

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

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

ALINORM 97/35

F

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-deuxième session*

*Genève (Suisse) 23-28 juin 1997*

### RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX

#### SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

*Mexico (Mexique) 29 janvier - 2 février 1996*

Note: Le présent rapport inclut la lettre circulaire CL 1996/7-FFV.

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

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

CX 5/95.2

CL 1996/7-FFV

**AUX:**

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

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

**OBJET:** Distribution du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (ALINORM 97/35)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), qui sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session, à Genève, du 23 au 28 juin 1997.

## QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS OU AU COMITE EXECUTIF

1. **Projet de norme Codex pour les bananes à l'étape 8 (ALINORM 97/35, par. 12 à 18 et Annexe III).**
2. **Projet de norme Codex pour les mangoustans à l'étape 8 (ALINORM 97/35, par. 19 à 21 et Annexe II)**

Les gouvernement qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes ci-dessus peuvent le faire par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, neuvième édition, pages 36 à 38) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAJO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) avant le 1er avril 1997.

3. **Avant-Projet de norme Codex pour les limes à l'étape 5 (ALINORM 97/35, par. 35 à 45 et Annexe IV).**
4. **Avant-Projet de norme Codex pour les pamplemousses à l'étape 5 (ALINORM 97/35, par. 46 à 50 et Annexe VII).**
5. **Avant-Projet de norme Codex pour les goyaves à l'étape 5 (ALINORM 97/35, par. 51 à 54 et Annexe IX).**
6. **Avant-Projet de norme Codex pour les chayottes à l'étape 5 (ALINORM 97/35, par. 55 à 62 et Annexe VIII).**

**7. Avant-Projet de Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais à l'étape 5 (ALINORM 97/35, par 72 à 80 et Annexe XI).**

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourrait avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions de l'avant-projet de Norme/Code d'usages, doivent le faire par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, neuvième édition, page 31) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAJO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 1er mai 1997**.

**DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

**1. Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation (ALINORM 97/35, par. 24 et Annexe VI)**

En examinant l'avant-projet de norme pour les oranges (par. 22 à 30), le Comité est convenu d'inclure le Guide susmentionné en annexe à son rapport pour observations.

**2. Avant-Projet de norme pour les oranges (ALINORM 97/35, par. 22 à 30 et Annexe V)**

Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour observations supplémentaires.

**3. Avant-Projet de norme Codex révisé pour les ananas (ALINORM 97/35, par. 64 à 71 et Annexe X)**

Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme révisé à l'étape 3 pour observations supplémentaires.

**4. L'utilisation d'indices objectifs de maturité dans les transactions commerciales concernant les fruits et légumes frais (ALINORM 97/35, par. 83 et 84)**

**5. Amendements proposés à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet, en priorité, d'une norme Codex (ALINORM 97/35, par. 85 à 88 et Annexe XII)**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées, qui souhaitent formuler des observations sur les questions susmentionnées, sont invités à les adresser **avant le 1er mai 1997** au Président du Comité, à l'adresse suivante:

Lic. María Eugenia Bracho González  
Directora General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco, N° 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
C.P. 53950 México (Mexique)

En outre, nous vous prions d'adresser copie de vos observations au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 0100 Rome (Italie).

## RESUME ET CONCLUSIONS

A sa sixième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions ci-après:

### QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITE EXECUTIF ET/OU DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### LE COMITE:

- est convenu de soumettre les projets de norme Codex pour les bananes et les mangoustans à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 18 et 21, respectivement);
- est convenu de soumettre les avant-projets de normes Codex pour les limes, les pamplemousses, les goyaves et les chayottes au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 45, 50, 54 et 62, respectivement);
- est convenu de soumettre l'avant-projet de Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 78);
- est convenu de renoncer à élaborer un avant-projet de norme Codex pour les noix de coco fraîches (par. 63); et
- est convenu de transmettre les propositions d'élaboration de normes Codex pour les limes mexicaines, les pamplemousses, les longans et le gingembre au Comité exécutif pour approbation en tant que nouvelles activités (par. 86).

#### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

#### LE COMITE:

- est convenu d'ajouter une note de bas de page à toutes les normes Codex et normes CEE/ONU similaires qui mette en lumière les éventuelles différences entre ces normes, afin d'éviter toute confusion dans les transactions commerciales (par. 10);
- est convenu de renvoyer les avant-projets de normes Codex pour les oranges et pour les ananas à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (par. 30 et 71, respectivement);
- est convenu que les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU élaboreraient un avant-projet de norme Codex harmonisé pour les asperges, fondé sur les dispositions de la norme CEE/ONU relatives à la qualité, pour distribution à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité (par. 34) et;
- est convenu de poursuivre l'examen de **l'application des tolérances de qualité à l'importation et de l'utilisation d'indices objectifs de maturité dans les transactions commerciales concernant les fruits et légumes frais** à sa prochaine session (par. 82 et 84, respectivement).

## TABLE DES MATIERES

### Paragraphes

INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION .....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	3
COOPERATION AVEC LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE .....	4 - 11
EXAMEN DES PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 7	
-     Projet de norme Codex pour les bananes .....	12 - 18
-     Projet de norme Codex pour les mangoustans .....	19 - 21
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 4	
-     Avant-Projet de norme Codex pour les oranges .....	22 - 30
-     Avant-Projet de norme Codex pour les asperges .....	31 - 34
-     Avant-Projet de norme Codex pour les limes .....	35 - 45
-     Avant-Projet de norme Codex pour les pamplemousses .....	46 - 50
-     Avant-Projet de norme Codex pour les goyaves .....	51 - 54
-     Avant-Projet de norme Codex pour les chayottes .....	55 - 62
-     Avant-Projet de norme Codex pour les noix de coco fraîches .....	63
-     Avant-Projet de norme Codex pour les ananas .....	64 - 71
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS .....	72 - 80
APPLICATION DE TOLERANCES DE QUALITE A L'IMPORTATION .....	81 - 82
RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'UTILISATION D'INDICES OBJECTIFS DE MATURETE DANS LES TRANSACTIONS COMMERCIALES CONCERNANT LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS .....	83 - 84
PROPOSITIONS TENDANT A MODIFIER LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION .....	85 - 88
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS .....	89
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	90

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page</u>
I -	LISTE DES PARTICIPANTS . . . . . 17
II -	PROJET DE NORME POUR LES MANGOUSTANS . . . . . 25
III -	PROJET DE NORME POUR LES BANANES . . . . . 31
IV -	PROJET DE NORME POUR LES LIMES . . . . . 39
V -	PROJET DE NORME POUR LES ORANGES . . . . . 45
VI -	GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUES PAR LA CONGELATION . . . . . 53
VII -	AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PAMPLEMOUSSES . . . . . 55
VIII -	AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CHAYOTTES (CHRISTOPHINES) 61
IX -	AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GOYAVES . . . . . 67
X -	AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANANAS . . . . . 73
XI -	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS . . . . . 79
XII -	LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS POUR LESQUELS UNE NORME CODEX DOIT ETRE ETABLIE EN PRIORITE . . . . . 91

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa sixième session à Mexico (Mexique) du 29 janvier au 2 février 1996, à l'aimable invitation du Gouvernement du Mexique. La session a été présidée par Mme Maria Eugenia Bracho Gonzalez, Directrice générale des normes au Secrétariat du commerce et de la promotion industrielle. Soixante-sept délégués et conseillers de 22 pays membres, ainsi que six observateurs de quatre organisations internationales étaient présents. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

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

2. C'est au nom du Gouvernement mexicain que M. Raul Ramos Tercero, sous-secrétaire aux activités et services normatifs pour l'industrie et le commerce (SECOFI) et M. Alejandro Trueba Carranza, Directeur général de la politique agricole (SAGAR), ont prononcé une allocution d'ouverture. M. David H. Byron, responsable des normes alimentaires du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, s'est adressé au Comité au nom du Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR <sup>1</sup>(Point 2 de l'ordre du jour)

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire sans changement.

### COOPERATION AVEC LA COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE <sup>2</sup> (Point 3 de l'ordre du jour)

4. A sa vingt et unième session, la Commission du Codex Alimentarius<sup>3</sup> a accepté que le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux soit modifié de façon à englober la normalisation de tous les fruits et légumes frais, et que le mot «tropicaux» soit donc supprimé dans l'ensemble du texte. La Commission a souligné que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais ainsi renommé devrait continuer à coopérer et à coordonner ses travaux avec la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU) en vue de l'élaboration de normes harmonisées qui ne fassent pas double emploi et a noté que cette décision devrait permettre à la Commission du Codex Alimentarius d'utiliser les normes CEE/ONU et de recommander leur application à l'échelle internationale.

5. Pour donner suite à la décision de la Commission, les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU ont établi une liste des normes CEE/ONU pour les fruits et légumes frais (CX/FFV 96/2) afin de solliciter des propositions d'ajouts à la liste des fruits et légumes frais pour lesquels une norme Codex d'application mondiale doit être établie en priorité. Le représentant de la CEE/ONU a également noté que, pour être complète, la liste devrait comporter les normes CEE/ONU pour les brocolis (FFV-47) et pour les pommes cannelle (FFV-48).

---

<sup>1</sup> CX/FFV 96/1

<sup>2</sup> CX/FFV 96/2 et observations de l'Espagne, de la Suède, de la Pologne et de la Communauté européenne (document de séance No.2).

<sup>3</sup> ALINORM 95/37, par. 31-32.

6. Le représentant de la CEE/ONU a signalé qu'à sa cinquante et unième session, le Groupe de travail de la CEE/ONU<sup>4</sup> s'était vivement inquiété des risques de double emploi entre les normes des deux organismes et avait proposé, pour parer à ce danger, une méthode de travail permettant une collaboration plus étroite entre la CEE/ONU et la Commission du Codex Alimentarius, dont voici les grandes lignes:

1. Lorsque la Commission du Codex Alimentarius décide d'élaborer une nouvelle norme pour un produit faisant déjà l'objet d'une norme CEE/ONU, il est recommandé d'adopter la norme CEE/ONU afin de faciliter les échanges commerciaux et d'éviter les doubles emplois.
2. Les deux organismes s'efforceront de coordonner la liste de leurs travaux prioritaires afin d'éviter tout chevauchement de leurs activités.
3. Le Groupe de travail de la CEE/ONU et le CCFFV s'échangeront leurs projets de normes et amendements aux fins d'examen et d'observations.
4. Chaque norme CEE/ONU adoptée par la Commission du Codex Alimentarius devra être reconnue comme telle lors de sa publication. Cette indication pourrait prendre la forme d'une note de bas de page précisant qu'il s'agit d'une norme CEE/ONU adoptée par la Commission du Codex Alimentarius.
5. La pratique qui veut que les deux secrétariats participent activement aux sessions des deux organismes est indispensable et doit être maintenue.

7. Plusieurs délégations, dont celles de la France et de l'Espagne, ont approuvé la proposition de la CEE/ONU, notant qu'une méthode de travail bien définie était nécessaire pour parvenir à des normes harmonisées et éviter que les activités des deux organismes ne se chevauchent. D'autres délégations ont reconnu que si les normes de la CEE/ONU pouvaient servir de base à des normes analogues élaborées par le Codex, il fallait conserver la possibilité de réviser et éventuellement de modifier les normes CEE/ONU en raison de la présentation et de la procédure d'élaboration des normes Codex. L'observateur de la Communauté européenne a fait remarquer que les observations écrites de la CE allaient dans le sens de la proposition de la CEE/ONU et que les normes de la CE étaient pratiquement identiques à celles de la CEE/ONU. Il a également déclaré que le Codex devrait respecter le Protocole de Genève de la CEE/ONU dans son intégralité et par conséquent supprimer les dispositions du Codex relatives aux mesures sanitaires.

8. Le représentant de la CEE/ONU a souligné la coopération fructueuse que les deux organismes avaient établie pour parvenir à harmoniser les dispositions relatives à la qualité dans les normes pour les avocats et les mangues respectivement, et a indiqué que cette coopération se poursuivrait à l'avenir. Le Secrétariat du Codex a noté que la décision de la Commission du Codex Alimentarius de modifier le mandat du Comité n'altérerait en rien la longue tradition de coopération entre les deux organismes (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, neuvième édition, page 161).

---

<sup>4</sup> Extrait du rapport de la 51e session du Groupe de travail de la CEE/ONU sur la normalisation des denrées périssables et l'amélioration de la qualité (document de séance N° 1).



9. Le Secrétariat du Codex a fait savoir au Comité que les sections de la proposition de la CEE/ONU relatives à la coordination des listes de priorités (point 2), à la possibilité pour chaque organisme de formuler des observations sur leurs normes respectives (point 3) et à la participation des Secrétariats à leurs sessions respectives (point 5) concernaient des aspects déjà traités dans le mandat du Comité et/ou étaient des pratiques établies depuis longtemps entre les deux organismes. L'adoption par le Codex, sans examen ni modification, des dispositions relatives à la qualité figurant dans les normes CEE/ONU (point 1 du document CEE/ONU) a été déclarée impossible en vertu des Procédures uniques pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés en vigueur.

10. A propos du point 4 de la proposition de la CEE/ONU, le Comité a accepté la proposition ci-après des Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU d'insérer une note de bas de page dans toutes les normes Codex et CEE/ONU analogues, qui soulignerait les éventuelles différences entre les deux normes, afin d'éviter des confusions sur le plan commercial.

«Les dispositions relatives à la qualité commerciale de la présente norme sont équivalentes aux dispositions correspondantes de la norme (CEE/ONU ou Codex), à l'exception de ce qui suit:»

11. En prenant cette décision, le Comité a confirmé la décision précédente de la Commission selon laquelle il convenait, chaque fois que cela était possible, d'harmoniser les dispositions relatives à la qualité figurant dans les normes Codex avec celle de normes analogues déjà élaborées par la CEE/ONU. On a souligné, toutefois, qu'il pourrait être nécessaire de modifier les dispositions de la CEE/ONU du fait que les besoins des gouvernements membres du Codex étaient différents. Plusieurs délégations ont été d'avis que si le Codex élaborait une norme pour un produit faisant déjà l'objet d'une norme CEE/ONU, le Secrétariat du Codex devrait mettre cette dernière à la disposition des pays membres pour information. On a fait observer, toutefois, que la CEE/ONU pourrait présenter ses normes sous forme d'observations au Secrétariat du Codex conformément aux procédures Codex établies.

## **EXAMEN DES PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 7**

### **PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES BANANES<sup>5</sup> (Point 4 a) de l'ordre du jour)**

12. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 41) de renvoyer le projet de norme à l'étape 6, afin de tenir compte des nombreuses observations reçues et des travaux de la Communauté européenne sur une norme concernant le même produit. Le Comité a noté que la réglementation de la CE prévoyant des critères de qualité pour les bananes était entrée en vigueur le 1er janvier 1995 et qu'elle s'appliquait aux bananes vertes, alors que le projet de norme du Codex s'appliquait aux bananes à tous les stades de la commercialisation.

13. Le Comité a fait sien le point de vue exprimé par plusieurs délégations selon lequel la norme ne devrait s'appliquer qu'aux bananes vertes afin de refléter les pratiques actuelles et de faciliter le commerce international. Il a donc modifié la Section 1 «Définitions» tout en indiquant clairement que seules les bananes destinées à être livrées à l'état frais étaient visées par la norme.

---

<sup>5</sup> CX/FFV 96/3 et observations de l'Australie, de l'Egypte, de la République tchèque, du Mexique, de la Malaisie, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, du Viet Nam (CX/FFV 96/3-Add.1) et du Costa Rica (document de séance N° 3).

Le Comité a également réaffirmé sa décision précédente selon laquelle la définition ne devrait pas inclure des groupes ou variétés spécifiques, étant donné que toutes les variétés de *Musa spp.* destinées à être livrées à l'état frais étaient visées dans la section «Champ d'application». Toutefois, il a été décidé qu'une liste de variétés devrait être jointe en annexe à la norme.

14. Dans la Section 2.1 «Spécifications minimales», les dispositions concernant les caractéristiques de la variété ont été supprimées et l'absence de ravageurs a été stipulée à des fins d'harmonisation avec d'autres normes. Le Comité a accepté la proposition de la France d'inclure dans les spécifications minimales l'absence d'un certain nombre de défauts qui altéreraient la durée de conservation et la qualité du fruit à la consommation (courbure, dessiccation, contamination par les moisissures). Il a en outre décidé de qualifier de physiologique la maturité dont il est question à la section 2.1.1, pour la différencier de la maturité commerciale, et de mentionner le processus de maturation.

15. A la Section 3, Calibrage, le Comité a fait siennes les propositions du Costa Rica, de l'Espagne et de la France de préciser la manière de déterminer la longueur, le grade et le fruit de référence aux fins du calibrage des variétés «Cavendish» et «Gros Michel». Après un long débat sur le calibrage, le Comité a décidé de remplacer les calibres par un critère de longueur (minimum de 14 mm) et de grade (minimum 2,7 cm), en vue de faciliter les échanges commerciaux. Les sections relatives à l'homogénéité (5.1) et à l'étiquetage (6.2) ont été modifiées en conséquence (suppression de la référence au calibre).

16. A la Section 5, le Comité est convenu d'inclure une nouvelle section 5.3 «Présentation», afin de préciser les types de présentation (par exemple, emballage homologué) et de fournir des orientations supplémentaires concernant la façon dont les fruits doivent être préparés pour ne pas s'abîmer.

17. A la Section 6.2, Emballages non destinés à la vente au détail, la deuxième phrase a été supprimée puisque les bananes ne sont pas transportées en vrac. La délégation du Brésil a été d'avis que la mention de la région d'origine devrait être obligatoire, car certaines zones étaient déclarées exemptes de ravageurs. Le Secrétariat a rappelé que le Codex n'était pas compétent en matière de protection phytosanitaire et le Comité a fait remarquer que le libellé actuel permettait aux pays membres de fixer des critères supplémentaires au niveau national.

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

18. Le Comité est convenu de porter le projet de norme pour les bananes (tel qu'il figure à l'Annexe III) à l'étape 8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session.

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS<sup>6</sup>** (Point 4 b) de l'ordre du jour)

19. A la Section 2.1, Spécifications minimales, le Comité a décidé d'apporter des modifications de façon à clarifier les critères concernant le calice et le pédoncule, la présence de latex et la texture de l'écorce. Il a également décidé de mentionner la couleur de la peau en fonction de la maturité.

20. A la Section 3, Calibrage, le Comité a accepté la proposition d'élargir l'échelle de calibrage et d'inclure le calibrage en fonction du diamètre minimum de la section transversale médiane. Les critères d'étiquetage ont été modifiés en conséquence (Section 6.2.4).

**Etat d'avancement du projet de norme Codex pour les mangoustans**

21. Le Comité est convenu de porter le projet de norme (tel qu'il figure à l'Annexe II) à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-deuxième session.

**EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 4****AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORANGES<sup>7</sup>** (Point 5 a) de l'ordre du jour)

22. Le Secrétariat a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 54-55) de réviser le projet compte tenu des débats qui avaient eu lieu pendant la réunion et des observations reçues. En outre, la présentation et le libellé ont été harmonisés avec d'autres normes Codex ainsi qu'avec la norme CEE/ONU pour les agrumes (FFV-14).

23. La délégation de l'Espagne s'est opposée à l'examen de la norme sous sa forme actuelle, estimant que la norme CEE/ONU devrait être adoptée sans modification et le Comité a longuement débattu de l'opportunité de procéder à l'examen de cette norme. Plusieurs délégations ont fait observer que, compte tenu de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex, la norme CEE/ONU pour les agrumes devrait être distribuée à des fins de comparaison avant que le Comité n'entame ses travaux sur le projet actuel. Certaines délégations ont également proposé que, dans la mesure où les observations supposaient d'importants amendements au texte et où les gouvernements avaient eu très peu de temps pour les examiner, l'examen de la norme soit reporté à la prochaine session. Plusieurs délégations ont fait observer que l'examen de la norme avait déjà été repoussé, à cause du nombre d'observations reçues, que le libellé actuel tenait déjà compte des dispositions de la CEE/ONU et qu'il convenait de saisir l'occasion qui se présentait d'examiner ce texte en détail. Le Comité est convenu de passer en revue toutes les dispositions de la norme et d'identifier les domaines où un travail supplémentaire s'imposait.

24. A propos de la Section 2.1, Spécifications minimales, la délégation des Etats-Unis a fait les propositions suivantes: 1) supprimer "pratiquement". Après examen des problèmes posés sur le plan de l'inspection, le Comité est convenu de conserver ce mot, étant entendu que la

---

<sup>6</sup> CX/FFV 96/4 et observations de l'Australie, de la République tchèque, de la Malaisie et de l'Afrique du Sud (CX/FFV 96/4-Add.1)

<sup>7</sup> CX/FFV 96/5 et observations de l'Australie, de la République tchèque, de l'Egypte, du Mexique, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne (CX/FFV 96/5-Add.1), des Etats-Unis (document de séance N0 4) et de Cuba (document de séance N0 5).

délégation en présenterait une définition à la prochaine session; 2) joindre en annexe à la norme un "Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation". Ce document est joint en tant qu'annexe VI au présent rapport pour permettre aux gouvernements de présenter des observations à son sujet; 3) il a été en outre décidé d'inclure les "dommages causés par l'arrachage des tiges" dans la liste des défauts dont les oranges doivent être exemptes.

25. A propos de la Section 2.1.4, le Comité a examiné la proposition de la délégation de Cuba de mentionner les oranges qui conservent une couleur verte au stade de la maturité, en raison des conditions climatiques prévalant sous les tropiques. On a également relevé qu'il ne faudrait pas confondre ces fruits avec des fruits qui ne sont pas mûrs cultivés dans d'autres régions, et le Comité est convenu d'insérer une note de bas de page selon laquelle "les oranges cultivées sous les tropiques peuvent être de couleur verte, à condition que les fruits répondent aux spécifications de la norme en matière de maturité". La délégation de l'Espagne s'est opposée à cette décision. La délégation des Etats-Unis a proposé d'ajouter une nouvelle Section 2.1.5 (Décoloration) en raison des conditions climatiques caractérisant certaines régions.

26. La délégation du Japon a proposé de supprimer la Section 2.1.3 (Teneur minimale en jus), considérant que des chiffres précis n'étaient pas nécessaires. Le Comité a pris note de la proposition de la délégation du Mexique tendant à axer des teneurs minimales en jus plus élevées, tout en conservant les pourcentages actuels, considérés comme une moyenne entre les différentes zones de production.

27. A propos de la Section 3, Calibrage, la délégation des Etats-Unis ayant proposé de supprimer tout ce qui avait trait au classement par calibre, plusieurs délégations ont précisé que les calibres actuels correspondaient à des pratiques commerciales habituelles et résultaient d'un consensus entre tous les pays intéressés. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session.

28. A la Section 5.1 "Homogénéité", le Comité a décidé de mentionner le stade de maturité et de développement. Nonobstant une proposition de la délégation des Etats-Unis tendant à supprimer à l'alinéa relatif au déverdissement, le Comité a décidé de conserver cette disposition étant donné que le pourcentage de fruits sans calice serait supérieur après déverdissement. La délégation de Cuba n'a pas approuvé les dispositions concernant le calice, l'absence de calice n'ayant pas, selon elle, d'incidence sur la qualité intrinsèque ou l'aspect du fruit.

29. Le Comité a pris note des propositions de la délégation des Etats-Unis de renvoyer aux Comités compétents les Sections 7 et 8 et d'ajouter une Section 9, Définitions.

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

30. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme (tel qu'il figure à l'Annexe V) à l'étape 3 pour observations supplémentaires.

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES<sup>8</sup>

(Point 5 b) de l'ordre du jour)

31. A sa cinquième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 95/35, par. 75 et 76) avait demandé à la CEE/ONU d'examiner les dispositions établies dans l'avant-projet de norme pour les asperges, notamment celles concernant le diamètre et la longueur du turion, en vue d'amender la norme CEE/ONU.

32. Cette demande a été examinée lors de la quarante et unième session de la réunion d'experts de la CEE/ONU sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais (Genève, 10-12 mai 1995), où il a été décidé de réviser la norme CEE/ONU pour les asperges, et plus particulièrement les dispositions relatives au calibrage.

33. Le Comité a noté que puisque la norme CEE/ONU avait été révisée pour tenir compte des variétés d'asperges vertes minces cultivées dans les régions tropicales, on avait suggéré que l'élaboration d'une norme Codex limitée aux asperges vertes n'était plus nécessaire. Toutefois, puisque la Commission avait demandé que les dispositions des normes Codex relatives à la qualité soient harmonisées avec celles des textes CEE/ONU similaires, plusieurs délégations ont suggéré qu'un nouvel avant-projet de norme Codex soit élaboré sur la base de la norme CEE/ONU. On a noté que cela permettrait de mettre au point une norme Codex internationale complètement harmonisée applicable à tous les types d'asperges.

### Etat d'avancement de l'avant-projet de normes Codex pour les asperges

34. Le Comité est convenu que les secrétariats respectifs du Codex et de la CEE/ONU élaboreraient un avant-projet de norme Codex harmonisée pour les asperges, fondé sur les dispositions de la norme CEE/ONU relatives à la qualité, pour distribution aux gouvernements et observations de ces derniers à l'étape 3 avant la septième session du Comité.

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES<sup>9</sup> (Point 5 c) de l'ordre du jour)

35. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait décidé (ALINORM 95/35, par. 61) de renvoyer la version révisée de la norme pour observations supplémentaires à l'étape 3.

36. Bien que la délégation thaïlandaise ait suggéré que la norme soit élargie de façon à englober l'espèce *Citrus aurantifolia*, qui est une autre espèce de lime (Section 1), le Comité a décidé de ne pas toucher à cette section.

37. Le Comité est convenu d'ajouter, sous la rubrique Spécifications minimales (Section 2.1), que les limes doivent être "pratiquement exemptes de ravageurs" et "sans pépins".

<sup>8</sup> CX/FFV 96/6 et observations de l'Afrique du Sud, de l'Australie, de l'Espagne, du Mexique et de la République tchèque (CX/FFV 96/6-Add.1) et du Costa Rica (document de séance 3)

<sup>9</sup> ALINORM 95/35, Annexe IV et observations de l'Afrique du Sud, du Mexique, de la République tchèque et de la Thaïlande (CX/FFV 96/7) et de Cuba (document de séance 5)

38. Bien que la délégation de Cuba et d'autres délégations aient demandé de modifier les dispositions relatives à la teneur minimale en jus (42 pour cent) et à la coloration (Section 2.1.2), le Comité est convenu de ne pas modifier cette spécification.

39. Le Comité est convenu d'indiquer les défauts de coloration tolérés par des pourcentages (25 pour cent pour la catégorie I et 50 pour cent pour la catégorie II), au lieu de fractions, dans les sections 2.2.2 et 2.2.3. Des limites en pourcentages ont également été ajoutées pour les défauts épidermiques précédemment indiqués en centimètres seulement (5 pour cent pour la classe I et 8 pour cent pour la classe II), afin d'introduire un maximum de souplesse dans les spécifications.

40. Le Comité a longuement débattu de la section 3, calibrage. Bien que la délégation de la Thaïlande ait suggéré d'utiliser une lettre plutôt qu'un chiffre pour indiquer le calibre à des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex, le Comité a conservé le système de numérotation en raison de son utilisation généralisée dans le commerce.

41. Le Comité a examiné la proposition d'Israël d'ajouter un calibre "5" correspondant à des diamètres allant de 42 à 49 mm pour tenir compte des pratiques commerciales actuelles. On a noté qu'une disposition CEE/ONU similaire indiquait la même fourchette de diamètre. Toutefois, le Comité est convenu d'ajouter un calibre 5 correspondant à une fourchette de 42 à 46 mm de diamètre.

42. Les délégations du Brésil, du Japon et de la Thaïlande ont contesté la logique d'un système de calibrage dans lequel les fourchettes de diamètre correspondant à chaque calibre se chevauchent, de sorte que les limes pouvaient correspondre à plusieurs calibres. D'autres délégations ont expliqué qu'il s'agissait d'une méthode courante dans l'industrie qui tenait aux caractéristiques extrêmement variables du fruit. On a noté également que cette disposition s'appliquait à des livraisons et non pas à des fruits pris individuellement.

43. Le Comité a accepté la proposition tendant à ce que la section 4.2 soit explicitée en indiquant que la tolérance de calibre s'applique aux limes d'un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage. Un minimum absolu de 40 mm a été ajouté.

44. Le Comité est convenu d'ajouter à la section 5.1 (Homogénéité), une clause stipulant que la coloration des limes de la catégorie extra doit être homogène. Le Comité est convenu également de remplacer, dans la version anglaise, le mot "product" par "produce" dans tout le texte de la norme et d'aligner le libellé des sections 7.2 (Résidus de pesticide) et 8 (Hygiène) sur ceux d'autres normes Codex.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de normes Codex pour les limes**

45. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme (voir Annexe IV) au Comité exécutif à sa quarante-troisième session pour adoption à l'étape 5.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES<sup>10</sup>** (Point 5 d) de l'ordre du jour)

46. Le Comité est convenu à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 80) de renvoyer l'avant-projet de norme pour observations supplémentaires à l'étape 3.

47. Afin d'éviter des erreurs d'interprétation des divers noms communs espagnols utilisés pour décrire l'espèce, il a été convenu d'utiliser dans le titre de la norme espagnole l'expression *Citrus grandis* L., suivie du terme anglais "pummelo", avec une note indiquant les divers noms communs espagnols utilisés selon les pays.

48. Le Comité est convenu d'aligner la section 2.1, Spécifications minimales, sur les dispositions correspondantes de la Norme pour les limes. Une section supplémentaire 2.1.2 stipulant une teneur minimale en solides solubles de 8 pour cent, a été ajoutée. On a également ajouté pour les catégories I (section 2.2.2) et II (section 2.2.3) des défauts de coloration et des défauts épidermiques, avec des pourcentages.

49. Le Comité a accepté la proposition d'Israël de réviser la section 3 (Calibrage) afin d'y introduire des fourchettes de diamètre en plus des fourchettes de poids. Les lettres indiquant le calibre ont été remplacées par des numéros, conformément aux pratiques commerciales courantes. La section 6.2.4 (Caractéristiques commerciales) a été modifiée en conséquence.

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

50. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme (voir Annexe VII) au Comité exécutif à sa quarante-troisième session pour adoption à l'étape 5.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES GOYAVES<sup>11</sup>** (Point 5 e) de l'ordre du jour)

51. L'avant-projet de norme a été préparé par le Mexique, comme demandé par le Comité à sa dernière session (ALINORM 95/35, par.112).

52. A la Section 2.1, Spécifications minimales, le Comité est convenu de modifier le dernier paragraphe relatif à la maturité afin de l'harmoniser avec les normes en vigueur. Les alinéas redondants ont donc été supprimés.

53. A propos de la Section 2.2, Classement, le Comité a eu un échange de vues sur la limite admise pour les défauts épidermiques et la délégation japonaise a été d'avis qu'il n'était pas nécessaire de donner des chiffres précis (comme 0,25 cm<sup>2</sup>). Plusieurs délégations ont estimé, au contraire, que ces chiffres étaient nécessaires à des fins d'inspection et le Comité a décidé de ne pas modifier les dispositions concernant les catégories I et II. En ce qui concerne le calibrage, les

<sup>10</sup> ALINORM 95/35, Annexe VI et observations de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, du Mexique, de la République tchèque et de la Thaïlande (CX/FFV 96/8), des Etats-Unis (document de séance 4) et de Cuba (document de séance 5).

<sup>11</sup> CX/FFV 96/9 et observations de l'Afrique du Sud, de l'Australie, de l'Egypte, de la Malaisie, du Mexique et de la République tchèque (CX/FFV 96/9-Add.1)

fourchettes de diamètre ont été indiquées en millimètres pour plus de clarté. Le Comité a pris note de la proposition de la délégation thaïlandaise d'élargir la gamme des calibres afin qu'elle inclue des goyaves plus grosses et de prendre en compte le poids du fruit, et non pas seulement son diamètre pour en déterminer le calibre.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les goyaves**

54. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme (tel qu'il figure à l'Annexe IX) au Comité exécutif à sa quarante-troisième session pour adoption à l'étape 5.

#### **AVANT PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHAYOTTES<sup>12</sup>** (Point 5 f) de l'ordre du jour)

55. L'avant-projet de norme a été établi et présenté par la délégation du Costa Rica, comme demandé par le Comité à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 112).

56. Le Comité est convenu d'ajouter "de la famille des cucurbitacées" ainsi que le nom de l'auteur à la Section 1 (Définition du produit) et de parler du fruit du chayotte pour compléter la définition.

57. A la Section 2.1, Spécifications minimales, plusieurs dispositions supplémentaires ont été introduites concernant les dommages causés par de basses températures et par le soleil, les épines dures, les signes visibles de germination et la texture de la pulpe.

58. Certaines dispositions concernant les Catégories Extra et II (Sections 2.2.1 et 2.2.2) relatives à la forme et à la coloration du fruit ont été supprimées, ces caractéristiques étant couvertes par les dispositions générales de la norme.

59. A la Section 3 "Calibrage", un calibre supplémentaire désigné par la lettre "D" a été introduit, les fruits de cette catégorie ne pouvant pas différer entre eux de plus de 150 grammes. Un poids minimum de 200 grammes a été fixé et les autres calibres ont été ajustés en conséquence.

60. Les pourcentages indiqués sous la rubrique Tolérance de qualité (Sections 4.1.1 et 4.1.2) et les dispositions relatives à l'homogénéité ont été modifiés à des fins d'harmonisation avec d'autres normes Codex.

61. Le Comité est convenu que la note de bas de page correspondant à la Section 5.2 "Emballage" stipulant: "Aux fins de la présente norme, ceci inclut les matériaux recyclés convenant pour les denrées alimentaires", serait supprimée de toutes les normes Codex pour les produits frais, dans la mesure où ces questions sont examinées par d'autres organes internationaux.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme Codex pour les chayottes**

62. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de norme (voir Annexe VIII) au Comité exécutif à sa quarante-troisième session pour adoption à l'étape 5. La délégation du Costa

---

<sup>12</sup> CX/FFV 96/10 et observations de l'Afrique du Sud et du Mexique (CX/FFV 96/10-Add.1)



Rica a suggéré que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides envisage de fixer des limites maximales de résidus pour ce produit.

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES NOIX DE COCO FRAICHES**

(Point 5 g) de l'ordre du jour)

63. Le Comité a noté qu'aucun projet n'avait été établi pour ce produit et a décidé de renoncer à élaborer une norme à ce stade. Ce produit a donc été supprimé de la liste des produits prioritaires. Le Comité a également noté que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie envisageait l'élaboration d'un certain nombre de normes et de codes concernant des produits transformés à base de noix de coco (ALINORM 97/15, par. 35).

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES ANANAS**

64. L'observateur du COLEACP a rappelé que son organisation représentait les producteurs et importateurs d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique et avait établi des spécifications de qualité pour les ananas. Compte tenu de l'existence d'une norme Codex pour les ananas, ils soumettraient au Comité une proposition de révision de la norme, distribuée par le Secrétariat du Codex aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

65. Les délégations de l'Espagne, de l'Uruguay et de la France ont exprimé l'opinion qu'il conviendrait de mentionner en note le type Smooth Cayenne, compte tenu de son importance pour le commerce. Le Comité a eu un échange de vues prolongé sur cette question. Il a été décidé, toutefois, de ne pas mentionner de type spécifique, dans la mesure où toutes les variétés commerciales étaient englobées dans la définition et étaient donc visées par la norme.

66. A propos de la Section 2.1, Spécifications minimales, le Comité est convenu que le fruit pouvait être "entier", même sans couronne, conformément à une pratique courante dans certaines régions. Les Sections 2.2.1 et 2.2.2 "Classement", ont été modifiées en conséquence. La présence du pédoncule reste elle-aussi facultative.

67. Les délégations du Japon et de la Chine ont proposé de supprimer les dispositions concernant la teneur minimale en sucre. Toutefois, le Comité est convenu d'exiger une teneur minimale en solides solubles de 12 degrés Brix et le libellé des spécifications relatives à la maturité a été harmonisé avec celui de la Norme pour les bananes. Un certain nombre de défauts visibles sur la section transversale ont également été inclus (pulpe blanche pour les variétés jaunes, pulpe fibreuse, etc.).

68. A propos des Sections 2.2.1 et 2.2.4, le Comité a examiné la proposition d'inclure un classement par coloration et des spécifications relatives à cette dernière, certaines délégations et l'observateur du COLEACP ayant affirmé que ces distinctions étaient largement utilisées dans le commerce. D'autres délégations ont noté que les classements par coloration différaient selon les régions et que l'imposition d'un classement précis entraînerait des difficultés. Faute de pouvoir parvenir à un consensus à ce sujet, le Comité est convenu de différer l'examen de cette question, en attendant qu'un classement général par coloration puisse être établi. La section relative à l'étiquetage a été modifiée en conséquence.

69. A la section 3 "Calibrage", le Comité n'a pas pu accepter le nouveau classement proposé et a décidé de reporter l'examen des dispositions relatives au calibrage à sa prochaine session. A la section 5.2.1, Description des emballages, et il a été décidé de supprimer la partie relative aux dimensions des emballages. Le Comité a décidé de supprimer de la norme tout ce qui avait trait à l'emballage et au transport en vrac.

70. A la section 6.2.4 "Caractéristiques commerciales", les mentions de la tare et de la température de stockage ont été supprimées, conformément aux autres normes Codex. Le libellé des sections 7 et 8 a été aligné sur celui des autres normes.

#### **Etat d'avancement de l'avant-projet de norme révisé pour les ananas**

71. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme révisé à l'étape 3 (voir Annexe X) pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

#### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS<sup>13</sup> (Point 6 de l'ordre du jour)**

72. Le Comité est convenu à sa dernière session de distribuer l'avant-projet de code à l'étape 3 (ALINORM 95/35, par. 105).

73. Le Comité est convenu d'insérer une déclaration liminaire précisant que le code ne visait que l'inspection et la certification des fruits et légumes frais faisant l'objet d'une norme Codex.

74. Le Comité est convenu de supprimer l'adjectif "tropicaux" du titre et du corps du texte. La terminologie de l'ensemble du texte a été harmonisée avec celle utilisée par le Codex pour l'inspection et la certification, qui est officiellement reconnue et qui a été mise au point par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. On a noté que le code prévoyait la délégation de ce pouvoir aux organes officiellement reconnus.

75. La section 1.5, Demande d'inspection, a été modifiée pour indiquer que la demande d'inspection devait être faite en temps opportun. La section 2.1 a été renforcée en ajoutant que le service d'inspection devait avoir des moyens suffisants pour s'acquitter de ses fonctions et la section 2.3 a été précisée en indiquant que la réinspection n'était nécessaire que si le cachet utilisé avait été brisé. La section 2.2 a été complétée par une note de bas de page indiquant que certains pays appliquaient un contrôle obligatoire à l'exportation.

76. Nonobstant l'opinion de la délégation thaïlandaise, selon laquelle la section 2.5.3 "Prélèvement d'échantillons" de l'appendice 1 devrait inclure des limites maximales concernant le nombre d'échantillons primaires à prélever, le Comité est convenu de ne pas modifier cette section.

---

<sup>13</sup> ALINORM 95/35, Annexe VIII et observations de l'Espagne, du Mexique et de la Thaïlande (CX/FFV 96/13), du Costa Rica (document de séance 3) et de Cuba (document de séance 5)

77. Le Comité est convenu que l'appendice III, "Certificat de qualité pour les fruits et légumes frais", devrait être harmonisé avec le certificat de contrôle de la CEE/ONU et qu'il faudrait y ajouter les notes explicatives de la CEE/ONU concernant l'utilisation du certificat de contrôle.

80. Le Comité a également accepté l'offre du Canada de préparer l'appendice II "Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection" du code pour examen à sa prochaine session.

#### **APPLICATION DE TOLERANCES DE QUALITE A L'IMPORTATION<sup>14</sup>** (Point 7 de l'ordre du jour)

81. La délégation du Canada a présenté le document de travail, rappelant qu'à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 28) le Comité était convenu d'examiner la question de l'application de tolérances de qualité au stade de l'importation, afin de tenir compte des modifications subies par les fruits et légumes frais pendant le transport et l'entreposage. Les options ci-après ont été considérées: conserver des tolérances de qualité identiques pour l'importation et l'exportation; élargir les tolérances aux point d'importation; prévoir un accord contractuel entre les acheteurs et les vendeurs.

82. Le Comité a remercié la délégation canadienne de sa présentation très claire des questions impliquées. Certaines délégations ont estimé qu'il valait mieux conserver les tolérances actuelles, d'autant plus que l'évolution du produit était prise en compte dans les spécifications générales. D'autres délégations ont estimé que le document méritait un examen plus approfondi et le Comité est convenu d'examiner cette question plus en détail à sa prochaine session.

#### **RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'UTILISATION D'INDICES OBJECTIFS DE MATURITE DANS LES TRANSACTIONS COMMERCIALES CONCERNANT LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS** (Point 8 de l'ordre du jour)

83. Le Comité a rappelé qu'après avoir débattu de la maturité à propos de la norme pour les litchis à sa dernière session (ALINORM 95/35, par. 21), il était convenu d'étudier la question générale des indices de maturité.

84. Le Comité est convenu que, malgré l'absence d'un document sur cette question à sa session en cours, cette question devrait rester inscrite à son ordre du jour, dans la mesure où l'évaluation de la maturité constituait un aspect important du contrôle de qualité. Le Secrétariat a proposé d'envoyer aux gouvernements une lettre circulaire leur demandant des informations et des propositions concernant l'utilisation d'indices de maturité et le Comité est convenu d'examiner les observations reçues à ce sujet à sa prochaine session.

---

<sup>14</sup> CX/FFV 96/14

**PROPOSITIONS TENDANT A MODIFIER LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION (Point 9 de l'ordre du jour)**

85. A la demande de l'Uruguay, le Comité est convenu d'ajouter les **pommes et les poires** à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation. La délégation française s'est prononcée contre cette décision. Le Secrétariat de la CEE/ONU a proposé de fournir aux pays qui seraient chargés de l'élaboration des projets de norme un exemplaire de la norme CEE/ONU sur les pommes et les poires (FFV-01) en vue de l'établissement d'une norme harmonisée.

86. Le Comité a accepté l'offre du Mexique de préparer, avec l'aide de la Thaïlande, un avant-projet de norme pour les **limes mexicaines** (*Citrus aurantifolia* Swingle); celle de Cuba de préparer, avec l'aide de l'Argentine, un avant-projet de norme pour les **pamplemousses** (*Citrus paradisi* MacFarlane); celle de la Thaïlande de préparer un avant-projet de norme pour les **longans** (*Dimocarpus longan* Lour.) et celle de l'Afrique du Sud de préparer un avant-projet de norme pour le **gingembre** (*Zingiber officinale* Roscoe). Le Comité a noté que ces propositions de nouvelles activités seraient communiquées au Comité exécutif pour approbation.

87. Le Secrétariat de la CEE/ONU a proposé de fournir à Cuba un exemplaire de la norme CEE/ONU pour les agrumes (FFV-14), afin d'éviter un chevauchement de leurs activités et d'établir une norme harmonisée.

88. La liste révisée des fruits et légumes frais à normaliser en priorité est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe XII.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

89. Le Comité n'a pas eu d'autres questions à examiner. Il s'est mis d'accord sur l'état d'avancement de ses travaux (voir Appendice).

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

90. Le Comité a été informé que sa septième session se tiendrait à Mexico dans 18 mois environ, étant entendu que les dates définitives seraient fixées par les secrétariats respectifs du Codex et du Mexique.

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS  
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 97/35
Bananes	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	Annexe III
Mangoustans	8	22e session de la Commission	Annexe II
Limes	5	43e session du Comité exécutif	Annexe IV
Pamplemousses	5	43e session du Comité exécutif	Annexe VII
Goyaves	5	43e session du Comité exécutif	Annexe IX
Chayotes	5	43e session du Comité exécutif	Annexe VIII
Code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité	5	43e session Comité exécutif	Annexe XI
Oranges	3	Gouvernements 7ème session du CCFFV	par. 22 à 30 et Annexe V
Ananas	3	Gouvernements 7e session du CCFFV	par. 64 à 71 et Annexe X
Asperges	2/3	Codex/CEE/ONU Gouvernements 7e session du CCFFV	Par. 31 à 34
Limes mexicaines	1	43e session du Comité exécutif Mexique/ Thaïlande 7e session du CCFFV	Par. 86
Pamplemousses	1	43e session du Comité exécutif Cuba/ Argentine 7e session du CCFFV	Par. 86

OBJET	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 97/35
Longans	1	43e session du Comité exécutif Thaïlande 7e session du CCFFV	Par. 86
Gingembre	1	43e session du Comité exécutif Afrique du Sud 7e session du CCFFV	Par. 86
Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation	---	Gouvernements 7e session du CCFFV	Par. 24 et Annexe VI
Utilisation d'indices objectifs de maturité dans les transactions commerciales concernant les fruits et légumes frais	----	Gouvernements 7e session du CCFFV	Par. 83 et 84
Application de tolérances de qualité à l'importation	-----	7e session du CCFFV	Par. 81 et 82
Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une norme Codex	----	Gouvernements 7e session du CCFFV	Par. 85 à 88 et Annexe XII

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

**Chairman:** Lic. María Eugenia Bracho González  
**Président:** Director General de Normas  
**Presidente:** Secretaria de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel. 7-29-94-78  
Fax. 7-29-94-84

**Associate Chairman:** Ing. Eduardo R. Méndez Rubello  
**Président adjoint:** Asesor, Dirección General de Normas  
**Presidente adjunto:** Secretaria de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México  
Tel. 7-29-94-78  
Fax. 7-29-94-84

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Ing. Agr. Silvia Elda Santos  
A/C Area Productos Vegetales no Granarios  
Prol. Avda. Belgrano, Dique II, Lado Este  
C.P. 1107 Buenos Aires  
Tel.: (01) 312-40-15 /40-50  
Fax: 311-56-45

Sr. Gonzálo Sabaté  
Agregado Comercial de la Embajada  
Blvd. Avila Camacho No. 1  
Lomas de Chapultepec  
11000 México, D.F.

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Eng. Ilto Antonio Morandini  
Coordinador de GT/CODEX  
Ministério da Agricultura  
Bloco D Anexo a Sala 329  
70.043-900- Brasília

Sra. Annamaría Angela Mosella Portella  
Consejera de la Embajada  
Lope de Armendáriz 130  
Lomas Virreyes  
11000, México, D.F.  
Tel.: 202-75-00  
Fax: 520-49-29

Lic. Carlos Bueno  
Agregado Comercial Adjunto  
Embajada de Brasil  
Lope de Armendáriz 130  
Lomas Virreyes  
11000, México, D.F.  
Tel.: 202-8448  
Fax: S20 4929

**CANADA**

Dr. René Cardinal  
Chief Fresh Product Inspection  
Dairy, Fruit and Vegetable Division  
Food Inspection Directorate  
Agriculture and Agri-Food Canada  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario K1A OY9  
Tel.: (613) 952-80-00  
Fax: (613)993-85-11

**CHILE  
CHILI**

Ing. Fernando Peña Royo  
Jefe del Subdepartamento de Exportaciones  
Hortofructícolas  
Departamento de Protección Agrícola  
Servicio Agrícola y Ganadero  
Av. Bulnes No. 140  
Santiago  
Tel: 98 562 697 32 95  
Fax: 98 562 696 64 80

**CHINA  
CHINE**

Eng. Xiao Zhen Jie  
Shenzhen Imp. & Exp.  
Commodity Inspection Bureau  
Huang Gang Road, Shezhen City  
P.O. Box 518002  
Fax: (0755) 3395 997

Eng. Wei Wenrong  
Guangxi Imp. and Exp.  
Commodity Inspection Bureau  
I I Gucheng Road, Nanning, Guangxi  
P.O. Box 530022  
Tel.: 86-771-585-38-43  
Fax: 86-771-585-26-95

Eng. Zhang Yibing  
Vice Section Chief  
Shandong Imp. and Exp. Commodity Inspection  
Bureau  
No. 70 Qutangxia Road, Qingdao  
P.O. Box 266002  
Tel.: (0532) 287-42-94  
Fax: (0532) 287-00-25

**COSTA RICA**

Sr. Roger Iriás Campos  
Coordinador de Protección al Consumidor  
Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida  
Ministerio de Economía y Comercio  
Apartado 10216-1000, San José  
Tel.: (506) 283-65-80  
Fax: (506) 283-51-33

Sr. Carlos Padilla Bonilla  
Gerente - Servicios de Sanidad Vegetal - MAG  
Apartado 10090, San José  
Tel.: (506) 260-82-95  
Fax: (506) 260-83-01

Sr. Juan Rafael Lang Quiros  
Sub-Gerente  
Corporación Bananera Nacional (CORBANA)  
Apartado 6504-1000, San José  
Tel: (506) 224-41-11  
Fax: (506) 253-91-17

**CUBA**

Ing. Clara Torres Marquetti  
Dirección de Aseguramiento de la Calidad  
Ministerio de la Agricultura  
Av. Independencia y Conill  
Plaza de la Revolución  
Ciudad de la Habana C.P. 10006  
Tel.: (537) 33-6794  
Fax: (537) 33-5086

**MEXICO  
MEXIQUE**

Ing. Alejandro Trueba Carranza  
Director General de Política Agrícola, SAGDR  
Lope de Vega No. 125 PH  
Col. Chapultepec Polanco  
11600, México, D.F.

Ing. Manuel Gómez Siordia  
Encargado de la Dirección de Servicios a la Agricultura  
Dirección General de Política Agrícola  
S. A. G. D. R.  
Lope de Vega No. 125, Piso 6  
Col. Chapultepec Polanco  
11600, México, D.F.  
Tel.: 250-66-49



Q.F.B. Amada Vélez Méndez  
Directora de Servicios Fitosanitarios  
Dirección General de Sanidad Vegetal  
S.A.G.D.R.  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
04100 Coyoacán, D.F.

Ing. Jorge Granados Araiza  
Dirección General de Política Agrícola  
S. A. G. D. R.  
Lope de Vega No. 125 PH  
Col. Chapultepec Polanco  
11600, México, D.F.

Ing. Leodegario López Quirarte  
Dirección General de Política Agrícola  
S. A. G. D. R.  
Lope de Vega No. 125 PH  
Col. Chapultepec Polanco  
11600, México, D.F.

Mvz. Ernesto Adolfo Benitez Celorio  
Jefe del Depto. de Normas Internacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel. 7-29-94-90  
Fax 7-29-94-84

Q.F.B. Alicia Ruiz Corona  
Dirección General de Control Sanitario  
de Bienes y Servicios  
Secretaría de Salud  
Donceles No. 39, Piso 1  
Col. Centro  
06010, México, D.F.  
Tel: 5183696, 5100196  
Fax. 5129628

Ing. Virginia Chable Jasso  
Dirección General de Sanidad Vegetal  
S. A. G. D. R.  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
04100 Coyoacán. D.F.

Lic. Concepción Ortega Sánchez  
Dirección General de Relaciones Económicas  
Multilaterales  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Ricardo Flores Magon No. 1, Piso 3  
Col. Tlatelolco  
06900, México. D.F.

Ing. Rosa María Galicia Cabrera  
Departamento de Biotecnología  
Profesor - Investigador  
Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa  
Av. Michoacán y la Purísima  
Col. Vicentina Iztapalapa, D.F.. 09340  
Tel./Fax.: 7244712

Lic. Carlos González Palomino  
Asesor  
Unión Regional de Productores de Plátano  
Pacífico Centro  
Edif. World Trade Center, Piso 16 Ofna. 33  
Col. Nápoles  
03810, México, D.F.

Prof. Baudelio Chávez Torres  
Presidente de Guayaba - Sol, S.P.R. de R.I.  
Calvillo, Aguascalientes C.P. 20800  
Tel. 6-14-16

Sr. Rito López Martínez  
Secretario de Guayaba - Sol, S.P.R de R.I.  
Calvillo, Aguascalientes C.P. 20800

Ing. Cristóbal Sayago Pozos  
Jefe del Depto. de Inspección y Control  
Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Pesquero  
Gobierno del Estado de Veracruz  
J.J. Herrera No. 6  
91500, Jalapa, Veracruz  
Tel.: 18-950-6

Sr. Oscar F. Osorio S.  
Administrador General  
Méndez No. 1401, Desp. 1  
Fracc. Lidia Esther  
Villahermosa, Tabasco C.P. 86040  
Tel.: 12-57-66  
Fax: 14-31-80

Ing. E.F.T. Miguel Angel González Bueno  
CITRICORP  
Villahermosa, Tabasco  
Tel.: 12-92-11  
Fax: 54-37-50

**PERU  
PEROU**

Dra. Victoria Rios Rios  
Directora de Vigilancia Vegetal - SENASA  
Pasaje Zela s/n, Jesús María  
Lima  
Tel.: 423-46-82

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Mrs. Lydia M. Zara  
Chief, Food Processing Section  
Supervising Agriculturist  
Bureau of Plant Industry  
692 San Andres, Malate, Manila  
Tel.: 50-07-79  
Fax: 521-76-50

Mr. Danilo B. Ringor  
Project Manager  
Philippine - German Fruit Tree Project  
Bureau of Plant Industry (BPI)  
Department of Agriculture (DA)  
Bagui City 2600  
P.O. Box 1045 or 11  
Tel.: 074-442-5604  
Fax: 074-443-3541

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

Sr. Miguel Vilchez Barros  
Director del Centro de Inspección y Comercio  
Exterior de Granada  
Coordinador Nacional de Normalización  
Comercial Hortofruticola  
SOIVRE  
Calle Recogidas, 12 - 2º Dcha  
18071 Granada  
Tel.: (9) 58-26-14-52  
Fax: (9) 58-25-71-09

**SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA**

Mr. Ralph George Peckover  
Assistant Director  
Subtropical Crops and Flowers  
Directorate: Plant and Quality Control  
National Department of Agriculture  
Private Bag X258  
Pretoria 0001  
Republic of South Africa  
Tel.: 27 (012) 319 6018  
Fax: 27 (012) 319 6055  
Int Code \*\*27 12

**FRANCE  
FRANCIA**

M. Bernard Proton  
Inspecteur  
Ministère de l'Economie et des Finances  
Direction Générale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
59 Boulevard Vincent Auriol - Teledoc 251  
75703 Paris CEDEX 13  
Tel: 33 1 44973143  
Fax: 33 1 44970527

Mme. Myriam Ferran  
Mission de Coordination Sanitaire Internationale  
Direction Générale de L'Alimentation  
Ministère de L'Agriculture, de la Pêche et de  
L'Alimentation  
175 Rue du Chevaleret  
15013 Paris  
Tel: 1 49 55 58 33  
Fax 1 49 55 51 06

**GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA**

Mr. Johannes Graf  
Federal Ministry of Agriculture, Alimentation  
and Forestry  
Rochusstraße, P.O. 140270  
53123, Bonn  
Tel.: (02 28) 529-35-31  
Fax: (02 28) 529-44-07

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. Ghafur A Dharmaputra  
Head Economic Division  
Indonesian Embassy  
México, D.F.  
Tel.: (52 5) 280-63-63  
Fax: (52 5) 280-70-62

Eng. Patuan Natigor Siagian  
Agriculture Attaché  
Indonesian Embassy  
Washington, D.C.  
Tel.: 202-775-53-40  
Fax: 202-775-53-65

**ISRAEL**

Mr. Igal Schulman  
Head of Inspection Service  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 78  
Bet-Dagan 20250  
Tel.: 972-3-9681520  
Fax: 972-3-9681507

**JAPAN**  
**JAPON**

Mr. Hiroaki Tanka  
Embajada de Japón  
México, D.F.  
Tel.: 211-00-28

Mr. Akira Nagata  
Deputy Director  
Food and Marketing Bureau  
Vegetable Policy and Marketing Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyodaku  
100, Tokyo  
Tel.: 03-3501-4096  
Fax 03-3502-4133

Mr. Kiichi Narita  
Deputy Director  
Fruit and Flower Division  
Agriculture Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyodaku  
158, Tokyo  
Tel.: 03-3501-3081  
Fax: 03-3502-5889

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mrs. Eva Zbinden  
Head of Delegation Codex Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Tel.: 41 31 322 95 72  
Fax: 41 31 322 95 74

Mr. Ansermet  
Vice Directeur  
Régie Fédérale des Alcools  
CH 3000 Berne  
Tel.: 41 31 309 12 11  
Fax: 41 31 309 15 07

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Mr. Suraphong Kosiyachinda  
The Royal Project Foundation  
Kasetsart University  
Bangkok 10900  
Tel.: 579-35-74  
Fax: 561-42-86

Mr. Nanthachai Sonthat  
Department of Agriculture  
Chatuchak  
Bangkok, 10900  
Tel.: 579-55-82  
Fax 561 46-67

Mr. Montri Wongrakpanich  
Department of Agricultural Extension  
Paholyotin Rd. Chatuchak  
Bangkok, 10900  
Tel./Fax: 579-01-63

Mrs. Armpar Tantisira  
Sub-Ject Matter Specialist  
Department of Agricultural Extension  
Paholyotin Rd. Chatuchak  
Bangkok, 10900  
Tel.: 561-48-78  
Fax: 579-38-63

Ms. Kanigar Somsakul  
Commodity Standards Technical Officer  
Department of Foreign Trade  
Rajadamnern Ave  
Bangkok 10200  
Tel.: 28221113  
Fax 2813032

Mr. Srihirun Nikorn  
Trade Technical Officer  
Department of Foreign Trade  
Rajadamnern Ave.  
Bangkok 10200  
Tel.: 2810674-5  
Fax: 2817182

Mr. Thanawat Sirikul  
Second Secretary  
Royal Thai Embassy  
Sierra Vertientes  
Lomas de Chapultepec  
México, D.F., México

Mrs. Voranuch Kitsukchit  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street Rajthevee  
Bangkok, 10400  
Tel.: 202-34-40  
Fax: 248-79-87

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

Mr. David Priester  
International Standards Coordinator  
Room 2071- South, USDA-AMS-FVD  
P.O. Box 96456  
Washington, D.C.

Mr. Gerald Davidson  
Government Affairs - Sunkist Growers  
14130 Riverside Drive  
Sherman Oaks  
California 91423

Mr. Charles R. Orman  
Director Science and Technology  
760 E. Sunkist St.  
Ontario California 91761  
Tel.: (909) 933-22-57  
Fax: (909) 986-10-45

Mr. Paul Engler  
1575 S. Valley Vista Suite 130  
Diamond Bar  
California 91765-3914

Mr. Anthony Hepton  
V.P. Quality Assurance  
5795 Lindero Canyon Rd, Westlake Village  
CA 91362 California  
Tel.: (818) 874-46-85  
Fax: (818) 874-48-04

Mr. John W. Farquhar  
Vice-President Scientific & Technical Services  
Food Marketing Institute  
800 Connecticut Avv. N.W  
Washington, D.C. 20006-2701  
Tel.: (202) 452-84-44  
Fax: (202) 429-45-19

URUGUAY

Ing. Agr. Ana María Berti  
Directora de la Unidad de Calidad  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Av. Millán No. 4703, Montevideo  
Tel./Fax: 598 (2) 39-30-69

Ing. Agr. Oliva Delgado  
Coordinadora División Fiscalización  
Av. Millán No. 4703, Montevideo  
Tel.: 598 (2) 35-15-33  
Fax: 598 (2) 35-65-08

Dra. Ana Aber  
Asesor Técnico  
Ministerio de Vivienda, Ordenamiento  
Territorial y Medio Ambiente  
25 de Mayo No. 402  
C.P. 11000, Montevideo  
Tel.: 96-51-33  
Fax: (5982) 96-51-32

Sr. Daniel Gaimari Gentile  
Programa PENTA  
Gral. Urquiza No. 2676  
Montevideo  
Tel.: 80-32-38

Ing. Agr. Agustín Rodrigo  
Asesor Técnico  
Paysandu No. 1134 - Rivera  
C.P. 40000  
Tel.: (598) 622-37-54

Sr. Nicolas Bevilacqua  
ANPROPA  
D. A. Larrañaga No. 3621 Montevideo  
Tel.: 56-21-13  
Fax.: 57-27-43

#### VIET NAM

Mr. Be Tran Quoc  
Consejero de la Embajada  
Sierra Ventana No. 255  
Lomas de Chapultepec  
11000, México, D.F.  
Tel.: 540-16-32

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

#### INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION

Mr. Robert M. Moore  
President  
International Banana Association  
1929 39th Street, N. W.  
Washington, D.C. 20007, U.S.A.

#### COLEACP

Mr. Pierre Gerbaud  
Chargé d'études  
5, Rue de la Corderie  
94586 Rungis Cedex  
France  
Tel.: (33) 141-80-02-10  
Fax: (33) 141-80-02-19

Mr. Lucien Delzechi  
O CAB 16 BP 1908  
Abidjan  
Côte d'Ivoire

#### EUROPEAN COMMUNITY COMMUNAUTE EUROPEENNE COMUNIDAD EUROPEA

Sr. Paul Culley  
Council of the European Union  
Principal Administrator  
175 Rue de la Loi  
B- 1048 Brussels,  
Belgium

Mr. E. Schulte  
Administrator  
Directorate General Agriculture DGVIEI  
Fruit and Vegetables / European Commission  
130, rue de la Loi  
B- 1049 Brussels  
Belgium  
Tel.: 32-2-2960224  
Fax: 32-2-2953709

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

Mr. Michael Canon  
Food Standards Officer  
Trade Division, Agricultural Standards Unit  
Palais des Nations  
1211 Geneva 10 CH  
Switzerland  
Tel.: 41-22-917-2887  
Fax: 41 -22-917-0041

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

Mr. David H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel.: 39-6-5225-4419  
Fax: 39-6-5225-4593

Eng. Selma Doyran  
Food Standards Officer  
Joint FAD/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel.: 39-6-5225-5826  
Fax: 39-6 5225 4593

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

Dr. Luis Fernando Hernández Lezama  
Director de Asuntos Internacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7-29-94-84

Lic. Karla S. Wheelock Aguayo  
Subdirectora de Asuntos Internacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7-29-94-84

Lic. Jesús Elizarraras Naveja  
Subdirector de Promoción  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7-29-94-84

Mvz. Irma Rossana Sánchez Delgado  
Jefa de la Oficina del Codex Alimentarius  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7 94 94 X4

Tec. Victor M. Balcazar Sol  
Asesoría y Apoyo Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7-29-94-84

Tec. Osvaldo Peralta López  
Asesoría y Apoyo Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-90  
Fax: 7-29-94-84

Tec. Jorge A. López Zarate  
Asesoría y Apoyo Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel.: 7-29-94-80  
Fax: 7-29-94-84

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES MANGOUSTANS**  
(A l'étape 8 de la procédure)**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de mangoustans appartenant à l'espèce *Garcinia mangostana L.* de la famille des *Guttiferae*, destinés à être livrés à l'état frais aux consommateurs après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les mangoustans destinés à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

**2. CRITERES DE QUALITE****2.1 Spécifications minimales**

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

- entiers,
- avec le calice et la tige intacts
- d'aspect frais, avec une forme, une couleur et un goût caractéristiques de l'espèce,
- sains et exempts de traces de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles.
- exempts de latex,
- pratiquement exempts de ravageurs,
- pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs,
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères,
- exempts de meurtrissures profondes;
- tels que les fruits puissent être ouverts normalement avec un couteau.

Les mangoustans doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'ils puissent continuer à mûrir jusqu'à ce qu'ils aient atteint le degré de maturité approprié (la peau doit être au moins rosée), supporter le transport et la manutention et parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

**2.2 Classement**

Les mangoustans sont classés en deux catégories, comme suit:

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les mangoustans, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

### 2.2.1 Catégorie Extra

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

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les mangoustans de cette catégorie peuvent présenter les légers défauts ci-après, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, durée de conservation ni sa présentation dans l'emballage.

- légers défauts de forme,
- légers défauts de la peau et du calice tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages d'origine mécanique. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent.

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

## 3. CALBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire ou le diamètre de la section transversale médiane comme suit:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Poids (grammes)</u>	<u>Diamètre (mm)</u>
A	30 - 50	38 - 45
B	51 - 75	46 - 52
C	76 - 100	53 - 58
D	101- 125	59 - 62
E	> 125	> 62

## 4. TOLERANCES

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

### 4.1 Tolérances de qualité

#### 4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de mangoustans peuvent ne pas correspondre aux spécifications de la catégorie, mais doivent satisfaire celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.



#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de mangoustans peuvent ne pas correspondre aux spécifications de la catégorie ni aux spécifications minimales, à l'exclusion des produits présentant des traces de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### 4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des mangoustans peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur (Section 3).

### 5. PRESENTATION

#### 5.1 Homogénéité

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

#### 5.2 Emballage

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

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

Les mangoustans doivent être placés dans chaque emballage conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

##### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des mangoustans. Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

### 6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

#### 6.1 Emballages destinés au consommateur final

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

### 6.1.1 Nature du produit

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

## 6.2 **Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>2</sup>,

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

### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

### 6.2.2 Nature du produit

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

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- calibre (lettre ou fourchette, en grammes ou millimètres),
- poids net (facultatif).

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

## 7. **CONTAMINANTS**

### 7.1 **Métaux lourds**

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

### 7.2 **Résidus de pesticides**

Les mangoustans doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

## **8. HYGIENE**

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles:

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

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

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES BANANES**  
(A l'étape 8 de la procédure)

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de bananes appartenant à l'espèce *Musa spp.* (AAA), de la famille des *musacées*, à l'état vert, destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les bananes à cuire (bananes plantain) ou celles destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>. Les variétés visées par la norme sont indiquées en Appendice.

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

- entières, le «doigt» servant de référence,
- fermes,
- saines; sont exclus les produits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles.
- pratiquement exempts de meurtrissures,
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs,
- avec le pédoncule intact sans pliure, moisissures ou dessiccation,
- avec les pistils enlevés,
- exemptes de malformations ou de courbures anormales des «doigts»,
- exemptes de dommages causés par de basses températures,
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide, ainsi que des bananes conditionnées en atmosphère modifiée,
- exemptes de toute odeur étrangère,
- En outre, les «mains» et les grappes doivent inclure:
- une portion suffisante de la couronne d'une couleur normale, saine et exempte de moisissure,
- une couronne coupée nette, non en biais ou arrachée, sans fragments de pédoncule.

2.1.1 Les bananes doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'elles puissent parvenir à un degré de maturité physiologique correspondant aux caractéristiques particulières de la variété; supporter le transport et la manutention; et arriver en bon état au lieu de destination de sorte qu'elles puissent mûrir de manière satisfaisante.

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les bananes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

## 2.2 Classement

Les bananes sont classées en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie Extra

Les bananes appartenant à cette catégorie doivent être de qualité supérieure et représentatives de la variété et/ou du type commercial.

Les fruits doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les bananes appartenant à cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent présenter de légers défauts à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation ni sa présentation dans l'emballage. Les défauts ci-après sont admis:

- légers défauts de forme ou de coloration,
- légers défauts épidermiques dus au frottement et autres défauts superficiels, à condition que la surface totale affectée ne dépasse pas 2 cm<sup>2</sup>

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

### 2.2.3 Catégorie I

Cette catégorie comprend les bananes qui ne peuvent être classées dans la catégorie Extra ou la catégorie I, mais qui répondent aux spécifications minimales énumérées à la section 2.1 ci-dessus.

Les défauts ci-après sont admis à condition que les bananes conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et la présentation:

- défauts de forme ou de coloration, à condition que le produit conserve les caractéristiques normales des bananes;
- défauts épidermiques - éraflures, cicatrices, abrasions, meurtrissures, etc., n'affectant pas plus de 4 cm<sup>2</sup> de la superficie totale;

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

### 3. CALIBRAGE

Pour le calibrage des bananes des sous-groupes «Gros Michel» et «Cavendish», la longueur des «doigts» est mesurée le long du côté convexe depuis l'apex jusqu'à la base du pédoncule où se termine la chair comestible et le grade est défini comme l'épaisseur de la section transversale entre les faces latérales. Le fruit de référence pour le calibrage de la longueur et du grade est:

- pour les «mains», le «doigt» médian dans la rangée extérieure de la main;
- pour les grappes, le «doigt» le plus proche de la section coupée de la «main» dans la rangée extérieure de la grappe.

La longueur ne devrait pas être inférieure à 14 cm et le grade inférieur à 2,7 cm.

### 4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

#### 4.1 Tolérances de qualité

##### 4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des bananes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de la catégorie, mais doivent satisfaire celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des bananes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des bananes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucune d'entre elles ne présente de signes de pourriture, d'imperfections majeures ou toute autre altération la rendant impropre à la consommation.

#### 4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des bananes peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre immédiatement inférieur ou supérieur (Section 3).

## **5. PRESENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

### **5.2 Emballage**

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

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

Les bananes doivent être emballées conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

#### **5.2.1 Description des emballages**

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

### **5.3 Présentation**

Les bananes doivent être présentées en «mains» et grappes (parties de «mains») d'au moins quatre «doigts». La présentation des bananes en «doigts» isolés est admise.

Les grappes auxquelles il ne manque pas plus de deux «doigts» sont admises, si le pédoncule n'est pas arraché, mais tranché net, sans dommages aux «doigts» voisins.

Une seule grappe de trois «doigts», présentant les mêmes caractéristiques que les autres fruits de l'emballage, est admise dans chaque rangée.

## **6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

### 6.1.1 Nature du produit

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

## 6.2 **Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>2</sup>,

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

### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

### 6.2.2 Nature du produit

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

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- bananes en «doigts» (le cas échéant),
- catégorie,
- poids net (facultatif).

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

## 7. **CONTAMINANTS**

### 7.1 **Métaux lourds**

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

### 7.2 **Résidus de pesticides**

Les bananes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.



## **8. HYGIENE**

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles:

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

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

**LISTE DES PRINCIPAUX GROUPES, SOUS-GROUPES ET CULTIVARS DE BANANES  
A CONSOMMER EN DESSERT**

<b>Groupes</b>	<b>Sous-groupes</b>	<b>Principaux cultivars</b>
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (robusta) Williams Americani Valery Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Pink Fig	Pink Fig Green pink Fig
	Ibota	
AAB	Apple Fig	Apple Fig, Silk
	Pome (prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES LIMES**  
(A l'étape 5 de la procédure)

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de limes appartenant à l'espèce *Citrus latifolia* Tan<sup>1</sup> destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les limes destinées à la transformation industrielle<sup>2</sup>.

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

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

2.1.1 Les limes doivent avoir été cueillies avec soin, au stade de développement et de maturation requis, selon les caractéristiques spécifiques de la variété et de la région où elles sont cultivées, afin de:

- supporter le transport et la manutention, et
- parvenir en bon état au lieu de destination.

**2.1.2 Teneur minimale en jus et coloration**

La teneur minimale est calculée en fonction du poids total du fruit; l'extraction se fait à l'aide d'une presse manuelle.

Teneur minimale en jus: 42%.

---

<sup>1</sup> C'est une lime acide produisant de gros fruits appelés aussi, selon le pays, Bearss, Perse ou Tahiti.  
<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les limes, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

Coloration: celle-ci doit être normale (sur au moins les deux-tiers de la surface) compte tenu de la variété et de la région de production.

## 2.2 Classement

Les limes sont classées en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie Extra

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

Elles doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts décrit ci-après sont admis à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme,
- légers défauts de coloration ne dépassant pas le quart de la surface totale du fruit;
- légers défauts épidermiques ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup> ou 5 pour cent de la surface totale

Ces défauts ne doivent pas affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie I

Cette catégorie comprend les limes dont la qualité est insuffisante pour que l'on puisse les classer dans les catégories supérieures, mais qui remplissent néanmoins les spécifications minimales de la Section 2.1 ci-dessus.

Les défauts ci-après sont admis à condition que les limes conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration ne dépassant pas la moitié de la surface totale du fruit;
- défauts épidermiques ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> ou 8 pour cent de la surface totale.

Ces défauts ne doivent pas altérer la pulpe du fruit.

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre de la section transversale médiane du fruit, comme suit:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Diamètre (mm)</u>
1	58-67
2	53-62
3	48-57
4	46-52
5	42-46

#### **4. TOLERANCES**

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

##### **4.1 Tolérances de qualité**

###### **4.1.1 Catégorie Extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des limes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

###### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des limes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

###### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des limes peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucune d'entre elles ne présente de signes de pourriture ou toute autre altération la rendant impropre à la consommation.

##### **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des limes peuvent avoir un calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage. En aucun cas le diamètre ne doit être inférieur à 40 mm.

#### **5. PRESENTATION**

##### **5.1 Homogénéité**

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

## **5.2 Emballage**

Les limes doivent être emballées de telle manière qu'elles soient protégées convenablement.

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

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

### **5.2.1 Description des emballages**

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance nécessaires pour garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des limes. Les emballages (ou les lots, si le produit est en vrac) doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

## **6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

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

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>3</sup>,

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

#### **6.2.1 Identification**

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

---

<sup>3</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex pour les limes, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur et nom de la variété.

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- calibre (code ou fourchette de diamètre),
- poids net (facultatif).

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

### 7. CONTAMINANTS

#### 7.1 Métaux lourds

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

#### 7.2 Résidus de pesticides

Les limes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### 8. HYGIENE

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles:

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES**  
(A l'étape 3 de la procédure)

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'oranges appartenant à l'espèce *Citrus sinensis* Osbeck, de la famille des rutacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les oranges destinées à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

- entières;
- fermes;
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs;
- exemptes de dommages causés par de basses températures;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation apparaissant lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'une forme, d'un goût et d'une odeur caractéristiques de la variété;
- parvenues à un stade de développement et de maturité satisfaisant, caractéristique de la variété et de la zone de production;
- exemptes d'imperfections notables;
- exemptes de dommages causés par l'arrachage des tiges;

2.1.1 Compte tenu des critères propres à la variété et à la zone de production, les oranges doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'elles puissent supporter le transport et la manutention et parvenir en bon état au lieu de destination.

2.1.2 La coloration doit être telle qu'après développement normal, les oranges soient de la couleur caractéristique de leur variété (des conditions particulières sont applicables à chaque catégorie) lorsqu'elles arrivent à leur lieu de destination, compte dûment tenu de la période de cueillette, de la zone de production et de la durée du transport.

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation.



Les oranges parvenues à ce stade de maturité peuvent être "déverdies". Ce traitement est autorisé uniquement si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles du fruit ne sont pas modifiées.

2.1.3 Teneur minimale en jus (en fonction du poids total du fruit; l'extraction se faisant à l'aide d'une presse manuelle)

- Thomson Navel et Tarocco:	30 pour cent
- Washington Navel:	33 pour cent
- Autres variétés:	35 pour cent

2.1.4 Coloration

La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, une coloration vert clair est admise, à condition qu'elle n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit, compte tenu de la variété et de la période de cueillette.<sup>2</sup>

2.2 **Classement**

Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "extra"

Les oranges de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur stade de développement et leur coloration doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial à laquelle elles appartiennent.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les oranges de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, compte tenu de la période de cueillette de la zone de production.

Toutefois, les légers défauts ci-après sont admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de couleur;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, tels qu'incrustations argentées, tâches rousses, etc. et;
- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marque de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;

---

<sup>2</sup> Les oranges cultivées sous les tropiques peuvent être de couleur verte, à condition que le fruit réponde aux spécifications de la norme en matière de maturité.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oranges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications minimales définies dans la Section 2.1 ci-dessus.

Les défauts ci-après sont admis, à condition que les oranges conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et la présentation.

- défauts de forme et de coloration, à condition que le produit conserve les caractéristiques communes aux oranges;
- rugosité de la peau;
- altérations épidermiques superficielles cicatrisées; et
- détachement léger et partiel du péricarpe.

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

### 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la partie centrale ou médiane (équatoriale) du fruit, conformément au tableau ci-après:

Calibre	Diamètre médian (échelle en mm)
1	87 - 100
2	84 - 96
3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

Les oranges d'un diamètre inférieur à 53 mm sont exclues.

Pour les fruits disposés en couches régulières, la différence entre le plus petit et le plus gros fruit placés dans le même emballage ne doit pas dépasser les limites ci-après:

Calibres 1 et 2	11 mm
Calibres 3 à 6	9 mm
Calibres 7 à 13	7 mm

Pour les oranges qui ne sont pas disposées en couches, la différence entre le plus petit et le plus gros fruit placés dans le même emballage ne doit pas dépasser les limites de la fourchette correspondant au calibre indiqué.

Pour les fruits placés en vrac dans un moyen de transport, soit tous les fruits répondent aux spécifications concernant leur taille minimale, soit les écarts de calibre doivent se situer dans une échelle correspondant à trois calibres consécutifs.

#### **4. TOLERANCES**

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

##### **4.1 Tolérances de qualité**

###### **4.1.1 Catégorie extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des oranges peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette catégorie.

En outre, un maximum de cinq pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut être dépourvu de calice.

###### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celle de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

En outre, un maximum de 20 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits peut être dépourvu de calice.

###### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, ni aux spécifications minimales, avec un maximum de 5 pour cent de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées, mais sèches (exception faite des fruits présentant des traces de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation) ou de fruits mous et flétris. En outre, trente-cinq pour cent au maximum, en nombre ou en poids, des fruits peuvent être dépourvus de calice.

##### **4.2 Tolérances de calibre**

Dans toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges peuvent ne pas répondre aux spécifications concernant le calibre, mais doivent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur (Section 3).

Dans le cas des lots transportés en vrac, la tolérance de 10 pour cent ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

## **5. PRESENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (ou lot de produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété, qualité et calibre, parvenues au même degré de maturité et de développement. La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot du produit en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

En outre, pour la catégorie extra, l'homogénéité en matière de coloration est de règle.

### **5.2 Emballage**

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

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

Les oranges doivent être emballées conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

Les oranges doivent être présentées de l'une des quatre façons suivantes:

- a) Disposées en couches régulières, en fonction de leur calibre, dans des emballages ouverts ou fermés. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie extra et facultatif pour les catégories I et II;
- b) En couches non alignées, dans des emballages ouverts ou fermés, en fonction du calibre; en vrac, dans un moyen de transport ou dans un compartiment de moyen de transport, la différence de calibre entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.
- c) En vrac, dans un moyen de transport ou un compartiment de moyen de transport, sans autre spécification que celle de la taille minimale; ce mode de présentation n'est autorisé que pour la catégorie II.
- d) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg pour la vente directe au consommateur:

- i) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;
- ii) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, la différence de taille entre les fruits doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des oranges. Les emballages (le ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

## 6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

### 6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985, Codex alimentarius Volume 1 - Dispositions générales), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### 6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>3</sup>

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

#### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

#### 6.2.2 Nature du produit

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

---

<sup>3</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie;
- calibre (numéro), quel que soit le mode de présentation, conformément aux fourchettes de taille et aux numéros correspondants, et nombre de fruits en cas de présentation en couches régulières;
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs;
- déverdisage: lorsqu'il apparaît qu'à la suite de l'utilisation d'un procédé de déverdisage, le pourcentage autorisé de fruits dépourvus de calice risque d'être dépassé, les documents joints à la marchandise devront porter la mention "déverdisage" ou "fruits déverdis", et;
- poids net (facultatif).

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

## 7. CONTAMINANTS

### 7.1 Métaux lourds

Les oranges doivent être exemptes de métaux lourds en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

### 7.2 Résidus de pesticide

Les oranges doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex alimentarius pour ce produit.

## 8. HYGIENE

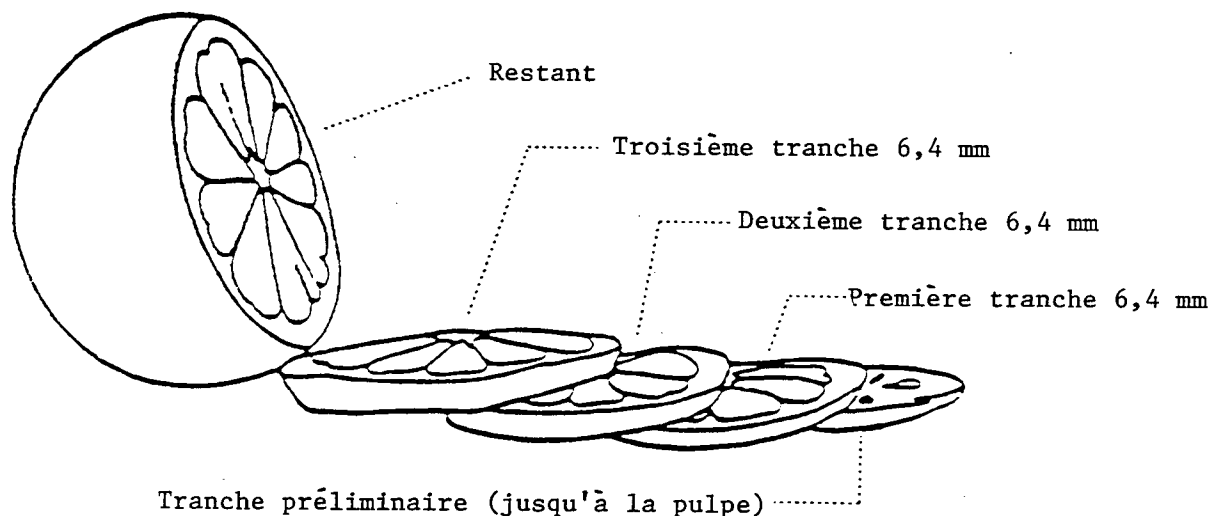
8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections pertinentes du Code d'usage international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985) ainsi que des autres codes d'usages recommandés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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

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

**GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES  
PROVOQUES PAR LA CONGELATION  
(Proposé par les Etats-Unis)**



- |   |   |
|---|---|
| Tranche préliminaire:                   | Enlèvement de l'écorce, de l'ombilic jusqu'à la pulpe.  |
| Première tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")  | Quantité variable de pulpe sèche ou spongieuse admise dans cette zone, ou équivalent en volume dans d'autres parties du fruit. <b>TOUTES CATEGORIES.</b>  |
| Deuxième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")  | Si la première tranche (ou son équivalent) est entièrement sèche ou spongieuse, toute quantité de pulpe sèche ou spongieuse dans la deuxième tranche est considérée comme un <b>DOMMAGE</b> jouant contre le classement d'un fruit dans la Catégorie Extra ou dans la Catégorie I. En revanche, une quantité quelconque de pulpe sèche ou spongieuse est admise dans les première et deuxième tranches des fruits de la Catégorie II. |
| Troisième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼") | Si les première et deuxième tranches sont entièrement sèches ou spongieuses, toute quantité dans cette zone est considérée comme un dommage pouvant jouer contre le classement d'un fruit dans la Catégorie II.   |



**PROJET DE NORME CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES**  
(A l'étape 5 de la procédure)

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pamplemousses appartenant à l'espèce *Citrus grandis* (L) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr) de la famille des Rutacées, destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les pamplemousses destinés à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

- intacts,
- fermes,
- sains; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exempts de toute matière étrangère visible,
- pratiquement exempts de meurtrissures,
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs,
- exempts de dommages causés par de basses températures,
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères,

2.1.1 Les pamplemousses doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'ils puissent supporter le transport et la manutention et parvenir en bon état au lieu de destination.

2.1.2 La teneur totale minimale en solides solubles, obtenue par réfractomètre, ne doit pas être inférieure à 8 pour cent.

**2.2 Classement**

Les pamplemousses sont classés en deux catégories, comme suit:

**2.2.1 Catégorie Extra**

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

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les pamplemousses, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts décrits ci-après sont admis à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme,
- légers défauts de coloration;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit; et
- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, à condition que la surface affectée ne dépasse pas 5 pour cent.

La surface totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent. Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie I

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

Les défauts ci-après sont admis à condition que les pamplemousses conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la conservation et la présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts épidermiques cicatrisés, à condition que la superficie totale affectée ne dépasse pas 8 pour cent.

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou le diamètre maximum de la section transversale médiane du fruit. Les pamplemousses sont calibrés conformément au tableau ci-après:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Poids (grammes)</u>	<u>Diamètre (mm)</u>
1	< 1700	156-170
2	1501-1700	148-162
3	1301-1500	140-154
4	1101-1300	132-146
5	901-1100	123-138
6	500-700	116-129
7	< 700	< 112

Sont exclus les pamplemousses d'un diamètre inférieur à 112 mm.

## **4. TOLERANCES**

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

### **4.1 Tolérances de qualité**

#### **4.1.1 Catégorie Extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des pamplemousses peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

#### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pamplemousses peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des pamplemousses peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucune d'entre elles ne présente de signes de pourriture ou toute autre altération la rendant impropre à la consommation.

### **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des pamplemousses peuvent avoir un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

## **5. PRESENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

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

### **5.2 Emballage**

Les pamplemousses doivent être emballés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais.

## **6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE**

### **6.1 Récipients destinés au consommateur final**

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

### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou chaque lot, si le produit est présenté en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit, et, le cas échéant, celui de la variété.

## 6.2 **Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>2</sup>,

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

### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

### 6.2.2 Nature du produit

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

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- calibre (code ou fourchette de diamètre),
- poids net (facultatif).

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

## 7. **CONTAMINANTS**

### 7.1 **Métaux lourds**

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

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex pour les pamplemousses, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

## **7.2 Résidus de pesticides**

Les pamplemousses doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## **8. HYGIENE**

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles:

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHAYOTTES (CHRISTOPHINES)  
(A l'étape 5 de la procédure)**

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de chayottes appartenant à l'espèce *Sechium edule* Jacq. et Swartz, de la famille des Cucurbitacées, destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les chayottes destinés à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

- entiers;
- fermes;
- d'apparence fraîche;
- sains; sont exclus ceux qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- exempts de lésions et de meurtrissures;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs ou de dommages causés par des ravageurs;
- exempts de signes de germination; la pulpe ne doit pas être fibreuse;
- exempts de dommages dus à de basses températures;
- exempts de dommages dus au soleil;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeurs et/ou de saveurs étrangères;
- suffisamment développés;
- exempts d'épines dures.

Les chayottes doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'ils puissent supporter le transport et la manutention et parvenir en bon état au lieu de destination.

---

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

## 2.2 Classification

Les chayottes sont classés en deux catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie extra

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

Les chayottes doivent être exempts de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts ci-après sont admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme: rainures longitudinales peu marquées et légères dépressions;
- légers défauts de coloration, à condition que la surface affectée n'excède pas 25 % de la surface totale;
- légers défauts de l'épiderme, sur un total de 3 cm<sup>2</sup> au plus.

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids du fruit, qui doit être supérieur à 200 grammes, conformément au tableau suivant:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Écarts de poids</u> (en grammes)
A	200 - 300
B	301 - 400
C	401-500
D	> 500

Les écarts de poids entre les fruits de calibre D ne doivent pas dépasser 150 grammes.

## 4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

#### **4.1 Tolérances de qualité**

##### **4.1.1 Catégorie extra**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de chayottes peuvent ne pas être conformes aux spécifications de cette catégorie, mais doivent répondre à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, ne pas dépasser les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### **4.1.2 Catégorie I**

Douze et demi pour cent, en nombre ou en poids, de chayottes peuvent ne pas être conformes aux spécifications de cette catégorie, mais doivent être conformes aux spécifications minimales.

#### **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de chayottes peuvent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage. Toutefois, l'écart ne doit pas excéder 10 pour cent de l'échelle indiquée .

### **5. PRESENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des chayottes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et pratiquement au même stade de développement. La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 Emballage**

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

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

Les chayottes doivent être emballés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.



### 5.2.1 Description des emballages

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

## 6. **MARQUAGE ET ETIQUETAGE**

### 6.1 **Emballages destinés au consommateur final**

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

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### 6.2 **Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans le document d'accompagnement<sup>2</sup>.

Pour les produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans un document accompagnant les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

#### 6.2.2 Nature du produit

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

#### 6.2.3 Origine du produit

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

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre correspondante) ou poids en grammes
- Poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. **CONTAMINANTS**

7.1 **Métaux lourds**

Les chayottes doivent être exempts de métaux lourds en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.

7.2 **Résidus de pesticides**

Les chayottes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. **HYGIENE**

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

- doit être exempt de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé;
- doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- ne doit contenir aucune substance pouvant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.

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

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique à toutes les variétés commerciales de goyaves appartenant à l'espèce *Psidium Guajava* L. (famille des *Myrtacées*), livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les goyaves destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

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

Les goyaves doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'elles puissent continuer à mûrir jusqu'à ce qu'elles aient atteint le degré de maturité approprié leur permettant de supporter le transport et la manutention et parvenir en bon état au lieu de destination.

**2.2 Classification**

Les goyaves sont classées en trois catégories comme suit:

**2.2.1 Catégorie "extra"**

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

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les goyaves, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts ci-après sont admis, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de coloration ou de forme;
- légers défauts épidermiques (éraflures et autres défauts superficiels tels que taches de soleil, meurtrissures et égratignures ne dépassant pas 0,25 cm<sup>2</sup>);
- en aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

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

Les défauts ci-après sont admis, à condition que les goyaves conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, à condition que le produit conserve les caractéristiques normales de la variété;
- défauts épidermiques tels qu'éraflures, cicatrices, égratignures, taches ou autres défauts; la surface totale affectée ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup>;
- en aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre du fruit dans sa partie médiane, conformément au tableau ci-après:

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Diamètre en mm</u>
D	> 54
C	43 - 53
B	30 - 42
A	< 29

## 4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

#### **4.1 Tolérances de qualité**

##### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des goyaves peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouver dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des goyaves peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais doivent satisfaire à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouver dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des goyaves peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture, d'imperfections majeures ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

#### **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des goyaves peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre immédiatement inférieur ou supérieur (Section 3).

### **5. PRESENTATION**

#### **5.1 Homogénéité**

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

#### **5.2 Emballage**

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

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

Les goyaves doivent être emballées conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux.

### 5.2.1 Description des emballages

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

## 6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

### 6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Volume 1 du Codex Alimentariusm *Spécifications générales*), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

#### 6.1.1 Nature du produit

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

### 6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>2</sup>.

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

#### 6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur.

#### 6.2.2 Nature du produit

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

#### 6.2.3 Origine du produit

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

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Poids net (facultatif)
- Calibre (lettre correspondant au calibre ou diamètre en millimètres)

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

### 7. CONTAMINANTS

#### 7.1 Métaux lourds

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

#### 7.2 Résidus de pesticides

Les goyaves doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### 8. HYGIENE

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

**8.2** Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES ANANAS**  
**CODEX STAN 182-1993**  
**(A l'étape 3 de la procédure)**

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'ananas appartenant à l'espèce *Ananas comosus* Merr. (Famille des Broméliacées), destinées à être livrées à l'état frais, après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les ananas destinés à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

**2. CRITERES DE QUALITE**

**2.1 Spécifications minimales**

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

- entiers, avec ou sans la couronne;
- frais; y compris la couronne, le cas échéant, qui devrait être exempte de feuilles sèches ou mortes;
- sains, sont exclus ceux qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- exempts de taches brunes internes;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs;
- exempts de taches ou meurtrissures prononcées;
- exempts de dommages causés par de basses températures;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- lorsqu'il y a pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 2 cm, et sa coupe doit être nette.

La section transversale du fruit ne doit pas présenter de pulpe blanche (pour les variétés à pulpe jaune), opaque, fibreuse, sans saveur, avec des cavités (indépendamment de la couleur extérieure).

**2.1.1 La teneur en solides solubles de la pulpe du fruit doit être d'au moins 12 (douze) degrés Brix**

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les ananas, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.



Les ananas doivent avoir atteint un stade de développement et être dans un état tel qu'ils puissent parvenir au stade approprié de maturation physiologique correspondant aux caractéristiques propres à la variété; de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

## **2.2 Classement**

Les ananas sont classés en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie "Extra"**

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

Ils doivent être exempts de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite, sans pousses, et d'une longueur représentant 75 à 150% de la longueur du fruit, pour les ananas dont le bourgeon terminal n'a pas été coupé.

### **2.2.2 Catégorie I**

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

Les ananas appartenant à cette catégorie peuvent présenter les légers défauts ci-après à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de coloration;
- légers défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, taches, y compris taches de soleil). La proportion totale de la superficie affectée ne doit pas dépasser 4%.

La couronne, si elle est présente, doit être simple et droite ou légèrement inclinée, sans pousses, et d'une longueur représentant 75 à 100% de la longueur du fruit pour les ananas dont le bourgeon terminal a été coupé, et jusqu'à 150% de la longueur du fruit pour les ananas dont le bourgeon terminal n'a pas été coupé.

### **2.2.3 Catégorie II**

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

Les défauts ci-après sont admis à condition que les ananas conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme et de coloration, pourvu que le produit possède les caractéristiques communes aux ananas;
- défauts épidermiques (éraflures, cicatrices, égratignures, meurtrissures, taches, y compris taches de soleil);

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit. La couronne, le cas échéant, doit être simple ou double, droite ou légèrement inclinée, sans pousses.

#### 2.2.4 Classement selon la coloration externe

(à mettre au point).

### 3. **CALIBRAGE**

(à mettre au point).

### 4. **TOLERANCES**

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

#### 4.1 **Tolérances de qualité**

##### 4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas peuvent ne pas être conformes aux spécifications de cette catégorie, mais doivent répondre à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouver dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas peuvent ne pas être conformes aux spécifications de cette catégorie, mais doivent répondre à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouver dans les limites de tolérance fixées pour cette dernière.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'ananas peuvent ne pas être conformes aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente de signes de pourriture ou toute autre altération le rendant impropre à la consommation.

#### 4.2 **Tolérances de calibre**

Cinq pour cent pour la catégorie Extra et dix pour cent pour les catégories I ou II, en nombre ou en poids, des ananas peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de calibre, mais doivent correspondre au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

## **5. PRESENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des ananas de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent être homogènes. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 Emballage**

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

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

Les ananas doivent être emballés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport de fruits et légumes frais tropicaux.

#### **5.2.1 Description des emballages**

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

## **6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE**

### **6.1 Emballages destinés au consommateur final**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Volume 1 du Codex Alimentarius - *Spécifications générales*), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

#### **6.1.1 Nature du produit**

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

### **6.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Les renseignements suivants doivent figurer sur l'emballage, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles et à l'encre indélébile et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront laquelle des dispositions de cette section est applicable.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballer et/ou expéditeur. Nom et adresse ou code d'identification attribué ou reconnu officiellement.

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre correspondante ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

**7. CONTAMINANTS**

**7.1 Métaux lourds**

Les ananas doivent être exempts de métaux lourds en quantités pouvant représenter un risque pour la santé.

**7.2 Résidus de pesticides**

Les ananas doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

**8. HYGIENE**

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

8.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques d'emballage et de manutention, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

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

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

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION  
ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITE  
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS  
(A l'étape 5 de la procédure)**

Le présent Code ne vise que l'inspection et la certification des fruits et légumes frais faisant l'objet d'une norme Codex.

**1. REGLES GENERALES**

**1.1 Désignation**

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

**1.2 Produit visé**

Sans préjuger d'élargissements ou de restrictions éventuels de la portée du Code, l'inspection s'appliquera aux exportations ou aux importations de produits faisant l'objet d'une norme de qualité du CCFFV qui a été acceptée par le gouvernement.

**1.3 Normes de qualité applicables en matière de commerce international**

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

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

**1.4 Contrôle et mise en oeuvre de l'inspection**

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

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

1.4.2 Au lieu de destination ou de réception. Les opérations d'inspection peuvent se dérouler dans les terminaux, les aéroports, les gares ferroviaires, les ports, les postes frontières ou en tout autre endroit où existent les installations nécessaires à l'inspection. Dans le cas contraire, le produit doit être transporté à l'endroit le plus proche où l'inspection puisse s'effectuer de façon satisfaisante.

### **1.5 Demande d'inspection**

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

### **1.6 Certification et accusé de réception de la notification**

Le Service ne délivrera un certificat officiel de qualité attestant que les marchandises sont propres à l'exportation qu'après l'inspection effective des marchandises conformément aux dispositions du présent Code.

Dans le cas contraire, et quelles que soient les raisons pour lesquelles il ne délivre pas de certificat, le Service délivrera un accusé de réception de la notification ou un certificat de non-conformité.

Ces deux documents seront conformes au modèle officiellement autorisé par le Codex aux fins d'un usage international.

Le dédouanement pour l'importation ne pourra s'effectuer sans la présentation préalable de l'un ou l'autre document, dûment visé par le Service national responsable du contrôle de la qualité des importations.

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

### **1.7 Echantillonnage**

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

### **1.8 Analyses de laboratoire**

Dans les cas où le contrôle de la qualité suppose des analyses de laboratoire qui demandent un certain temps, les marchandises doivent parvenir suffisamment à l'avance au Service d'inspection pour éviter d'éventuels retards de dédouanement.

### **1.9 Double inspection d'appel**

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

Dans le cas de sociétés appliquant un système d'assurance de la qualité, la société doit être en mesure de démontrer au service national ou à l'organisme agréé comment les marchandises ont été à nouveau triées, emballées ou conditionnées pour permettre au service national ou à l'organisme agréé de délivrer un certificat d'inspection de la qualité.

### **1.10 Rejet des marchandises**

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

Les marchandises dont l'importation ou l'exportation est refusée doivent rester immobilisées 24 heures sur le lieu d'inspection, à moins que l'on ne garantisse d'une façon ou d'une autre qu'elles ne seront pas indûment dédouanées.

Les produits dont l'importation ou l'exportation est refusée font l'objet, selon le cas, d'un déclassement, d'un réétiquetage ou d'un reclassement dans l'usine de conditionnement et emballage, afin d'éliminer si possible les motifs du rejet.

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

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

### **1.11 Dédouanement des marchandises**

L'inspection n'est jugée complète qu'une fois les marchandises entièrement dédouanées. Dans le cas où on autorise un reconditionnement, le requérant doit disposer du temps suffisant pour reconditionner les marchandises en vue de leur dédouanement définitif, compte tenu de la durée de conservation du produit.

## **2. PROCEDURE D'INSPECTION**

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

Le personnel technique du service d'inspection ou de l'organisme agréé pourra effectuer des [des pré-inspections] inspections ou vérifications dans les centres de production, de conservation et de distribution, selon le cas, pour faciliter la procédure d'inspection et de certification. Le service d'inspection doit avoir des moyens suffisants pour s'acquitter de ses fonctions.

### **2.2 Inspection dans les stations d'origine et de transit**

Dans les stations d'origine et de transit, à l'intérieur du territoire national, les marchandises font l'objet d'une inspection et/ou d'un contrôle obligatoire, qui porte aussi bien sur l'ensemble de la livraison que sur les opérations de chargement et de déchargement.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Quelques pays appliquent un contrôle obligatoire à l'exportation.



Une fois obtenue l'autorisation d'exporter, les wagons, les conteneurs, les camions ou tout autre moyen de transport, doivent être cachetés ou d'autres moyens d'identification du lot inspecté doivent être appliqués.

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

### **2.3 Inspection dans les ports et les aéroports et aux frontières**

Les marchandises qui arrivent sans avoir été contrôlées ou sans certificat de contrôle de la qualité sont traitées comme indiqué dans le paragraphe précédent.

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

- si le cachet a été brisé;
- en cas de transbordement: la livraison est identifiée et le nouveau moyen de transport cacheté avant de poursuivre le voyage;
- dans des circonstances exceptionnelles ou tout porte à croire que les caractéristiques initiales du produit ou du lot ont été modifiées.

**COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

**GUIDE POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE  
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

**1. DEFINITIONS**

**1.1 Contrôle de la qualité des fruits et légumes frais**

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

**1.2 Inspecteur de la qualité**

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

**1.3 Livraison**

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

**1.4 Lot**

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

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

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

**1.5 Echantillonnage**

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

### **1.6 Echantillon primaire**

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

### **1.7 Echantillon global (ou en vrac)**

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

### **1.8 Echantillon réduit**

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

## **2. MISE EN OEUVRE DU CONTROLE DE LA QUALITE**

### **2.1 Observations générales**

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

### **2.2 Lieu de contrôle**

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

### **2.3 Présentation des marchandises**

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

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

Si des échantillons réduits sont nécessaires pour effectuer des inspections plus détaillées, c'est l'inspecteur de la qualité lui-même qui les choisit dans l'échantillon global.

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

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

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

## 2.5 Vérification du lot

### 2.5.1 Evaluation de l'emballage et de la présentation à l'aide d'échantillons primaires

On doit vérifier que l'emballage, y compris les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage sont appropriés et conformes aux dispositions de la norme en ce qui concerne la propreté. Si seuls certains types d'emballage sont autorisés, l'inspecteur de la qualité vérifie que l'emballage en question y correspond. Si la norme comprend des dispositions relatives à la présentation, il faut également vérifier si celle-ci est conforme.

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

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

### 2.5.3 Prélèvement d'échantillons<sup>2</sup>

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

Chaque fois qu'une livraison doit être déclarée insatisfaisante, l'échantillon global doit comprendre au minimum les quantités ci-après:<sup>3</sup>

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

<sup>2</sup> Les emballages endommagés ne seront pas utilisés comme faisant partie de l'échantillon global. Ils devraient être mis de côté et être examinés séparément, puis faire l'objet d'un rapport distinct.

<sup>3</sup> Toutefois, un pays participant peut tester une autre méthode d'échantillonnage que celle prévue au paragraphe 2.5.3, à condition d'avoir fait part au préalable de son intention à l'Inspectorat concerné.

Produits en vrac Masse du lot (en kg) ou nombre d'unités prélevées dans le lot	Masse des échantillons primaires (en kg) ou nombre d'unités à prélever <sup>4</sup>
Jusqu'à 200	10
201 - 500	20
501 - 1 000	30
1 001 - 5 000	60
Plus de 5 000	100 (au minimum)

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

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

## 2.6 Contrôle du produit

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

## 2.7 Rapport sur les résultats du contrôle

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

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

<sup>4</sup> Dans le cas de fruits et légumes frais de grosse taille (plus de 2 kg l'unité), les échantillons primaires devraient être composés d'au moins cinq unités.

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

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

## **2.8 Produits non conformes à la norme**

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

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

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

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

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

APPENDICE II

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

APPENDICE III

PROJET DE CERTIFICAT DE QUALITE  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

---

1 Expéditeur	CERTIFICAT DE CONTROLE DE LA QUALITE No. _____ Le présent certificat est destiné à l'usage exclusif du service de contrôle		
<hr/>			
2 Usine de conditionnement indiquée sur l'emballage (s'il ne s'agit pas de l'expéditeur)	3 Service de contrôle		
	<hr/>		
	4 Pays d'origine*	5 Pays de destination	
<hr/>			
6 Identification du moyen de transport	7 Espace réservé aux réglementations nationales		
<hr/>			
8 Nombre (et type) d'emballages**	9 Nature du produit (variété, si la norme le prévoit)	10 Catégorie de qualité	11 Poids total en kg (brut/net)***
<hr/>			
12 Le service de contrôle susmentionné atteste, sur la base d'un examen par sondage, que les marchandises précédemment décrites correspondaient, au moment du contrôle, aux normes de qualité du Codex.			
<hr/>		<hr/>	
Bureau de douane de départ **		Lieu et date de délivrance	
Période de validité **** _____ (jours)			
<hr/>			
Inspecteur (en caractères d'imprimerie)			
Signature _____		Cachet du Service de contrôle	
<hr/>			
13 Observations			

- \* Pour un produit réexporté, indiquez son origine après la nature du produit.
- \*\* Facultatif.
- \*\*\* Biffer selon le cas.
- \*\*\*\* Valable jusqu'au point de départ du pays (y compris le jour de l'inspection).

## Protocole

**NOTES EXPLICATIVES CONCERNANT L'UTILISATION DU CERTIFICAT DE  
CONTROLE**

Les notes ci-après visent à aider les inspecteurs à utiliser le certificat de contrôle.

Rubrique N°1 - Nom et adresse de l'exportateur ou de l'entreprise exportatrice. Un code d'identification délivré ou approuvé par le service officiel peut aussi être utilisé.

Rubrique N°2 - Nom et adresse ou symbole d'identification marqué sur l'emballage s'il est différent de celui indiqué à la rubrique 1; s'il est identique, il n'est pas nécessaire de remplir cette section. Lorsque l'emballage a été effectué par plusieurs agents, on peut écrire "divers".

Rubrique N°3 - Titre ou sigle du service de contrôle national officiel.

Rubrique N°4 - Nom du pays producteur si l'inspection a lieu dans ce pays. Dans le cas de marchandises réexportées ou de marchandises d'origines diverses (intérieure et étrangère), le pays d'origine doit être indiqué à la rubrique 9, immédiatement après la nature du produit; dans ce cas, il convient de ne pas remplir cette rubrique ou de la biffer.

Rubrique N°5 - Nom du pays de destination de la marchandise. Toutefois, si la destination finale n'est pas connue au moment de l'inspection - notamment dans le cas d'un transport maritime ou aérien - on peut écrire sous cette rubrique "inconnu".

Rubrique N°6 - Numéro du wagon, numéro d'enregistrement du camion, numéro du conteneur, numéro du bateau (indiquez éventuellement "par mer") ou "par avion".

Rubrique N°7 - Indiquez tout règlement national éventuel applicable à l'exportation du produit en question.

## Protocole

Rubrique N°8 - Nombre et type d'emballage (boîtes, plateaux, cartons, etc.). Il n'est pas obligatoire de préciser le type d'emballage.

Rubrique N°9 - Type de produit (pommes, pêches, etc.), suivi du nom du pays d'origine lorsque le produit est réexporté ou est d'origines diverses (nationale ou étrangère). Nom de la variété (Golden Delicious, Dixired, etc.) lorsqu'il est précisé par la norme.

Rubrique N°10 - Indiquez la catégorie de qualité: EXTRA, I ou II.

Rubrique N°11 - Indiquez le poids brut ou net total de la livraison, figurant sur la fiche de pesage ou la note de livraison.

Rubrique N°12 - Bureau douanier de départ: indiquez l'endroit où la livraison doit être dédouanée. Cette rubrique est facultative.

- Durée de validité: précisez le nombre de jours pendant lesquels le certificat demeure valide, à savoir jusqu'au point de départ du pays exportateur (y compris le jour de l'inspection). Le nombre de jours est fixé par les autorités nationales compétentes en fonction de critères propres à chaque pays (nature du produit, saison, lieu de production, etc.).
- Inspecteur: nom de la personne qui inspecte la livraison.
- Signature: signature de la personne qui inspecte la livraison.
- Lieu et date de délivrance: indiquez l'endroit où les marchandises sont inspectées et la date de délivrance du certificat.

Rubrique N°13 - Réservé à d'éventuelles observations supplémentaires. S'il n'a pas d'observation à formuler, l'inspecteur doit biffer cette rubrique.



## APPENDICE IV

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

**ACCUSE DE RECEPTION DE LA NOTIFICATION**

Pays \_\_\_\_\_

Service/bureau de contrôle \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

No. du certificat

Le bureau de contrôle susmentionné certifie que la société (nom et adresse)

lui a notifié, avant l'expédition, l'envoi de la livraison ci-après:

Nature du produit et, le cas échéant, variété	Catégorie de qualité	Nbre d'emballages	Poids total en kg brut/net <sup>5</sup>
_____	_____	_____	_____

Destination \_\_\_\_\_

Moyen de transport \_\_\_\_\_

Date d'expédition prévue \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_

Inspecteur  
(nom et prénoms en caractères  
d'imprimerie)

Signature \_\_\_\_\_

Cachet du service de contrôle

<sup>5</sup> Biffer selon le cas.

**LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS  
POUR LESQUELS UNE NORME CODEX DOIT ETRE ETABLIE EN PRIORITE**

Fruit de la passion	Piments
Pommes	Igname
Poires	Manioc
Limes mexicaines <sup>1</sup> ( <i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	Gingembre <sup>2</sup> ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe)
Pamplemousses <sup>3</sup> ( <i>Citrus paradisi</i> MacFarlane)	
Longan <sup>4</sup> ( <i>Dimocarpus longan</i> Lour)	

---

<sup>1</sup> Projet confié au Mexique, en coopération avec la Thaïlande.

<sup>2</sup> Projet confié à l'Afrique du Sud.

<sup>3</sup> Projet confié à Cuba, en coopération avec l'Argentine.

<sup>4</sup> Projet confié à la Thaïlande.