

# 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: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 01/35**

**F**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Vingt-quatrième session  
Genève (Suisse), 2 - 7 juillet 2001*

**RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION  
DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

*Mexico (Mexique), 9 - 13 octobre 2000*

**NOTE: La lettre circulaire CL 2000/38-FFV est jointe au présent rapport.**



# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 5/95.2**

**CL 2000/38-FFV**  
**Novembre 2000**

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italie

**OBJET:** **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (ALINORM 01/35)**

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-QUATRIEME SESSION**

## **Projets de normes à l'étape 8 de la procédure**

- 1. Projet de norme Codex pour les choux caraïbes** (par. 23 et Annexe II)
- 2. Projet de norme Codex révisée pour les papayes** (par. 33 et Annexe III)
- 3. Projet de norme Codex pour les asperges** (par. 45 et Annexe IV)
- 4. Projet de norme Codex pour les physalis** (par. 74 et Annexe V)
- 5. Projet de disposition pour la teneur minimale en jus dans la norme Codex pour les limes** (par. 61 et Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes susmentionnés doivent 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, onzième édition, pages 26 et 27) et les adresser au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 15 MARS 2001**

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

- 6. Avant-projet de norme Codex pour le manioc** (par. 92 et Annexe VII). Sont demandés des observations spécifiques sur l'inclusion des variétés amères de manioc dans la norme et des chiffres sur le commerce international de ces variétés (par. 82 à 85).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que pourraient avoir sur leurs intérêts économiques l'une quelconque des dispositions des avant-projets de normes susmentionnés, 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, onzième édition, pages 21 à 23) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 15 MARS 2001**

## **PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

### **7. Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 112 et Annexe VIII)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur la question susmentionnée sont invités à les adresser, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités de travail* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 70 et 71) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, **AVANT LE 31 OCTOBRE 2001.**

## RESUMÉ ET CONCLUSIONS

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

### QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-QUATRIÈME SESSION

Le Comité:

- Est convenu de soumettre les **projets de normes Codex pour les choux caraïbes, les papayes (révisée), les asperges et les physalis** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (par. 23, 33, 45 et 74);
- Est convenu de soumettre la disposition relative à la **teneur minimale en jus** de la *Norme Codex pour les limes* à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (par. 61);
- A décidé de soumettre l'**Avant-Projet de norme Codex pour le manioc** à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 5 (par. 92). Sont demandés en outre des observations spécifiques sur l'inclusion des variétés amères de manioc dans la norme et des chiffres sur le commerce international de ces variétés, afin de protéger la santé des consommateurs (par. 82 à 85).
- A décidé de maintenir la valeur actuelle de **12° Brix** comme indicateur de maturité dans la *Norme Codex révisée pour les ananas*, le Comité ayant estimé que cette valeur représentait le niveau minimal requis pour assurer la maturité du fruit (par. 11);

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- A pris bonne note de la décision du Conseil de l'OCDE C(99)/10/FINAL concernant la **Création d'un organe international unique chargé de fixer des normes de qualité**, encouragée par la *Réunion plénière du Régime de l'OCDE pour la normalisation des fruits et légumes* et a reconnu le mandat du Secrétariat du Régime pour établir des contacts informels avec le Codex Alimentarius concernant une stratégie pour réduire le plus possible le chevauchement des efforts dans ce domaine (par. 15);
- Est convenu de renvoyer le **Projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes** à l'étape 6 pour remaniement du texte, afin d'inclure d'autres variétés de pitahayas faisant l'objet d'un commerce international, pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 25);
- Est convenu de renvoyer le **Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation** à l'étape 6 pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session. Il a en outre décidé de mettre en place deux groupes de rédaction qui travailleront par correspondance (par. 57), à savoir:
  - **Groupe de rédaction sur les spécifications relatives à la maturité**, dirigé par Cuba, avec l'aide du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de la Communauté européenne, en vue de réviser la teneur minimale en jus et d'autres spécifications relatives à la maturité des oranges et de leurs variétés vertes, spécifications qui seraient par la suite incorporées dans le projet de norme avant sa distribution pour observations à l'étape 6;
  - **Groupe de rédaction sur le calibrage**, dirigé par les Etats-Unis, avec l'aide de la Communauté européenne, en vue de réviser les dispositions de calibrage pour les oranges qui seraient par la suite incorporées dans le projet de norme avant sa distribution pour observations à l'étape 6. Ce groupe de rédaction se chargerait également de réviser les dispositions de calibrage figurant dans les *Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses* (voir paragraphe ci-après).

- Est convenu de renvoyer la **Section 3 - Calibrage** des *Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses* à l'étape 6, pour distribution, observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 59, 62 et 64);
- Est convenu d'interrompre l'examen du texte principal du *Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais*, étant donné que la plupart des aspects qui y étaient abordés étaient déjà traités dans d'autres textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et d'en informer le Comité exécutif et la Commission. Les appendices du Code ont été renvoyés à l'étape 2 pour remaniement en tant qu'**Avant-projet de guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais**, étant donné qu'ils touchent l'inspection et la certification des produits frais. L'Avant-Projet de guide sera distribué pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa dixième session (par. 77 et 78);
- Est convenu de renvoyer les **Avant-projets de normes Codex pour les pommes, les raisins de table et les tomates** à l'étape 2 pour remaniement, distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 98, 101 et 104);
- A décidé d'interrompre l'examen des *Tolérances de calibre* étant donné qu'un groupe de rédaction sur le calibrage avait été mis en place (par. 107);
- Est convenu de distribuer le document de travail sur la **Définition des termes employés dans les normes Codex** pour observations et nouvel examen par le Comité à sa dixième session (par. 109);
- Est convenu de continuer à demander des observations sur les propositions d'amendements à la **Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 112).

## TABLE DES MATIÈRES

### Paragrapes

INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION .....	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	4
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DE:	
• La Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.....	5-11
• Autres organisations internationales	
- Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEPE) .....	12-14
- Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE).....	15
• Normes CEE/ONU pour les fruits et légumes frais.....	16
EXAMEN DE PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 7	
• Projet de norme Codex pour les tiquisques (blancs et mauves).....	17-23
• Projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes.....	24-25
• Projet de norme révisée Codex pour les papayes .....	26-33
• Projet de norme Codex pour les asperges.....	34-45
Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation.....	46-57
• Dispositions des normes Codex pour les fruits et légumes frais restées en suspens:	
- Section 3 – Calibrage (Norme Codex pour les pamplemousses ( <i>Citrus paradisi</i> )).....	58-59
- Section 2.1.2: Teneur minimale en jus .....	
• Dispositions relatives au calibrage (Norme Codex pour les limes).....	60-62
- Section 3: Dispositions relatives au calibrage (Norme Codex pour les pomelos) ( <i>Citrus grandis</i> ) .....	63-64
• Projet de norme Codex pour les physalis.....	65-74
Projet de code d'usages pour l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais et Appendice II (Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d'inspection.....	75-78
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX A L'ETAPE 4	
• Avant-Projet de norme Codex pour le manioc .....	79-92
• Avant-Projet de norme Codex pour les pommes.....	93-99
• Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table.....	100-102
• Avant-Projet de norme Codex pour les tomates.....	103-105
DOCUMENTS DE TRAVAIL SUR:	
• L'établissement de tolérances de calibre.....	106-107
• La définition des termes employés dans les normes Codex.....	108-109
PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION .....	110-112
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUS FUTURS .....	113-118
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	119

## LISTE DES ANNEXES

	<b><u>Pages</u></b>
APPENDICE I État d'avancement des travaux.....	17
Annexe I - Liste des participants.....	19
Annexe II - Projet de norme Codex pour les choux caraïbes.....	29
Annexe III - Projet de norme Codex révisée pour les papayes.....	34
Annexe IV - Projet de norme Codex pour les asperges.....	39
Annexe V - Projet de norme Codex pour les physalis.....	45
Annexe VI - Projet de disposition concernant la teneur minimale en jus (Norme Codex pour les limes CODEX STAN 213-1999) .....	50
Annexe VII - Projet de norme Codex pour le manioc.....	51
Annexe VIII Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation.....	55



## **RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

### **INTRODUCTION**

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa neuvième session à Mexico du 9 au 13 octobre 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. La session a été présidée par M. Marcial Murfin, Directeur des affaires internationales au Ministère du commerce et de la promotion industrielle. Soixante-seize représentants de 33 pays membres et de huit organisations internationales étaient présents. La liste des participants figure à l'Annexe I.

### **OUVERTURE DE LA SESSION**

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée au nom du Gouvernement mexicain par Mme Carmen Quintanilla Madero, Directrice générale des normes au Ministère du commerce et de la promotion industrielle. Mme Quintanilla a reconnu l'importance de la production de fruits et légumes dans l'économie mexicaine et s'est félicitée des efforts du Comité pour établir des normes internationales visant le développement du commerce agricole mondial. Elle a par ailleurs insisté sur l'importance des questions traitées par le Comité et a souligné son rôle en tant qu'organe de référence à l'échelon mondial en ce qui concerne l'élaboration de normes tout en évitant les conséquences négatives des barrières techniques au commerce international. Mme Quintanilla a souhaité aux participants le plus grand succès au cours de leurs délibérations ainsi qu'un agréable séjour au Mexique.

3. M. Augusto Simoes Lopes Neto, représentant de la FAO au Mexique, s'est adressé au Comité au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Il a souligné l'importance de l'approche internationale des normes du Codex dans le domaine de la normalisation des produits alimentaires, à l'heure où les Accords de l'Organisation mondiale du commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les barrières techniques au commerce exigent la mise en application de normes internationales, et tout particulièrement des normes Codex.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Le Comité est convenu d'examiner, conformément à la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius, le degré Brix dans la Norme Codex révisée pour les ananas, adoptée récemment, au titre du point 2a de l'ordre du jour. Le Comité a également décidé d'évaluer la nécessité de mettre au point des dispositions d'étiquetage spécifiques pour les fruits et légumes frais au titre du point 7 de l'ordre du jour, Autres questions et travaux futurs.

### **QUESTIONS INTERESSANT LE COMITÉ DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX. (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

5. Le Comité a noté que le document avait été présenté principalement pour information et que les questions qu'il traitait seraient examinées par la suite, sous les points de l'ordre du jour correspondants.

6. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les avant-projets de normes Codex pour les goyaves, les chayottes, les longanes, les ananas (révisé), les limes, les pomelos et les pamplemousses à l'étape 8. En outre, les avant-projets de normes pour les limes mexicaines et le gingembre ont été adoptés à l'étape 8, avec omission des étapes 6 et 7.

---

<sup>1</sup> CX/FFV 00/1 et observations de l'Inde (document de séance 2).

<sup>2</sup> CX/FFV 00/2 et observations de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7) et du Costa Rica (document de séance 8).

7. Le Comité a noté que les avant-projets de normes Codex pour les tiquisques (blancs et mauves), les pitahayas jaunes et les papayes avaient été transmis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa vingt-troisième session aux étapes 5/8, avec omission des étapes 6 et 7. Néanmoins, la Commission a décidé de ne pas omettre les étapes 6 et 7 et n'a adopté ces normes qu'à l'étape 5, étant donné que ces produits étaient relativement nouveaux dans certains pays des régions tempérées, que l'examen de tous les aspects des normes nécessitait plus de temps et qu'il n'y avait aucune urgence particulière concernant la mise au point définitive de ces normes.

8. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les avant-projets de normes pour les asperges, les physalis et les oranges (y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation) à l'étape 5 pour distribution et observations à l'étape 6.

9. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé l'élaboration des avant-projets de normes pour les pommes, les raisins de table et les tomates en tant que nouvelle activité, et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU qui avait déjà élaboré des normes pour ces produits.

### **NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES ANANAS**

10. S'agissant des ananas, le Comité a pris note de la décision de la Commission d'adopter l'Avant-Projet de norme révisée à l'étape 8, étant entendu que la teneur en solides solubles serait examinée plus à fond à la présente session du CCFFV. La Commission a pris cette décision pour que le CCFFV puisse examiner les propositions faites à la Commission par plusieurs délégations, notamment les délégations de l'Inde et de la Malaisie, visant à ce que la valeur Brix soit ramenée de 12 à 10 degrés.

11. Compte tenu des longs débats et du consensus obtenu sur cette question lors des sessions précédentes du CCFFV et du fait qu'aucune délégation ne s'est déclarée en faveur d'une modification du degré Brix au cours de la présente réunion, le Comité a décidé de maintenir les 12° Brix actuels dans la norme révisée en tant que niveau minimal requis pour que le fruit puisse être considéré comme étant parvenu à maturité.

### **QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES. (Point 2b de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

#### **COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU)**

12. Le représentant de la CEE/ONU a informé le Comité des débats qui avaient eu lieu aux quarante-cinquième et quarante-sixième sessions de la Section spécialisée sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais et à la cinquante-cinquième session du Groupe de travail sur la normalisation des produits périssables et l'amélioration de la qualité.

13. Le représentant de la CEE/ONU a précisé que la Section spécialisée ne désapprouvait pas la décision du CCFFV de commencer les travaux sur la normalisation pour les pommes, les raisins de table et les tomates, mais que certains membres ont informé la Section spécialisée qu'ils regrettaient cette décision étant donné que les travaux effectués sur ces produits par la CEE/ONU n'étaient pas terminés. De plus, à sa quarante-sixième session, la Section spécialisée a regretté que les avant-projets de normes Codex pour ces produits ne soient pas harmonisés avec les normes CEE/ONU existantes, bien que celles-ci aient été communiquées au Secrétariat du Codex.

14. Concernant l'élaboration d'une norme CEE/ONU pour les ananas, le représentant de la CEE/ONU a souligné que toutes les différences avec les normes devraient être justifiées, compte tenu du fait qu'elles avaient déjà fait l'objet d'un consensus entre de nombreux pays de la région CEE/ONU et d'autres encore, étant donné que tous les Etats Membres de l'Organisation des Nations Unies pouvaient participer aux réunions de la CEE/ONU sur un pied d'égalité. Il a été par ailleurs clarifié que la Section spécialisée ne précisait pas quel texte serait choisi comme point de départ pour la nouvelle

<sup>3</sup> CX/FFV 00/3 et observations de la CE (document de séance 10).

norme CEE/ONU pour les ananas, mais que le groupe de travail devrait justifier les modifications apportées à la norme Codex existante pour les ananas.

## **ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES (OCDE)**

15. Le Comité a pris bonne note de l'information fournie par le représentant de l'OCDE en ce qui concerne les débats qui avaient eu lieu lors des cinquante-septième, cinquante-huitième et cinquante-neuvième réunions plénières du Régime de l'OCDE pour la normalisation des fruits et légumes et la décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/Final. Le représentant de l'OCDE a déclaré que le document CX/FFV 00/3 manquait de précision pour ce qui est des activités de l'OCDE et a apporté quelques éclaircissements, en particulier au sujet de la *Promotion de la création d'un organe international unique chargé de fixer des normes de qualité*. Le représentant de l'OCDE a souligné que l'objectif du Régime, tel que stipulé dans la décision du Conseil C(99)10/Final, était de "promouvoir" et non pas de "créer" un tel organe et que l'Organisation n'entendait pas être l'unique organe international chargé de fixer des normes. Le représentant de l'OCDE a fait valoir que l'expression utilisée dans la décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/Final n'était ni "organisation internationale", ni "organisme international", mais "organe international chargé de fixer des normes" qui avait un sens plus général. Enfin, la réunion plénière du Régime de l'OCDE a chargé le Président et le Secrétariat du Régime de prendre des contacts officiels avec la CEE/ONU et le Codex Alimentarius afin que ces organismes:

- Reconnassent le chevauchement des activités des trois organismes s'occupant actuellement d'élaborer des normes de qualité, et
- Élaborent une stratégie commune pour réduire le plus possible le chevauchement des efforts.

## **NORMES CEE/ONU POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

16. Le Comité a noté que les normes CEE/ONU mentionnées avaient été mises à sa disposition pour servir de référence lors de l'élaboration de normes Codex similaires comme en avait décidé le Comité exécutif. Il est convenu que les normes CEE/ONU seraient prises en compte lors de l'examen des points de l'ordre du jour correspondants.

## **PROJET DE NORME CODEX POUR LES TIQUISQUES (blancs et mauves) (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

17. En examinant le projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

### **Titre de la norme**

18. Le Comité a approuvé l'élimination des mentions "blancs et mauves" dans le titre de la norme, étant donné que les dispositions relatives à la couleur des tiquisques figuraient dans la Section 1 - Définition du produit.

19. Le Comité est convenu que les noms communs corrects pour ce produit étaient: "tannia", "chou caraïbe" et "tiquisque" (en anglais, français et espagnol, respectivement). Les titres ont donc été amendés en ce sens. Le Comité a également décidé d'ajouter tous les noms communs employés en anglais, français et espagnol pour désigner ce produit en note de bas de page pour une définition plus complète.

<sup>4</sup> CX/FFV 00/4 et CX/FFV 00/4 – Add.1.

<sup>5</sup> ALINORM 99/35A- Annexe V et observations de l'Allemagne, de Cuba et de la Jamaïque (CX/FFV 00/5), de la Thaïlande (document de séance 3) et du Costa Rica (document de séance 8).

## **Section 2.1. Caractéristiques minimales**

20. Le Comité a éliminé la phrase “exempts de coupures exposant la pulpe” au premier alinéa de cette section, puisqu’en soi le terme “entiers” a été jugé adéquat et cohérent avec les autres normes Codex mises au point pour les fruits et légumes frais.

## **Section 3 – Calibrage**

21. Le Comité a transféré le texte relatif aux dispositions de longueur et de diamètre pour les trois catégories de calibres à l’intérieur de deux nouvelles colonnes ajoutées au tableau figurant dans cette section. Il a également été précisé que la disposition relative au diamètre concernait la section la plus large du produit (en opposition à la section la plus étroite) et que la longueur devrait être mesurée sur la partie convexe de la racine

## **Section 7.1 – Métaux lourds**

22. Le Comité a été informé que la fixation de limites maximales pour les métaux lourds était du ressort du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et que les mesures spécifiques concernant les projets de limites maximales pour le plomb dans les légumes fixées par le CCFAC devraient être communiquées à la Commission du Codex Alimentarius par écrit au moment de l’adoption des limites à l’étape 8.

## **Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les choux caraïbes**

23. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les choux caraïbes à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l’étape 8 à sa vingt-quatrième session (Voir Annexe II)

## **PROJET DE NORME CODEX POUR LES PITAHAYAS JAUNES (Point 3b de l’ordre du jour)<sup>6</sup>**

### **Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les pitahayas jaunes**

24. Le Comité a noté qu’en dépit du fait que des variétés rouges et blanches de pitahayas sont produites et commercialisées au niveau international, la norme dans son libellé actuel ne s’applique qu’aux pitahayas jaunes.

25. Par conséquent, dans le but d’élaborer une seule norme Codex applicable à toutes les variétés de pitahayas commercialisées au niveau international, le Comité est convenu que la Colombie, avec l’aide de la France et du Mexique, remanierait le texte de la norme, pour distribution, observations à l’étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. En prenant cette décision, le Comité est également convenu que les observations reçues à la présente session seraient aussi prises en compte lors du remaniement du texte de la norme.

## **PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES (Point 3c de l’ordre du jour)<sup>7</sup>**

26. Au cours de l’examen du projet de norme révisée à l’étape 7, le Comité s’est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

## **Section 2.1. Caractéristiques minimales**

27. Le Comité a éliminé le sixième alinéa qui énonce “pratiquement exemptes de dommages causés par la récolte et la manutention” étant donné que cette disposition figurait déjà ailleurs dans la norme.

<sup>6</sup> ALINORM 99/35A- Annexe VI et observations de l’Allemagne, de Cuba, de l’Espagne et de la France (CX/FFV 00/6).

<sup>7</sup> ALINORM 99/35A- Annexe VII et observations de l’Allemagne, de la Jamaïque et du Mexique (CX/FFV 00/7), de l’Inde (document de séance 2), des Philippines (document de séance 7) et de l’Afrique du Sud (document de séance 9).

28. Comme il a été noté que l'exposition des papayes à de hautes températures était exigée dans certains pays pour l'élimination des parasites, le Comité a décidé de revoir le neuvième alinéa pour y indiquer que les papayes devaient être "pratiquement exemptes de dommages causés par des basses et/ou hautes températures".

29. Le onzième alinéa a été révisé comme suit: les papayes doivent être "exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère".

### **Section 2.2.2. – Catégorie I**

30. Comme il a été noté que le taux de 10% de tolérance dans cette section ne s'appliquait qu'aux défauts épidermiques et non pas aux défauts de forme, le texte général qui énonçait que "la surface altérée ne doit pas dépasser dix pour cent de la surface totale" a été transféré au paragraphe concernant les légers défauts épidermiques uniquement. Le Comité est donc convenu de procéder à la même modification à la Section 2.2.3 – Catégorie II.

### **Section 2.2.3 – Catégorie II**

31. Le Comité a supprimé la référence au produit possédant les caractéristiques communes aux papayes au premier alinéa de cette section, étant donné que cette disposition figurait déjà ailleurs. Le Comité a ajouté un quatrième alinéa à cette section, stipulant que "les défauts de coloration" sont admissibles pour la catégorie II.

### **Section 4.2. Tolérances de calibre**

32. Étant donné la nécessité de définir un calibre minimal absolu par souci de cohérence avec les autres normes du Codex pour les fruits et légumes, le Comité a décidé d'ajouter la phrase "avec un poids minimal de 190 grammes pour les papayes classées dans le plus petit calibre" à la fin du texte en vigueur.

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

33. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les papayes à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe III).

### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES (Point 3d de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

34. Lors des débats concernant le projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

### **Section 1 – Définition du produit**

35. Le Comité est convenu d'indiquer que la norme s'applique aux variétés "commerciales" d'asperges, par souci de cohérence avec les autres normes concernant les fruits et légumes frais. Le Comité a également décidé d'ajouter "de la famille des *Liliaceae*", pour plus de précision.

### **Section 2.1. Caractéristiques minimales**

36. En dépit de l'avis de certaines délégations, y compris la délégation française qui s'exprimait au nom des Etats membres de l'Union européenne présents à la session, selon lequel un trempage excessif des asperges peut provoquer une dégradation et des changements de qualité en raison de la trop grande absorption d'eau, le Comité a décidé d'éliminer la phrase: "les turions peuvent avoir été lavés, mais pas mis à tremper" du quatrième alinéa. Cette décision a paru justifiée puisque la prévention de ces pratiques était déjà prévue dans les caractéristiques minimales relatives à l'exclusion des produits qui présentent des signes de pourriture ou des altérations (troisième alinéa) et à l'exemption "de toute odeur et/ou saveur étrangère" (dixième alinéa).

---

<sup>8</sup> ALINORM 99/35- Annexe IX et observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne, du Mexique et de la Communauté européenne (CX/FFV 00/8), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et du Pérou (document de séance 11).

37. Le Comité a décidé d'amender le neuvième alinéa afin d'indiquer que le produit devrait être exempt d'humidité extérieure anormale, "*exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide*", par souci de cohérence avec les autres normes relatives aux fruits et légumes frais.

### **Section 2.2.1 Catégorie "Extra"**

38. Vu les difficultés concernant l'identification des asperges vertes cultivées dans des conditions favorisant une croissance rapide, le Comité est convenu d'éliminer la dernière phrase du premier paragraphe de cette section qui stipule que "Le bourgeon doit être serré pour les asperges vertes cultivées dans des conditions encourageant la croissance rapide". Des modifications ont donc été apportées aux dispositions semblables figurant aux Sections 2.2.2- Catégorie I et 2.2.3 – Catégorie II.

39. Le Comité ayant remarqué que la Section 1 – Définition du Produit, autorisait la commercialisation des "asperges vertes, avec bourgeon et la plus grande partie du turion vert", il a décidé de modifier le quatrième paragraphe de la Section 2.2.1 – Catégorie Extra comme suit : "Les asperges vertes doivent être *vertes sur au moins 95 pour cent de leur longueur*".

### **Section 3.2. Calibrage d'après le diamètre**

40. Étant donné que les asperges vertes sont souvent de forme conique, le Comité est convenu que le diamètre des asperges vertes peut être mesuré à *2,5 cm* de la section pratiquée à la base, et non pas à la section elle-même.

41. Le Comité a décidé de modifier le tableau du calibrage dans cette section, dans le but de le simplifier et de le clarifier.

### **Section 4.2. Tolérances de calibre**

42. Le Comité est convenu de diviser la section en deux paragraphes pour les tolérances de calibre par diamètre et les tolérances de calibre par longueur, la section devant être ainsi rédigée : "Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 2 mm pour le diamètre. En aucun cas le diamètre ne peut être inférieur à 3 mm". Cette décision a été prise dans le but d'empêcher la commercialisation d'asperges d'un diamètre inférieur à 3 mm.

### **Section 5.1. – Homogénéité**

43. Le Comité est convenu d'ajouter les mots "chaque emballage unitaire" au premier et au dernier paragraphes de cette section afin de refléter les pratiques commerciales en vigueur.

### **Section 5.3. Présentation**

44. Le Comité est convenu d'amender l'alinéa iii) de cette section qui sera ainsi libellé: "en lots préemballés placés dans un autre emballage", pour refléter les pratiques commerciales en vigueur.

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

45. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les asperges à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe IV).

## **PROJET DE NORME POUR LES ORANGES, Y COMPRIS LE GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION (Point 3e de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

### **Section 2.1. Caractéristiques minimales**

46. Pour plus de clarté et de précision, le Comité est convenu de diviser la disposition relative aux dommages causés par les températures basses et/ou hautes et par le gel en deux alinéas, c'est-à-dire "exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures" et "exemptes de dommages causés par le gel".

47. Le Comité a longuement délibéré au sujet des caractéristiques minimales concernant les meurtrissures, les flétrissures internes et les larges coupures cicatrisées. En premier lieu, le Comité a décidé de rédiger un nouvel alinéa énonçant que: les oranges doivent être "pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de larges coupures cicatrisées".

48. En ce qui concerne les flétrissures internes, plusieurs délégations ont estimé que les oranges devraient être totalement exemptes de ce défaut majeur en raison des graves conséquences qu'il peut avoir sur la qualité du fruit. On a fait observer que des flétrissures internes importantes étaient visibles de l'extérieur étant donné que la peau située à la base de la queue montrerait des signes évidents de rétrécissement ou de dessèchement.

49. Cependant, d'autres délégations ont été d'avis que les flétrissures internes importantes n'étaient pas toujours visibles de l'extérieur et que l'application d'une disposition prévoyant que les oranges devaient être exemptes de flétrissures internes demanderait que la peau du fruit soit largement entamée.

50. Le Comité est parvenu à un compromis, en tenant compte du fait que des entailles seraient éventuellement nécessaires en vue de déterminer la présence de flétrissures internes lorsque des signes extérieurs de dommages ne seraient pas clairement visibles, et a décidé de créer deux alinéas séparés pour y classer ces défauts, à savoir: "exemptes de signes extérieurs de flétrissures internes" et "pratiquement exemptes de flétrissures internes".

51. A la Section 2.1.1, le Comité est convenu que les contrôles relatifs au produit présentant un degré de développement et de maturité satisfaisant devraient prendre en compte "les caractéristiques de", et non pas "les critères propres à" la variété. On a remarqué que cet éclaircissement s'appliquerait comme amendement ultérieur à toutes les normes pour les fruits et légumes frais soumises à l'examen du Comité.

52. Le Comité a pris une décision d'ordre général selon laquelle toutes les dispositions concernant la coloration des oranges devraient être précisées à la Section 2.1.2. Par voie de conséquence, la Section 2.1.4 – Coloration, a été éliminée, les dispositions qu'elle contenait figurant déjà à la Section 2.1.2. En outre, un deuxième alinéa a été ajouté à la Section 2.1.2. pour indiquer que "*La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur vert clair sont autorisés à condition que la couleur verte ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit*". A cet égard, un quatrième paragraphe a été ajouté à la Section 2.1.2 contenant les dispositions pour les oranges "déverdies": "*Les oranges répondant aux conditions de maturité de la Section 2.1.1 peuvent être "déverdies". Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il devrait être effectué de la manière prescrite par les autorités administratives dans chaque pays et sous leur supervision en cas de besoin*".

53. Le Comité est convenu en outre de déplacer et de revoir la note de bas de page originale de la Section 2.1.4 concernant les oranges vertes et d'en faire un troisième alinéa de la Section 2.1.2 ainsi rédigé: "Les oranges peuvent être de couleur verte, à condition qu'elles répondent aux spécifications en matière de maturité établies pour cette catégorie de fruits à la Section 2.1.3".

---

<sup>9</sup> ALINORM 99/35A- Annexe X et observations de l'Allemagne, de Cuba, de l'Espagne, du Mexique, de l'Uruguay et de la Communauté européenne (CX/FFV 00/9), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7), de l'Afrique du Sud (document de séance 9), de l'Indonésie (document de séance 13) et du CLAM (document de séance 14).

54. A la Section 2.1.3, le Comité a ajouté les variétés Nagpur, Coorg, Khasi et Garut à la catégorie des oranges contenant au moins 33% de jus. Le Comité a également ajouté des spécifications provisoires concernant la teneur minimale en jus (38%) et le ratio sucre/acide (8:1) et d'autres critères (qui feront l'objet d'un nouvel examen) pour les oranges vertes à la Section 2.1.3, et a mis ces spécifications entre crochets.

### **Section 2.2.2. – Catégorie I**

55. Comme les défauts énumérés au quatrième alinéa de cette section ne sont pas exclusivement d'origine mécanique, le Comité est convenu de revoir l'alinéa pour stipuler que "les légers défauts cicatrisés d'origine physique ou mécanique, tels que marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc." sont admis.

### **Section 3 – Calibrage**

56. En dépit des longs débats sur les propositions faites concernant la révision de cette section, le Comité a décidé de conserver le texte original entre crochets.

### **État d'avancement du projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation**

57. Le Comité est parvenu aux conclusions suivantes concernant l'examen futur de la norme:

- Un groupe de rédaction dirigé par Cuba pourrait se charger, avec l'aide du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de la Communauté Européenne, de l'examen et de la révision complète de la Section 2.1.3, en particulier en ce qui concerne la distinction entre les oranges vertes mûres et les oranges vertes non mûres (teneur minimale en jus et autres spécifications relatives à la maturité pour les variétés oranges et vertes) avant le 1er juillet 2001.
- Un groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis pourrait se charger, avec l'aide de la Communauté européenne, de l'examen et de la révision de la Section 3 – Calibrage, avant le 1er juillet 2001.
- Les conclusions de ces groupes et les décisions générales ci-dessus prises par le Comité, seraient incorporées au texte actuel par le Secrétariat du Codex en tant que révisions. Le projet révisé serait distribué par le Secrétariat du Codex pour observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

## **DISPOSITIONS DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS RESTÉES EN SUSPENS (Point 3f de l'ordre du jour)**

### **i) Section 3 – Calibrage (Norme Codex pour les pamplemousses)<sup>10</sup>**

58. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le projet de norme Codex pour les pamplemousses à l'étape 8, étant entendu que la Section 3 – Calibrage, ferait l'objet d'un nouvel examen à la présente session du CCFFV.

59. Le Comité a décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les pamplemousses aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

---

<sup>10</sup> ALINORM 99/35A – Annexe VIII et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).



**ii) Section 2.1.2 Teneur minimale en jus et Section 3. – Calibrage (Norme Codex pour les limes)<sup>11</sup>**

60. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le Projet de norme Codex pour les limes à l'étape 8, étant entendu que la Section 2.1.2 – Teneur minimale en jus et la Section 3 – Calibrage, seraient renvoyées à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à la présente session du CCFFV.

61. Afin d'harmoniser la disposition concernant la teneur minimale en jus dans la norme Codex pour les limes avec la disposition correspondante de la norme CEE/ONU pour les agrumes (FFV-14), le Comité est convenu d'établir une teneur minimale en jus de 42%. Cette disposition a été communiquée à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption en tant que révision de la norme Codex pour les limes (voir Annexe VI).

62. Le Comité a également décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les limes, aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

**iii) Section 3 - Calibrage (Norme Codex pour les pomelos)<sup>12</sup>**

63. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le projet de norme Codex pour les pomelos à l'étape 8, étant entendu que la Section 3 – Calibrage, serait renvoyée à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à la présente session du CCFFV.

64. Le Comité a également décidé que le groupe de rédaction chargé d'examiner les dispositions de calibrage pour les oranges devrait aussi élaborer des dispositions de calibrage pour les pomelos, aux mêmes conditions que celles indiquées au paragraphe 57 ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 6 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS (Point 3g de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

65. Au cours de l'examen du Projet de norme à l'étape 7, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

**Section 2.1. Caractéristiques minimales**

66. Par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a éliminé du huitième alinéa la mention "tant sur le fruit que dans l'emballage"; par conséquent, selon le texte révisé, les physalis doivent être "propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles".

67. Le Comité a décidé de rédiger une phrase séparée à partir du dernier alinéa et de la placer à la fin de la section. Le nouveau libellé est le suivant: "Si le calice est présent, le pédoncule ne doit pas dépasser 25 mm de longueur".

**Section 2.1.2 – Critères de maturité**

68. Le Comité a revu le troisième paragraphe comme suit: "La teneur en solides solubles doit être d'au moins 14,0° Brix".

<sup>11</sup> ALINORM 99/35- Annexe II et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).

<sup>12</sup> ALINORM 99/35 – Annexe III et observations de l'Allemagne, de Cuba et de l'Espagne (CX/FFV 00/10), de la CE (document de séance 1), des Philippines (document de séance 7) et de l'Afrique du Sud (document de séance 9).

<sup>13</sup> ALINORM 99/35A – Annexe XI et observations de l'Allemagne et de Cuba (CX/FFV 00/11) et de l'Inde (document de séance 2).

### **Section 2.2.2. – Catégorie I**

69. Par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a ajouté trois alinéas au deuxième paragraphe de la Section : “Légers défauts de forme”, “Légers défauts de couleur”, et “Légers défauts épidermiques”.

### **Section 2.2.3 – Catégorie II**

70. Le Comité a modifié l’alinéa du deuxième paragraphe de la section (et à la Section 4.1.3) remplaçant “peau fendillée” par “légères craquelures cicatrisées”, afin de mieux décrire le défaut que l’on constate sur le marché et a ajouté quatre nouveaux alinéas à la Section : “défauts de forme”, “défaut de couleur”, “défauts épidermiques” et “légères craquelures cicatrisées”.

### **Section 3 – Calibrage**

71. Le Comité a inscrit le diamètre minimal requis de 15 mm dans la première phrase de la Section.

### **Section 6.2.4. Caractéristiques commerciales**

72. Le Comité a modifié la description du calibre comme suit: “Calibre (code calibre ou diamètre minimal et maximal en millimètres)” afin de refléter les spécifications figurant à la Section 3 – Calibrage.

### **Appendice – Tableau de coloration des physalis**

73. Le Comité a éliminé l’appendice qui ne semblait pas favoriser la commercialisation du produit sur le marché.

### **Etat d’avancement du projet de norme Codex pour les physalis**

74. Le Comité a transmis le projet de norme Codex pour les physalis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l’étape 8 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe V).

### **PROJET DE CODE D’USAGES POUR L’INSPECTION ET LA CERTIFICATION DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 3h de l’ordre du jour)<sup>14</sup>**

75. A sa septième session, la CCFFV a renvoyé le projet de Code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais et l’Avant-Projet d’appendice II sur les conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d’inspection pour observations aux étapes 6 et 3, respectivement, et nouvel examen à la présente session.

76. Tout en reconnaissant l’importance d’élaborer un code d’usages spécifique pour l’inspection et la certification des fruits et légumes frais, le Comité a également noté que la plupart des aspects abordés dans le texte principal du Code étaient déjà traités par les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. On a fait observer toutefois que d’autres éléments du Code, à savoir le Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais (Appendice I), les Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les lieux d’inspection (Appendice II), le Certificat de qualité pour les fruits et légumes frais (Appendice III) et l’Accusé de réception de la notification pour les fruits et légumes frais (Appendice IV) étaient critiqués dans l’inspection et la certification spécifiques des fruits et légumes frais.

### **État d’avancement du projet de code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais**

77. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé d’interrompre l’examen du texte principal du projet de code d’usages pour l’inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais est convenu d’en informer le Comité exécutif et la Commission.

---

<sup>14</sup> CX/FFV 00/12 et observations de l’Allemagne, de Cuba, du Mexique, de la République tchèque et du Royaume-Uni (CX/FFV 00/12-Add.1), de l’Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3), de l’Espagne (document de séance 5), de l’Afrique du Sud (document de séance 9) et de l’Indonésie (document de séance 13).

78. Le Comité a également décidé de renvoyer les parties restantes (c'est-à-dire les Appendices I à IV) du Code à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Canada, étant entendu que le document révisé serait distribué pour observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. En prenant cette décision, on a décidé que l'Avant-Projet de *Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais* dans son nouveau libellé prendrait en compte les observations reçues à la session en cours, ainsi que les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et des organisations internationales participant à l'élaboration de textes concernant l'inspection et la certification de la qualité des fruits et légumes frais (à savoir CEE/ONU, OCDE, ISO).

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

79. A sa huitième session, le CCFFV est convenu de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour le manioc à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Costa Rica à la lumière des modifications apportées lors de la réunion et des observations reçues, pour distribution, observations supplémentaires à l'étape 3 et nouvel examen à la neuvième session du CCFFV.

80. En examinant le projet de norme à l'étape 4, le Comité s'est rallié au texte tel que proposé, en y apportant toutefois les modifications ci-après:

#### **Section 1 - Définition du produit**

81. Le Comité a éclairci la section pour indiquer que la norme s'applique aux variétés commerciales de racines de manioc appartenant à l'espèce *Manihot esculenta* Crantz de la famille des *Euphorbiaceae*, et a supprimé la phrase énonçant que "c'est une plante dont la partie comestible est la racine tubéreuse", redondante dans le texte.

82. Le Comité a été informé que les deux variétés de manioc, sucrée et amère, faisaient l'objet d'un commerce international et a donc décidé d'éliminer le mot "sucrées" dans la section. On a observé à cet égard que les variétés amères de manioc pourraient contenir de grandes quantités de glucosides cyanogénétiques; il a donc été proposé d'inclure dans la norme une disposition pour indiquer que le manioc ne devrait pas contenir de fortes concentrations du composé qui pourraient être nuisibles à la santé humaine.

83. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que si une concentration maximale de glucosides cyanogénétiques était incluse dans la norme, elle devrait être confirmée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Cependant, plusieurs délégations ont fait remarquer que le manioc ne se consomme qu'après avoir été épluché et bien cuit et que les concentrations de glucosides cyanogénétiques qui restaient dans le produit à consommer ne présentaient pas un danger pour les consommateurs. Toutefois, d'autres délégations ont noté que le produit n'était pas familier aux consommateurs de nombreuses régions du monde et que, par conséquent, les niveaux toxiques de la substance pouvaient être consommés par inadvertance si le produit n'était pas convenablement préparé.

84. Le Comité a observé qu'il y a plusieurs options disponibles pour résoudre ce problème, à savoir:

- Limiter la section "Définition du produit" uniquement aux racines de manioc sucrées;
- Fixer une concentration maximale pour le composé;
- Établir une déclaration spécifique de précaution sur l'étiquette; ou bien,
- Indiquer sur l'étiquette que le produit doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.

85. Étant donné que le Comité n'est pas parvenu à un consensus sur cette question, il a été décidé de demander des observations sur les options ci-dessus pour nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Il a également été décidé de demander des informations sur cette question au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (CCAFRICA) et au Comité de liaison Europe/Afrique/Caraïbes/Pacifique (COLEACP).

---

<sup>15</sup> CX/FFV 00/13 et observations de l'Allemagne, de la Pologne et de la Tanzanie (CX/FFV 00/13-Add.1), de la Jamaïque (document de séance 4) et du Costa Rica (document de séance 8).

## **Section 2.1 – Spécifications minimales**

86. Le Comité a décidé d'éliminer la mention "exempt de coupures exposant la pulpe" par souci de cohérence avec les autres normes Codex pour les fruits et légumes frais. Toutefois, à ce propos, le Comité est convenu d'ajouter les deux phrases suivantes à la fin de la section pour traiter des dommages à la pulpe:

- La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre.
- L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 1,5 cm de longueur.

### **Section 2.2.1 - Catégorie "Extra"**

87. Le Comité a ajouté les mots "et/ou du type commercial" à l'énoncé concernant les caractéristiques de la variété dans cette Section ainsi que dans la Section 2.2.2 - Catégorie I.

### **Section 2.2.2 – Catégorie I**

88. Le Comité a éliminé la phrase "à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect typique du produit" du premier alinéa de la section, étant donné que le concept était déjà exprimé au premier paragraphe. Le Comité est également convenu de faire la même révision à la Section 2.2.3 - Catégorie II.

### **Section 3 - Calibrage**

89. Le Comité a révisé la première phrase de la section pour indiquer que "Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de sa section transversale". En outre, le Comité est convenu de stipuler que "Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur supérieure à 20 centimètres".

### **Section 5.1 - Uniformité**

90. Le Comité est convenu de stipuler que "Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et le manioc doit être de même *origine*, variété et/ou *type commercial*, qualité et calibre".

### **Section 6.2.4 – Caractéristiques commerciales**

91. Le Comité a décidé d'insérer un autre alinéa énonçant: "Calibrage, exprimé en code calibre ou en diamètre minimal et maximal en centimètres" conformément aux dispositions de la Section 3 - Calibrage.

### **État d'avancement de l'Avant-Projet de norme pour le manioc**

92. Le Comité a transmis l'Avant-Projet de norme Codex pour le manioc à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 à sa vingt-quatrième session (voir Annexe VII).

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

93. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que l'Uruguay préparerait, avec l'aide de l'Argentine et des Etats-Unis, un avant-projet de norme Codex pour les pommes, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius comme nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les pommes en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

94. A cet égard, le Comité a remarqué que son mandat encourageait la collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que cet organe "peut préparer des *avant-projets de normes* pour les fruits et légumes frais à la demande du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais ou de la Commission,

<sup>16</sup> CX/FFV 00/14 et observations de l'Allemagne, de l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni et de l'Uruguay (CX/FFV 00/14-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (documents de séance 2 et 12), de la Thaïlande (document de séance 3), de la Jamaïque (document de séance 4), des Etats-Unis d'Amérique (document de séance 6), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

aux fins de distribution par le Secrétariat du Codex à l'étape 3 de la Procédure du Codex qui feront l'objet de mesures ultérieures de la part du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais”.

95. Le Comité a également noté que son mandat permettait à la CEE/ONU “d'examiner les *avant-projets de normes* et les *projets de normes* pour des fruits et légumes frais et communiquer ses observations au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex”.

96. Compte tenu des points exposés ci-dessus relatifs au mandat du CCFFV, le représentant de la Communauté européenne a proposé que le CCFFV confie l'élaboration de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes à la CEE/ONU, notamment parce que la norme CEE/ONU pour les poires et les pommes (FFV-01) avait été utilisée avec succès dans le commerce international pendant plusieurs années.

97. Néanmoins, plusieurs délégations ont été d'avis que l'élaboration de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes devrait rester du ressort du CCFFV, notamment parce que le mandat du CCFFV encourageait la CEE/ONU à fournir des observations au CCFFV aux étapes 3 et 6 de la procédure du Codex. On a également noté que dans tous les cas, le mandat du CCFFV stipulait aussi que “les *avant-projets de normes* et les *projets de normes* Codex pour les fruits et légumes frais parvenus aux étapes 3 et 6 de la Procédure du Codex devraient être soumis au Secrétariat de la CEE/ONU pour observations”.

### **État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes**

98. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les pommes à l'étape 2 pour remaniement du texte par les États-Unis, avec l'aide de l'Afrique du Sud, du Chili, de l'Inde, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande et de la Communauté européenne, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a par ailleurs souligné que la Norme CEE/ONU pour les pommes et les poires, tout comme les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

99. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session selon laquelle: “Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex”.

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

100. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le Chili préparerait, avec l'aide des États-Unis et de l'Inde, un avant-projet de norme Codex pour les raisins de table, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les raisins de table en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

### **État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table**

101. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 2 pour remaniement du texte par le Chili, avec l'aide des États-Unis et de l'Inde, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a souligné que la norme CEE/ONU pour les raisins de table, ainsi que les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

102. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session selon laquelle: “Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration

---

<sup>17</sup> CX/FFV 00/15 et observations de l'Allemagne, de l'Argentine et du Royaume-Uni (CX/FFV 00/15-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3); de la Jamaïque (document de séance 4), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

de normes pour les fruits et légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex".

#### **AVANT- PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

103. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le Mexique préparerait, avec l'aide des Etats-Unis, un avant-projet de norme Codex pour les tomates, qui sera ensuite soumis à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouvelle activité. La Commission a approuvé l'élaboration d'un Avant-projet de norme Codex pour les tomates en tant que nouvelle activité et a encouragé le CCFFV à travailler en étroite collaboration avec la CEE/ONU, étant donné que celle-ci avait déjà élaboré une norme pour ce produit.

#### **État d'avancement de l'Avant-Projet de norme Codex pour les tomates**

104. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme Codex pour les tomates à l'étape 2, pour remaniement du texte par le Mexique, avec l'aide du Brésil et des Etats-Unis, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dixième session du CCFFV. Le Comité a souligné que la norme CEE/ONU pour les tomates, ainsi que les observations reçues à la présente session, seraient examinées par le groupe de rédaction lors de l'élaboration de la norme.

105. Le Comité a ainsi confirmé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session, selon laquelle: "Au sujet de la coopération entre la CEE/ONU et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et les légumes frais, on a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et il a été suggéré que les normes CEE/ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex".

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉTABLISSEMENT DE TOLÉRANCES DE CALIBRE (Point 5a de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

106. A sa huitième session, le CCFFV est convenu que le document de travail sur l'établissement de tolérances de calibre devrait être distribué pour observations et examen approfondi à la prochaine session.

107. Étant donné la décision prise par le Comité, selon laquelle un groupe de rédaction dirigé par les Etats-Unis, avec l'aide de la Communauté européenne, se chargerait d'examiner et de réviser les dispositions de calibrage du Projet de norme Codex pour les oranges et des Projets de normes Codex pour les pamplemousses, les limes et les pomelos (voir paragraphes 57, 59, 62 et 64) avant le 1er juillet 2001, le Comité a interrompu l'examen de l'établissement de tolérances de calibre générales.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉFINITION DES TERMES EMPLOYÉS DANS LES NORMES CODEX (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

108. A sa huitième session, le CCFFV est convenu de recueillir des observations afin d'élaborer des définitions pour les termes énumérés dans le document de travail sur la définition des termes employés dans les normes Codex, pour nouvel examen à la présente session.

109. Étant donné l'importance de l'harmonisation des termes qualitatifs utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, le Comité a accepté la proposition des Etats-Unis d'élaborer des projets de définitions en ce sens, pour distribution, observations et nouvel examen à la dixième session du CCFFV.

---

<sup>18</sup> CX/FFV 00/16 et observations de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Espagne, de la Malaisie, du Royaume-Uni et de l'Uruguay (CX/FFV 00/16-Add.1), de la CE (document de séance 1), de l'Inde (document de séance 2), de la Thaïlande (document de séance 3), des Etats-Unis d'Amérique (document de séance 6), de l'Afrique du Sud (document de séance 9) et de l'Indonésie (document de séance 13).

<sup>19</sup> CX/FFV 00/17 (non publié).

<sup>20</sup> CX/FFV 00/18 (non publié). Observations de l'Inde (document de séance 2).

## **PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

110. Le Comité a été informé de l'observation générale faite à la quarante-septième session du Comité exécutif (juin 2000) selon laquelle la justification fournie pour une nouvelle activité concernant les critères régissant l'établissement des priorités de travail<sup>22</sup> devrait être correctement documentée au moment de formuler de telles propositions.

111. Le Comité a examiné les propositions du Brésil (melon) et de l'Inde (haricot secs, noix de ben oléifère, gombos, grenades) en vue de les inscrire sur la liste. Néanmoins, le Comité a décidé de ne pas inclure pour le moment ces produits dans la liste, étant entendu que les pays ayant formulé ces propositions pourraient donner plus d'informations au cours de la prochaine session du CCFFV, sur la base des critères régissant l'établissement des priorités de travail et conformément aux dispositions prises par le Comité exécutif. Le Comité est convenu d'examiner les informations fournies à sa prochaine session, de sorte qu'une décision puisse être prise concernant l'inclusion des produits en question dans la liste.

### **Etat d'avancement des travaux relatifs à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation**

112. Le Comité est convenu de demander régulièrement des observations pour des propositions d'amendements à sa Liste des fruits et légumes devant faire l'objet en priorité d'une normalisation (voir Annexe VIII).

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

### **AUTRES QUESTIONS**

#### **Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène sur la production primaire, la récolte et l'emballage des produits frais**

113. Le Comité a été informé qu'à sa quarante-cinquième session, le Comité exécutif avait chargé le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'élaborer un avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène sur la production primaire, la récolte et l'emballage des produits frais. À ce sujet, on a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinerait à sa trente-troisième session l'Avant-Projet de code d'usages à l'étape 4, sur la base d'un document élaboré par un groupe de rédaction dirigé par le Canada.

114. On a pu constater que tous les gouvernements Membres du Codex ont eu la possibilité de formuler des observations et de participer à l'élaboration de l'Avant-Projet de code par le biais du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Néanmoins, étant donné l'importance que pourrait revêtir le code d'usages pour les travaux du CCFFV, le Secrétariat du Codex a décidé de fournir au Comité un rapport détaillé faisant le point des débats qui s'étaient déroulés au sein du CCFH, à la dixième session du CCFFV.

#### **Dispositions d'étiquetage dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais**

115. Compte tenu de l'avis exprimé par l'une des délégations, selon lequel la Norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées pourrait ne pas toujours s'appliquer à l'étiquetage des fruits et légumes frais, le Comité est convenu de demander des observations sur la nécessité d'élaborer des dispositions générales pour l'étiquetage spécifique des fruits et légumes frais, pour examen à sa dixième session.

<sup>21</sup> ALINORM 99/35A– Annexe XII et observations de la CE (document de séance 1) et de l'Inde (document de séance 2).

<sup>22</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 70 et 71.

<sup>23</sup> Observations de la CE (document de séance 1).

**Acceptation des normes Codex de produits**

116. En réponse à la demande d'informations formulée par le CCFFV à sa huitième session concernant l'acceptation des normes Codex de produits par les gouvernements Membres, le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'aucune acceptation ne lui avait été signalée s'agissant des Normes Codex pour les fruits et légumes frais. On a noté par ailleurs que la procédure d'acceptation actuelle du Codex pourrait ne plus être applicable en raison des Accords OMS; le Comité du Codex sur les principes généraux procède actuellement à un nouvel examen de la question.

**Documentation du Codex**

117. Le Comité a été informé que tous les textes du Codex adoptés à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius seraient prochainement disponibles sur CD-ROM et sur papier. On a également signalé que le téléchargement de tous les volumes du Codex était en cours sur le site Web du Codex<sup>24</sup>, et que les documents de travail ainsi que les rapports des sessions des Comités du Codex étaient distribués par le truchement de la Liste L du Codex.

**TRAVAUX FUTURS**

118. Étant donné les nombreux travaux en cours, le Comité a décidé de ne pas examiner de nouvelles activités à sa prochaine session. Le Comité a pris note de l'état d'avancement des travaux tels qu'ils sont récapitulés à l'appendice au présent rapport.

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

119. Le Comité a noté qu'il tiendrait sa dixième session à Mexico dans la première moitié de 2002, sous réserve des prochaines consultations entre le Secrétariat mexicain et celui du Codex.

---

<sup>24</sup> [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)



**APPENDICE****ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

<b>Objet</b>	<b>Etape</b>	<b>Mesures à prendre par:</b>	<b>Document de référence (ALINORM 01/35)</b>
Choux caraïbes	8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 23 Annexe II
Papayes (révisée)			Par. 33 Annexe III
Asperges			Par. 45 Annexe IV
Physalis			Par. 74 Annexe V
Section 2.1.2 – Teneur minimale en jus (Norme Codex pour les limes)			Par. 61 Annexe VI
Pitahayas jaunes	6	Colombie (avec l'aide de la France et du Mexique) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 25
Oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation		Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 57
Section 3 – Calibrage (Normes Codex pour les limes, les pomelos et les pamplemousses)		Groupe de rédaction sur le calibrage (Etats-Unis avec l'aide de la Communauté européenne) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 57, 59, 62 et 64
Manioc	5	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 92 Annexe VII
Pommes	2/3	Etats-Unis (aidé par: Afrique du Sud, Chili, Inde, Mexique, Nouvelle-Zélande et Communauté européenne) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 98
Raisins de table		Chili (avec l'aide des Etats-Unis et de l'Inde) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 101
Tomates		Mexique (avec l'aide des Etats-Unis) Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 104
Guide pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais		Canada Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 78
Document de travail sur la définition des termes		---	Etats-Unis Gouvernements 10e session du CCFV
Liste des priorités		Gouvernements 10e session du CCFV	Par. 112 Annexe VIII



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

**Chairperson:  
Président:  
Presidente:**

LIC. CARMEN QUINTANILLA MADERO  
Directora 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: 525 729 94 80  
Fax: 525 729 94 84

**Assistant to the Chairperson:  
Assistant du Président:  
Asistente del Presidente:**

LIC. MARCIAL ALFONSO MORFIN MACIEL  
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: 525 729 94 80  
Fax: 525 729 94 84  
E-mail: mmurfin@secofi.gob.mx

**BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL**

Mr. ILTO ANTONIO MORANDINI  
Coordenador de Protecao de Plantas  
Ministério da Agricultura E/do Abastecimento  
Esplanada Dos Ministerios  
Bloco D - Anexo Sala 331 "A"  
70.043- 900 Brasília - DF  
Brasil  
Tel: 55 61 218 27 00  
Fax: 55 61 225 42 11  
E-mail: [morandini@agricultura.gov.br](mailto:morandini@agricultura.gov.br)

Mr. DEMETRIO CARVALHO  
Primerio Secretario  
Encargado del Setur comercial  
Embajada de Brasil  
Lope de Armendaríz 130  
Lomas de Chapultepec  
Delegación Miguel Hidalgo  
11000 México, D. F.  
Tel: 525 202 75 00

Mr. EMIVAL MARTINS ARAUJO  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Anexo do Ministério da Agricultura,  
Ala "B" Sala 350 - Esplanada dos Ministérios  
Bloco "D"  
Brasília - DF - Brasil  
CEP: 70.043-900  
Tel: 0055 61 218 27 06  
Fax: 0055 61 226 98 42  
E-mail: [fernandes@agricultura.gov.br](mailto:fernandes@agricultura.gov.br)

**CAPE VERDE  
CAP- VERT  
CABO VERDE**

Ms. ANA PAULA SPENCER DE CARVALHO  
Directrice des Services de la Sécurité Alimentaire  
Ministerie de l'Agriculture, Alimentation et  
Environnement  
Praia B. P. 50, Santiago  
Cap Vert  
Tel: (238) 618207  
Fax: (238) 6182 06  
E-mail: [igaecv.@eutelecom.ev](mailto:igaecv.@eutelecom.ev)

**CANADA**

Mr. RENE CARDINAL  
Chief Fresh Product Inspection  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario  
Canada  
K1A 0A9  
Tel: 1-613-225-2342  
Fax: 1-613-228-6632  
E-mail: [rcardinal@em.agr.ca](mailto:rcardinal@em.agr.ca)

**CHILE**

**CHILI**

Mr. ANGEL SARTORI ARELLANO  
Embajador de Chile ante FAO  
Ministerio Relaciones Exteriores de Chile  
Vía Po N°. 22 - Roma  
Tel: 3906 8417450  
Fax: 3906 85833855  
E-mail: [embajadorchilefao@tin.it](mailto:embajadorchilefao@tin.it)

Ms. PAULINA V. ESCUDERO MIRA  
Asociación de Exportadores de Chile  
Cruz del sur 133, Piso 2, Los Condes  
Santiago Chile  
Tel: 562 2066604  
Fax: 562 2064163  
E-mail: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

Mr. RUDIBERTO EDUARDO LARA  
VILLANUEVA  
Delegado Ministerio Agricultura  
Avenida Bulnes 140 - 6° Piso  
Santiago, Chile  
Tel: 562 6955930  
Fax: 502 6955 930  
E-mail: [rlara@sag.minagri.gob.cl](mailto:rlara@sag.minagri.gob.cl)

**COLOMBIA**

**COLOMBIE**

Mr. RICARDO ENRIQUE MUNAR LEON  
Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas  
Técnicas y Certificación  
(ICONTEC)  
Carrera 37 N° 52 - 95  
Bogotá, Colombia  
Tel: 315 0377  
Fax: 315 0613  
E-mail: [rmunar@calidad.icontec.org.co](mailto:rmunar@calidad.icontec.org.co)

Ms. GLORIA MARLENE VIDAL CORDOBA  
Profesional Especializado  
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)  
Sanidad Vegetal  
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).  
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios  
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)  
Bogotá, Colombia  
Tel: 288 4128, 2820 203  
Fax 288 1753, 2820 203  
E-mail: [sanivege@impsat.net.co](mailto:sanivege@impsat.net.co)

Mr. JAIME ABELLO SOTO  
Profesional Especializado  
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)  
Sanidad Vegetal  
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).  
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios  
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)  
Bogotá, Colombia  
Tel: 288 4128, 2820 203  
Fax: 288 1753, 2820 203  
E-mail: [sanivege@impsat.net.co](mailto:sanivege@impsat.net.co)

**COSTA RICA**

Mr. RÓGER IRIAS CAMPOS  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
Oficina Nacional de Normas  
Unidades de Medida  
San Pedro de Montes de Oca,  
San José Costa Rica, Apdo. 1734-2050 s. j.  
Tel: 506 22435-02  
Fax: 506 22451-33  
E-mail: [rogirias@hotmail.com](mailto:rogirias@hotmail.com)

Mr. JUAN LUIS MORALES CHACON  
Investigaciones del Monte  
Costa Rica  
Del Monte  
Apdo. 4084-1000 San José  
Tel: 506 730 0267  
Fax: 506 730 0113  
E-mail: [morales.juan@cr.freshdelmonte.com](mailto:morales.juan@cr.freshdelmonte.com)

Ms. MAGDA GONZALEZ  
Jefe Depto. Fitosanitario de Exportación  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
PO. Box 70 3006  
Barreal, Heredia  
Costa Rica  
Tel: 506 260 - 6721  
Fax: 506 260 - 8301  
E-mail: [mgonzalez@protecnet.go.cr](mailto:mgonzalez@protecnet.go.cr)

Mr. HUGO VILLALOBOS ESPINOZA  
Consejo Nacional de Producción  
Apdo. 2205-1000 San José, Costa Rica  
Tel: 506 23320 58  
Fax: 506 23320 58  
E-mail: [hugovilla@cnp.go.cr](mailto:hugovilla@cnp.go.cr)

**IVORY COAST  
COTE D'IVOIRE  
COSTA DE MARFIL**

Ms. PHILIPPE MAVEL  
Delegué en Europe  
OCAB  
16 BP 1908  
Abidjan 16  
Cote D'Ivoire  
Tel: 225 2032 5882  
Fax: 225 20321060  
E-mail: [ocab@aviso.ci](mailto:ocab@aviso.ci); [ocab@aol.com](mailto:ocab@aol.com)

**CUBA**

Ms. CIRA MARGARITA SANCHEZ GARCIA  
Jefe Departamento Gestión de Calidad  
IICF  
Presidente Comité Técnico Normalización sobre  
Frutas y Vegetales Frescos (CNT#54)  
Instituto de Investigaciones de Cítricos y Frutales  
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar  
Mapio Playa, Ciudad de la Habana, Cuba  
C.P. 11300  
Tel: (537) 293585, 23 4818  
Fax: (537) 246794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

Ms. IBIS MONTANÉ RIZO  
Especialista en cuarentena exterior  
Centro Nacional de Sanidad Vegetal  
Ayuntamiento N°. 231 e/11 San Pedro y Lombillo  
Plaza de la Revolución  
Tel: (537) 79 4805, 79 4805 784976  
Fax: (537) 79 1339  
E-mail: [cnsv@ceniai.inf.cu](mailto:cnsv@ceniai.inf.cu)

Ms. ELIA MARIA ARMENTEROS GARCIA  
Esp. Aseguramiento de la Calidad  
Ministerio de la Agricultura  
Calle Conill e/ Ave. Boyeros  
Y Marino, Plaza de la Revolución  
Ciudad de la Habana  
Tel: (537) 845415  
Fax: (537) 338850  
E-mail: [desarrllo@minag.gov.cu](mailto:desarrllo@minag.gov.cu)

Mr. SILVIO JOAQUIN DEL VALLE LARRALDE  
Especialista en Envase y Embalaje  
Centro Nacional de Envase y Embalaje  
Ave. Bosque N° 121 e/ Ave. del Zoológico y Calle 26  
Nuevo Vedado  
Fax. (537) 812 813  
E-mail: [cnee@ceniai.inf.cu](mailto:cnee@ceniai.inf.cu)

**EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO**

Mr. AMR HALIM  
Second Secretary -(Comm.) - Head of the Commercial  
Office  
Embassy of the Trade Republic of Egypt  
Alenjandro Dumas N° 131  
Col. Polanco  
C.P. 11560 México, D. F.  
Tel: 5281 0823, 5281 0698  
Fax: 5280 4018  
E-mail: [eg\\_mxqhotmail.com](mailto:eg_mxqhotmail.com)

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

Mr. ELADIO OTEIZA GIL  
Jefe Servicio Análisis Oferta y Normalización  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Avda. Ciudad de Barcelona 6, 28007 Madrid  
Tel: 34 91 3476674  
Fax: 34 91 3476720  
E-mail: [mblazque@mapya.es](mailto:mblazque@mapya.es)

Mr. ADOLFO MARTINEZ GIMENO  
Jefe de Servicio Normalización  
M° Agricultura Pesca y Alimentación  
P° Infanta Isabel N° 1  
28027 Madrid  
España  
Tel: 34 91 3475389  
Fax: 34 91 3475006  
E-mail: [amartine@mapya.es](mailto:amartine@mapya.es)

**FINLAND  
FINLANDE  
FILANDIA**

Mr. LASSE KEISALO  
Segundo Secretario  
Embajada de Finlandia  
Monte Pelvoux N° 111, Piso 4  
Lomas de Chapultepec  
11000 México, D.F.  
Tel: 5540 6036  
Fax: 5540 0114  
E-mail: [lasse.keisalo@formin.fi](mailto:lasse.keisalo@formin.fi)

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Mr. BRUNO CAUQUIL  
DGCCRF  
Control Officer  
53 Bd Vincent Auriol  
75013 Paris cedex 13  
Tel: 01 44 97 3143  
Fax: 0144 97 0527  
E-mail: [bruno.cauquil@dgccrf-finances.gouv.fr](mailto:bruno.cauquil@dgccrf-finances.gouv.fr)

Ms. ROSELINE LECOURT  
Ministere de l'Economie de Finances et de l'Industrie  
Direction Générale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
Et de la Repression des Fraudes - Teledoc 051  
59 bld Vincent Auriol  
75703 Paris cedex 13  
Tel: 01 44 973470  
Fax: 01 44 973037  
E-mail: [roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

Mr. BRUNO BOUGEROL  
INTERFEL  
60 Rue du Fbg Poissonniere  
75010 Paris  
Tel: 01 44 949 1515  
Fax: 01 44 949 1508  
E-mail: [b.bougerol@interfel](mailto:b.bougerol@interfel)

**GUATEMALA**

Mr. MANUEL ANTONIO ALONSO PADILLA  
Unidad de Normas y Regulaciones  
Ministerio de Agricultura /MAGA  
7ª. Av. 12 - 90 Zona 13  
Guatemala, Guatemala  
Tel: 503 475 3058, 68, 74  
Fax: 503 475 3058  
E-mail: [unr@terra.com.gt](mailto:unr@terra.com.gt)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Mr. JOHANNES GRAF  
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und  
Forsten Federal Ministry of food, Agriculture and  
Forestry Ministère fédéral de l'Agriculture et des Forêts  
RochusstraBe 1  
53123 Bonn (Germany)  
Tel: 49 0228 529 3531  
Fax: 49 0228 529 3375  
E-mail: [yohannes.graf@bml.bund.de](mailto:yohannes.graf@bml.bund.de)

Mr. ERIK SCHNEIDER  
Administrador  
Bundesanstalt Für Landwirtschaft Und Ernährung  
60322 Frankfurt/Main  
Tel: (069) 1564 429  
Fax: (069) 1564 945  
E-mail: [u32305@ffm.ble.bund400.de](mailto:u32305@ffm.ble.bund400.de)

**GREECE**  
**GRECE**  
**GRECIA**

Ms. HELENE PAPADIMITRIOU  
Embajada de Grecia  
Paseo de las Palmas N° 2060  
Lomas de Reforma  
C. P. 11930, México, D. F.  
Tel: 5596 6038, 5596 6333  
Fax: 5251 3001  
E-mail: [grecomb.prodigy.net.mx](mailto:grecomb.prodigy.net.mx)

**INDIA**  
**INDE**

Mr. S. DAVE  
General Manager  
Agri. Products Export Dev. Authority  
(Dept. of Commerce. Govt. Of India)  
3 Ncui Building  
August Kranti Marg  
New Delhi - 110016  
Tel: 91 11 6534175  
Fax: 91 11 6534175  
E-mail: [gmffv@apeda.com](mailto:gmffv@apeda.com)

Dr. JOSE C. SAMUEL  
Deputy Commissioner  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhavan  
New Delhi - 11001  
Tel: 91 11 3382773  
Fax: 91 11 3384978  
E-mail: [jose@krishi.delhi.nic.in](mailto:jose@krishi.delhi.nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. SYUKUR IWANTORO  
Director, Agriculture Quality Services  
Ministry of Agriculture  
JL Harsono RM 3.  
Ragunan Pasar Minggu  
Yakarta Selatan  
Indonesia  
Tel: 6221 7815880  
Fax: 6221 7815880  
E-mail: [syukur\\_agribis@deptan.go.id](mailto:syukur_agribis@deptan.go.id)

Ms. RATNA WUSONO  
Indonesian Embassy  
Julio Verne N° 27  
Col. Polanco  
México, D. F.  
Tel: 5280 6863  
Fax: 5280 7062  
E-mail: [economics3@hotmail.com](mailto:economics3@hotmail.com)

Mr. ASA SILALAH  
Embassy of Indonesia  
Julio Verne N° 27  
Col. Polanco  
México, D. F.  
Tel: 5280 6363  
Fax: 5280 7062  
E-mail: [economics3@hotmail.com](mailto:economics3@hotmail.com)

Ms. SUBIYANTI MARWOTO  
Agricultural Attache  
Indonesian Embassy  
2020 Massachusetts Ave N.W.  
Washington D.C. 20036  
Tel: 202 775 5340  
Fax: 202 775 5343  
E-mail: [attani@washington.kbri.org](mailto:attani@washington.kbri.org)

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Mr. CIRO IMPAGNATIELLO  
Ministero Delle Politiche Agricole  
E Forestali  
Via XX Settembre 20  
I-00187 Roma  
Tel: 3906 46656511  
Fax: 3906 4880273  
E-mail: [beturco@tiscalinet.it](mailto:beturco@tiscalinet.it)

**JAPAN**  
**JAPON**

Mr. SETSUO OHMORI  
Consejero, Embajada del Japón  
Paseo de la Reforma N° 395  
Col. Cuauhtémoc  
C. P. 06500 México, D. F.  
Tel: 5211 0028  
Fax: 5207 1143  
E-mail: [setsuo.ohmori@mofa.go.jp](mailto:setsuo.ohmori@mofa.go.jp)

Mr. SHINYA KAWACHINO  
Segundo Secretario Embajada del Japón  
Paseo de la Reforma N° 395  
Col. Cuauhtémoc  
C. P. 06500 México, D. F.

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Mr HASSAN ABDULLAH  
Assistant Director  
MARDI  
Horticulture Research Centre  
Mardi, GPO. Box 12301  
50774 Kuala Lumpur,  
Tel:6 03 89 43 71 11  
Fax: 6 03 89 42 29 06  
E-mail: [abhassan@mardi.m](mailto:abhassan@mardi.m)

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Ing. JOSE LUIS PLAZA SANCHEZ  
Director General de Agricultura  
SAGAR  
Lope de Vega No. 125 pent house  
Col. Chapultepec Morales, 11570 México D.F.  
Tel: 5 2 54 22 86  
Fax:5 2 03 39 23  
E-mail: [jplaza@sagar.gob.mx](mailto:jplaza@sagar.gob.mx)

Ing. SALVADOR DE LA CRUZ GARCIA  
Director de Fomento Agrícola  
SAGAR  
Lope de Vega No. 125 Piso 4  
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.  
Tel: 5 2 50 94 60  
E-mail: [fagricola@sagar.gob.mx](mailto:fagricola@sagar.gob.mx)

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES  
Asesor de la Dirección General de Agricultura  
SAGAR  
Lope de Vega No.125 Piso 9  
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.  
Tel: 5 2 03 39 23  
Fax:5 2 03 39 23  
E-mail: [mateo@prodigy.net.mx](mailto:mateo@prodigy.net.mx)

Ing. SEBASTIÁN PEÑA MALDONADO  
Director de Hortofrutícolas  
SAGAR  
Lope de Vega No. 125 Piso 7  
Col. Chapultepec, Morales 11570, México D.F.  
Tel: 5 2 50 64 51  
Fax: 5 2 50 64 51  
E-mail: [dga.director@sagar.gob.mx](mailto:dga.director@sagar.gob.mx)

Ing. RICARDO MANUEL GONZÁLEZ AGUILAR  
Director Unidad de Normalización y Verificación  
SAGAR/CONASAG  
Amores No.321  
Col. del Valle 11323, México. D.F.  
Tel: 5 6 87 10 81  
Fax: 5 6 87 79 38  
E-mail: [cgda.asesor2@sagar.gob.mx](mailto:cgda.asesor2@sagar.gob.mx)

Ing. JOSE JUVENAL CASTORENA CONTRERAS  
Subdirector de Normalización  
SAGAR  
Lope de Vega 125 Piso 9  
Tel: 5 2 03 97 68  
Fax: 5 2 03 39 23  
E-mail: [norma.mx@sagar.gob.mx](mailto:norma.mx@sagar.gob.mx)

Lic. MARÍA LETICIA HERNÁNDEZ SÁNCHEZ  
Jefa de Dpto. de Normas Agrícolas  
SAGAR  
Lope de Vega 125 Piso 9  
Tel: 5 2 50 95 35  
Fax: 5 2 03 39 23  
E-mail: [norma.mx@sagar.gob.mx](mailto:norma.mx@sagar.gob.mx)

Ing. JOSE NOE LIZARRAGA CAMACHO  
Dictaminador Especializado de la Secretaría de Salud  
Donceles No.39  
Col. Centro 06010, México D.F.  
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233  
Fax: 5 5 12 96 28  
E-mail: [eespinosa@ssa.mail.gob.mx](mailto:eespinosa@ssa.mail.gob.mx)

M en C. JULIO CESAR MEZA GREENE  
Verificador Especializado de la Secretaría de Salud  
Donceles No.39  
Col. Centro 06010, México D.F.  
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233  
Fax: 5 5 12 96 28  
E-mail: [eespinosa@ssa.mail.gob.mx](mailto:eespinosa@ssa.mail.gob.mx)

Ing. JUAN ANTONIO LEOS  
Universidad Autónoma de Chapingo  
Km.38.5 Carr. México, Texcoco  
Tel: 5 95 2 16 69  
FAX: 5 95 21 66 9  
E-mail: [leos@taurus1chapingo.mx](mailto:leos@taurus1chapingo.mx)

Ing. ROBERTO CALZADA PEREIRA  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
Manuel Ma. Contreras No. 133 Piso 6  
Col.Cuauhtémoc, México.D.F.  
Tel: 5 5 46 45 46  
Fax: 5 7 05 36 86  
E-mail: [imnc@imnc.org.mx](mailto:imnc@imnc.org.mx)

Ing. ROSA MA. GALICIA CABRERA  
Universidad Autónoma Metropolitana-I  
Av. Michoacan y la Purísima  
Col. Vicentina, Iztapalapa, 09340, México.D.F.  
Tel: 5 8 04 47 11  
Fax: 5 8 04 47 12  
E-mail: [rmgc@xanum.uam.mx](mailto:rmgc@xanum.uam.mx)

## **NETHERLANDS**

### **PAYS-BAS**

### **PAÍSES BAJOS**

Ing. Agr. JELLE LANDSTRA  
Agricultural Commsellor  
Ministry of Agriculture  
Nature Management c/o  
Royal Netherlands Embassy to México  
Tel: 5 2 5 258 99 21  
Fax: 5 2 5 2 58 81 39  
E-mail: [nlmeagr@nlgovmex.com](mailto:nlmeagr@nlgovmex.com)

## **NEW ZELAND**

### **NOUVELLE-ZÉLANDE**

### **NUEVA ZELANDA**

Mr. TIM KNOX

Director, Dairy and Plant Products  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. BOX 2526  
Tel: 6 4 4 4 74 41 91  
Fax: 6 4 4 4 74 42 40  
E-mail: [knoxt@maf.govt.nz](mailto:knoxt@maf.govt.nz)

Mr. PHILLIP FAWCET

National Manager (International Standards)  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. BOX2526  
Tel: 6 4 4 4 98 74  
Fax: 6 4 4 4 74 41 96  
E-mail: [fawcetp@maf.govt.nz](mailto:fawcetp@maf.govt.nz)

## **PERU**

### **PEROU**

Mr. ALVARO SALAS LOZADA

Gerente General  
FRIO AEREO  
Augusto Tamayo 160 piso 4  
San Isidro, Lima  
Tel:5 11 4 2146 50  
Fax:5 11 3 51 76 24  
E-mail: [frioser@terra.com.pe](mailto:frioser@terra.com.pe)

Ms. ALEJANDRA DIAZ RODRIGUEZ

Jefe de área de Calidad y Normatividad  
PROMPEX  
Augusto Tamayo 160 piso 4  
San Isidro, Lima  
Tel:5 11 4 2146 50  
Fax:5 11 3 51 76 24  
E-mail: [acring@terra.com.pe](mailto:acring@terra.com.pe)

## **PHILIPPINES**

### **FILIPINAS**

Dr. ELDA B. ESGUERRA

Research Associate Professor  
University of the Philippines Los Baños  
College, Laguna 4031  
Philippines  
Tel: 63 049 536 3138, 536 2444  
Fax: 63 049 536 3259  
E-mail: [phtrc@laguna.net](mailto:phtrc@laguna.net)



Ms. THERESA DE VEGA  
Consul y Segundo Secretaria  
Embajada de Filipinas en México  
Paseo de las Palmas No. 1950  
Lomas de Chapultepec  
C.P.11000 México, D. F.  
Tel: 55251 9759/60  
Fax: 55251 9754  
E-mail: [tde\\_vegahotmail.com](mailto:tde_vegahotmail.com)

**POLAND**  
**POLONIA**  
**POLOGNE**

Mr. PIETRZAH SLAWOMIR  
Deputy Director  
Agricultural and Food Quality Inspection  
32/34 Zurawia Stn  
00-950 Warsaw  
Tel: 4 8 22 6 21 64 61  
Fax: 4 8 22 6 21 48 58  
E-mail: [cis@wa.onet.pl](mailto:cis@wa.onet.pl)

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

Mr. CYRIL JULIUS  
Assistant Director  
National Department of Agriculture  
Private Bag X 258  
Prétoiria  
0001 South Africa  
Tel: 27 12 319 6023  
Fax: 27 12 319 6055  
E-mail: [cyrilj@nda.agric.za](mailto:cyrilj@nda.agric.za)

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

Mr. PIERRE SCHAUBENBERG  
Chef de Section  
Office fédéral de L'Agriculture  
Division Principale Production et Affaires  
Internationales  
Section Cultures spéciales et économie vinicole  
  
Mattenhofstrasse 5  
3003 Berne  
Tel: 0041 31 324 84 21  
Fax: 0041 31 323 05 55  
E-mail: [pierre.schaubenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schaubenberg@blw.admin.ch)

**SUDAN**  
**SOUDAN**  
**SUDÁN**

Mr. ABBAS ELAMIN ELFADIL  
Deputy Director General  
Sudanese Standards Organization (SSMO)  
Sudanise Standards & Metrology Organization  
KHÁRTOUM - SUDAN  
  
Tel: 24911 771 497  
Fax: 24911 77 48 52  
E-mail: [ssmo@sudatel.net](mailto:ssmo@sudatel.net)

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Mr. SURAPHONG KOSIYACHINDA  
Chairman of Subcommittee of Fruit and Vegetable  
Standards  
Bureau of Standards  
Ministry of Industries  
578 S.oi 12 NGARMWONWAN 25  
Nontaburi 11000 Thailand  
Tel: 66 02 58 81 764  
Fax: 66 02 58 81 764

Mr. FABIO CHINDA  
Second Secretary  
Royal Thai Embassy, México  
Sierra Vertientes 1030  
Bosques de las Lomas  
1100 México, D.F.  
Tel: 525 59 61 290  
Fax: 525 59 68 230  
E-mail: [thaimex@infosel.net.mx](mailto:thaimex@infosel.net.mx)

Mr. PONGPRACIA MAKCHANG  
Third Secretary  
Royal Thai Embassy  
Sierra Vertientes 1030  
Bosques de las Lomas  
1100 México, D.F.  
Tel: 525 596 12 90  
Fax: 525 5 96 82 36  
E-mail: [thaimex@infosel.net.mx](mailto:thaimex@infosel.net.mx)

Mrs. VORANUCH KITSUKCHIT  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Ràma VI Street  
Ratchathewi  
Bangkok 10400  
Tel: 662 202 33 48  
Fax 662 248 79 87  
E-mail: [voranuch@tisi.go.th](mailto:voranuch@tisi.go.th)

**UNITED KINGDOM  
GRANDE BRETAGNE  
REINO UNIDO**

Dr. MARK WOOLFE  
Head of Branch  
Food Standards Agency  
Food Labelling, Standards, and Consumer  
Protection Division  
P.O. BOX 31037  
London SWIP 3WG  
Tel: 44 20 7238 61 68  
Fax: 44 20 7238 67 63  
E-mail: [mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk)

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

Mr. DAVID PRIESTER  
Head of Section  
Standardization Section  
USDA  
USDA Stop 0240, Room 2049- South  
1400 Independence Avenue, S.W.  
Washington, D.C. 20250-0240  
Tel: 202 720 21 85  
Fax: 202 720 88 71  
E-mail: [david.priester@usda.gov](mailto:david.priester@usda.gov)

Mr. BLAINE CARIAN  
Vicepresident  
Desert Fresh Inc.  
Tel: 760 398 18 08  
Fax: 760 398 28 69  
E-mail: [grapes@desertfresh.com](mailto:grapes@desertfresh.com)

Ms. CHRISTINE M. SLOOP  
Senior Policy Analyst  
U.S. Department of Agriculture  
Forein Agricultural Service  
Horticulture & Tropical Products Division  
Stop 1049  
Washington, D.C 20250-1000  
Tel: 202 720 3423  
Fax: 202 720 37 99  
E-mail: [sloopc@fas.usda.gov](mailto:sloopc@fas.usda.gov)

Ms. EDITH E. KENNARD  
Staff Officer  
US CODEX Office  
Room 4861, South Building 14<sup>th</sup> and Independence  
Avenue.  
20250 Washington, D.C.  
Tel: 202 720 720 34 23  
Fax: 202 720 720 37 99  
E-mail: [edith.kennard@usda.gov](mailto:edith.kennard@usda.gov)

Mr. JIM ARCHER  
Manager  
Consultant to USDA  
Northwest Fruit Exporters  
105 South 18<sup>th</sup> Street  
Yakima, Wa98901 -2149  
Tel: 001 509 576 80 04  
Fax: 001 509 576 36 46  
E-mail: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

Dr. ANTHONY HEPTON  
Consultant  
433 Upper Lake Rd.  
Westlake Village  
California 91361 USA  
Tel: 01 805 379 5913  
Fax: 01 818 874 4804  
E-mail: [heptonpac@aol.com](mailto:heptonpac@aol.com)

**VENEZUELA**

Ms. SOIRA ELENA SALAZAR RIVERA  
Ministerio de Salud y Desarrollo Social  
Torre Sur, Ala Oeste  
Centro Simón Bolívar  
Oficina 313 Silencio  
Caracas, Venezuela  
Tel: 58 02 483 1566 Ext. 1828  
Fax: 58 02 481 80 98  
E-mail: [dyanez@msds.gov.ve](mailto:dyanez@msds.gov.ve)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

Comité de liaison de l'agrumiculture méditerranéenne  
(CLAM)

Mr. OCTAVIO RAMON SALES  
Presidente  
San Francisco de Sales 41  
Esc. 1 - 2° C  
2800 Madrid, España  
Tel: 24 91 55 32 642  
Fax: 24 91 53 30 251  
E-mail: [secretariageneral@clamcitras.org](mailto:secretariageneral@clamcitras.org)

**Comité de Liaison Europe-Afrique/Caraïbes  
/Pacifique (COLEACP)**

Mr. THIERRY PAQUI  
Chargé d'Etudes  
Project Officer COLEACP  
5 Rue de la Corderie  
Centra 342  
94586 Rungis CEDEX  
Tel: 33 1 41 80 02 10  
Fax: 33 1 41 80 02 19  
E-mail: [Thierry.Paqui@coleacp.org](mailto:Thierry.Paqui@coleacp.org)

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION  
CONSEIL DE L'UNION EUROPEÉ  
CONSEJO DE LA UNION EUROPEA**

Mr. KLAUS SKOVSHOLM  
Administrator  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175  
B-1048 Bruxelles  
BELGICA  
Tel: 0032 2 285 83 79  
Fax: 0032 2 285 78 29  
E-mail: [secretariat.dgb@consilium.eu.int](mailto:secretariat.dgb@consilium.eu.int)

**EUROPEAN COMMUNITY  
COMMUNAUTE EUROPEENE  
COMUNIDAD EUROPEA**

Mr. FABIEN SANTINI  
DG AGRI  
L130 - 09/44  
Rue de la Loi, 200  
B-1049 Bruxelles  
BELGICA  
Tel: 00 32 2 29 53 211  
Fax: 00 32 2 29 53 709  
E-mail: [fabien.santini@cec.eu](mailto:fabien.santini@cec.eu)

**International Union of Food Science and Technology  
(IUFoST)**

Mr. EDUARDO MÉNDEZ RUBELLO  
Representante  
International Union of Food Science and Technology  
Apartado Postal 60 - 486  
03800 México, D.F.  
Tel: 525 6 87 44 26  
Fax: 525 5 43 91 89  
E-mail: [ermendez@datasys.com.mx](mailto:ermendez@datasys.com.mx)

**Organization for the Economic Cooperation  
and Development (OCDE)**

Ms. Sylvie Poret  
Administrateur  
OCDE  
2 rue André Pascal  
75016 Paris, France  
Tel: 33 1 45 24 95 53  
Fax: 33 1 45 24 78 34  
E-mail: [Sylvie.Poret@oecd.org](mailto:Sylvie.Poret@oecd.org)

**United Nations Economic Commission for Europe  
(UN/ECE)**

Mr. TOM HEILANDT  
Food Standards Officer  
UN/ECE  
Palais des Nations  
Bureau 432  
1211 Geneva 10  
Tel: 41 22 917 24 50  
Fax: 41 22 917 00 41  
E-mail: [tom.heilandt@unece.org](mailto:tom.heilandt@unece.org)

**Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)**

Mr. AUGUSTO SIMOES LOPES NETO  
Representante de la FAO en México  
A.P. 10783  
México, D.F. 11000  
Tel: 525 652 4903/8644/8654/5311/8640/8898  
Fax 525 6528716  
E-mail: [FAO-MEX@field.fao.org](mailto:FAO-MEX@field.fao.org)

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

Ms. GRACIA TERESA BRISCO LOPEZ  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100, Rome, Italy  
Tel: 39 6 57 05 2700  
Fax: 39 6 57 05 4593  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

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 5705 5826  
Fax: 39 6 5705 4593  
E-mail: [david.byron@fao.org](mailto:david.byron@fao.org)

**SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES**

Lic. Jesús Huerta  
Subdirector de Organismos Internacionales  
Especializados

**CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE  
MEXICO**

Lic. Arturo Murrieta Rodríguez  
Subdirector de Comercialización  
  
Lic. Heidi Pfister González  
Jefa de Apoyo a la Comercialización

Ms. Teresa Saldivar Osorio  
Coordinadora Operativa

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

Lic. CARLOS R. BERZUNZA SANCHEZ  
Subdirector de Asuntos Internacionales "A"  
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: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [cberzunz@secofi.gob.mx](mailto:cberzunz@secofi.gob.mx)

Ing. JORGE ANTONIO LOPEZ ZARATE  
Jefe del Departamento de Normalización Internacional  
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: (52) 5729-94-80  
Fax: (52) 5729-94-84  
E-mail: [jorgez@secofi.gob.mx](mailto:jorgez@secofi.gob.mx)

Mr. JESUS QUIROZ VEGA  
Soporte 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: (52) 5729-94-81

MVZ. I. ROSSANA SANCHEZ DELGADO  
Jefa de la Oficina del Codex y COPANT  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección  
Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México  
Tel: (52) 5729-94-80

**TECHNICAL SUPPORT**  
**SUPPORT TECHNIQUE**  
**SOPORTE TÉCNICO**

Ing. SALVADOR SANCHEZ ABARCA  
Subdirector de Informática  
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: (52) 5729-94-81  
E-mail: [ssanchez@secofi.gob.mx](mailto:ssanchez@secofi.gob.mx)

Ing. OSCAR GOMEZ PIÑA  
Jefe del Departamento de Informática  
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: (52) 5729-94-81  
E-mail: [oscarg@secofi.gob.mx](mailto:oscarg@secofi.gob.mx)

MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ  
RODRIGUEZ.  
Jefa del Departamento para la Atención de la ISO  
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: (52) 5729-94-80  
E-mail: [gjimenez@secofi.gob.mx](mailto:gjimenez@secofi.gob.mx)

Ms. PATRICIA GONZALEZ LOERA  
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: (52) 5729-94-80

## ANNEXE II

### PROJET DE NORME CODEX POUR LES CHOUX CARAÏBES<sup>1</sup> (A L'ÉTAPE 8)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux tubercules des variétés commerciales de choux caraïbes mauves appartenant à l'espèce *Xanthosoma violaceum* Schott et de choux caraïbes blancs appartenant à l'espèce *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott de la famille des *Araceae* destinés à être livrés frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les choux caraïbes destinés à la transformation industrielle<sup>2</sup>.

#### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.1 Caractéristiques minimales

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

- entiers,
- fermes,
- sains; sont exclus ceux qui présentent des signes de pourriture, moisissure ou altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles, exception faite des substances utilisées pour la conservation;
- - pratiquement exempts de signes de germination;
- pratiquement exempts de dommages d'origine mécanique et de meurtrissures,
- pratiquement exempts de ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs,
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère<sup>3</sup>.

2.1.1 Les choux caraïbes doivent avoir été récoltés avec soin, et présenter un degré approprié de développement physiologique, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la région où ils sont cultivés.

Le développement et l'état des choux caraïbes doivent être tels qu'ils leur permettent: de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

##### 2.2 Classification

Les choux caraïbes sont classés en trois catégories, comme suit:

---

1 Également connus en anglais sous les noms de: tannia, tania, yautia, new cocoyam/ tanier; en espagnol: yautía, malanga, macal, quiscamote, tiquisque, otó, okumo, uncucha, gualuza, malangay; en portugais: taioba, mangareto, mangarito, mangarás; en français: chou caraïbe. Autres langues: queiquexque, tannia, taniëra, macabo, etc.

2 Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les choux caraïbes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

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

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

Les choux caraïbes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété .

Ils 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 conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

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

Les légers défauts suivants peuvent être admis à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme,
- cicatrices, n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du tubercule,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du tubercule.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les choux caraïbes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1. ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les choux caraïbes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage

- défauts de la forme
- cicatrices, n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du tubercule ,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du tubercule.

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du tubercule , conformément au tableau ci-après:

<b>Code calibre</b>	<b>Poids</b> (en grammes)	<b>Longueur</b>	<b>Diamètre</b>
A	150-249	Comprise entre 100 et 300 mm (mesurée sur la partie convexe de la racine)	De 45 à 70 mm (mesuré à la section la plus large)
B	250-349		
C	350-450		

## **4. TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque colis pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

### **4.1 Tolérances de qualité**

#### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des choux caraïbes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### **4.1.3 Catégorie II**

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

### **4.2 Tolérances de calibre**

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

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des choux caraïbes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 Conditionnement**

Les choux caraïbes doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs<sup>4</sup>, 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 toxiques.

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

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

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

---

<sup>4</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## **6. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE**

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

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

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

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

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

Chaque colis doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>5</sup>.

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>.

#### **6.2.2 Nature du produit**

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Type (blanc ou mauve);

- Catégorie;

- Calibre (code calibre ou poids minimal et maximal en grammes);

- Poids net (facultatif).

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

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

Les choux caraïbes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### **7.2 Résidus de pesticides**

Les choux caraïbes ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>5</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

<sup>6</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du Code.



## **8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## ANNEXE III

### PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PAPAYES (A L'ETAPE 8)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux fruits des variétés commerciales de papayes appartenant à l'espèce *Carica papaya L.* de la famille des *Caricaceae* destinés à être livrés à l'état frais après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les papayes destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

#### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.1 Caractéristiques minimales

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

- entières,
- fraîches
- fermes,
- saines; 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 ravageurs affectant l'aspect général du produit,
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs,
- pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes 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 étrangère<sup>2</sup>,
- si le pédoncule est présent, celui-ci ne doit pas dépasser 1 cm de longueur.

2.1.1 Les papayes doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré approprié de développement et de maturité satisfaisant, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et de la région où elles sont cultivées.

Le développement et l'état des papayes doivent être tels qu'ils leur permettent: de supporter le transport et la manutention et de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

##### 2.2 Classification

Les papayes sont classées en trois catégories, comme suit:

###### 2.2.1 Catégorie "Extra"

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

---

<sup>1</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les papayes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

<sup>2</sup> Cette disposition admet l'odeur résultant de l'emploi d'agents de conservation utilisés conformément aux règlements correspondants.

Elles doivent être exemptes 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 conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les papayes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les légers défauts suivants peuvent être admis à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de l'épiderme (c'est-à-dire meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et/ou brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 10 pour cent de la surface totale.

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

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les papayes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1. ci-dessus. Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les papayes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme (meurtrissures d'origine mécanique, taches de soleil et brûlures de latex). La surface altérée ne doit pas dépasser 15 pour cent de la surface totale;
- légers défauts causés par des ravageurs.

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

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 grammes, en conformité avec le tableau suivant:

<b>Code calibre</b>	<b>Poids (en grammes)</b>
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 - 800
G	801 - 1100
H	1101 - 1500
I	1501 – 2000
J	> 2001

## 4. TOLÉRANCES

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

## **4.1 Tolérances de qualité**

### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des papayes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

### **4.1.3 Catégorie II**

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

## **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des papayes présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage, avec un poids minimal de 190 grammes pour les papayes classées dans le plus petit calibre.

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot pour les produits en vrac) doit être homogène et ne compter que des papayes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. Pour la catégorie "Extra", la couleur et le degré de maturité doivent aussi être uniformes. La partie visible du contenu du colis (ou du lot pour les produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 Conditionnement**

Les papayes doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs<sup>3</sup>, 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 toxiques.

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

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

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

---

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette description inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

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

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

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

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

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

Chaque colis doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer, groupés sur un même côté, dans les documents d'accompagnement<sup>4</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, nom et adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>5</sup>.

#### **6.2.2 Nature du produit**

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

#### **6.2.3 Origine du produit**

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

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou poids moyen en grammes);
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif)

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

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 Métaux lourds**

Les papayes ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### **7.2 Résidus de pesticides**

Les papayes ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>4</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

<sup>5</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

## **8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## ANNEXE IV

### PROJET DE NORME CODEX POUR LES ASPERGES

#### (À l'étape 8)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux turions des variétés commerciales appartenant à l'espèce *Asparagus officinalis* L., de la famille des *Liliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les asperges destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

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

- asperges blanches;
- asperges violettes, avec bourgeon d'une coloration rose à violette ou pourpre et une partie du turion blanc;
- asperges violettes/vertes, dont une partie est violette et verte;
- asperges vertes, avec bourgeon et la plus grande partie du turion vert.

Cette norme ne s'applique pas aux asperges vertes et aux asperges violettes/vertes d'un diamètre inférieur à 3 mm, ni aux asperges blanches ou violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

#### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les asperges doivent être:

- entières;
- d'aspect et d'odeur frais;
- saines; sont exclues les asperges qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- exemptes de dommages causés par un lavage inapproprié ;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- 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 étrangère.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, nette.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont cependant tolérées à condition de ne pas dépasser les limites prévues à la Section 4.1, "Tolérances de qualité".

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les asperges, 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.

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

- de supporter le transport et la manutention; et
- parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## **2.2 Classification**

Les asperges sont classées en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie Extra**

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formés et pratiquement droits. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré.

Seules quelques très légères traces de rouille causée par des agents non pathogènes sur les turions sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

Dans le groupe des asperges blanches, les bourgeons et les turions doivent être blancs; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions.

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

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

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal. Toutefois, pour améliorer la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles qui se trouvent sur le bord peuvent être coupées légèrement en biseau sur une hauteur ne dépassant pas 1 cm.

### **2.2.2 Catégorie I**

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et bien formés. Ils peuvent être légèrement courbes. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.

De légères traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

Dans le groupe des asperges blanches, une légère teinte rose est admise sur les bourgeons et les turions.

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

Dans le groupe des asperges blanches, les turions ligneux sont exclus. Pour les autres groupes, des traces de lignification dans la partie inférieure sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal.

### **2.2.3 Catégorie II**

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

Par comparaison avec la catégorie I, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert.

Des traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.



La pointe des asperges blanches peut présenter une coloration y compris une coloration verte notamment.

La pointe des asperges violettes peut présenter une légère coloration verte.

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

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

### 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur et le diamètre du turion.

#### 3.1 Calibrage d'après la longueur

La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues;
- comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes;
- pour les asperges de Catégorie II présentées rangées, mais non en bottes dans l'emballage:
  - a) asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm,
  - b) asperges violettes/vertes et asperges vertes: 12 cm à 27 cm.
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperge.

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

La différence de longueur des asperges présentées en bottes solidement maintenues ne doit pas dépasser 5 cm.

#### 3.2 Calibrage d'après le diamètre

Le diamètre des turions est celui de la section mesurée au milieu de la longueur.

Toutefois, pour les asperges vertes, le diamètre peut être mesuré à 2,5 cm de la section pratiquée à la base.

Le diamètre minimal et le calibre sont fixés comme suit:

##### Asperges blanches et violettes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra	12 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
I	10 mm	Différence maximale de 10 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	8 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

##### Asperges violettes/vertes et vertes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra et I	3 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	3 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

## **4. TOLÉRANCES**

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

### **4.1 Tolérances de qualité**

#### **4.1.1 Catégorie "Extra"**

Cinq pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

#### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent en nombre ou en poids, des turions non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de turions atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En outre, dix pour cent, en nombre ou poids, des turions peuvent être creux ou présenter de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas, les turions creux ne peuvent représenter plus de 15 pour cent du total, dans le même emballage ou la même botte.

### **4.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: dix pour cent, en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 1 cm pour la longueur.

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids, des turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 2 mm de diamètre. En aucun cas le diamètre ne peut être inférieur à 3 mm.

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage, chaque emballage unitaire ou de chaque botte dans un même emballage, doit être homogène et ne comporter que des asperges de mêmes origine, groupe de coloration et calibre (si elles sont calibrées).

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

- a) asperges blanches: 10 pour cent, en nombre ou en poids, d'asperges violettes pour les catégories Extra et I et 15 pour cent pour la catégorie II.
- b) asperges violettes, violettes/vertes et vertes: 10 pour cent, en nombre ou en poids, d'asperges d'un groupe de coloration différent.

Dans la Catégorie II, les asperges blanches peuvent être présentées en mélange avec les asperges violettes, sous réserve d'un marquage approprié.

La partie visible du contenu de l'emballage, de l'emballage unitaire ou de la botte doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 Conditionnement**

Les asperges doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, 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 timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

### 5.3 Présentation

Les asperges peuvent être présentées:

i) en bottes solidement maintenues;

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui constituent la botte.

Pour la catégorie "Extra", les turions présentés en bottes doivent être de la même longueur.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans l'emballage; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même emballage, les bottes doivent peser le même poids.

ii) Rangées, mais non bottelées dans l'emballage;

iii) En lots préemballés placés dans un autre emballage.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 Emballages destinés au consommateur final

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

#### 6.1.1 Nature du produit

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

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

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

##### 6.2.1 Identification

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

##### 6.2.2 Nature du produit

"Asperges" suivi des indications "blanches", "violette", "violette/vertes" ou "vertes" si le contenu du colis n'est pas visible de l'extérieur et, le cas échéant, les qualificatifs "courtes", "pointes" ou "mélange blanches et violettes".

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

<sup>3</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les asperges, 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.

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre, exprimé:
  - a) pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité, en fonction des diamètres minimal et maximal;
  - b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, en fonction du diamètre minimal, suivi du diamètre maximal ou de l'expression "et plus".
- Nombre de bottes ou d'emballages unitaires, pour les asperges en bottes ou en emballages unitaires.

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

**7. CONTAMINANTS**

**7.1 Métaux lourds**

Les asperges ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

**7.2 Résidus de pesticides**

Les asperges ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

**8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE V

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES PHYSALIS<sup>1</sup>**  
**(À l'étape 8)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de physalis appartenant à l'espèce *Physalis peruviana* (L.) de la famille des *Solanaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les physalis destinées à la transformation industrielle<sup>2</sup>.

**2. CRITÈRES DE QUALITÉ**

**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières avec ou sans calice ;
- fermes;
- d'apparence fraîche;
- saines ; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- d'apparence lisse et brillante;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère<sup>3</sup> ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs.

Si le calice est présent, le pédoncule ne doit pas dépasser 25 mm de longueur.

2.1.1 Les physalis doivent avoir été cueillies avec soin, et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant requis, compte tenu des caractéristiques spécifiques de la variété et de la région où elles sont cultivées.

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

- de supporter le transport et la manutention, et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

---

<sup>1</sup> Connues également dans certaines régions sous le nom de: capuli, groseilles du Cap, amour en cage, baguenaude, lanterne japonaise, etc.

<sup>2</sup> Lorsque les gouvernements notifieront leur acceptation de la norme Codex pour les physalis, ils devront indiquer à la Commission quelles dispositions de la norme sont acceptées pour son application au point d'importation et quelles dispositions seront acceptées pour son application au point d'exportation.

<sup>3</sup> Sont autorisées les odeurs causées par des agents de conservation utilisés conformément aux règlements en vigueur.

### 2.1.2 Critères de maturité

La maturité des physalis peut être évaluée visuellement d'après leur coloration extérieure, qui passe du vert à l'orange à mesure que le fruit mûrit. Elle peut être confirmée par la teneur en solides solubles.

La modification de la couleur du calice n'indique pas le mûrissement du fruit.

La teneur en solides solubles doit être d'au moins 14,0° Brix.

## 2.2 Classification

Les physalis sont classées en trois catégories, indépendamment de leur taille et de leur couleur, comme suit :

### 2.2.1 Catégorie "Extra"

Les physalis de cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes 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 conservation et sa présentation dans le colis.

#### 2.2.2 Catégorie I

Les physalis classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les légers défauts suivants sont cependant admissibles, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques.

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

#### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les physalis qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les physalis conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation, l'aspect général et la présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques;
- légères craquelures cicatrisées ne couvrant pas plus de 5 pour cent de la surface totale du fruit.

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

### 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit, avec un diamètre minimal de 15 mm, conformément au tableau ci-après:

Code calibre	Diamètre (mm)
A	15,1 – 18,0
B	18,1 – 20,0
C	20,1 – 22,0
D	≥22,1

### 4. TOLÉRANCES

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 Qualité "Extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérance de cette catégorie.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, ou exceptionnellement, admis dans les limites de tolérances de cette catégorie.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis, avec ou sans calice, non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits présentant des meurtrissures graves, atteints de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Un maximum de 20 pour cent, en nombre ou en poids, des physalis de cette catégorie peuvent comporter de légères craquelures cicatrisées couvrant plus de 5 pour cent de la surface totale du fruit.

#### 4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des physalis présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre indiqué sur l'emballage.

### 5. PRÉSENTATION

#### 5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des physalis de même origine, variété, qualité, couleur et calibre et type de présentation (avec ou sans calice). La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

## **5.2 Conditionnement**

Les physalis doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs<sup>4</sup>, 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 ait été réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

### **5.2.1 Description des emballages**

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

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

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

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

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

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

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

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisible indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>5</sup>.

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>.

#### **6.2.2 Nature du produit**

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

---

<sup>4</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>5</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

<sup>6</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.



### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code calibre ou diamètre minimal et maximal en millimètres);
- Nombre d'unités (facultatif);
- Poids net (facultatif).

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

## 7. **CONTAMINANTS**

### 7.1 **Métaux lourds**

Les physalis ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### 7.2 **Résidus de pesticides**

Les physalis ne doivent pas dépasser les limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. **HYGIÈNE**

**8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**ANNEXE VI**

**PROJET DE DISPOSITION CONCERNANT LA TENEUR MINIMALE EN JUS  
NORME CODEX POUR LES LIMES (CODEX STAN 213-1999)**

**(A l'étape 8)**

**2.1.2. TENEUR MINIMALE EN JUS ET COLORATION**

Teneur minimale en jus: 42%

## ANNEXE VII

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC<sup>1</sup>

#### (À l'étape 5)

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de racines de manioc appartenant à l'espèce *Manihot esculenta* Crantz de la famille des *Euphorbiaceae*, consommées à l'état frais après conditionnement et emballage. Cette norme ne vise pas le manioc destiné à la transformation industrielle<sup>2</sup>.

#### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

##### 2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, le manioc doit être:

- entier;
- ferme;
- sain; sont exclus les produits qui présentent des signes de pourriture, moisissure ou altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- pratiquement exempt de dommages d'origine mécanique et meurtrissures;
- propre et pratiquement exempt de matières étrangères visibles, exception faite des substances utilisées pour la conservation;
- pratiquement exempt de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempt de dommages causés par des ravageurs;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de décoloration de la pulpe;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangère<sup>3</sup>,
- la section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre;
- L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 1,5 cm de longueur .

2.1.1 Le manioc doit avoir été récolté avec soin, au stade de développement et de maturation requis, compte tenu des caractéristiques de la variété et/ou au type commercial et à la région où ils sont cultivés.

Le stade de développement et de maturation du manioc doit lui permettre de supporter le transport et la manutention et de parvenir en bon état au lieu de destination.

##### 2.2 Classification

Le manioc est classé en trois catégories, comme suit:

###### 2.2.1 Catégorie "Extra"

<sup>1</sup> Communément appelé dans certaines régions: manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca, etc.

<sup>2</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour le manioc, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

<sup>3</sup> La présente norme autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations pertinentes.

**Avant-Projet de norme pour le manioc**

Le manioc appartenant à cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt 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**

Le manioc appartenant à cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le manioc appartenant à cette catégorie peut 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;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 10 pour cent de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du fruit.

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

**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend le manioc dont la qualité est insuffisante pour qu'on puisse le classer dans les catégories supérieures, mais qui satisfait aux spécifications minimales indiquées à la section 2.1. ci-dessus. Les défauts ci-après sont autorisés à condition que le manioc conserve ses caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la durée de conservation et la présentation:

- défauts de forme;
- cicatrices, n'affectant pas plus de 20 pour cent de la surface du fruit,
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 30 pour cent de la surface du fruit

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

**3. CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de sa section transversale, conformément au tableau ci-après:

<b>Calibre</b>	<b>Diamètre (cm)</b>
A	4-6,0
B	6,1-8,0
C	>8,0

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur supérieure à 20 centimètres.

**4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées 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, du manioc peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais 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, du manioc peuvent ne pas correspondre aux spécifications de cette catégorie, mais 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, du manioc peuvent ne pas satisfaire aux spécifications de cette catégorie ni aux spécifications minimales, à condition qu'aucun fruit ne présente des signes de pourriture 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, du manioc peuvent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **5.1 Uniformité**

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et le manioc doit être de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 Emballage**

Le manioc doit être emballé de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>4</sup>, 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 toxiques.

Le manioc doit être emballé conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

#### 5.2.1 Description des récipients

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

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

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

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), 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.

---

<sup>4</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

**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>5</sup>.

**6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>

**6.2.2 Nature du produit**

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

**6.2.3 Origine du produit**

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

**6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibrage, exprimé en code calibre ou en diamètre minimal et maximal en centimètres;
- Poids net.

**6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)****7. CONTAMINANTS****7.1 Métaux lourds**

Le manioc doit être conforme aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

**7.2 Résidus de pesticides**

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

**8. HYGIÈNE**

**8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert 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. 3-1997), et aux autres documents Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

**8.2** Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>5</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

<sup>6</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du Code.

## ANNEXE VIII

**LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS  
DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITÉ D'UNE NORMALISATION**

<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>
Kiwi	Chanterelles
Fruit de la passion	Piments
Poires	Ail
Ramboutan ( <i>Nepheliun lappaceum</i> L.)	Oignon
Fraises	Poivrons
	Ignames

---