

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CX 5/95.2

CL 2012/16-FFV
juin 2012

- AUX:** - Points de contact du Codex
- Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Demande d'observations et informations sur les dispositions concernant les tolérances de qualité : Allocations de tolérances pour la dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes (projet de norme pour les avocats) (REP11/FFV, ANNEXE II)¹**
- DATE LIMITE:** 31 juillet 2012
- OBSERVATIONS:** **À adresser au:**
Secrétariat du Codex
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Télécopie: +39 06 5705 4593
Courriel: codex@fao.org (de préférence)

Généralités

1. La seizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (mai 2011) a décidé d'axer la finalisation du projet de norme pour les avocats sur trois points principaux à savoir: (1) les critères de maturité en ce qui concerne l'identification des méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en matière sèche, (2) les tolérances de qualité pour permettre la présence de dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes et (3) l'homogénéité et d'autres dispositions relatives au calibre. Le projet de norme a été retenu à l'étape 7 en attente de l'achèvement de ces sections.
2. En particulier pour les allocations de tolérances pour la dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes, le Comité n'a pas pu convenir de l'introduction de tolérances en matière de pourriture et de décomposition interne et a convenu de reprendre les débats sur ce sujet lors de sa prochaine session, en se fondant sur des justifications techniques, afin d'inclure des tolérances chiffrées présentées par les pays désireux d'inclure ces dispositions dans la Norme.²

Demande de commentaires

3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs commentaires sur la justification de l'inclusion des tolérances pour la dégradation (pourriture) et/ou d'altérations internes dans les classes de qualité et les pourcentages proposés (section 4.1). En soumettant des commentaires, les membres et observateurs du Codex doivent accorder l'attention voulue aux dispositions sur les caractéristiques minimales concernant la sécurité sanitaire du produit et l'exclusion des produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation (section 2.1). A cet effet les membres du Codex et observateurs sont invités à fournir une interprétation claire des terms « pourriture (*rotting*) », « dégradation (*decay*) » et « altérations internes (*internal breakdown*) ».

¹ Les rapports des réunions du Codex sont disponibles sur le site Internet du Codex: <http://www.codexalimentarius.org/> en cliquant sur les réunions et rapports.

² REP11/FF, para. 47-51 et 59.