» dans la section relative à l'étiquetage, une justification pertinente devrait être apportée au CCFL pour en permettre l'approbation.

Conclusion

15. À sa 23^e session, le CCFFV:
- (i) est convenu d'encourager les membres et observateurs du Codex à: i) saisir les occasions de contribuer aux débats du CCEXEC et de la Commission; et à ii) soumettre des documents de travail ou des propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments en utilisant les mécanismes du Codex existants;
 - (ii) a reconnu les préoccupations soulevées par le CCFL concernant l'utilisation du terme «sauvage» dans les noms de produits et a pris note de la nécessité de fournir des explications appropriées pour les cas futurs;
 - (iii) a reconnu la contribution du projet FFC2 qui a permis d'offrir des formations pratiques et une session de simulation;
 - (iv) a demandé que la Commission envisage de développer une procédure concrète de mentorat, comprenant des programmes de jumelage, pour aider les membres les moins actifs à occuper des fonctions de leadership au sein des groupes de travail des comités.

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

16. Les Représentants de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ont présenté – par message vidéo et en présentiel, respectivement – leurs travaux en lien avec ceux du CCFFV.
17. À sa 23^e session, le CCFFV a remercié les deux organisations pour leurs présentations et leur collaboration constante.

⁴ CX/FFV 25/23/3; CRD11 (États-Unis du Mexique)

AVANT-PROJET DE NORME SUR LES DATTES FRAÎCHES (À L'ÉTAPE 7) (point 3 de l'ordre du jour)⁵

18. La République de l'Inde, en sa qualité de Présidente du Groupe de travail électronique (GTE) et du GTI, et s'exprimant au nom du Royaume d'Arabie saoudite, Coprésident, a présenté le rapport du GTI (CRD02) et en a résumé les principales conclusions. Le GTI est convenu de supprimer les valeurs relatives à la teneur minimale en eau et de définir une valeur maximale égale à 85 pour cent, et il a clarifié le fait que le terme «fraîches» ne dépendait pas de la teneur en eau. Quant aux dispositions sur le calibrage, le GTI a décidé de supprimer les tableaux 1 et 2 de la section 4 (Dispositions concernant le calibrage), reconnaissant que ces exigences étaient facultatives et qu'elles pouvaient s'adapter aux pratiques commerciales, mais aussi qu'il existait un calibrage spécifique pour le stade Tamar en fonction des variétés, qui n'était pas évoqué dans ce projet de norme. En outre, certaines normes élaborées par le CCFFV n'incluent pas les tableaux de la section 4 (Dispositions concernant le calibrage). Par ailleurs, le GTI a effectué quelques modifications d'ordre rédactionnel, parmi lesquelles la mise à jour des appels de note et une harmonisation vis-à-vis de la proposition de norme-cadre des normes Codex pour les fruits et légumes frais (norme-cadre FFV).

19. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu que les débats reposeraient donc sur le document CRD02.

Discussion

20. À sa 23^e session, le CCFFV a accepté toutes les révisions présentées dans le document CRD02 et a tenu compte des débats pour prendre la décision suivante.

Tolérance de dégradation dans la catégorie «Extra»

21. L'Union européenne et ses États membres n'ont pas soutenu la tolérance égale à un pour cent pour la dégradation dans la catégorie «Extra», soulignant le fait qu'elle devrait être fixée à zéro pour cent selon les exigences de la catégorie «Extra». L'Union européenne et ses États membres ont rappelé que la 41^e session de la Commission avait confirmé le caractère facultatif de la disposition sur la dégradation dans la catégorie «Extra», et que selon la nature du produit, ladite tolérance pourrait ne pas être applicable ou nécessaire. L'Union européenne et ses États membres ont réaffirmé leur point de vue selon lequel une tolérance pour la dégradation concernant la catégorie «Extra» n'était pas conforme aux exigences relatives à cette catégorie qui recouvre uniquement des produits de qualité exceptionnelle et requiert plus d'attention lors de la production.
22. D'autres membres ont estimé qu'une tolérance égale à un pour cent concernant la dégradation dans la catégorie «Extra» était nécessaire pour les raisons suivantes:
- Compte tenu de la nature périssable des fruits et légumes frais, aucun producteur, emballer ou expéditeur ne peut garantir que chaque fruit ou légume frais exporté arrive dans un état impeccable. Le recours aux pourcentages fractionnaires n'est pas adapté à l'échantillonnage.
 - La tolérance de dégradation ne permet pas de vendre des produits dégradés et ne compromet pas la sécurité sanitaire des consommateurs. Il s'agit purement et simplement d'une mesure d'inspection de la qualité. Tout produit dégradé doit être retiré avant que le lot ne puisse être proposé à la vente.
 - Sans cette tolérance, un seul fruit ou légume dégradé dans un lot expédié, quelle que soit la taille de ce lot, peut entraîner le déclassement de lots entiers, ce qui a un impact négatif sur le commerce et les revenus des producteurs.
 - De nombreux accords commerciaux privés incluent des tolérances similaires, et leur absence dans les normes qualitatives conduit souvent à des conflits et des rejets inutiles.
 - Une tolérance égale à un pour cent est jugée pratique, car il n'est pas toujours possible de recourir à des pourcentages fractionnaires et un fruit dégradé compte pour une unité entière.
 - Le projet de norme se trouvait à l'étape 7, et la disposition concernant la dégradation dans la catégorie «Extra» a été examinée avec attention par le CCFFV sur la base de ce consensus. En outre, il a été jugé cohérent avec le cadre établi pour la catégorie «Extra» et devrait être retenu.

⁵ REP22/FFV Annexe IV; CX/FFV 25/23/4; CRD2 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le projet de norme pour les dattes fraîches); CRD4 (Projet de norme pour les dattes fraîches, préparé par les Présidents du GTE sur la base des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2021/86/OCS-FFV); CRD7 (Kenya); CRD11 (États-Unis du Mexique); CRD12 (Royaume du Maroc); CRD15 (République fédérale du Nigéria); CRD16 (République algérienne démocratique et populaire); CRD17 (République du Ghana); CRD19 (République du Sénégal); CRD21 (République populaire du Bangladesh); CRD22 (Union internationale de science et de technologie alimentaires); CRD23 (République orientale de l'Uruguay); CRD24 (Sultanat d'Oman); CRD25 (État de Libye); CRD26 (Royaume de Bahreïn); CRD27 (Union européenne); CRD30 (Égypte); CRD31 (Tunisie).

23. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de conserver une tolérance égale à un pour cent pour la dégradation dans la catégorie «Extra», prenant note des réserves émises par l'Union européenne et ses États membres pour les raisons évoquées dans le paragraphe 21.

Conclusion

24. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de renvoyer le projet de norme sur les dattes fraîches à la 48^e session de la Commission en vue de son adoption à l'étape 8, sachant que les dispositions relatives à l'étiquetage et aux additifs alimentaires ont déjà été approuvées par le CCFL et le CCFA, respectivement (annexe II).

Divers

25. L'Union européenne et ses États membres ont souligné l'importance de fournir des informations claires et précises aux consommateurs sur la nature des dattes, compte tenu de la norme existante pour les dattes présentée dans l'annexe B de la *Norme générale pour les fruits secs* (CXS 360-2020) et de la proposition d'adoption de la nouvelle norme pour les dattes fraîches. Afin de faire la distinction entre les «dattes fraîches» et les «dattes», l'Union européenne et ses États membres ont recommandé de réviser l'annexe B de la norme CXS 360-2020, notamment la section 1 relative à la description et la section 4 relative à l'étiquetage, comme indiqué dans le document CRD27. Il a été souligné que le nom du produit devrait être «dattes séchées» ou «dattes réhydratées» et, le cas échéant, inclure également la mention «dattes enrobées de sirop de glucose». Ces modifications garantiraient que les consommateurs reçoivent des informations fiables et transparentes pour les produits disponibles sur le marché.
26. En réponse à la question portant sur la pertinence du CCFFV dans le cadre de l'élaboration de recommandations de révision de l'annexe B dans la norme CXS 360-2020, le secrétariat du Codex a expliqué que, sur la base des discussions menées au sein du CCFFV concernant les niveaux de teneur en eau dans ce produit, et compte tenu de l'ajournement sine die du CCFFV, le CCFFV, fort de son expertise sur les dattes, était en mesure de soumettre des recommandations à la Commission pour examen. Cela faciliterait l'adoption de toute proposition de révision.
27. Les membres ont exprimé les points de vue suivants:
- La proposition de révision de l'annexe B de la norme CXS 360-2020 est prématurée et peut avoir des répercussions sur les normes et les pratiques commerciales au niveau national.
 - La révision pourrait être examinée par la Commission, compte tenu de l'ajournement du CCFFV.
 - L'annexe B de la norme CXS 360-2020 a déjà autorisé les dattes séchées, lavées, en conserve ou traitées par séchage, ainsi qu'une durée de conservation limitée pour les «dattes fraîches» à moins d'un traitement par congélation.
 - L'annexe B de la norme CXS 360-2020 devrait être révisé afin que soit clarifié le fait que les dattes traitées et dont la teneur en eau excède 20 pour cent ne pourraient pas être classées dans les fruits secs, car elles nécessitent le respect d'une chaîne du froid pour que la qualité soit préservée jusqu'au consommateur final. Une datte séchée a été définie d'un point de vue scientifique et technique comme une datte présentant une teneur en eau inférieure à 20 pour cent. Pour marquer cette différence, il a été proposé d'ajouter une note de bas de page dans l'annexe B, précisant: «Les dattes traitées et dont la teneur en eau est supérieure à 20 pour cent nécessitent le respect d'une chaîne du froid jusqu'au consommateur final».
28. À sa 23^e session, le CCFFV a aussi pris note d'une proposition formulée par la Présidente visant à transmettre la question au CCEXEC et à la Commission, à leur demander des éclaircissements sur la distinction entre les normes pour les «dattes fraîches» et les «dattes», et à encourager les membres à soumettre des propositions de nouveaux travaux en vue d'une révision éventuelle de l'annexe B dans la norme CXS 360-2020. Cependant, cette proposition n'a pas fait consensus.

Conclusion

29. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note de la proposition dans le document CRD27 soumis par l'Union européenne.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES (point 4 de l'ordre du jour)⁶

30. La République de l'Inde, qui présidait le GTE et le GTI, et s'exprimait au nom du Royaume d'Arabie saoudite⁷ coprésidant le GTI, a présenté ce point de l'ordre du jour. Il a été observé que le GTI avait examiné chaque section de l'avant-projet de norme fourni dans le document CRD10, et apporté des révisions complémentaires. Le rapport du GTI a été présenté dans le document CRD03.
31. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu que les débats reposeraient donc sur le document CRD03.

Discussion

32. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné les recommandations formulées dans le document CRD03. Elle a pris la décision de déplacer les points relatifs aux tolérances de la section 5.1.1 (Catégorie «Extra») vers la section 5.1.2 (Catégorie I), car ces exigences correspondaient mieux à cette catégorie et aux propositions du GTI.
33. En réponse à une demande de clarification sur la nécessité ou non de soumettre les dispositions sur les additifs alimentaires au CCFA pour approbation lorsqu'il était indiqué qu'aucun additif alimentaire n'était autorisé dans un produit, le Secrétariat du Codex a précisé que, conformément au Manuel de procédure du Codex, toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits devaient être soumises au CCFA pour approbation. Le Secrétariat a par ailleurs expliqué que si l'utilisation d'additifs alimentaires n'était pas autorisée dans un produit, le CCFA considérerait les dispositions relatives aux additifs alimentaires à titre d'information uniquement.

Conclusion

34. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de transmettre la norme pour les feuilles de curry fraîches à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 et a noté que les dispositions sur les additifs alimentaires et sur l'étiquetage alimentaire devraient être approuvées par le CCFA et le CCFL, respectivement, avant l'adoption de la Commission (annexe III).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EXAMEN DES NORMES EXISTANTES SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (point 5 de l'ordre du jour)⁸

35. L'Allemagne, en sa qualité de Présidente du GTE, a présenté ce point de l'ordre du jour, rappelant que la 22^e session du CCFFV avait demandé au GTE d'examiner les normes existantes sur les fruits et légumes frais, d'étudier les mises à jour requises et de prendre note de la nécessité de proposer des révisions éventuelles pour ces normes.
36. La Présidente du GTE a également expliqué le processus et la méthodologie suivis par le GTE, comme indiqué dans le document CX/FFV 25/23/06, et précisé que le GTE avait choisi de façon aléatoire la *Norme pour les avocats* (CXS 197-1995) et la *Norme pour les asperges* (CXS 225-2001) afin de mener à bien ces travaux initiaux. La Présidente du GTE a finalement observé que lors de la conclusion de ses travaux, le GTE avait principalement identifié des modifications d'ordre rédactionnel afin de suivre la norme-cadre FFV, ainsi que quelques modifications plus substantielles, mises en lumière dans son rapport, et soumises à la 23^e session du CCFFV pour examen.
37. Le Secrétariat du Codex a présenté le document CRD05, prenant note du fait que, selon le rapport du GTE, l'harmonisation avec la norme-cadre FFV ne se limitait pas à des modifications d'ordre rédactionnel. Par conséquent, si un examen plus complet des normes sur les fruits et légumes frais était requis, le CCFFV pourrait envisager d'adopter une approche structurée afin d'établir une liste prioritaire des normes à examiner

⁶ CX/FFV 25/23/05; CX/FFV 25/23/5-Add1; CRD03 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le projet de norme pour les feuilles de curry fraîches, présidé par la République de l'Inde et coprésidé par le Royaume d'Arabie saoudite); CRD07 (Kenya); CRD09 (République d'Indonésie); CRD10 (Projet de norme pour les feuilles de curry fraîches, préparé par le Président du GTE sur la base des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2024/90-FFV); CRD11 (États-Unis du Mexique); CRD12 (Royaume du Maroc); CRD15 (République fédérale du Nigéria); CRD17 (République du Ghana); CRD19 (République du Sénégal); CRD21 (République populaire du Bangladesh); CRD23 (République orientale de l'Uruguay).

⁷ À l'invitation de la République de l'Inde et avec l'accord de la 23^e session du CCFFV, le Royaume d'Arabie saoudite a tenu le rôle de Coprésident du GTI.

⁸ CX/FFV 25/23/06; CRD05 (Observations concernant l'approche potentielle pour l'examen de normes existantes sur les fruits et légumes frais); CRD28 (Proposition d'harmonisation de la *Norme pour les avocats* et de la *Norme pour les asperges* avec la norme-cadre FFV, préparée par la République fédérale d'Allemagne, Présidente du GTE); CRD08 (Kenya); CRD09 (République d'Indonésie); CRD11 (États-Unis du Mexique); CRD13 (République du Chili); CRD15 (République fédérale du Nigéria); CRD17 (République du Ghana); CRD20 (République d'El Salvador); CRD23 (République orientale de l'Uruguay); CRD28 (Proposition d'harmonisation de la *Norme pour les avocats* et de la *Norme pour les asperges* avec la norme-cadre FFV, préparée par la Présidente du GTE)

et ensuite développer un projet de document unique qui inclurait toutes les normes à réviser. Cette approche faciliterait la révision complète de ces dernières pendant l'étape suivante.

38. Le Secrétariat du Codex a également observé que le document CRD05 avait suggéré des critères potentiels pour l'élaboration d'une liste prioritaire de révision et de mise à jour des normes sur les fruits et légumes frais, prenant note dans le même temps que le Manuel de procédure du Codex fournissait aussi des méthodes de révision des normes et que le Comité pouvait choisir son approche préférée. Le Secrétariat du Codex a conclu son intervention en expliquant que le CCFFV devait décider de continuer cette harmonisation, comprenant les modifications d'ordre rédactionnel uniquement, ou d'envisager aussi des révisions d'ordre technique, qui devraient donc suivre les procédures établies par le Codex.

Discussion

39. À sa 23^e session, le CCFFV a remercié la République fédérale d'Allemagne et le GTE pour leur analyse concise, et a pris note des points de vue suivants:

- Le CCFFV devrait se focaliser sur l'harmonisation des normes existantes avec la norme-cadre FFV établie, comme demandé par la 22^e session du CCFFV.
- Il est indispensable de respecter les procédures du Codex, comme le recours aux lettres circulaires et la soumission de projets de document, notamment en ce qui concerne la proposition de modifications substantielles ou techniques à apporter aux normes sur les fruits et légumes frais, y compris pour les normes pour les avocats et les asperges.
- La méthodologie employée par le GTE a suffi pour continuer le travail d'harmonisation.
- L'élaboration d'une liste prioritaire de normes sur les fruits et légumes frais pourrait être soutenue s'il fallait réviser les normes sur les fruits et légumes frais, en établissant des parallèles avec les travaux des autres organes du Codex.
- Il est important de pouvoir compter sur la participation active de davantage de membres du Codex pour les futurs travaux d'harmonisation.
- Il faut éviter que les positions nationales (par exemple, lors de la création d'une liste prioritaire) n'entravent les progrès.

40. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu que la méthodologie de l'examen actuel des normes sur les fruits et légumes frais devait se focaliser sur l'harmonisation avec la norme-cadre pour les fruits et légumes frais uniquement, et que les modifications substantielles ou techniques devaient être traitées séparément et seulement si elles étaient jugées nécessaires, conformément aux procédures établies par le Codex.

41. Sur la base de cette décision, la 23^e session du CCFFV a demandé que la République fédérale d'Allemagne, en tant que Présidente du GTE, fournisse des versions révisées de la *Norme pour les avocats* (CXS 197-1995) et de la *Norme pour les asperges* (CXS 225-2001), que le GTE avait fourni, et qu'elle supprime toutes les modifications substantielles ou techniques introduites afin de conserver uniquement les modifications d'ordre rédactionnel qui correspondent à la norme-cadre FFV. Les versions révisées devraient ensuite être examinées par la séance plénière.

Harmonisation de la *Norme pour les avocats* (CXS 197-1995)

42. La République fédérale d'Allemagne, en sa qualité de Présidente du GTE, a préparé une version révisée de la proposition d'harmonisation de la norme CXS 197-1995, sur la base des observations et des recommandations de la 23^e session du CCFFV, qui était présentée dans le document CRD28.
43. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu que les débats reposeraient donc sur le document CRD28.

Discussion

44. À sa 23^e session, le CCFFV a débattu de l'approche choisie, examiné chaque section de la norme et émis les observations et décisions suivantes.

Discussion générale

45. À sa 23^e session, le CCFFV a débattu sur la question de savoir si l'harmonisation des textes sur les fruits et légumes frais avec la norme-cadre FFV devait se focaliser uniquement sur les modifications d'ordre rédactionnel ou si elle devait aussi inclure des modifications substantielles et techniques, le cas échéant.
46. Les membres en faveur de l'examen des modifications d'ordre rédactionnel uniquement ont observé que les modifications devaient se limiter aux changements d'ordre rédactionnel afin d'éviter des révisions substantielles de la norme. Ces membres ont aussi souligné que l'introduction de nouvelles caractéristiques et dispositions n'entraînait pas dans le cadre des révisions d'ordre rédactionnel convenues par le Comité. En

outre, il a été rappelé qu'en cas de doute concernant la nature purement rédactionnelle d'une modification proposée, un retour à la Norme pour les avocats telle qu'elle a été révisée en 2013 devait être privilégié.

47. Les membres en faveur de l'examen des modifications techniques et substantielles ont proposé une approche plus souple, prenant note du fait que l'harmonisation avec la norme-cadre FFV permettait la sélection inhérente de caractéristiques appropriées et présentées dans la norme-cadre. Ces membres ont aussi observé que si l'harmonisation devait se poursuivre, elle devrait être réalisée de manière exhaustive et le traitement de modifications d'ordre rédactionnel uniquement ne pourrait pas être considéré comme une harmonisation. Ces membres ont également rappelé que les définitions incluses dans la norme-cadre FFV ont été établies et acceptées par le CCFFV pendant l'élaboration de cette norme-cadre, et que cela permettait aussi d'adopter une plus grande souplesse. Des observations ont été faites sur la nécessité d'utiliser la terminologie de la norme-cadre FFV pour garantir l'alignement. *Conclusion*
48. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de conserver la formulation initiale de la norme CXS 197-1995 comme base de la discussion et de procéder à un examen d'ordre purement rédactionnel de chaque section de la norme, prenant note du fait que des modifications substantielles et techniques pouvaient être abordées au travers des procédures appropriées du Codex.

Section 2 – Définition du produit

49. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné la proposition faite par un membre et visant à modifier la note de bas de page 2, sur la base de sa nature suggestive et de la nécessité de fournir des références de base de données précises, et rejetant donc l'ajout de «ou de toute autre base de données appropriée» sous la même note de bas de page. Le membre a aussi noté que si des bases de données spécifiques, comme GRIN ou d'autres sources reconnues, servaient à fournir des noms scientifiques ou d'autres données, elles devaient être explicitement répertoriées, et en l'absence de telles références, la note de bas de page devait être totalement omise.
50. Des membres ont soulevé plusieurs problèmes découlant des modifications proposées ci-avant:
- Il a été souligné que le Codex, en tant qu'organe scientifique, requerrait des sources vérifiables pour les noms scientifiques.
 - Certains pays pourraient s'appuyer sur d'autres bases de données en raison de l'accès limité à des sources établies telles que les bases de données GRIN ou Mansfeld. Or, l'ajout de «ou de toute autre base de données appropriée» dans la note de bas de page visait à tenir compte de ces diverses sources tout en garantissant un référencement croisé pour plus d'exactitude.
 - La nécessité d'affiner la norme-cadre FFV afin de mieux traiter ces différentes pratiques de référencement a aussi été mise en avant.

51. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu d'inclure la note de bas de page 2 entre crochets pour examen ultérieur par le GTE.

Section 3 – Dispositions concernant la qualité

3.1 – Caractéristiques minimales

52. La 23^e session du CCFFV est convenue de revenir au texte indiqué dans la norme CXS 197-1995, et de:
- remplacer le terme «intact» par le terme «entier»;
 - supprimer les puces «fermes» et «d'aspect frais»;
 - modifier l'antépénultième puce afin d'éclaircir les informations et se conformer à la décision d'employer le terme anglais «intact» plutôt que «whole» [Note du traducteur: le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]: «ayant un pédoncule d'une longueur maximale de 10 mm qui doit être coupé proprement. Toutefois, son absence n'est pas considérée comme un défaut si l'endroit où le pédoncule est attaché est sec et entier».

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

53. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné la proposition formulée par le GTE et visant à déplacer le texte de la section 5.1 (Tolérances de qualité) sous la section 5, car la phrase d'introduction, qui commence par «[à] tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre» a été jugée inappropriée sous la Section 5.1 puisque cela implique un champ d'application plus large qui comprend aussi les tolérances de calibre.
54. Des membres ont soulevé plusieurs problèmes découlant des modifications proposées ci-avant:

- Le déplacement du texte présent sous la section 5.1 nécessiterait aussi une révision attentive de la numérotation afin de garantir l'harmonisation et la cohérence avec les normes-cadres générales sur les produits du Codex et la norme-cadre FFV.
- Le maintien du texte sous la section 5.1 faciliterait la différenciation claire entre les tolérances de qualité et les tolérances de calibre, comme indiqué dans la norme CXS 197-1995.
- Le texte descriptif du Codex est généralement présenté dans des sous-sections plutôt que dans des sections principales.
- Concernant d'autres normes publiées, comme la *Norme pour les oignons et les échalotes* (CXS 348-2022), les termes «et de calibre» pourraient être supprimés de la disposition afin de permettre leur placement sous la section 5.1.

55. À sa 23^e session, le CCFFV est convenue d'inclure le texte entre crochets pour examen ultérieur par le GTE.

Section 7 – Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage

Section 7.1.1 – Nom du produit

56. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné une proposition visant à inclure le terme «avocat» dans cette section, car la formulation actuelle n'identifie pas explicitement le nom du produit, ce qui risque d'entraver la bonne compréhension du consommateur.

57. À sa 23^e session, le CCFFV est convenue d'inclure le texte entre crochets dans la section 7.1.1 pour examen ultérieur par le GTE.

Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

58. À sa 23^e session, le CCFFV est convenue d'inclure le terme «code d'identification» et la note de bas de page associée dans la norme, conformément au texte de la norme CXS 197-1995.

Section 7.2.2 – Caractéristiques commerciales

59. À sa 23^e session, le CCFFV est convenue d'inclure l'expression «calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes ou en nombre de fruits» dans cette section, conformément au texte de la norme CXS 197-1995.

Section 8 – Additifs alimentaires

60. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note des éclaircissements apportés par la Présidente du GTE concernant l'ajout de dispositions sur les additifs alimentaires dans la section 8, observant que ce type d'ajout serait de nature technique et dépasserait le champ des modifications d'ordre rédactionnel.

61. Des membres ont soulevé plusieurs problèmes découlant des modifications proposées ci-avant:

- La suppression de cette disposition créerait une ambiguïté concernant l'utilisation autorisée des additifs, laissant ainsi de la place à une utilisation non réglementée de substances telles que des huiles et des cires minérales, qui sont parfois employées comme conservateurs.
- La *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) fournit suffisamment d'orientations concernant les additifs autorisés dans les normes de produits alimentaires, ce qui permet la suppression de cette disposition.
- L'utilisation d'additifs alimentaires, et notamment les cires, est généralement abordée pour chaque produit séparément.
- Les cires sont couramment utilisées sur les avocats et les fruits dont la peau est comestible, et la NGAA fournit des orientations sur les types de cire appropriés.

62. Le Secrétariat du Codex a apporté des éclaircissements sur la répartition des responsabilités concernant les additifs alimentaires, observant que les comités s'occupant de produits étaient chargés d'identifier les besoins technologiques en matière d'additifs alimentaires et d'élaborer des dispositions sur les additifs alimentaires pour des produits spécifiques, et que le rôle du CCFA se limitait à l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs proposés.

63. À sa 23^e session, le CCFFV, observant que l'ajout de la section 8 dépasserait le cadre de l'harmonisation établie, est convenue de supprimer cette section.

Harmonisation de la Norme pour les asperges (CXS 225-2001)

64. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné une autre proposition préparée par la Présidente du GTE, qui abordait l'approche utilisée afin d'harmoniser la Norme pour les avocats, et elle est convenue d'utiliser la version mise à jour du document CRD28, préparée par la Présidente du GTE, comme base de la discussion.
65. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné chaque section de la norme et émis les observations et décisions suivantes.

DiscussionSection 2 – Définition du produit

66. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu d'inclure la note de bas de page 2 entre crochets pour examen ultérieur par le GTE.

Section 3 – Dispositions concernant la qualité3.1 – Caractéristiques minimales

67. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de revenir au texte indiqué dans la norme CXS 225-2001, et de:
- remplacer le terme anglais «intact» par le terme anglais «whole» [Note du traducteur: le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.];
 - supprimer la puce «fermes».

Section 5 – Dispositions concernant les tolérances

68. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu d'inclure le texte entre crochets sous la section 5 pour examen ultérieur par le GTE.

Section 6.2 – Conditionnement6.2.2 Présentation

69. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné la proposition émise par un membre sur l'utilisation du terme «sous» lors de la description des formes de présentation des asperges. Le membre a expliqué que la préposition «dans» était plus correcte d'un point de vue grammatical, suggérant que les asperges pouvaient «être présentées dans l'une des formes suivantes» plutôt que «sous». En outre, il a proposé une modification indirecte du premier point avec la suppression du mot «en» afin qu'il soit indiqué «bottes solidement liées».
70. À sa 23^e session, le CCFFV a accepté les modifications proposées dans la section 6.2.2.

Section 7 – Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetageSection 7.1.1 – Nom du produit

71. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu d'inclure le texte entre crochets dans la section 7.1.1 pour examen ultérieur par le GTE.

Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

72. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu d'inclure le terme «code d'identification» et la note de bas de page associée dans la norme, conformément au texte de la norme CXS 225-2001.

Section 7.2.1 – Nature du produit

73. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné la proposition d'un membre concernant l'ordre d'identification des produits et les indications de couleur. Ce membre a observé que la formulation anglaise actuelle, «asparagus, followed by the indication» impliquait que la désignation de la couleur apparaîtrait après le terme «asparagus». Cependant, dans les pratiques commerciales, l'indication de couleur précède généralement le nom du produit, comme dans «white asparagus» («asperges blanches» en anglais) ou «green asparagus» («asperges vertes» en anglais) [Note du traducteur: le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]. Par conséquent, le membre a proposé de modifier la formulation comme suit: «asperges, accompagnées de l'indication».
74. À sa 23^e session, le CCFFV a accepté cette proposition.

Section 8 – Additifs alimentaires

75. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de supprimer cette section.

Autres questions

76. La Présidente du GTE, à la suite d'une demande de clarification de l'utilisation du verbe «devrait» plutôt que «doit» dans la norme, a noté que ce second verbe était conforme à la norme-cadre FFV et aux normes existantes sur les fruits et légumes frais, et qu'il serait conservé si nécessaire.
77. En réponse à une question sur les problèmes de traduction identifiés dans la version espagnole de la norme, le Secrétariat du Codex a invité les membres à lui soumettre directement leurs observations concernant les problèmes de traduction pour analyse et révision éventuelle.

Conclusion

78. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de rétablir un GTE présidé par l'Allemagne et travaillant en anglais, afin de poursuivre l'harmonisation des normes existantes sur les fruits et légumes frais, en se concentrant sur les questions d'ordre rédactionnel, y compris la Norme pour les avocats et la Norme pour les asperges, telles qu'elles ont été modifiées pendant cette session (annexes IV et V), conformément à la norme-cadre FFV.
79. Le GTE devra remettre son rapport au moins trois mois avant la 24^e session du CCFFV.

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX (réponses à la lettre circulaire CL 2024/75-FFV) (point 6 de l'ordre du jour)⁹

80. À sa 23^e session, le CCFFV a pris note du fait qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'avait été soumise en réponse à la lettre circulaire CL 2024/75-FFV, et elle est convenue de demander au Secrétariat du Codex de diffuser une lettre circulaire invitant à la proposition de nouveaux travaux, pour examen par la 24^e session du CCFFV.

AUTRES QUESTIONS (point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

81. À sa 23^e session, le CCFFV a examiné les deux propositions de nouveaux travaux soumises dans le cadre de ce point de l'ordre du jour.

Proposition de nouveaux travaux sur le curcuma frais

82. La République des Fidji a présenté le document de travail sur l'élaboration d'une norme pour le curcuma frais (CRD06) et a souligné l'importance du secteur agricole pour la sécurité alimentaire et la subsistance économique des populations. L'établissement d'une norme internationale du Codex pour le curcuma frais permettrait de dynamiser les exportations, de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales équitables.

Discussion

83. Les membres ont félicité la République des Fidji pour son travail de préparation et se sont largement exprimés en faveur du lancement de ces nouveaux travaux par le CCFFV.
84. En ce qui concerne les données sur le volume des échanges de curcuma frais, les membres ont souligné la difficulté de distinguer le curcuma frais du curcuma séché en raison de données limitées. Il a été suggéré que le Manuel de procédure du Codex pourrait envisager d'aborder les insuffisances de données dans le cadre de l'élaboration des normes, en particulier pour les nouveaux travaux proposés par les pays en développement. Il a été rappelé qu'un problème similaire avait été soulevé lors des discussions sur les feuilles de curry fraîches et avait été examiné par le CCEXEC.
85. Le Comité est convenu d'examiner le document CRD06, a procédé à des modifications d'ordre rédactionnel (par exemple, [dans la version anglaise actuelle] le remplacement d'«aromatic» (aromatique) par «culinary» (culinaire), la suppression de «developing countries» (pays en développement) et la suppression de «life-giving properties» (propriétés vivifiantes), et a pris les décisions suivantes.

Titre

86. Il a été convenu de conserver le terme «frais» dans le titre de la norme (c'est-à-dire «curcuma frais»), afin de distinguer la proposition de norme et l'existante *Norme du Codex pour les racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés – curcuma* (CXS 359-2024), élaborée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH).

Section 3 – Principales questions à traiter

87. Le Comité est convenu d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette section et de renvoyer à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la section 6 (Informations

⁹ CX/FFV 25/23/7

¹⁰ CRD06 (République des Fidji); CRD18 (États-Unis du Mexique); CRD29 (États-Unis du Mexique)

sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours).

Section 9 – Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

88. Le Comité a remplacé le tableau du calendrier par le texte général suivant, qui devrait offrir une certaine souplesse quant à la périodicité des réunions du Comité:

Il est prévu que l'élaboration de cette norme soit menée au cours de trois réunions du CCFFV ou moins, en fonction du consensus obtenu au sein du CCFFV.

Conclusion

89. Le Comité est convenu de:

- (i) transmettre la proposition de nouveaux travaux sur le curcuma frais à la 48^e session de la Commission du Codex Alimentarius pour approbation (annexe VI);
- (ii) mettre en place, sous réserve de l'approbation de ces nouveaux travaux, un GTE présidé par la République des Fidji et coprésidé par la République populaire de Chine, la République de l'Inde et le Kenya, et travaillant en anglais, afin de préparer un avant-projet de norme pour le curcuma frais, qui sera mis en circulation pour commentaires à l'étape 3 et examiné lors de la 24^e session du CCFFV;
- (iii) demander au GTE de remettre son rapport au moins trois mois avant la 24^e session du CCFFV.

Proposition de nouveaux travaux sur le brocoli frais

90. Les États-Unis du Mexique ont présenté le document de travail sur l'élaboration d'une norme pour le brocoli frais (CRD29) et ont souligné qu'avec l'augmentation de la production mondiale, le brocoli, en tant que produit de consommation, avait enregistré un gain de popularité dans le monde entier. La proposition de norme permettrait de lever les obstacles aux échanges commerciaux, d'harmoniser les réglementations et de bénéficier aux producteurs en promouvant des pratiques commerciales équitables. Avantageux sur le plan économique, le cycle de culture court du brocoli aide à soutenir les économies locales. Les États-Unis du Mexique ont remarqué que, puisqu'il existait déjà une norme pour le brocoli surgelé (CXS 320-2015, annexe sur le brocoli), le titre de la nouvelle norme devrait mentionner «brocoli frais» afin de bien faire la différence entre les deux produits.
91. Le Comité a pris acte du large soutien apporté à la proposition, mais a observé que le projet de document ne respectait pas le format exigé par le Manuel de procédure du Codex et qu'il manquait certains contenus essentiels, dont la section sur la pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex. Par conséquent, le document n'était pas prêt à être examiné.

Conclusion

92. À sa 23^e session, le CCFFV est convenu de:

- (i) demander aux États-Unis du Mexique, avec le soutien d'autres membres intéressés, de passer en revue le projet de document afin de s'assurer qu'il soit pleinement conforme avec le Manuel de procédure du Codex. Le projet de document révisé serait alors soumis au CCEXEC par l'intermédiaire du Secrétariat du Codex;
- (ii) transmettre le projet de document révisé sur le brocoli frais à la 48^e session de la Commission du Codex Alimentarius pour approbation;
- (iii) mettre en place un GTE présidé par les États-Unis du Mexique et coprésidé par la République populaire de Chine et la République de l'Inde, travaillant en anglais et en espagnol, afin de préparer, sous réserve de la validation de ces nouveaux travaux, un avant-projet de norme pour le brocoli frais, à faire circuler pour recueil d'observations à l'étape 3 en vue de son examen lors de la 24^e session du CCFFV;
- (iv) demander au GTE de remettre son rapport au moins trois mois avant la 24^e session du CCFFV.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 8 de l'ordre du jour)

93. Les participants ont été informés que la date et le lieu exacts de la 24^e session du CCFFV seraient fixés par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE - PRESIDENTA

Andrea Genoveva Solano Rendón
Titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA PRESIDENTA

Ariel Noel Gutiérrez Contreras
Director de Mejora de Procesos y Promoción y encargado de despacho de la Coordinación de la
Infraestructura de la Calidad de la Dirección General de Normas
Secretaría de Economía

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Dr Hanane Bedjaoui
Lecturer-researcher
Laboratory of Promotion of Innovation in Agriculture
in Arid Regions
Department of Agronomy
University of Biskra.

Mr Fouad Bendjeddou
Directeur Général de l'Institut Technique de
Développement de l'Agronomie Saharienne
Ministère de l'Agriculture et du développement rural
Biskra

Mr Nour Eddine Dine
Conseiller des affaires étrangères
Ambassade d'Algérie à Mexico

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas
Federal Food Inspector -
Department of Plant Inspection - DIPOV/SDA
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA
Brasília

Ms Adriane Reis Cruvinel
Brazilian Agricultural Attaché
Ministry of Agriculture and Livestock – MAPA

CABO VERDE

Mrs Veronica Fernandes
Técnica Superior
IGQPI
Praia

CANADA - CANADÁ

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and
Grades
CFIA
Ottawa

Mr Jason Glencross
International Policy Analyst
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHINA - CHINE

Mr Wei Kong
Chief Agronomist
Center of Agro-product Safety and Quality, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Mr Xianjun Li
Professor
China Green Food Development Center
Beijing

Mrs Sainan Luo
Researcher
Hunan Academy of Agricultural Science
Hunan Province

Mr Lijun Peng
Institute Director
Hubei Academy of Agricultural Science
Hubei Province

Mrs Lin Qin
Research Associate
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese
Academy of Agricultural Sciences
Beijing

Ms Xiao Song
Agronomist
China Green Food Development Center
Beijing

Mr Liangjun Wan
Division Director
Center of Agro-product Safety and Quality, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Mr Donghui Xu
Executive Deputy Director
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese
Academy of Agricultural Sciences
Beijing

CUBA

Karel Serrano Patterson
Especialista Superior en Política
MINCEX
La Habana

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

Dr Gaspar Avendaño Perez
Policy Officer
European Commission
Brussels

FIJI - FIDJI

Mr Penaia Mua
Principal Agriculture Research Officer
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

Mr Kemueli Seuseu
Senior Agriculture Research Officer - Laboratory
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

FRANCE - FRANCIA

Ms Célia Géhin
Rédactrice au bureau des produits d'origine
végétale et boissons alcoolisées
Ministère de l'Économie, des Finances et de la
Souveraineté industrielle et numérique
Paris

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Vanessa Lochmann
Administrative Officer
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

INDIA - INDE

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

ITALY - ITALIE - ITALIA

Ms Isabella Verardi
Head of Unit
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

Mr Giulio Cardini
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

Mr Carlo De Falco
Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

KENYA

Mr Danset Moranga
Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Ms Lilian Aurora Pérez Ornelas
Coordinadora de Estrategias de Atención
Administrativa y encargada de despacho
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Coordinación General de Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Mr Santiago José Arguello Campos
Coordinador General de Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Ms Brenda Itzel Alcántara Flores
Administración Punto de contacto del Codex México
Jefatura de Departamento
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Susan Michelle Alarcón Acero
Directora de Normalización en el Sector Energético
y Actividades Extractivas
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Mr Fernando Faz Gutiérrez
Titular del Área Jurídica
Oficina de Representación en Baja California Sur
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Ms Mirna Yadira Aragón Sánchez
Directora General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Asbbane Mohamed
Executive at the Plant and Plant Products Control
Service
National Food Safety Office (ONSSA)
Salé

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
Director
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Mrs Foluso Aina Bolaji
Director
Standards Organisation of Nigeria (SON)
Abuja

Mr David Sunday Okon
Director
Standards Organisation of Nigeria (SON)
Abuja

OMAN - OMÁN

Eng Ali Rashid Ali Al Ghafri
Plant Quarantine Director
MAFWR
Muscat

PARAGUAY

Mrs Leticia Soria Cáceres
Coordinadora del Comité de Residuos de
Plaguicidas
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y
de Semilla - SENAVER
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Alejandra Paz Ramos
Primera Secretaria
Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú
Ciudad de México

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Marzena Chacinska
Head of International Cooperation Department
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Malgorzata Klak-Sionkowska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Magdalena Kowalska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Brussels

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Ms Seungjung Shin
Senior Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Kiok Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Mijin Lee
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service

Ms Seona Yang
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Mr Khalid Alzahrani
Head of International Communication of Standards
Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abdulaziz Alrabeah
Head of Food Products Regulations Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Sulaiman Alfurhud
Senior Specifications and Regulations Specialist ||
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Dr Abdullatif Alkhateeb
Director of the Research and Innovation Sector
National Centre for Palms and Dates
Riyadh

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
SUDÁFRICA**

Ms Caroline Makobe
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture
Pretoria

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms Estrella Espiña Troitiño
Analista de Mercado
Embajada de España en México
Ciudad de México.

Ms Alicia Sánchez Muñoz
Consejera Comercial
Embajada de España en México
Ciudad de México

**STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE - ESTADO
DE LIBIA**

Mr Hadi Abdelati Hadi Elalem
Head of Technical Support Department
Libyan National Center for Standardization and
Metrology (LNCSM)
Tripoli

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Issam Krid
General Directeur
Agrifood Technical Center 'CTAA' -Ministry of
Industry
Tunisie

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

Mrs Doreen Chen Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

Mr Dorian Lafond
International Standards Coordinator
Agricultural Marketing Service
Washington

Ms Dana N. White
Standardization Specialist
Agricultural Marketing Service
Washington, DC

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)

Ms Aurelia Nicault
Programme Officer
Trade and Agriculture Directorate, OECD
Paris

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

FRUIT AND VEGETABLE DISPUTE RESOLUTION CORPORATION (DRC)

Mr Kevin Smith
Vice President
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation (DRC)
Ottawa

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Mrs Lina Dolores Pohl Alfaro
FAO Representative in Mexico
FAO Partnership and Liaison Office in Mexico
Ciudad de Mexico

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr José Moya Medina
Representante de la OPS/OMS en México
Organización Mundial de la Salud
Ciudad de Mexico

CCFFV SECRETARIAT

Mr Víctor Torres Valdovinos
 Coordinador de Política Mercantil
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Ms Laura Fernanda Alva Ruiz Cabañas
 Directora de Desarrollo y Fomento para la
 Competitividad y Competencia
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Ms Mercedes Georgina Luján Bravo
 Directora de Normalización para Industria de
 Manufactura Ligera
 Dirección General de Normas
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Mr Mario Ramírez Topete
 Director de Normalización Internacional
 Dirección General de Normas
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía

Ms Sandra Nayive Sánchez Abraham
 Directora de Oficina
 Dirección de Evaluación de la Conformidad
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Ms Sandra Pacheco Medina
 Directora de Análisis Metodológico
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Mr Jesús Taxis Espinoza
 Director de Coordinación Normativa para el Sector
 Energético
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Ms María Fernanda Ramírez Mejía
 Subdirectora de Oficina
 Subdirección de Operación del Sistema Electrónico
 de Sociedades por Acciones Simplificadas
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Ms Fabiola Esquivel Ramos
 Jefa de Departamento de Promoción
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

Mr Pablo Alberto Olaguibel Obregón
 Coordinación de Sistematización Administrativa
 Unidad de Normatividad, Competitividad y
 Competencia
 Secretaría de Economía
 México

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
 and Agriculture Organization of the UN
 Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
 Standards Development and Communication
 Specialist
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
 and Agriculture Organization of the U.N.
 Roma

Ms Ilaria Tarquinio
 Programme Assistant
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
 and Agriculture Organization of the U.N.
 Rome

ANNEXE II

NORME SUR LES DATTES FRAÎCHES
(à l'étape 8)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches après préparation et conditionnement. 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;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur ou vendeur du produit 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 ou vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales, cultivars et autres variétés commerciales de dattes fraîches (*Phoenix dactylifera* L. de la famille des Arecaceae), destinées à être livrées à l'état frais, entières et non dénoyautées, au consommateur, après préparation et conditionnement. Les dattes fraîches ne doivent pas avoir été soumises à un procédé intentionnel ou artificiel y compris les procédés mentionnés à la section 1.1 (3), (4) et (5) de l'annexe B de la *Norme générale pour les fruits secs* (CXS 360-2020). Les dattes fraîches destinées à la transformation industrielle sont exclues.

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 dattes fraîches doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs pour une vision¹ de 20/203 le cas échéant:

- entières;
- saines; sont exclues les dattes fraîches atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- exemptes de parasites², de leurs résidus ou déjections;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
- exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- exemptes de fruits non développés et difformes, de fruits montrant un retard de croissance et autres caractéristiques d'immaturité, et naturellement dépourvus de noyau;
- exemptes de taches, cicatrices, altérations de la couleur, brûlures de soleil et mélanose sur plus de 7 mm de la surface du fruit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères.

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

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

¹. Il ne faut pas utiliser de loupe, de jumelles ou d'autres appareils de grossissement pour évaluer les défauts.

² Les dispositions concernant les parasites et les attaques causées par ces derniers 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).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les dattes fraîches doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, cultivar ou type commercial, au moment de la récolte et dans la région de production.

3.1.2 Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de la récolte/ou du type commercial et à la région de production. La teneur en eau des dattes fraîches ne doit pas excéder 85 pour cent.

3.2 Classification

La classification des dattes fraîches est facultative et correspond, le cas échéant, aux dispositions de la Section 5 - Dispositions concernant les tolérances et aux catégories suivantes:

- Catégorie Extra, Catégorie I et Catégorie II.

Pour les dattes fraîches non classées, les exigences minimums de tolérance de la Catégorie II s'appliquent.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

Tableau: Tolérances de qualité des dattes fraîches

S. N°	Tolérance de qualité	Tolérances admises - Pourcentage de produits défectueux en nombre ou en poids (au plus)		
		Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
1.	Tolérance totale pour les produits non conformes aux exigences de qualité, dont, au plus, les tolérances individuelles suivantes :	5	10	10
	Tolérance individuelles			
	- Fruits immatures	1	3	6
	- Attaques de parasites	3	8	8
	- Taches/décoloration	3	5	7
	- Fruits aigres, avariés ou moisiss	1	1	1
	- Parasites vivants	0	0	0
2.	Autres tolérances			
	Hors calibre par rapport au calibre indiqué ou marqué	5	10	10
	Dattes fraîches d'une autre variété mais similaire à la variété indiquée	0	0	0
	Dattes fraîches détachées des branchettes ou du régime	10	15	18

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

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

Les dattes fraîches peuvent être présentées:

- sous forme de régimes (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auxquelles les fruits sont naturellement attachés);
- sous forme de branchettes (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits sont naturellement attachés);
- sous forme de fruit individuel, en couches rangées ou en vrac dans l'emballage.

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur minimale de 10 cm et porter en moyenne quatre à six fruits pour 10 cm de longueur.

6.2 Conditionnement

Les dattes fraîches doivent être 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les dattes fraîches doivent être conditionnées conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent présenter 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 dattes. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur 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* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant qu'il s'agit de dattes fraîches et le nom de la variété, cultivar et/ou type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements spécifiques ci-après:

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de dattes fraîches issues d'espèces et/ou de variétés de différentes origines, le nom de chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou variété concernée.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie (facultatif)
- Variété et/ou type commercial
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments relevant de la présente norme.

9. CONTAMINANTS

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

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

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex 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* (CXG 21-1997).

ANNEXE III

NORME SUR LES FEUILLES DE CURRY FRAÎCHES

(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

L'objectif de la norme est de définir les exigences de qualité des feuilles de curry fraîches après préparation et conditionnement. Lorsqu'ils sont appliqués aux étapes suivant le conditionnement, les produits peuvent présenter par rapport aux exigences de la norme:

- un léger manque de fraîcheur et de turgescence;
- une légère détérioration due à leur développement et à leur tendance à périr.

Le détenteur ou vendeur de feuilles de curry fraîches ne peut pas exposer ces produits ni les proposer à la vente, ni les livrer ou les commercialiser de toute manière autre que conformément à la présente norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de feuilles de curry fraîches obtenues à partir de variétés (cultivars) de *Murraya koenigii*(L.) Sprengel de la famille des Rutaceae, devant être fournies fraîches au consommateur. Elle ne s'applique pas aux autres formes telles que les feuilles de curry déshydratées, en poudre et séchées. Les feuilles de curry fraîches destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Les feuilles de curry fraîches peuvent être:

- attachées à de petites branches et/ou rameaux qui peuvent être groupés;
- sous forme de feuilles individuelles en vrac dans des emballages; ou
- sous forme de feuilles préemballées dans des emballages/sachets de vente au détail.

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 feuilles de curry fraîches doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs pour une vision¹ de 20/203 le cas échéant:

- d'apparence fraîche;
- intactes avec tige ou pédoncule attachée/é;
- exemptes d'humidité extérieure anormale; exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- correctement égouttées, humides mais pas excessivement mouillées si elles sont lavées;
- exemptes de toute odeur et/ou goût étranger;
- saines (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation) ;
- propres, exemptes de corps étrangers visibles;
- exemptes de parasites² et de dommages causés par des parasites.

Le développement et l'état des feuilles fraîches de curry doivent être tels qu'elles leur permettent:

- de résister au transport et à la manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

¹ Il ne faut pas utiliser de loupe, de jumelles ou d'autres appareils de grossissement pour évaluer les défauts.

² Les dispositions relatives aux parasites et aux dommages causés par les parasites s'appliquent sans préjudice des règles applicables en matière de protection des végétaux appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les feuilles de curry fraîches doivent être suffisamment développées, souples et non ligneuses.

3.2 Classification

Les feuilles de curry fraîches peuvent être classées en trois catégories définies ci-dessous. Lorsqu'elles ne sont pas classées, les dispositions relatives aux exigences de catégorie II s'appliquent.

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les feuilles de curry fraîches de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, 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.

3.2.2 Catégorie I

Les feuilles de curry fraîches de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les feuilles de curry fraîches qui ne remplissent pas les conditions requises pour être incluses dans les catégories de qualité supérieure mais qui satisfont aux exigences minimales spécifiées dans la section 3.1 ci-dessus.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a aucune exigence de calibrage pour les feuilles de curry fraîches.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits n'ayant pas satisfait à l'évaluation de la conformité peuvent être autorisés à être triés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I.

5.1.2 Catégorie I

10 pour cent en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne répondant pas aux exigences de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II.

Les défauts suivants peuvent toutefois être admis, 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:

- feuilles légèrement endommagées, telles que fissures, trous ou déchirures [ne dépassant pas 3 pour cent en poids];
- légers défauts de coloration [n'excédant pas 5 pour cent en poids].

5.1.3 Catégorie II

10 pour cent en poids ou en nombre de feuilles de curry fraîches ne satisfaisant pas aux exigences de la catégorie II.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les feuilles de curry fraîches maintiennent leurs caractéristiques essentielles en termes de qualité, conservation et présentation dans l'emballage:

- feuilles endommagées, telles que fissures, trous ou déchirures [ne dépassant pas 5 pour cent en poids];
- défauts de coloration [n'excédant pas 5 pour cent en poids];
- léger manque de fraîcheur;
- légères taches causées par des dommages physiques (n'excédant pas 2 pour cent en poids);
- pédoncules ou tiges manquants ou détachés (n'excédant pas 1 pour cent en poids)

5.2 Tolérances de calibre

La différence de longueur des feuilles de curry fraîches dans un emballage ne doit pas excéder 30 mm.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et contenir des feuilles de curry fraîches de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble du contenu. Toutefois, un mélange de feuilles de curry fraîches de variétés ou type commercial nettement différents peut être conditionné ensemble dans un emballage, à condition qu'elles soient homogènes en qualité et, pour chaque variété ou type commercial concernés, en origine.

6.2 Conditionnement

Les feuilles de curry fraîches doivent être emballées de manière à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être de qualité alimentaire, propres et de qualité telle qu'ils ne provoquent aucun dommage externe ou interne au produit. L'utilisation de matériaux, notamment de papier ou de timbres portant des spécifications commerciales, est autorisée, à condition que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé avec de l'encre ou de la colle non toxique.

Les feuilles de curry fraîches doivent être emballées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent répondre aux caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance pour assurer une manipulation, un transport et une conservation appropriés des feuilles de curry fraîches.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger et de toute odeur.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit être étiqueté avec le nom «Feuilles de curry fraîches».

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés ou de type commercial nettement différents de feuilles de curry fraîches de différentes origines, le nom de chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom des variétés ou type commercial concernés.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements spécifiques ci-après:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1. Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange d'espèces et/ou de variétés nettement différentes de feuilles de curry fraîches de différentes origines, le nom de chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom des espèces et/ou de variétés concernées.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie

³ Le nom complet ou le nom couramment utilisé doit être indiqué.

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments relevant de la présente norme.

9. CONTAMINANTS

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

9.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et autres textes pertinents du Codex.

10.2 Le produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

ANNEXE IV

AMENDMENT DE LA NORME POUR LES AVOCATS (CXS 197-1995) POUR L'ALIGNER SUR LA NORME-CADRE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

(Pour examen par le GTE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les avocats après préparation et conditionnement. 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 ;
- une légère altération due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur ou 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 ou vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés¹ commerciales (cultivars) d'avocats issus de *Persea americana* Mill² de la famille des *Lauraceae*¹, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Les fruits parthénocarpiques et les avocats destinés à la transformation industrielle sont exclus.

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 avocats doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs pour une vision de 20/20³ le cas échéant:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempts de parasites⁴;
- exempts d'attaques de parasites 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 d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.
- ayant un pédoncule d'une longueur maximale de 10 mm qui doit être coupé proprement. Toutefois, son absence n'est pas considérée comme un défaut à condition que l'endroit où le pédoncule est attaché soit sec et entier.

Le développement et l'état des avocats 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.

¹ Variétés commercialisables

² Toutes les informations sur les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (www.ars-grin.gov) ou de la base de données mondiale de Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée.]

³ Il ne faut pas utiliser de loupe, de jumelles ou d'autres appareils de grossissement pour évaluer les défauts.

⁴ Les dispositions concernant 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).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les avocats doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, le temps de la récolte et à la région de production.

Le développement et le stade de maturité des avocats doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre leur 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. Les fruits mûrs doivent être exempts d'amertume.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale⁵ en matière sèche au moment de la récolte, selon la variété, mesurée par séchage jusqu'à obtention d'un poids constant:

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

D'autres variétés, y compris les variétés antillaise/antillaise/guatémaltèque, peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

3.2 Classification

Les avocats sont classés dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

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

S'il est présent, le pédoncule doit être intact.

3.2.2 Catégorie I

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

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

- un léger défaut de forme;
- de légers défauts de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme (aspect liégeux, lenticelles cicatrisées) et des brûlures de soleil; la surface totale maximale ne doit pas dépasser 4 cm².

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

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

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la Section 3.1 ci-dessus.

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

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme (liège, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil; la surface totale maximale ne doit pas dépasser 6 cm².

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

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

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les avocats peuvent être calibrés selon le nombre ou le poids.

⁵ Cette exigence s'applique à un lot de fruits et non à des fruits individuels.

(A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits individuels par emballage.

(B) 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 :

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

Le poids minimal des avocats des variétés antillaise/antillaise/guatémaltèque et d'autres variétés non définies est de 170 grammes.

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 au nombre: le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 pour cent du poids du plus gros fruit du même emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

[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 conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).]

5.1 Tolérances de qualité

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0 % en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0 % en nombre ou en poids, d'avocats 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, 1%, des produits peuvent être atteints de dégradation.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10,0 % en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2%, des produits peuvent être atteints de dégradation.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, d'avocats 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 avocats de même origine, variété, qualité et calibre.

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

6.2 Conditionnement

Les avocats doivent être conditionnés de manière 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 avocats doivent être conditionnés dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 avocats.

Les emballages 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 exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nom du produit

[Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.]

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021). Code d'identification (facultatif)⁷

En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes ou en nombre d'avocats;
- Poids net (facultatif)

7.2.3 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. CONTAMINANTS

8.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales

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

⁷ Toutefois, dans le cas où un code est utilisé, la référence «emballeur et/ou expéditeur (ou abréviations équivalentes)» doit être indiquée en lien étroit avec le code.

de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

ANNEXE V**AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES ASPERGES (CXS 225-2001) POUR L'ALIGNER SUR LA NORME-CADRE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

(Pour examen par le GTE)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les asperges après préparation et conditionnement. 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;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur ou vendeur de 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 ou vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions de variétés¹ commerciales d'asperges issues d'*Asparagus officinalis*² de la famille des Liliaceae¹ destinées à être livrées à l'état frais au consommateur. Les asperges destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur couleur :

- asperges blanches;
- asperges violettes, dont les pointes sont d'une couleur comprise entre le rose et le violet ou le violet et dont une partie du turion est blanche;
- asperges violettes/vertes, dont une partie est de couleur violette et verte;
- asperges vertes dont les pointes et la majeure partie du turion sont vertes.

La présente norme ne s'applique pas aux asperges vertes et violettes/vertes de moins de 3 mm de diamètre et aux asperges blanches et violettes de moins de 8 mm de diamètre, conditionnées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

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 asperges doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs³ pour une vision de 20/20 le cas échéant:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) affectant l'aspect général du produit⁴;
- pratiquement exempt d'attaques de parasites (ravageurs);
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais et d'odeur fraîche;
- pratiquement intacts;
- exempts de dommages causés par un lavage ou un trempage inapproprié.

¹ Variétés adaptées à des fins commerciales.

² Toutes les informations sur les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) ou de la base de données mondiale de Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185%3A3%3A0>) ou de toute autre base de données appropriée.

³ Les défauts se constatent à l'œil nu, sans loupe, jumelles, microscopes et autres instruments optiques.

⁴ 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).

La coupe à la base des turions doit être aussi nette que possible.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni pelés, ni cassés. De petites fissures apparues après la récolte sont toutefois admises, à condition qu'elles ne dépassent pas les limites fixées au point 5.1, Tolérances de qualité.

Le développement et l'état des asperges doivent être tels qu'ils lui permettent:

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les asperges doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, le temps de la récolte/cueillette/etc., et à la région de production.

Les asperges doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production.

3.2 CLASSIFICATION

Les asperges sont classées dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Elles doivent être très bien formées et pratiquement droites. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leurs pointes doivent être très compactes.

Seules quelques traces très légères de rouille provoquée par des agents non pathogènes sur le turion, éliminables par un épluchage normal par le consommateur, sont admises.

Pour le groupe des asperges blanches, les pointes et les turions doivent être blancs; seule une légère teinte rose est admise sur les turions.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 95 pour cent de leur longueur.

Aucune trace de lignification n'est admise pour les turions de cette catégorie.

La coupe à la base des turions doit être aussi carrée que possible. Toutefois, pour améliorer la présentation lorsque les asperges sont conditionnées en bottes, celles de l'extérieur peuvent être légèrement biseautées, à condition que le biseau ne dépasse pas 1 cm.

3.2.2 Catégorie I

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être bien formées. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leurs pointes doivent être compactes.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 80 pour cent de leur longueur.

La coupe à la base des turions doit être aussi carrée que possible.

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, c'est-à-dire que les turions peuvent être légèrement courbés
- une légère teinte rose peut apparaître sur les pointes et les turions pour le groupe des asperges blanches;
- de légères traces de rouille causées par des agents non pathogènes éliminables par un épluchage normal par le consommateur;
- une trace de lignification sur la partie inférieure est admise, sauf pour le groupe des asperges blanches, à condition que cette lignification disparaisse par un épluchage normal par le consommateur.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les asperges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 3.1 ci-dessus.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 60 pour cent de leur longueur.

Les pointes des asperges blanches peuvent avoir une coloration comportant une teinte verte.

Les pointes des asperges violettes peuvent avoir une légère teinte verte.

La coupe à la base des turions peut être légèrement oblique.

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

- défauts de forme; c'est-à-dire que les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés [que dans la catégorie I] et compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leurs extrémités peuvent être légèrement ouvertes.
- des races de rouille causées par des agents non pathogènes, éliminables par un épluchage normal par le consommateur sont admises ;
- une légère lignification.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les asperges peuvent être calibrées selon le diamètre et la longueur du turion.

(A) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal. La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 cm pour les asperges longues;
- de 12 à 17 cm pour les asperges courtes;
- pour les asperges de catégorie II disposées, mais non groupées dans l'emballage:
 - blanches et violettes: de 12 à 22 cm,
 - violettes/vertes et vertes: de 12 à 27 cm.
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperges.

La longueur maximale autorisée pour les asperges blanches et violettes est de 22 cm et pour les asperges violettes/vertes et vertes de 27 cm.

La différence maximale de longueur des turions emballés en bottes solidement liées ne doit pas dépasser 5 cm.

(B) 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 diamètre des turions doit être mesuré à 2,5 cm de l'extrémité coupée.

Le diamètre et le calibre minimum doivent être:

Blanc et violet:

Catégorie	Diamètre minimum	Calibrage
Extra	12 mm	Variation maximale de 8 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
I	10 mm	Variation maximale de 10 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
II	8 mm	Aucune disposition relative à l'homogénéité

Asperges violettes et vertes

Catégorie	Diamètre minimum	Calibrage
Extra et I	3 mm	Variation maximale de 8 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
II	3 mm	Aucune disposition relative à l'homogénéité

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES⁴

[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 conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).]

5.1 Tolérances de qualité**5.1.1 Catégorie «Extra»**

Cinq pour cent, 5,0 %, en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, les légères fissures non cicatrisées apparaissant après la récolte sont admises.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, soit 10,0 % en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, les légères crevasses non cicatrisées apparaissant après la récolte sont admises.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, soit 10,0 % pour cent en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, à l'exception des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En plus de ce qui précède, on peut admettre 10 pour cent en nombre ou en poids de turions creux ou présentant de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas, il ne peut y avoir plus de 15 pour cent de turions creux dans chaque emballage ou botte.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: dix pour cent, soit 10,0 %, en nombre ou en poids, d'asperges ne répondant pas aux exigences de calibrage et s'écartant des limites spécifiées avec un écart maximal de 1 cm de longueur.

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas au calibre indiqué et s'écartant des limites spécifiées avec un écart maximum de 2 mm de diamètre. En aucun cas le diamètre ne pourra être inférieur à 3 mm.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**6.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de couleur et calibre (en cas de calibrage).

Néanmoins, en ce qui concerne la couleur, des turions d'un groupe de couleur différent peuvent être admis dans les limites suivantes:

- Asperges blanches: 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges violettes dans les catégories Extra et I et 15 pour cent dans la catégorie II;
- Asperges violettes, violettes-vertes et vertes: 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges d'un autre groupe de couleur.

Toutefois, dans la catégorie II, un mélange d'asperges blanches et violettes de couleurs nettement différentes peut être conditionné ensemble dans un emballage, à condition qu'elles soient homogènes en qualité et, pour chaque couleur concernée, en origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage, de l'unité d'emballage ou du paquet doit être représentative de l'ensemble.

6.2 Conditionnement

Les asperges doivent être 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 asperges doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 asperges.

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

6.2.2 Présentation

Les asperges peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes:

- En bottes solidement liées.

Les turions situés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre en apparence et en diamètre à la moyenne de la botte entière.

Dans la catégorie «Extra», les turions d'asperges emballés en bottes doivent avoir la même longueur. Les bottes doivent être disposées uniformément dans l'emballage, chaque botte pouvant être protégée par du papier. Dans un même emballage, les bottes doivent avoir le même poids.

- Disposées, mais non empaquetées dans l'emballage.
- En unités préemballées placées dans un autre emballage.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés aux consommateurs final

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

7.1.1 Nom du produit

[Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.]

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). Code d'identification (facultatif).⁶

En outre, les emballages doivent comporter les renseignements spécifiques ci-après:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁶ Toutefois, dans le cas où un code de marquage est utilisé, la référence «emballeur et/ou expéditeur (ou abréviations équivalentes)» doit être indiquée en lien étroit avec le code de marquage.

7.2.1 Nature du produit

Asperges suivies de l'indication «blanche», «violette», «violette/verte» ou «verte» si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur et, le cas échéant, de l'indication «courte» ou «pointes» ou «mélange blanc et violet».

7.2.2 Origine du produit

Pays d'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.3 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre, exprimé:
 - pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimum et maximum,
 - pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, par le diamètre minimum suivi du diamètre maximum ou de la mention «et plus».
 - Nombre de bottes ou nombre d'unités de conditionnement, pour les asperges conditionnées en bottes ou en unités de conditionnement.

7.2.4 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. CONTAMINANTS

8.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9 HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

ANNEXE VI

**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL RELATIF À L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LE
CURCUMA FRAIS**
(Préparée par Fidji)

1. Introduction

Le *Curcuma* est un genre important de la famille des *Zingibéracées*. Diverses espèces ont été utilisées comme épices pour aromatiser et colorer les aliments et les boissons depuis longtemps. Son nom générique provient du mot arabe kurkum, signifiant "jaune", et se réfère très probablement à la couleur jaune profond du rhizome du véritable curcuma (*Curcuma longa* L.). Outre *C. longa*, plusieurs espèces présentent un intérêt économique, telles que *Curcuma aromatica* Salisb., *Curcuma amada* Roxb., *Curcuma caesia* Roxb., *Curcuma aeruginosa* Roxb., et *Curcuma zanthorrhiza* Roxb.

Il existe actuellement 93 espèces appartenant au genre *Curcuma* dans le monde (WFO 2020). Elles sont présentes dans toute l'Asie du Sud-Est, avec quelques espèces s'étendant jusqu'en Chine, en Australie et dans le Pacifique Sud. Toutes ces régions connaissent des usages culinaires et médicaux traditionnels remontant à la préhistoire.

Le véritable curcuma est obtenu à partir de *Curcuma longa* L., une plante herbacée vivace tubéreuse à fleurs jaunes et à larges feuilles. Il s'agit d'un membre de la famille du gingembre, qui pousse dans les climats tropicaux.

Le curcuma, une épice reconnue depuis longtemps pour ses bienfaits sur la santé, suscite l'intérêt à la fois des passionnés de cuisine et du monde scientifique. Le curcumine, un polyphénol orange-jaune, en est le principal composé actif.

2. Objet et champ d'application de la norme

Le champ d'application du travail est d'établir une norme mondiale pour les rhizomes de curcuma frais, afin de soutenir le commerce de curcuma frais de bonne qualité destiné à la consommation directe et/ou à la transformation alimentaire, selon les besoins.

L'objectif est de développer une norme Codex pour le curcuma frais basée sur des caractéristiques mesurables, notamment des critères de qualité et d'autres facteurs pour l'élaboration d'un document international visant à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international de curcuma frais de bonne qualité.

Le curcuma est une plante culinaire importante, considérée comme une ressource précieuse avec un fort potentiel d'exportation en tant qu'épice, boisson, boisson santé, et autres avantages potentiels. *Curcuma longa* L. syn. *Curcuma domestica* Val., le curcuma vrai ou commun, est le membre le plus économiquement précieux du genre.

Le rhizome utilisé est ovale ou en forme de poire et ressemble au bulbe connu sous le nom de curcuma rond, mesurant de 2,5 à 7,0 cm de long et 2,5 cm de diamètre, avec des ramifications en forme de doigts. Il est brun jaunâtre à l'extérieur avec une section intérieure orange terne, qui devient jaune vif une fois réduite en poudre.

L'élaboration d'une norme mondiale pour le curcuma frais fournira une base pour l'approvisionnement en curcuma bien calibré, facilitant l'accès au marché et le commerce loyal. Cela contribuera à protéger la santé des consommateurs contre la consommation de produits contaminés ou de qualité inférieure, et à réduire les risques de fraude alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

3. Principaux aspects à couvrir

La norme couvrira les caractéristiques liées à l'identification et à la qualité sous tous leurs aspects, ainsi que les exigences en matière de sécurité:

- **Définition du produit:** définir le produit comme étant du curcuma frais, y compris les noms communs, commerciaux et scientifiques.
- **Dispositions concernant la qualité:** y compris les exigences minimales avec des dispositions particulières relatives aux tolérances et à la classification; énumération des différentes formes de curcuma frais (entier); y compris les dispositions concernant la couleur, l'odeur, etc.
- **Dispositions concernant le calibre,** qui sera déterminé par le poids du curcuma; tolérances relatives à la qualité et au calibre autorisées pour l'emballage.

- **Dispositions concernant les formes de présentation:** y compris l'homogénéité du contenu de l'emballage et la qualité du conditionnement.
- **Dispositions relatives à l'étiquetage et au marquage** du produit conformément à la norme CODEX sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- **Dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, les résidus de pesticides et l'hygiène,** avec référence aux documents Codex existants.
- **Références aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.**

4. Évaluation selon les critères d'établissement des priorités de travail

Critère général: Assurer la protection de la santé des consommateurs dans le cadre des directives et pratiques de sécurité sanitaire des aliments, promouvoir des produits alimentaires de bonne qualité et renforcer un commerce loyal des denrées alimentaires. La nouvelle norme proposée répondra à ce critère:

- Maintenir la qualité du curcuma frais avec une meilleure garantie de satisfaction du consommateur.
- Réduire les activités frauduleuses tout au long de la chaîne d'approvisionnement du curcuma frais.

(a) Critères applicables aux produits de base

Vue d'ensemble du marché mondial du curcuma – principaux pays exportateurs et importateurs en 2022: les 10 premiers pays exportateurs de curcuma en 2022 étaient l'Inde, le Myanmar, les Pays-Bas, Fidji, l'Indonésie, l'Allemagne, le Viet Nam, les Émirats arabes unis, le Bangladesh et les États-Unis d'Amérique respectivement (tableau 1). Les 10 premiers pays importateurs de curcuma en 2022 étaient les États-Unis d'Amérique, l'Iran, le Bangladesh, l'Inde, la Chine, le Maroc, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Malaisie et l'Arabie saoudite respectivement (tableau 2).

(a) Tableau 1 – Dix premiers pays exportateurs de curcuma avec un résumé des données sur les prix et la saisonnalité pour chaque marché (2022)

Exportateurs	Valeur exportée en 2022 (en milliers USD)	Quantité exportée en 2022 (tonnes)	Croissance annuelle de la valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle de la quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Inde	214816	160744	-1	7	-5	62.7
Myanmar	17265	29386	3	9	71	5
Pays-Bas	14369	4519	17	16	-8	4.2
Fidji	9947	2540	54	28	-6	2.9
Indonésie	9244	10126	-5	4	3	2.7
Allemagne	7564	1950	14	16	-3	2.2
Vietnam	7353	5005	-22	6	-40	2.1
Émirats Arabes Unis	5808	6110	27	35	48	1.7
Bangladesh	5797	2077	10	7	-6	1.7
États-Unis	4693	825	10	6	1	1.4

Tableau 2 – Les 10 principaux pays importateurs de curcuma avec un résumé des données sur les prix et la saisonnalité pour chaque marché (2022).

Importateurs	Valeur importée en 2022 (en milliers USD)	Quantité importée en 2022 (tonnes)	Croissance annuelle de la valeur entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle de la quantité entre 2018-2022 (%)	Croissance annuelle de la valeur entre 2021-2022 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
États-Unis	49821	10756	12	5	-20	13.4
Iran	29805	25748	7	8	11	8
Bangladesh	28663	28807	60	56	-2	7.7
Inde	27419	19202	-10	-11	-12	7.4
Chine	16163	21022	111	99	171	4.3
Maroc	15491	10739	5	2	54	4.2
Allemagne	14842	5343	6	6	-11	4
Pays-Bas	13839	6273	18	18	-5	3.7
Malaisie	12011	9376	2	3	-2	3.2
Arabie saoudite	11404	6620	12	4	9	3.1

(Source: *UNSD - COMTRADE & ITC Statistics*)

(b) Diversité des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international:

Le commerce du curcuma frais selon divers critères de marché représente un défi pour la plupart des pays dans le contexte de l'offre et de la demande, ce qui souligne la nécessité d'élaborer un critère international harmonisé fondé sur la norme Codex. Ainsi, ce nouveau travail permettrait de disposer de normes reconnues internationalement pour renforcer le commerce international et répondre aux exigences des importateurs. L'ISO a élaboré une norme pour le curcuma (ISO-5562-1983) avec un système de gestion ISO et une structure harmonisée ISO, et d'autres associations telles que l'American Spice Trade Association (ASTA) et la certification USDA NOP ont abordé certaines spécifications du curcuma. Pour surmonter les obstacles réels ou potentiels au commerce international, il est essentiel d'intégrer toutes les normes existantes en une norme complète améliorée acceptable à l'échelle internationale. Cela justifie l'établissement d'une norme Codex conformément au Manuel de procédure.

(c) Potentiel du marché international ou régional

La demande mondiale de curcuma frais continue d'augmenter, stimulée par l'intérêt croissant pour ses applications dans les aliments et autres avantages potentiels. En 2022, Fidji figurait parmi les quatre premiers fournisseurs mondiaux de curcuma frais, et d'énormes opportunités existent pour pénétrer des marchés prometteurs tels que l'Europe. Fidji exporte ce produit vers les pays suivants: les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, le Japon, l'Australie, la Chine et l'Allemagne.

(d) Aptitude du produit à la normalisation

La norme inclura les caractéristiques de composition du curcuma frais, ainsi que les critères de qualité et de conditionnement.

(e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et de commerce par les normes générales existantes ou proposées

Il n'existe aucune norme générale couvrant le curcuma frais. Le nouveau travail renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce en établissant une norme de qualité reconnue et convenue à l'échelle internationale.

(f) Nombre de produits nécessitant des normes distinctes, y compris les produits bruts, semi-transformés ou transformés

La norme proposée couvrira le curcuma frais sous forme de rhizomes et de doigts entiers.

(g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations dans ce domaine

- i. Norme ISO pour le curcuma – Spécifications (ISO-5562-1983)
- ii. Orientations de l'American Spice Trade Association (2017, *Clean Safe Spices*)
- iii. Certification biologique USDA NOP

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour le curcuma frais est conforme aux objectifs stratégiques du Codex visant à promouvoir l'application maximale des normes Codex par les pays dans leur législation nationale et à faciliter un commerce international loyal tout en protégeant la santé des consommateurs. Cette norme est importante pour garantir la qualité, offrir de nouvelles opportunités de production de ce produit sain et bénéfique, et en promouvoir l'accès aux marchés internationaux.

Cette proposition est conforme au **Plan stratégique du Codex 2020-2025**, en particulier à l'objectif stratégique 2 – objectif 2.2, et à l'objectif stratégique 3 – objectifs 3.1, 3.2 et 3.3.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents Codex existants ainsi que les travaux en cours

Cette proposition constitue une nouvelle norme Codex pour le curcuma frais, venant compléter la norme sur le curcuma séché. Cette norme inclura des références aux textes Codex pertinents élaborés par les comités à sujet général, notamment:

- *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003)
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)
- *Bases de données relatives aux limites maximales de résidus de pesticides établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments* (CCPR)
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

7. IDENTIFICATION DU BESOIN DE CONSEILS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Aucun avis scientifique d'expert n'est envisagé à ce stade. Toutefois, des documents de recherche publiés par des organismes internationaux seront consultés pour l'élaboration de la norme.

8. IDENTIFICATION DU BESOIN D'APPORTS TECHNIQUES À LA NORME DE LA PART D'ORGANISMES EXTÉRIEURS

Des contributions techniques de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), de l'American Spice Trade Association (ASTA), de l'USDA NOP, de l'European Spice Association (ESA) et d'autres organismes compétents pourront être sollicitées lors de l'élaboration de la norme.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR L'ACHÈVEMENT DU NOUVEAU TRAVAIL

Il est prévu que l'élaboration de cette norme soit menée à bien en **trois réunions du CCFFV** ou moins, selon l'accord atteint par le CCFFV.