

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 10/33/35
novembre 2009

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

Trente-troisième session
Genève, Suisse, 5 - 9 juillet 2010

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

Mexico (Mexique), 19 - 23 octobre 2009

NOTE: Ce rapport contient la Lettre circulaire du Codex CL 2009/31-FFV

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2009/31-FFV
novembre 2009

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Télécopie: +39 (06) 5705 4593;
Courriel: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153 - Rome (Italie)

OBJET: RAPPORT DE LA QUINZIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
(ALINORM 10/33/35)

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA
TRENTE-TROISIÈME SESSION

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

1. **Projet de Section 6 « Marquage ou étiquetage » (projet de norme pour le manioc amer)** (par. 23 et Annexe II).
2. **Projet de norme pour les pommes** (par. 47 et Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des commentaires sur les documents susmentionnés, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques, devraient le faire, par écrit, en conformité avec la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 3 - Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus, **de préférence par courrier électronique, avant le 31 Mars 2010.**

Avant-projets de norme à l'étape 5 de la procédure

3. **Avant-projet de norme pour les avocats (révision) (CODEX STAN 197-1995)** (par. 69 et Annexe IV).
4. **Avant-projet de norme pour les tamarillos** (par. 99 et Annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, y compris les incidences que ces documents ou l'une de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques, devraient le faire, par écrit, en conformité avec la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 3 - Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus, **de préférence par courrier électronique, avant le 31 mars 2010.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

5. **Avant-projet de norme pour les piments forts** (par. 84 et Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés qui souhaitent formuler des observations sur le avant-projet de norme peuvent les adresser à l'adresse susmentionnée, **de préférence par courrier électronique, avant le 31 janvier 2010.**

6. **Projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais** (par. 107 et Annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés qui souhaitent formuler des observations sur le projet de présentation peuvent les adresser à l'adresse susmentionnée, **de préférence par courrier électronique, avant le 31 janvier 2011.**

7. **Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais** (par. 121).

Les gouvernements qui souhaitent proposer de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais doivent le faire par écrit, en conformité avec la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Partie 2 - Examen critique, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **de préférence par courrier électronique, avant le 31 janvier 2011.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa quinzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-TROISIÈME SESSION

Adoption de projets et d'avant-projets de normes

Le Comité est convenu:

- de transmettre le projet de section 6 – « marquage ou étiquetage » – du projet de norme pour le manioc amer, pour adoption à l'étape 8, avec les autres sections de la norme maintenues à l'étape 8 (par. 23 et Annexe II);
- de transmettre le projet de norme pour les pommes pour adoption à l'étape 8 (par. 47 et Annexe III);
- de transmettre l'avant-projet de norme pour les avocats (révision) (CODEX STAN 197-1995) (par. 69 et Annexe IV) et l'avant-projet de norme pour les tamarillos (par. 99 et Annexe VI) pour adoption à l'étape 5.

Approbation de nouvelles activités

Le Comité a décidé de demander à la Commission d'approuver une nouvelle activité relative à une norme pour la grenade (par. 113 et Annexe VIII).

Autres questions soumises pour examen

Le Comité est convenu:

- de demander au Comité de coordination pour l'Europe, par l'intermédiaire de la Commission, de déterminer s'il est nécessaire d'établir une norme mondiale pour les chanterelles et, le cas échéant, de soumettre la proposition de conversion de la norme au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, pour examen (par. 119); et
- d'informer la Commission, par l'intermédiaire du Comité exécutif, de la décision du Groupe de travail de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) sur les normes de qualité agricoles en ce qui concerne le changement du titre « Normes CEE-ONU » pour « Normes ONU », afin d'obtenir l'avis de la Commission sur les mesures de suivi appropriées concernant cette question (par. 14).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité est convenu:

- de renvoyer l'avant-projet de norme pour les piments forts à l'étape 3 pour observations supplémentaires (par. 84);
- d'établir des groupes de travail électroniques sur les avocats (par. 70), les piments forts (par. 85), les tamarillos (par. 100) et les grenades (par. 115), pour la révision ou l'élaboration de projets et d'avant-projets de normes à soumettre pour examen à sa seizième session;
- de joindre au rapport le projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais, pour observations et débats lors de sa prochaine session; et de prier le Secrétariat du Codex de préparer un document d'information rassemblant les différents débats tenus lors des précédentes sessions sur la question du point d'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais (par. 106-107);
- de suspendre l'élaboration du glossaire des termes employés dans le projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais, en attendant la finalisation de ce projet (par. 110);
- d'interrompre la mise à jour de la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation, faisant valoir que les propositions d'activités nouvelles seraient continuellement demandées par lettre circulaire jointe au rapport de la session (par. 121); et
- d'inviter le Secrétariat du Codex à étudier les conséquences de la décision du Groupe de travail de la CEE-ONU sur les normes de qualité agricoles de changer le titre « Normes CEE-ONU » pour « Normes ONU » (par. 14).

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iii
Rapport de la quinzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais	page 1
État d'avancement des travaux	page 17
	<u>Paragraphe(s)</u>
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou ses organes subsidiaires (Point 2a de l'ordre du jour)	5 - 6
Questions relatives à la normalisation des fruits et légumes frais découlant d'autres organisations internationales (Point 2b de l'ordre du jour)	7 - 15
Normes CEE (ONU) pour les fruits et légumes frais (Point 2c de l'ordre du jour)	16
Examen de projets de normes Codex et textes apparentés à l'étape 7 (Point 3 de l'ordre du jour)	
Projet de section 6 – « Marquage ou étiquetage » (projet de norme pour le manioc amer) (Point 3a de l'ordre du jour)	17 - 23
Projet de norme pour les pommes (Point 3b de l'ordre du jour)	24 - 47
Examen des avant-projets de norme Codex à l'étape 4 (Point 4 de l'ordre du jour)	
Avant-projet de norme pour les avocats (révision) (N19-2008) (Point 4a de l'ordre du jour)	48 - 70
Avant-projet de norme pour les piments forts (N17-2008) (Point 4b de l'ordre du jour)	71 - 85
Avant-projet de norme pour les tamarillos (N18-2008) (Point 4c de l'ordre du jour)	86 - 100
Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 5 de l'ordre du jour)	
Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 5a de l'ordre du jour)	101 - 107
Glossaire des termes employés dans le projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais (Point 5b de l'ordre du jour)	108 – 110
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)	111 - 121
Autres questions (Point 7 de l'ordre du jour)	122
Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour)	123
Annexes	
<u>Annexe I</u> - Liste des participants	page 18
<u>Annexe II</u> - Projet de section 6 – « Marquage ou étiquetage » (projet de norme pour le manioc amer)	page 28
<u>Annexe III</u> - Projet de norme pour les pommes	page 29
<u>Annexe IV</u> - Avant-projet de norme pour les avocats (révision) (N19-2008)	page 35
<u>Annexe V</u> - Avant-projet de norme pour les piments forts (N17-2008)	page 40
<u>Annexe VI</u> - Avant-projet de norme pour les tamarillos (N18-2008)	page 48
<u>Annexe VII</u> - Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	page 52
<u>Annexe VIII</u> - Projet de document sur le nouveau travail pour une norme pour la grenade	page 61

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa quinzième session à Mexico, du 19 au 23 octobre 2009, sur l'aimable invitation du Gouvernement Mexicain. Le Président du Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, a désigné Mlle. Ingrid Maciel, Directrice de Normalisation Internationale du Ministère de l'Économie, pour présider la session à sa place. Ont assisté à la session des délégués de 51 États membres, d'une organisation membre et des observateurs de 2 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent document.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par le Dr. Francisco Ramos Gómez Directeur général de la Direction générale des Normes. Le Dr. Norman Bellino, Représentant de la FAO au Mexique et l'Ing. Simón Treviño Alcántara, Directeur général du développement des systèmes produits ont également pris la parole.

Division des compétences

3. Le Comité a pris note de la division de compétences entre la Communauté Européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5, Règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius¹.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

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

5. Le Comité a noté que CX/FFV 09/15/2 contenait principalement des informations utiles qui seraient discutées plus en détail par le Comité à chaque point pertinent de l'agenda.

6. En ce qui concerne les amendements de la section sur les contaminants, de certaines normes de produits, le Comité a noté que le Secrétariat du Codex modifierait cette section dans les normes Codex existantes pour les fruits et légumes frais, conformément à la décision de la 32^{ème} Session de la Commission⁴. Il a également été décidé d'introduire le même langage normalisé dans le projet et l'avant-projet de norme considérés par le Comité.

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)⁵

7. Le Comité a relevé de nombreux points d'intérêt provenant des sessions du Groupe de travail de la CEE/ONU pour les normes de qualité pour l'agriculture et sa Section spéciale pour la normalisation des fruits et légumes frais et le régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes frais qui ont eu lieu après la dernière session du Comité.

8. En ce qui concerne les activités de la CEE/ONU, le Comité a remarqué que l'atelier de travail conjoint Codex-CEE/ONU prévu pour l'application des dispositions concernant la qualité dans les normes pour les fruits et légumes frais pourrait avoir lieu suite à la prochaine session du Comité.

9. Le Comité a également pris note de la décision du Groupe de travail d'éliminer la référence faite à la «CEE/ONU» sur la première page des normes suite à : (a) la demande des sections spécialisées, pour éviter de donner l'impression que les normes qu'elles développent ne sont utiles que pour la région CEE/ONU ; (b) la suggestion de transférer les tâches du Régime de l'OCDE, dont certains pays ne sont pas membres de la CEE/ONU; et (c) la correction des Termes de Référence par le Groupe de travail, approuvée par le Comité pour le Commerce et le Comité Exécutif de la CEE/ONU en 2008, donnant un droit égal de participation à tous les pays membres des Nations unies.

¹ CRD 1

² CX/FFV 09/15/1

³ CX/FFV 09/15/2; CRD 3 (commentaires de l'Inde)

⁴ ALINORM 09/32/REP, par. 112

⁵ CX/FFV 09/15/3; CRD 10 (commentaires du Mexique)

10. Certaines délégations se sont dites préoccupées du changement de titre des normes « CEE/ONU », devenues normes « ONU », le Groupe de travail étant un corps subsidiaire du Comité pour le Commerce opérant selon les termes de référence de la CEE/ONU, autrement dit une commission régionale des Nations Unies chargée du développement économique et de l'intégration d'une région bien précise, et ont donc remis en question la portée internationale des normes développées par le Groupe de travail. Les mêmes délégations soutiennent la collaboration entre le Codex et la CEE/ONU, conformément aux termes de référence du Comité, particulièrement en ce qui concerne l'utilisation des normes CEE/ONU comme base de travail pour le développement des normes internationales du Codex. Elles ont également relevé que les normes Codex peuvent exiger des dispositions différentes de celles des normes CEE/ONU du fait de la diversité des membres du Codex, de leurs besoins spécifiques et des différences existant entre les mandats et objectifs du Codex et de la CEE/ONU.

11. D'autres délégations ont soutenu la nécessité d'une coopération étroite entre le Codex et la CEE/ONU afin d'éviter le chevauchement des efforts. Ces délégations ont pris note que les deux organismes, Codex et CEE/ONU peuvent mutuellement tirer parti des travaux réalisés par leurs corps subsidiaires respectifs afin de simplifier le développement de normes internationales. En ce sens, l'examen des procédures de travail du Groupe de travail tout comme la tenue plus fréquente des sessions de ses Sections spécialisées pour la normalisation des fruits et légumes frais visaient à rendre le Groupe de travail accessible à tous les membres des Nations Unies et à accélérer le développement de normes internationales pour les fruits et légumes frais.

12. Le Secrétariat du Codex a rappelé qu'une coopération efficace a été mise en place au fil du temps entre le Codex et la CEE/ONU dans le but de favoriser l'harmonisation des normes Codex et CEE/ONU. S'agissant du changement de titre des « normes CEE/ONU » devenues « normes ONU », le Secrétariat a rappelé au Comité qu'un débat sur ce sujet avait eu lieu antérieurement au sein de la Commission du Codex Alimentarius⁶ et du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais⁷, et attiré son attention sur la décision de la 54^{ème} session du Groupe de travail⁸ de retirer la proposition de modifier le titre « normes CEE/ONU » et de le remplacer par « normes ONU » suite à la réponse du Conseil juridique des Nations Unies portant sur le statut global des normes Codex par rapport aux normes CEE/ONU.

13. Le Secrétariat a également informé le Comité que le Protocole de Genève pour la normalisation des fruits et légumes frais et des fruits secs et séchés fait encore référence aux dispositions générales devant être appliquées en Europe en vue de la normalisation commerciale et du contrôle de la qualité des fruits et légumes frais commercialisés entre ou vers les pays européens. Le représentant de la CEE/ONU a indiqué que le Protocole de Genève serait révisé par le Groupe de travail dans le cadre de la révision de ses Procédures de Travail.

14. Au vu du débat évoqué ci-dessus, le Comité a accepté de demander au Secrétariat du Codex d'étudier les implications de la décision du Groupe de travail et de faire part, via le Comité exécutif, de cette situation à la Commission afin que celle-ci définisse une ligne de conduite concernant le suivi de cette affaire.

15. Il a été suggéré d'inclure, dans ce point de l'ordre du jour, l'information relative aux activités des comités de coordination et autres organisation intergouvernementales régionales qui pourrait être importante pour le travail du Comité. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il peut-être difficile d'inclure les activités d'autres organisations locales et internationales, puisque le Secrétariat n'a participé directement que dans les réunions de la CEE/ONU et de l'OCDE ; les Secrétariats en exercice, des mêmes organisations ont participé aux sessions du Comité et ont présenté des résumés de leurs activités. Néanmoins, les informations pertinentes touchant aux activités de normalisation d'autres corps subsidiaires du Codex tels que les comités de coordination notamment, peuvent être communiquées si besoin est.

NORMES DE LA CEE/ONU CONCERNANT LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁹

16. Le Comité a remarqué que les normes CEE/ONU, comme celles contenues dans le document de travail CX/FFV 09/15/4, étaient à disposition comme références pour le développement des normes Codex correspondantes comme il avait préconisé par le Comité Exécutif¹⁰. Le Comité a été d'accord de tenir compte des normes CEE/ONU lors des discussions dans les points pertinents de l'ordre du jour.

⁶ ALINORM 95/37 par. 31-32

⁷ ALINORM 99/35A, par. 12-21.

⁸ TRADE/WP. 7/1998/9, par. 56-59

⁹ CX/FFV 09/15/4

¹⁰ ALINORM 97/3, par. 15

EXAMEN DE PROJETS DE NORMES À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)**PROJET DE SECTION 6 «MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE» (PROJET DE NORME POUR LE MANIOC AMER) (Point 3a de l'ordre du jour)¹¹**

17. Le Comité a rappelé que la 31^{ème} session de la Commission avait décidé de renvoyer la section concernant l'étiquetage de l'Avant-projet de norme pour le manioc amer à l'étape 6 pour commentaires ultérieurs, particulièrement en ce qui concerne les instructions de préparation (Section 6.1.2), pour son débat durant la session du Comité et approbation par la 38^{ème} session du Comité pour le marquage et l'étiquetage des aliments (CCFL), et de garder les autres sections à l'étape 8, en vue de l'adoption en 2010, de la norme par la Commission¹².

18. Plusieurs délégations ont fait remarquer qu'il n'existait en ce moment aucune base scientifique permettant de confirmer que le processus mentionné dans la Section 6.1.2 « Instructions de préparation » soit efficace pour réduire la présence de glycosides cyanogéniques à un niveau sécurisé pour la consommation et ont suggéré de suspendre l'élaboration de cette Norme jusqu'à ce que la JECFA fasse une révision des données disponibles dans les cas de présence de glycosides cyanogéniques dans les produits de consommation humaine et animale, des mécanismes de libération du cyanure d'hydrogène dans le corps humain et des effets des processus de réduction des niveaux de cyanure d'hydrogène dans le produit final, et que le Comité sur les Contaminants Alimentaires (CCCF) propose des options de contrôle du risque, options fondées sur les appréciations des risques qu'aura exécuté le JECFA.

19. À ce sujet, d'autres délégations ont rappelé que plusieurs Membres avaient un besoin urgent de cette Norme. Elles ont par ailleurs relevé que l'évaluation par le JECFA pouvant prendre plusieurs années selon les données disponibles actuellement pour ladite évaluation, il serait souhaitable d'avancer cette Norme par amendement des instructions de préparation comme cela avait été proposé par plusieurs délégations. Il a aussi été relevé que le Comité sera en condition de réviser les instructions de préparation et les options de contrôle des risques une fois en possession de l'évaluation des risques par le JECFA. Une délégation a ensuite souligné que le manioc amer était déjà à disposition de consommateurs qui n'étaient pas familiarisés avec la préparation optimale du fruit et que la finalisation de la Norme avec amendement des instructions de préparation basée sur des connaissances empiriques serait un premier pas pour offrir aux consommateurs des informations importantes afin de prévenir les risques sanitaires liés à la consommation de manioc amer.

20. Au vu des discussions ci-dessus, le Comité a accepté de considérer les amendements de la Section 6.1.2 « Instructions de préparation ». Il a été accepté d'assurer que le manioc ne soit pas consommé cru. Il a aussi été accepté d'ajouter qu'en plus de les peler, il faut couper les racines de manioc, en retirer le centre et les rincer, tout ceci pour réduire les quantités de cyanure dans le produit final. Le Comité a relevé que l'amertume est l'indicateur de la présence de glycosides cyanogéniques, mais qu'au vu des difficultés pratiques de mesure de ce paramètre durant la cuisson il serait acceptable de ne pas inclure cette référence à l'élimination de l'amertume comme indication du point où le manioc serait considéré comme « complètement » cuit. Il a aussi été remarqué que les glycosides cyanogéniques ne pouvaient pas être complètement éliminés mais seulement réduits à un niveau qui ne présenterait pas de risque pour la santé.

21. Pour ce qui est des inquiétudes manifestées par l'une des délégations concernant la façon de transmettre au consommateur ces directives de préparation, le Comité a observé que si le manioc amer était vendu en emballages, ladite information devrait figurer sur les emballages et, si vendu en vrac, cette information devrait être mise à la disposition du consommateur au point de vente ; par exemple, sous la forme d'une marque accompagnant le produit, tel que prévu sous la note en bas de page de la Section 6.1.2.

Autres considérations

22. Concernant la Section 7.2 « Autres contaminants », le Comité a observé que bien que cette section contienne d'autres dispositions supplémentaires au langage normatif du *Format standard des normes de produits du Codex*, elle ne requiert pas pour autant de l'autorisation du CCCF, du fait que ces dispositions supplémentaires n'établissent aucune exigence pour les contaminants, déléguant tout simplement cette responsabilité à la législation nationale en attendant le résultat des travaux effectués par le CCCF sur les glycosides cyanogéniques.

¹¹ ALINORM 08/31/35, Annexe III; CX/FFV 09/15/5 (commentaires de l'Australie, du Brésil et du Kenya); CX/FFV 09/15/5- Add. 1 (commentaires de la Communauté européenne et des Philippines); CRD3 (commentaires de l'Inde); CRD 7 (commentaires de la Thaïlande)

¹² ALINORM 08/31/REP, par. 38

État d'avancement du projet de Section 6 « Marquage et étiquetage » (projet de Norme pour le manioc amer)

23. Le Comité a accepté de soumettre la révision de la Section 6 : « Marquage et étiquetage », ainsi que les autres sections du projet de Norme pour le manioc amer à l'approbation du CCFL, en vue de sa postérieure adoption à l'étape 8 par la Commission, (voir l'Annexe II).

PROJET DE NORME POUR LES POMMES (Point 3b de l'ordre du jour)¹³

24. Le Comité a pris note de l'adoption de la Norme à l'étape 5 et de son renvoi à l'étape 6 par la 31^{ème} Session de la Commission tel que l'avait proposé le CCFFV. Le Comité a également fait remarquer que le Comité exécutif¹⁴ avait encouragé le Comité à terminer la rédaction de la Norme lors de la présente session conformément au calendrier prévu, soit en vue de son adoption définitive par la Commission en 2010¹⁵. Le Comité a en outre rappelé qu'à la session antérieure, il s'était engagé à fournir tous les efforts et à travailler dans un esprit de compromis pour terminer l'élaboration de cette Norme au cours de cette session afin de la faire parvenir à la Commission de 2010, et à ce que les débats se concentrent sur les questions non résolues ainsi que, le cas échéant, sur des propositions d'ordre général¹⁶.

25. Sur cette base de départ, le Comité a examiné le projet de Norme et formulé les observations et modifications suivantes :

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

26. Les membres du Comité ont débattu de l'utilité de remplacer l'expression « pas molles » par « fermes ».

27. Plusieurs délégations se sont exprimées en faveur de l'utilisation du mot « ferme » qui décrit au mieux la fermeté en tant que caractéristique minimale de qualité et répond au souci de cohérence vis-à-vis des autres normes Codex pour les fruits et légumes frais contenant la même disposition. Son emploi se justifie en outre par les liens existants entre caractéristiques minimales, critères de maturité et fermeté de la pulpe. Il a également été fait remarquer que le mot « ferme » était lié à une caractéristique physique du fruit tandis que le terme « texture », employé avec l'expression « pas molle » faisait plutôt référence à des caractéristiques sensorielles du produit sans rapport avec les objectifs de cette section.

28. D'autres délégations ont indiqué que la rédaction existante constituait un excellent compromis au vu des différentes pratiques commerciales et industrielles internationales, tandis que le mot « ferme », appliqué tout particulièrement aux pommes, pourrait être diversement interprété selon les pays et risquerait de ce fait de constituer une barrière technique au commerce international. Il a été fait remarquer que dans la plupart des normes concernant les fruits et légumes frais, le terme « ferme » se réfère à un critère de qualité lié aux catégories de qualité. Néanmoins, dans certains pays, le terme « ferme » appliqué spécifiquement aux pommes, est associé à l'état de la pulpe (caractéristique minimale) tandis que dans d'autres pays, il est lié au stade de maturation (critères de maturité), raison pour laquelle, l'emploi du terme « ferme » en tant que caractéristique minimale pourrait s'avérer contraire aux pratiques établies depuis longtemps dans certains pays. Il a été en outre fait remarquer que si le terme « ferme » devait figurer parmi les caractéristiques minimales, il deviendrait nécessaire d'ajouter une liste des variétés de pommes à la Norme, car la fermeté est un paramètre qui dépend de la variété, tandis que les conditions géoclimatiques peuvent provoquer des variations y compris au sein d'une même variété de pommes.

29. Au vu de ces débats, le Comité a décidé d'inclure le mot « ferme » parmi les caractéristiques minimales de qualité et d'ajouter une note en bas de page précisant que la fermeté indique, dans ce contexte, un degré adéquat de développement plutôt qu'un degré de maturité et que la fermeté peut varier en fonction des variétés.

30. La délégation des États-Unis a indiqué qu'en ce qui concerne la qualité des pommes, il n'y a pas de définition uniforme de la fermeté en tant que caractéristique minimale au niveau international.

¹³ CX/FFV 09/15/6 ; CX/FFV 09/15/6-Add. 1 (commentaires de l'Argentine, de l'Inde, du Mexique et de la Nouvelle-Zélande) ; CX/FFV 09/15/6-Add. 2 (commentaires du Kenya et des Philippines) ; CRD 5 (commentaires de la Communauté européenne) ; CRD 6 (commentaires de la Malaisie) ; CRD 7 (commentaires de la Thaïlande) ; CRD 8 (commentaires de l'Indonésie) ; et CRD 9 (commentaires de l'Uruguay).

¹⁴ ALINORM 09/32/3, para. 33

¹⁵ ALINORM 07/30/35, para. 72

¹⁶ ALINORM 08/31/35, para. 92

31. Le Comité a également examiné la proposition de l'Inde (CRD 8) selon laquelle le pédoncule ne doit pas être retiré afin d'éviter le risque que son absence soit liée à des pratiques agricoles inadéquates qui pourrait conduire à une contamination bactérienne des fruits ; cette proposition visait encore à remplacer l'expression « exemptes de dommages causés par les ravageurs » par « exemptes de dommages causés par les ravageurs et les maladies », du fait que les ravageurs peuvent être éliminés par un traitement phytosanitaire approprié alors que les marques de la maladie pourraient subsister sur le fruit. Le Comité a décidé de ne pas examiner ces propositions puisque les dispositions concernant le pédoncule telles qu'elles figurent dans le projet établissent de façon adéquate que le fruit doit être en bon état, et que le terme « maladie » avait déjà été traité dans des sessions antérieures où il avait été noté que le terme « maladie » des définitions phytosanitaires de l'IPPC¹⁷, englobe également les maladies. La délégation de l'Inde a exprimé ses réserves quant à la décision de ne pas inclure sa proposition concernant le pédoncule.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

32. Les membres du Comité ont débattu de l'utilité de conserver la valeur de « 10,5 » ou celle de « 11,0 » degrés Brix comme contenu minimum en solides solubles pour les variétés de pommes d'un calibre non inférieur à 50 mm ou 70 g.

33. Plusieurs délégations sont d'avis que 10,5° Brix est une valeur trop faible qui pourrait conduire à la mise sur le marché de fruits encore verts. D'autres délégations ont au contraire soutenu que 10,5° Brix constituait un bon compromis entre les pays ne disposant d'aucune disposition à cet égard et ceux qui préfèrent une valeur Brix supérieure. Il a été fait remarquer que d'après les études disponibles, il n'existe aucune corrélation entre le calibre des fruits et le contenu total de solides solubles en tant qu'indicateur de maturité. Il a encore été fait observer que cette valeur minimale exprimée en degrés Brix avait pour objet d'englober la plupart des variétés de pommes commercialisées sur les marchés internationaux, même si les dispositions qui figurent actuellement sur le projet de norme autorisent des niveaux plus élevés en fonction de la variété. En outre, la valeur en degrés Brix peut varier au sein d'une même variété selon les conditions agro-climatiques. À cet égard, il a été indiqué que des variétés de petites pommes ayant des valeurs en degrés Brix inférieures à 10,5 étaient déjà commercialisées et étaient comprises dans les critères de calibre établis pour ces variétés et que par conséquent, le fait de porter la valeur minimale en degrés Brix à 11,0 pourrait constituer une barrière technique au commerce et limiter l'innovation industrielle et commerciale. On a également signalé que le minimum en degrés Brix fixé à 10,5° était conforme aux dispositions de la norme CEE/ONU pour les pommes. Le Comité a fait observer que de l'avis du Comité exécutif¹⁸ l'élaboration de listes au sein des normes sur les produits pourrait retarder les travaux du Codex.

34. Au vu des observations qui précèdent, le Comité a décidé de conserver la valeur de 10,5° degrés Brix pour les pommes de petit calibre. La Délégation de l'Inde a exprimé ses réserves quant à cette décision.

Section 4. – Dispositions concernant les tolérances

35. Les membres du Comité ont débattu de la nécessité de lier les dispositions de la Section 2.3 – Classification et notamment les pourcentages de défauts figurant en Annexe, à celles de la Section 4.1. – Tolérances de qualité.

36. Le Comité a fait remarquer que l'objet de la Section 4.1. (tolérances de qualité) était d'indiquer le pourcentage de pommes qui dans un même lot pouvait se trouver en-dessous des critères de qualité d'une catégorie donnée sans entraîner pour autant le classement dudit lot hors des critères de la catégorie, tandis que les tolérances de défauts indiquées en Annexe concernent la définition des critères de qualité de chaque catégorie et les défauts variés autorisés pour les pommes prises individuellement. Ainsi donc, l'Annexe constitue une part essentielle de la définition de la qualité (pour les pommes prises individuellement) requise pour chaque catégorie dans la Section 2.3, mais ne concerne pas la Section 4.1. qui ne traite que des pourcentages de pommes qui, dans un lot, peuvent ne pas respecter les exigences de qualité définies à la Section 2.3. Les délégations de l'Inde et de la Thaïlande ont exprimé leurs réserves vis-à-vis de cette décision.

37. Le Comité a examiné la possibilité d'inclure différentes tolérances de qualité en ce qui concerne la pourriture et la décomposition interne aux points d'import/export afin de tenir compte des changements qui pourraient se produire sur les fruits et les légumes frais durant leur transport et leur stockage au motif de leur nature périssable. À ce sujet, le Comité a examiné le sens du mot « decay » ainsi que sa correcte traduction en français et en espagnol. Il a été expliqué que ce terme devrait être traduit en français par « dégradation » et non pas « pourriture » (rotting), c'est-à-dire un processus non évolutif. Le même terme peut également être appliqué à la version espagnole.

¹⁷ ALINORM 07/30/35, para. 66

¹⁸ ALINORM 09/32 REP, par. 9 et ALINORM 09/32/3, par. 21-23

38. Certains pays ont accepté de conserver les tolérances établies en matière de dégradation et de décomposition interne pour les appliquer uniquement au point de destination mais avec des pourcentages inférieurs à ceux acceptés dans la Norme et ont maintenu qu'aucune tolérance n'était permise pour la catégorie « Extra » à ce sujet. Certaines délégations ont toutefois noté que lesdites dispositions, y-compris les tolérances concernant la présence d'insectes se nourrissant de la pulpe, de ravageurs et de dommages causés à la pulpe par des ravageurs, n'étaient pas habituellement prévues dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, et n'étaient pas non plus acceptées dans leurs caractéristiques phytosanitaires nationales.

39. En ce qui concerne l'établissement de tolérances de qualité spécifiques relatives à la dégradation et la décomposition interne aux étapes des deux points d'import et d'export, il a été souligné que dans certains pays, le produit frais peut être transporté sur de longues distances avant d'arriver au point d'embarquement, et de ce fait, il était nécessaire de compter sur des tolérances pour les deux points, d'import et d'export. Le Comité n'a pas pu se mettre d'accord sur le besoin de garder la référence aux deux points, d'import et d'export et de ce fait a accepté de garder les tolérances en matière de dégradation et de décomposition établies dans la Norme tout en supprimant la référence au point d'embarquement et de destination, afin que l'application de ces dispositions soit au choix de chaque pays individuellement.

40. De plus, le Comité a modifié les tolérances de qualité de la Catégorie II afin de préciser que, sans préjudice du respect de dispositions des caractéristiques minimales, une tolérance de 2 pour cent pour la dégradation et la décomposition interne pourrait être acceptée indépendamment des caractéristiques minimales pour « sain » de la Section 2.1 au vu du besoin de garder une certaine flexibilité dans l'application de la norme tenant compte de la nature périssable des fruits et légumes frais et au temps pris en considération pour le stockage et le transport du point d'embarquement au point de destination.

Section 5.1 – Homogénéité

41. Le Comité a accepté de supprimer l'option C qui autorisait l'application de critères d'homogénéité issus de la législation nationale du pays importateur, faisant noter que l'inclusion d'un tel texte dans les normes Codex introduisait le risque de voir les pays importateurs utiliser ceci pour imposer des exigences plus strictes qui pourraient créer des barrières au commerce international. En outre, le Comité a accepté d'ajouter une disposition générale selon laquelle il n'existait aucune homogénéité de calibre pour les pommes en sachets ou préemballées.

Section 7 – Contaminants

42. Le Comité a amendé cette Section par souci de cohérence vis-à-vis de la décision d'harmoniser la disposition et le texte standard figurant au Manuel de procédure (*voir* paragraphe 6).

Annexe – Tolérances maximales pour les défauts

43. Les membres du Comité ont débattu des chiffres appliqués aux différents types de défauts mais a décidé de conserver toutes les valeurs figurant au Tableau. Le Comité a rappelé que les défauts comme le roussissement n'étaient pas considérés comme tels pour certaines variétés, que ce défaut pouvait varier en fonction des variétés et de la région d'origine, ainsi que des variations saisonnières dues aux conditions climatiques. La délégation de l'Inde a exprimé ses réserves au sujet de cette décision.

44. En ce qui concerne les tavelures et meurtrissures provoquées par la *Venturia inaequalis*, le Comité a fait observer que les tolérances concernaient les traces laissées par les ravageurs sur la surface du fruit après traitement phytosanitaire approprié et non la présence du ravageur *Venturia inaequalis* vivant. Ainsi, le Comité a décidé de préciser les dispositions en faisant mention de cicatrices laissées par les *Venturia inaequalis* et d'ajouter une note en bas de page selon laquelle cette disposition doit s'appliquer sans porter préjudice aux règlements phytosanitaires du pays importateur.

Divers

45. La délégation de la Nouvelle-Zélande, a noté qu'il y avait actuellement un développement actif de nouvelles variétés de pommes présentant de nouvelles caractéristiques et des bénéfices pour la santé, variétés qui peuvent, pour le moment, se trouver hors du domaine de la Norme. Ces innovations sont conformes avec la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, elles sont soutenues par le Codex et elles encouragent l'industrie alimentaire dans l'introduction d'aliments novateurs, meilleurs pour la santé et plus nutritifs. Tout ceci accompagné d'un étiquetage clair et cohérent afin d'aider le consommateur à faire un choix en connaissance de cause et en pensant à sa santé. Ladite délégation a aussi noté que les normes Codex étaient élaborées principalement pour couvrir les produits les plus communément commercialisés au moment du développement de celles-ci mais qu'elles ne devraient pas être appliquées de telle manière à restreindre le commerce de produits novateurs au moment où ils deviennent disponibles. La Délégation a proposé que la Norme soit révisée et modifiée dès que possible afin de permettre ces innovations et favoriser leur développement.

46. Le Comité a observé que la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires sont engagés à la révision nécessaire des normes Codex et textes relatifs afin d'assurer qu'elles soient conformes et reflètent les connaissances scientifiques actuelles et autres développements technologiques comme cela a été établi dans les *Principes généraux du Codex Alimentarius*¹⁹.

État d'avancement du projet de norme pour les pommes

47. Le Comité a accepté de soumettre l'avant-projet de Norme à la Commission du Codex Alimentarius pour son adoption à l'Étape 8 (voir Annexe III).

EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES A L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'AVOCAT (RÉVISION) (N19-2008) (Point 4a de l'ordre du jour)²⁰

48. Le Comité a rappelé que lors de sa 14^{ème} Session, celui-ci avait accepté d'engager la révision de la Norme pour l'avocat, ce qui a été approuvé lors de la 31^{ème} Session de la Commission. Il avait été convenu également de constituer un Groupe de travail électronique sur l'avocat, dirigé par Cuba, afin de préparer une proposition de Révision pour débats au sein du Comité.²¹ Le Comité a observé que la portée de la révision, telle qu'approuvée par la Commission devait réviser les dispositions concernant la qualité et celles concernant le calibre ainsi que les amendements d'autres sections de la norme issus de l'inclusion de nouvelles variétés d'avocats, et qu'il n'était pas nécessaire de réviser la norme en entier.

49. Le Comité a examiné le projet de révision proposé et a fait les amendements ou commentaires suivants:

Section 1- Définition du produit

50. Plusieurs délégations ont indiqué que le nouveau paragraphe qui mentionnait les variétés commerciales ne couvrait pas totalement les variétés commercialisées au niveau international et que, pour cette raison, elles proposaient de retirer ce paragraphe, à moins qu'une liste plus large soit de nouveau soumise. Il a été également signalé que les variétés commerciales d'avocats cataloguées n'étaient normalement pas utilisées dans le commerce pour identifier le produit mais étaient plutôt signalées par groupes botaniques d'avocats. Au regard de ces commentaires, le Comité a accepté de supprimer le second paragraphe de cette section.

51. Le Comité a indiqué que la référence de «variétés commerciales» était mentionnée dans plusieurs autres sections et s'est demandé s'il serait possible de les éliminer du contenu de la Norme. Cependant, puisqu'il était nécessaire de faire référence aux variétés commerciales pour établir les contenus minimum de matière sèche différenciée propres aux caractéristiques de variétés d'avocats dans la Section 2.1.2., il a été accepté de conserver les références de «variétés commerciales» entre crochets.

Sections 2.1. Caractéristiques minimales

52. Tenant compte des propositions de plusieurs délégations de corriger les caractéristiques signalées aux différents alinéas, le Comité a finalement accepté de maintenir les dispositions sans changement, argumentant qu'il s'agissait de dispositions largement utilisées s'appliquant à différentes normes Codex pour les fruits et légumes frais.

53. Le Comité a accepté d'harmoniser la note en bas de page, liée aux exigences que les avocats devaient être exempts de toute odeur étrangère, avec la disposition similaire applicable à un certain nombre de normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le Comité s'est demandé si «les règlements correspondants» pouvaient être remplacés par «dispositions pertinentes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius». Comme il n'a pas été établi clairement si «toute autre substance chimique» se référait à celles utilisées lors de l'étape de traitement ultérieure à la récolte conformément aux exigences phytosanitaires, celles-ci pourraient ne pas être couvertes par le Codex Alimentarius ; il a donc été décidé de conserver le texte actuellement utilisé.

¹⁹ Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, *Principes généraux du Codex Alimentarius*, Révision des Normes Codex.

²⁰ CX/FFV 09/15/7, CX/FFV 09/15/7-Add.1 (commentaires du Costa Rica, de la Communauté Européenne, de l'Iran et de la Nouvelle-Zélande); CRD 6 (commentaires de la Malaisie); CRD 7 (commentaires de la Thaïlande), CRD 8 (commentaires de l'Indonésie); CRD 11 (commentaires du Paraguay); CRD 12 (commentaires de l'Argentine).

²¹ ALINORM 08/31/35, par. 106-107

Section 2.1.1

54. Plusieurs délégations ont proposé de retirer la caractéristique selon laquelle les avocats devraient être cueillis «avec soin» car il est impossible de vérifier la conformité à cette exigence au niveau de l'inspection. Il a été également indiqué que le manquement à cette disposition pourrait causer des défauts aux fruits, tels que lésions et meurtrissures sur la peau, défauts qui ont déjà été signalés dans d'autres sections de la Norme. D'autres délégations ont préféré conserver cette caractéristique afin d'assurer que les avocats arrivent en mains des consommateurs dans des conditions satisfaisantes.

55. Au regard de ces opinions diverses, le Comité a accepté de garder cette condition entre crochets pour un examen ultérieur: Il a été ensuite accepté de modifier le reste du paragraphe afin d'être plus clair dans la disposition liée au développement physiologique au regard du processus de maturation.

Section 2.1.2. - Disposition concernant la maturité

56. Le Comité a accepté d'indiquer que les contenus minimaux de matière sèche sont applicables à un lot de fruits en moyenne et non pas à des fruits individuellement, il a également accepté d'ajouter pour ce faire une note en bas de page, car les avocats tendent à subir un degré assez important de variations pour ce qui concerne les contenus de matière sèche même à l'intérieur d'un même lot.

57. Le Comité a indiqué que les variétés de l'ouest de l'Inde et ses variétés hybrides ont des contenus plus faibles de matière sèche à leur maturité par rapport à d'autres variétés. Il est donc nécessaire de prévoir un minimum différentiel en contenus de matière sèche conformément aux caractéristiques des variétés. Cependant, plusieurs pays ont exprimé que les contenus minima de matière sèche proposés n'étaient pas en accord avec ce qui avait été observé pour les avocats produits dans leur pays respectif et ils ont donc demandé de procéder à une analyse plus profonde.

58. Le Comité a indiqué que les délégations étaient d'accord, dans une large mesure, avec les contenus de matière sèche pour les deux premiers groupes d'avocats, ce qui était aussi compatible avec la Norme pour les avocats modifiée et proposée par la CEE/ONU. Ils ont accepté de mettre entre crochets les contenus de matière sèche des deux autres groupes, pour leur analyse ultérieure sur la base de l'information donnée par les pays producteurs de ces variétés. Il a été indiqué par la suite qu'une telle information devait être accompagnée d'une méthode d'analyse et d'échantillonnage utilisée pour faciliter la comparaison et que ces méthodes d'analyse devaient aussi être incluses dans cette Norme de façon à garantir son application conséquente.

59. L'Argentine s'est exprimée en faveur d'une élévation du contenu minimum de matière sèche à 23 pour cent la variété Haas, tout en ne s'opposant pas à la proposition actuelle par la Norme d'un contenu minimum de matière sèche de 21 pour cent.

Section 3 – Disposition concernant le calibre

60. Le Comité a décidé d'ajouter un commentaire d'introduction avant les deux choix proposés pour le calibrage, afin de signaler que les avocats pouvaient être calibrés soit (a) par poids, ou (b) par nombre.

61. Une délégation a observé que le calibre minimum récemment ajouté pour la variété Haas aurait déjà dû être considéré dans la Norme existante, et s'est demandée si cet ajout faisait partie du champ d'application de ce nouveau travail qui devrait se centrer sur la révision issue de l'inclusion de *nouvelles* variétés. A ce sujet, le Comité a signalé que ce nouveau calibre était nécessaire pour répondre aux pratiques actuelles de commercialisation de la variété Haas précoce, caractérisée par des calibres inférieurs à 125g. Il a été observé, par ailleurs, que ce problème avait déjà été remarqué et que l'on avait proposé d'en faire l'examen dans le document de projet soumis à la Commission. Le Comité a convenu d'inclure entre crochets le nouveau code de calibre et l'amendement y afférent au poids minimal du fruit, du fait que certaines délégations jugeaient nécessaire de discuter les implications dudit amendement avec les parties prenantes dans leurs pays respectifs.

62. Certains pays ont proposé de réviser le tableau de calibrage, jugeant que le trop grand nombre de codes de calibre poserait des problèmes dans leur application. Ils ont suggéré la possibilité de se servir de codes de calibre consécutifs et pas seulement des nombres pairs, et que les échelles de poids soient égales. Le Comité s'est toutefois abstenu d'entreprendre une révision complète de ce tableau, compte tenu, de l'envergure d'un nouveau travail dans ce sens.

63. La Comité a observé que l'initiative d'inclure le second choix de calibrage avait pour objet de faciliter différentes pratiques commerciales, en particulier, l'usage d'emballages de différent poids net et a convenu de modifier la disposition de la seconde option pour permettre spécifiquement l'utilisation de différents codes de calibre et d'échelles de poids lorsqu'un type d'emballage avec un poids net différent était utilisé.

Section 4.2 - Tolérances de calibre

64. Le Comité a convenu de supprimer la caractéristique minimale concernant la différence maximale entre le plus grand et le plus petit fruit à l'intérieur d'un emballage, considérant que la limite de 25g pourrait être appropriée pour les plus petits calibres d'avocats, y compris le calibre minimum proposé de «32 (S)», mais que cette caractéristique minimale était trop restrictive pour les avocats de plus gros calibres.

Section 5.1 – Homogénéité

65. Le Comité a convenu de supprimer la référence à la couleur sous cette section, parce qu'elle n'avait aucun rapport avec la qualité du fruit. Il a été également décidé d'éliminer la mention «Si classé par calibre», le classement par calibre n'étant pas facultatif dans cette Norme.

66. Concernant l'exemption de la disposition d'homogénéité pour les calibres et variétés mixtes, plusieurs pays ont proposé de la supprimer, considérant à leur avis, que les avocats ne doivent pas être vendus dans des présentations mélangées. D'autres délégations ont indiqué que cette présentation était permise, comme par exemple dans le cas de la Norme pour les pommes et ont proposé que ceci soit appliqué également aux avocats. En ce sens, quelques pays ont fait observer qu'une telle pratique n'était pas commune dans le cas des avocats, à la différence des pommes, dont il existe des groupes de couleurs nettement différents, lesquelles peuvent être placées dans un même emballage pour en améliorer la présentation. Compte tenu de ces divergences d'opinion, le Comité a décidé d'inclure ce texte entre crochets pour un examen futur.

Section 6.2.4 – Identification commerciale

67. Le Comité a convenu de remplacer «nombres» par «compte» au troisième alinéa, du fait qu'il s'agit du terme le plus fréquemment utilisé pour le calibrage des fruits et des légumes, et pour fins d'homogénéité par rapport à la disposition de la Section 3.

Section 7 – Contaminants

68. Le Comité a modifié cette section conformément à sa décision préalable de mettre en accord la disposition avec le texte normalisé, tel qu'établi dans le manuel de procédure (*voir* paragraphe 6).

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour l'avocat

69. Le Comité a convenu de soumettre cette révision de l'avant-projet de norme à la Commission en vue de son approbation à la Phase 5 (*voir* l'Annexe IV).

70. Il a été également convenu de reconstituer de Groupe de travail électronique²² sur l'avocat, ouvert à tous les membres et observateurs sous la direction de Cuba. Le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais et en espagnol, à la préparation d'un projet modifié, se concentrant sur les dispositions concernant la qualité, en particulier les caractéristiques minimales de maturité et les dispositions concernant le calibrage, pour les soumettre à débats lors de la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS FORTS (N17-2008) (Point 4b de l'ordre du jour)²³

71. Lors de la quatorzième session du Comité, il avait été convenu d'engager de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une Norme pour les piments forts, initiative ultérieurement autorisée lors de la 31ème Session de la Commission. Il avait également été convenu de constituer un Groupe de travail électronique pour le piment fort, dirigé par le Mexique pour la préparation d'un avant-projet de Norme pour son examen par le Comité²⁴.

72. Le Comité a noté que la Délégation du Mexique avait préparé une révision de l'avant-projet de Norme prenant en compte les commentaires écrits soumis durant cette session. Le Comité a fondé son débat sur ce document (CRD 13). Le Comité a examiné l'avant-projet de Norme section par section et, outre des corrections éditoriales, a fait les commentaires et amendements suivants.

²² L'Argentine, l'Australie, la Bolivie, le Burundi, le Chili, la Colombie, la République Dominicaine, la Communauté Européenne, la France, la Jamaïque, le Kenya, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, le Panama, le Paraguay, les Philippines, la Thaïlande, l'Ouganda et les États-Unis d'Amérique ont manifesté leur intérêt à participer au Groupe de travail électronique.

²³ CX/FFV 09/15/8 ; CX/FFV 09/15/8-Add.1 (commentaires de l'Argentine, du Costa Rica et du Japon) ; CX/FFV 09/15/8-Add.2 (commentaires de la Communauté Européenne) ; CRD 2 (commentaires du Mexique) ; CRD 3 (commentaires de l'Inde) ; CRD 6 (commentaires de la Malaisie) ; CRD 7 (commentaires de la Thaïlande) ; CRD 8 (commentaires de l'Indonésie) ; CRD 13 (commentaires du Mexique) ; CRD 14 (commentaires du Kenya).

²⁴ ALINORM 08/31/35, par. 106-107

Section 1 - Définition du produit

73. Plusieurs délégations se sont demandé si les types commerciaux énumérés dans cette section étaient suffisamment complets pour couvrir les variétés faisant l'objet d'échanges internationaux. Il a de même été remarqué que l'indication de la variété dans la définition du produit n'était pas une pratique courante dans le cadre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais. Puisqu'on a inclus ces types commerciaux afin d'éclaircir le fait que cette norme concerne seulement les piments forts, le Comité a convenu d'enlever la référence aux types commerciaux et de fournir à la place une note en bas de page qui précise que cette norme s'applique aux piments forts ayant un piquant d'au moins de 1000 unités sur l'échelle de Scoville. Il a été convenu par la suite de supprimer les références faites aux types commerciaux tout au long du document.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

74. Le Comité a accepté les amendements proposés par le Mexique d'aligner les dispositions sur celles couramment utilisées dans d'autres normes du Codex pour les fruits et légumes frais tout en tenant compte des commentaires écrits soumis à la session en cours.

Section 2.2. – Classification

75. Le Comité a mené un débat approfondi concernant le Tableau 1 « Classification des piments forts en fonction de la qualité », qui énumère les divers types de défauts autorisés dans chaque catégorie.

76. Une délégation a mis l'accent sur le fait que les termes utilisés dans le tableau, tels que défauts biologiques, météorologiques ou entomologiques, ne sont pas faciles à comprendre, car le texte modifié n'inclut plus l'Annexe B, qui fournissait une description de chaque catégorie de défauts. Le Comité a convenu de réintégrer l'Annexe B pour faciliter la compréhension des défauts détaillés dans le Tableau 1.

77. Le Comité a observé que le tableau avait été simplifié par rapport à la proposition originale contenue dans le document CX/FFV 09/15/8, qui regroupait les défauts en quatre catégories, chacune d'entre elles comportant des tolérances de défauts. Le Comité n'a cependant pas pu examiner dans le détail cette nouvelle proposition et ses implications pour la classification, en raison des contraintes de temps. Il a aussi été fait remarquer que si on réunit deux groupes de défauts, on doit aussi réunir les tolérances admises pour ces deux groupes de défauts. Il a de plus été observé que la note explicative placée sous le Tableau 1 devrait être améliorée de façon à clarifier l'interprétation de celui-ci.

78. Le Comité a convenu de placer entre crochets le Tableau 1 ainsi que la note explicative qui l'accompagne afin de les examiner ultérieurement. Il a constaté que la présentation des tolérances de défauts était très différente des autres normes pour les fruits et légumes frais, pour lesquels les tolérances concernent habituellement des défauts reconnaissables (par exemple des éraflures, des crevasses cicatrisées et des meurtrissures) sans tenir compte des causes de ces défauts (par exemple mécanique, biologique et physiologique). Le Comité a convenu d'examiner ultérieurement cette section en incluant la possibilité d'adopter cette approche plus courante, de façon à améliorer la définition des catégories et en faciliter la compréhension.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

79. Une délégation a suggéré que ce tableau devrait être modifié puisque les types commerciaux, auxquels ce tableau fait référence pour fournir les écarts maximaux de calibre, avaient été supprimés de la définition du produit (*voir* paragraphe 73). Plusieurs délégations ont fait remarquer que le tableau de calibrage ne propose qu'une petite partie des types commerciaux de piments forts disponibles dans le monde, cependant que l'élaboration d'une liste exhaustive des variétés nécessiterait la mise en œuvre de ressources importantes, ce que le Comité a essayé d'éviter lors de l'examen des normes pour le tableau des raisins et des pommes. À ce sujet, il a été à nouveau rappelé que le Comité Exécutif avait fait remarquer que l'utilisation de listes dans les textes du Codex retardait en général l'avancée des travaux. (*voir* paragraphe 33).

80. Au vu de ces commentaires, le Comité a convenu de placer la section complète entre crochets afin de l'examiner ultérieurement.

Section 7 – Additifs alimentaires

81. Le Comité a fait remarquer qu'aucune autre norme pour les fruits et légumes frais ne contenait de section sur les additifs alimentaires et a examiné la nécessité de cette section. Il a été constaté que dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192–1995), bien qu'aucun additif alimentaire n'était autorisé dans les légumes frais non traités (catégorie de nourriture 04.2.1.1.), certains additifs alimentaires pour le traitement de surface, tels que les conservateurs et les agents de glaçage étaient autorisés pour les légumes frais traités en surface (catégorie de nourriture 04.2.1.2.); par conséquent, s'il était nécessaire d'autoriser explicitement l'utilisation d'additifs pour le traitement de surface sur les piments forts, cette section devrait faire référence aux additifs alimentaires considérés propres à la catégorie d'aliments 04.2.1.2.

82. Plusieurs délégations ont été de l'avis que les additifs alimentaires n'étaient pas nécessaires pour les piments forts et ont suggéré de supprimer cette section. Il a aussi été fait remarquer que cette question concernant l'inclusion ou l'exclusion des additifs alimentaires était applicable aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais en général et pas seulement à cette norme. En conséquence, le Comité a convenu de supprimer cette section sur les additifs alimentaires de cette norme et d'ouvrir un débat général en ce qui concerne le projet de présentation uniforme des normes du Codex pour les fruits et les légumes frais.

Section 8 – Contaminants

83. Le Comité a modifié la section en concordance avec la décision prise précédemment d'aligner la disposition avec le texte standard tel qu'énoncé dans le Manuel de Procédure (*voir par. 6*).

État d'avancement de l'avant projet de norme pour les piments forts

84. Le Comité a convenu de renvoyer l'avant projet de norme à l'étape 3 pour de futures observations, en particulier concernant la classification (Section 2.2) et le calibrage (Section 3) (*voir Annexe V*).

85. Il a été également convenu de rétablir le Groupe de travail électronique²⁵ pour les piments forts, dirigé par le Mexique et ouvert à tous les Membres et Observateurs qui travailleraient en anglais et en espagnol et prépareraient une révision du texte sur la base des commentaires soumis à l'étape 3, pour commentaires et examen ultérieurs lors de la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES TOMATES ARBUSTIVES (N18-2008)(Point 4c de l'ordre du jour)²⁶

86. Le Comité a rappelé que lors de sa quatorzième session, il avait été convenu d'engager de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une Norme pour les tomates arbustives, initiative qui a été approuvée lors de la 31^{ème} session de la Commission, ainsi que de constituer un Groupe de travail électronique dirigé par la Colombie qui préparerait un avant-projet de Norme pour son examen par le Comité²⁷.

87. Le Comité a examiné l'avant-projet de Norme section par section et a fait les commentaires et amendements suivants :

Titre

88. Le Comité a convenu de retenir le terme : « tree tomatoes » et « tomate de árbol » dans les versions anglaise et espagnole respectivement et d'utiliser le terme « tamarillo » dans la version française, une note en bas de page indiquant les noms employés dans les autres régions ayant été ajoutée dans chaque version.

Section 2 – Définition du produit

89. Le Comité a introduit un certain nombre de modifications afin d'harmoniser le texte des dispositions par rapport à celui qui est généralement utilisé dans les Normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

90. Le Comité a modifié la rédaction de la disposition relative au pédoncule afin de préciser que le pédoncule doit être présent jusqu'au premier nœud sans avoir été coupé.

²⁵ L'Argentine, l'Australie, la Bolivie, la Colombie, le Costa Rica, la République Dominicaine, l'Inde, l'Indonésie, la Jamaïque, le Kenya, le Nigéria, le Paraguay et les États-Unis d'Amérique ont exprimé leur intérêt à participer au Groupe de travail électronique.

²⁶ CXFFV 09/15/9); CX/FFV 09/15/9 – Add. 1 (commentaires de l'Argentine et de l'Iran); CX/FFV 09/15/9 – Add. 2 (commentaires de la Nouvelle-Zélande); et CRD 7 (commentaires de la Thaïlande); CRD 14 (commentaires du Kenya).

²⁷ ALINORM 08/31/35, par. 106-107

91. Le Comité a modifié la note en bas de page 2 concernant l'odeur causée par l'utilisation de conservateurs, en ajoutant une référence à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA). Le Comité a observé que l'absence de dispositions dans la Norme générale concernant un additif alimentaire, ou l'usage particulier d'un additif alimentaire (notamment de dispositions concernant un conservateur précis utilisé pour le traitement superficiel de fruits frais) ne signifie pas nécessairement que leur utilisation n'a pas été autorisée par la GSFA, ainsi que l'indique le Préambule de la GSFA.

92. Sous la Section 2.1.1, le Comité a décidé de supprimer les mots : « pour la consommation » afin d'harmoniser le texte par rapport aux autres normes du Codex pour les fruits et légumes frais contenant la même disposition. Par ailleurs, le Comité a examiné une proposition visant à modifier la note en bas de page 3 où il était précisé que les tamarillos mûrs devraient être uniformément colorés jusqu'au calice. On a néanmoins fait observer que toutes les variétés parvenues à maturité ne présentaient pas une couleur uniforme, raison pour laquelle le Comité a décidé de ne pas modifier ladite disposition.

Section 2.2.1 – Catégorie « Extra »

93. Pour des raisons d'homogénéité par rapport aux dispositions concernant la définition du produit (Section 1), où il n'est question que de « variétés commerciales », le Comité a décidé de supprimer la référence au « type commercial » et d'étendre cette modification à la totalité du document.

Section 2.2.2 – Catégorie I

94. Le Comité a décidé de supprimer les dispositions relatives au « pédoncule recourbé », cette caractéristique n'étant pas un défaut de forme du fruit et n'affectant en rien la qualité du produit final.

Section 3 – Calibrage

95. Les membres du Comité se sont interrogés sur l'utilité de conserver les dispositions établies actuellement en matière de calibrage, notamment les tableaux fixant les calibres par diamètre et par poids, avec une référence au nombre d'unités par emballage, ou encore de formuler une disposition générale établissant la façon de déterminer le calibre des tamarillos en fonction de leur diamètre, poids, nombre, etc., sans indiquer de codes de calibre ni d'échelle numérique, afin d'assurer une plus grande flexibilité en ce qui concerne l'utilisation des différentes méthodes de calibrage employées dans le monde.

96. Une délégation a fait remarquer que l'usage de deux codes de calibre différents (lettres et numéros) pour le calibrage par diamètre et par poids pouvait être à l'origine de confusions et que le diamètre n'était pas un indicateur fiable pour le calibrage, les tamarillos étant de formes variables – ronds, oblongs, etc. – et a donc proposé la suppression du calibrage par diamètre. On a par ailleurs indiqué que le calibrage par diamètre était une pratique commerciale liée à la technologie que les producteurs utilisent et une pratique commerciale établie dans certains pays et que le fait de conserver les deux tableaux de calibres pouvait garantir une plus grande souplesse dans l'application de la Norme. Il a de plus été observé que la substitution des tableaux de calibres par une disposition générale pourrait avoir des implications sur les tolérances de calibre et d'homogénéité du produit dans l'emballage et que si une telle mesure était adoptée, il faudrait alors par exemple fixer un calibre minimum visant à assurer l'homogénéité dans les emballages. En ce sens, il a été signalé qu'une disposition générale n'assurerait nullement l'harmonisation du calibrage, sachant, en particulier, que les normes du Codex servent de référence pour des réglementations nationales et contribuent à assurer des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires, et que l'ouverture des dispositions concernant le calibrage pourrait introduire des barrières techniques au commerce en permettant l'imposition potentielle de pratiques de calibrage plus strictes qu'il ne faudrait pour la commercialisation des tamarillos.

97. Le Comité n'est pas parvenu à une conclusion concernant la méthode de calibrage et a donc décidé de retenir les deux options et de mettre toute la section concernée entre crochets, ainsi que les autres dispositions qui y sont liées et dont la rédaction devra éventuellement être revue en fonction de la méthode de calibrage éventuellement adoptée par le Comité, comme par exemple, les tolérances de calibre. En même temps que cette décision, le Comité a convenu d'inclure des dispositions de calibrage par nombre et par poids pour démontrer que ces deux mesures se correspondent, et pour permettre l'utilisation du calibrage par nombre à la place du calibrage par poids. Par conséquent, la note en bas de page 4 concernant le nombre d'unités par emballage, devenue superflue, a été supprimée.

Section 7 – Contaminants

98. En conséquence, le Comité a modifié cette section conformément à sa décision antérieure d'harmoniser la disposition au texte normalisé comme établi par le Manuel de procédure (voir paragraphe 6).

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour les tamarillos

99. Le Comité a convenu de soumettre l'avant-projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius en vue de son adoption à l'étape 5 (*voir l'Annexe VI*).

100. Le Comité a également décidé de convoquer à nouveau le Groupe de travail électronique²⁸ pour les tamarillos, ouvert à tous les Membres et Observateurs, dirigé par la Colombie et travaillant en langue anglaise et espagnole, afin de le charger de réexaminer le document et notamment la Section 3 concernant le calibrage et les dispositions associées qui devront éventuellement être remaniées en fonction des dispositions adoptées en matière de calibrage, soit, notamment, les tolérances de calibre ; pour commentaires et examen lors de la prochaine session.

PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 5 de l'ordre du jour)

PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS. (Point 5a de l'ordre du jour)²⁹

101. Le Comité a rappelé que la dernière session a donné lieu à des commentaires généraux et spécifiques sur le projet de présentation uniforme et a convenu de demander d'autres commentaires à considérer lors de la présente session³⁰. Le Comité a reconnu que, faute de temps, il ne serait pas possible de discuter en détail chacune des sections du projet de présentation uniforme, mais il a convenu d'avoir une discussion générale sur la méthode à adopter pour l'élaboration de ce document, à l'objet d'en faciliter l'examen lors de sessions postérieures du Comité.

102. Il a été observé que la définition du produit devrait tenir compte de la question du lieu d'application des normes, notamment de l'identification de dispositions qui devraient être appliquées aux stades de contrôle des importations et/ou exportations, ce dernier point revêtant une importance particulière par rapport à l'établissement de tolérances de qualité spécifiques pour tenir compte d'un certain degré de détérioration tel que la pourriture et la décomposition interne, qui peuvent se présenter dans les produits frais durant le transport ou le stockage, en raison de leur degré de développement ou de leur nature périssable. En ce sens, il conviendrait d'inclure dans la présentation uniforme une référence aux sections pertinentes des Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), pour rechercher des solutions à des problèmes d'acceptation, de rejet, de reclassement, etcétera, au niveau de l'inspection. La présentation uniforme devrait par ailleurs faire le lien entre les dispositions relatives à la qualité et les tolérances de qualité et tenir compte de dispositions essentielles de qualité qui devraient être signalées dans les catégories de qualité; de la façon de gérer les défauts dans les catégories de qualité, comme par exemple, les caractéristiques quantitatives opposées aux qualitatives (valeurs numériques, pourcentage au lieu de l'utilisation de termes tels que « pratiquement », « très léger », etc.); comment aborder les caractéristiques de maturité par exemple les caractéristiques minimales opposées à l'état général visant à accroître la généralité des normes; de la manière d'aborder les dispositions concernant le calibrage; par exemple, par des tableaux de calibres indiquant des codes/rangs de calibres, plutôt qu'une formulation générale qui conviendrait à l'industrie internationale et serait adaptée aux pratiques commerciales ainsi qu'aux exigences d'homogénéité. De plus, il faudrait éclaircir l'inclusion de variétés et/ou types commerciaux suite à la discussion des normes pour les avocats et les piments forts.

103. Il conviendrait d'établir clairement la nature de la présentation uniforme en tant que document d'orientation pour aider le Comité à mettre au point des normes pour les fruits et légumes frais, et non comme un modèle rigide à suivre alors que les dispositions suffisent d'elles-mêmes pour justifier leur inclusion dans les normes; de sorte que les dispositions de la présentation uniforme devrait être appliquées avec souplesse pour tenir compte des caractéristiques particulières du produit normalisé. En ce sens, l'allocation initiale devrait souligner ce fait d'une façon plus éloquente.

²⁸ L'Australie, la Bolivie, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, les Philippines et les États-Unis ont exprimé leur intérêt à prendre part au Groupe de travail électronique.

²⁹ ALINORM 08/31/35, Annexe V; CX/FFV 09/15/10 (commentaires de l'Australie, du Brésil, de la Communauté Européenne et de l'Iran); CX/FFV 09/15/10- Add.1 (commentaires du Mali, des Philippines et des États-Unis d'Amérique); CRD 3 (commentaires de l'Inde); CRD 6 (commentaires de la Malaisie); CRD 7 (commentaires de la Thaïlande); CRD 9 (commentaires de l'Uruguay); CRD 11 (commentaires du Paraguay); et CRD 15 (Présentation uniforme de la CEE/ONU pour les fruits et légumes frais).

³⁰ ALINORM 08/31/35, par. 35

104. Il a été signalé ultérieurement que le projet de présentation uniforme devrait continuer à être développé pour établir une cohérence entre les normes Codex pour les fruites et légumes frais, tout en se concentrant sur la qualité et la sécurité des dispositions essentielles pour améliorer la qualité du produit, promouvoir les principes de commerce équitable et réduire les coûts de la conformité dans l'industrie. En ce sens, la portée devrait inclure un paragraphe permettant les produits novateurs qui sont hors des dispositions spécifiées dans les normes, de telle manière qu'elles ne deviennent pas des obstacles techniques au commerce. En outre, les dispositions concernant l'étiquetage devraient être conformes à la *Norme Générale pour l'Étiquetage et Pré-Emballage pour les Aliments* (CODEX STAN 1-1985), en particulier en ce qui concerne le pays de l'étiquetage d'origine. Par ailleurs, il était indiqué que l'état du projet de présentation uniforme devrait établir clairement s'il s'agit d'un document de consultation interne à l'usage du Comité.

105. D'autres commentaires reprennent le besoin d'harmoniser les projets de présentation uniforme du Codex et de la CEE/ONU pour garantir des pratiques de commerce équitable et éviter la duplication du travail ; s'il faudrait conserver la section sur les additifs alimentaires du fait que certains additifs tels que les conservateurs sont utilisés en réalité comme traitement superficiel de certains produits après la récolte; tandis que d'autres commentaires ont indiqué qu'il ne faudrait pas utiliser d'additifs sur les fruits et les légumes frais. Il a été également fait mention de la nécessité d'harmoniser l'usage des codes de calibre (chiffres opposés aux lettres, et ascendant opposé à descendant); de l'inclusion de dispositions essentielles, exemple, la suppression de dispositions qui ne sont pas communément appliquées dans les normes Codex pour les fruits et les légumes frais comme celles ayant trait à l'inclusion de listes de variétés ainsi que l'inclusion d'une orientation sur les dispositions à éviter dans une norme internationale comme celle du Codex; entre autres.

106. Le Comité a signalé que le lieu d'application des normes du Codex pour les fruits et les légumes frais, qui inclut l'établissement de tolérances spécifiques de qualité au stade de l'exportation et du contrôle, avait été déjà discuté lors de sessions préalables. C'est pour cette raison que le Comité a accepté de demander au Secrétariat du Codex de préparer un document de base contenant les discussions à ses sessions préparatoires et d'autres informations importantes sur ce même sujet en vue de faciliter la discussion de cette question.

Conclusion

107. Le Comité a accepté d'examiner le projet de Présentation uniforme pour les normes du Codex pour les fruits et les légumes frais lors de sa prochaine session, à la lumière de la discussion ci-dessus, et de joindre le projet de Présentation uniforme proposé au rapport de cette session afin d'obtenir des commentaires supplémentaires.

GLOSSAIRE DES TERMES UTILISÉS DANS LA PRÉSENTATION UNIFORME PROPOSÉE POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 5b de l'ordre du jour)³¹

108. Lors de sa dernière session, le Comité a rappelé les débats concernant le besoin d'un glossaire des termes (terminologie) utilisés dans les normes Codex pour les fruits et les légumes frais, ainsi que le lieu le plus approprié pour son inclusion dans la Présentation uniforme. Au vu des débats, le Comité avait accepté d'établir un Groupe de travail électronique dirigé par la France, qui aurait pour tâche de préparer un glossaire des termes utilisés dans l'avant-projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais et particulièrement pour les définitions relatives à la Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II pour commentaires et examen lors de la session du Comité.³²

109. Quelques délégations ont exprimé l'opinion que les termes mis dans le glossaire devraient être étendus pour définir ceux qui sont utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais et qui ce ne serait pas nécessairement mis comme partie du langage normalisé dans cet Avant-projet de Présentation uniforme.

110. Le Comité a signalé que le développement du glossaire était relié aux dispositions appliquées dans l'Avant-projet de Présentation uniforme. Cependant, dans le sens de la discussion tenue sur cette approche, en particulier, pour les dispositions de qualité essentielles qui devraient être mises dans l'Avant-projet de Présentation uniforme, le Comité a accepté de suspendre le développement du glossaire, en attendant un développement ultérieur et une éventuelle finalisation des dispositions de la Présentation uniforme.

³¹ CX/FFV 09/15/11; CX/FFV 09/15/11, Add. 1 (commentaires de l'Argentine et de l'Iran); CX/FFV 09/15/11 – Add. 2 (commentaires du Brésil); CRD 3 (commentaires de l'Inde); CRD 7 (commentaires de la Thaïlande); CRD 9 (commentaires de l'Uruguay).

³² ALINORM 08/31/35, par.32-35

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES DEVANT FAIRE L'OBJET D'UNE NORMALISATION EN PRIORITÉ (Point 6 de l'ordre du jour)³³

111. Au vu de la finalisation des normes pour le manioc amer et pour les pommes, le Comité a considéré les propositions pour de nouveaux travaux et d'autres questions liées à ce sujet comme indiqué ci-dessous.

Grenade

112. Le Comité a constaté que la 32^{ème} session de la Commission avait convenu de présenter la proposition de Norme pour les grenades au CCFFV afin qu'elle soit examinée comme une nouvelle tâche en reconnaissance du vif intérêt exprimé par de nombreux membres pour l'élaboration d'une norme internationale pour ce produit, et puisque la révision critique du Comité Exécutif n'avait mis en évidence aucune insuffisance dans le projet de document.

113. Plusieurs délégations ont exprimé leur soutien pour le développement d'une norme internationale pour les grenades. Le Comité a convenu de demander à la Commission de considérer la nouvelle tâche sur les grenades (*voir*. Annexe VIII).

114. Le Comité a constaté que le projet de document était déjà accompagné d'un avant projet de Norme, qui avait été préparé par l'Iran en consultation avec d'autres pays intéressés et a envisagé la possibilité de demander une procédure accélérée au Comité. À cet égard, on a aussi fait remarquer que même sans avoir recours à une procédure accélérée, le Comité serait toujours en mesure de finaliser la norme lors de sa prochaine session, à condition que la norme soit prête à être adoptée à l'étape 5/8, ce qui donnerait de la marge dans le cas où le Comité aurait besoin de réexaminer la Norme lors de sa prochaine session. Au vu de ce qui précède, le Comité a convenu de continuer avec la procédure normale.

115. Le Comité a ensuite convenu d'établir un Groupe de travail électronique³⁴ sur les grenades mené par l'Iran, ouvert à tous les Membres et Observateurs et travaillant seulement en anglais, qui aurait la charge de préparer un avant projet de norme qui serait commenté et critiqué lors de sa prochaine session, en attendant l'approbation de cette nouvelle tâche par la 33^{ème} session de la Commission.

Durian

116. Le Comité a rappelé que la 61^{ème} session du Comité exécutif avait recommandé à la Commission qu'elle renvoie la proposition au Comité lui demandant de reconsidérer la justification du nouveau travail, conformément au *Critère de travail prioritaire applicable aux produits*, spécialement en ce qui concerne les barrières commerciales potentielles, et de renvoyer cette question au Comité de coordination pour l'Asie (CCASIA), spécialement afin d'examiner si le développement d'une norme régionale ne serait pas plus approprié³⁵. Il a ensuite été observé que la 31^{ème} session de la Commission avait, sur demande de la délégation de Thaïlande, accepté de renvoyer la question face au Comité, au vu de la charge actuelle de travail du CCASIA³⁶.

117. Le Comité a observé qu'aucun avant-projet n'avait été soumis à la session actuelle. La Délégation de la Thaïlande a exprimé l'intérêt de poursuivre le développement du nouveau travail sur le durian lors de la prochaine session du Comité.

Chanterelle

118. Le Comité a fait remarquer que la conversion de la norme du Codex pour le champignon frais « Chanterelle » (Norme régionale Européenne CODEX STAN 40-1981) en norme internationale avait été présentée au Comité suite à une requête antérieure de la part de la Commission dans le cadre du processus d'actualisation des normes de produits y compris la conversion éventuelle de normes régionales en normes internationales. Le Comité a rappelé qu'il n'avait pris aucune action suite à la demande de la Commission et que lors de sa dernière session, il avait convenu de garder la chanterelle dans la Liste Prioritaire, en attendant la finalisation de la Norme CEE/ONU pour la chanterelle.

³³ ALINORM 08/31/35, Annexe VI; CX/FFV 09/15/2; CX/FFV 09/15/12 (commentaires du Brésil, de la Communauté Européenne et de l'Iran); CX/FFV 09/15/12 – Add.1 (commentaires de l'Iran et des Philippines); CRD 3 (commentaires de l'Inde); CRD 4 (commentaires des Etats-Unis d'Amérique); CRD 5 (commentaires de la Communauté Européenne); CRD 6 (commentaires de la Malaisie); CRD 11 (commentaires du Paraguay).

³⁴ L'Argentine, l'Australie, la Bolivie, le Chili, l'Inde, le Japon, la Thaïlande et les États-Unis d'Amérique ont exprimé leur intérêt à participer au Groupe de travail électronique.

³⁵ ALINORM 08/31/3A, par. 100

³⁶ ALINORM 08/31/REP, par. 103

119. Constatant que la CEE/ONU allait probablement finaliser la Norme pour la chanterelle lors de la 65^{ème} session du Groupe de travail (novembre 2009), le Comité a convenu de demander, par le truchement de la Commission, au Comité de Coordination pour l'Europe, qui avait élaboré cette norme régionale, d'étudier la nécessité d'une norme internationale pour la chanterelle et, en cas d'acceptation, de déposer la proposition de sa conversion au CCFFV pour examen par cette dernière, en l'accompagnant d'un Projet de document.

Autres considérations

120. Le Comité a rappelé que la liste prioritaire avait commencé à être préparée lors de sa première session en 1988, bien avant que le processus actuel d'examen critique, basé sur les projets de documents ne soit mis en place. Constatant que la plupart des marchandises actuellement sur la liste n'avaient pas été examinées par le Comité sur la base d'un projet de document, mais que toute nouvelle tâche devrait l'être, lorsqu'elle est proposée à la Commission, accompagnée d'un projet de document, le Comité a convenu de suspendre l'actualisation de la liste de priorité.

121. Le Comité a fait remarquer que les propositions de nouveaux travaux devraient être systématiquement demandées au moyen d'une Lettre circulaire attachée aux rapports de sessions et que tout Membre pouvait être invité à proposer une nouvelle tâche en soumettant suffisamment à l'avance un projet de document de manière à ce que les autres Membres disposent du temps nécessaire pour examiner la proposition.

AUTRES QUESTIONS (Point 7 de l'ordre du jour)

122. La Comité a constaté qu'il n'y avait aucune autre question à examiner dans ce point de l'ordre du jour.

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

123. Le Comité a été informé que la 16^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a été provisoirement programmée à Mexico dans approximativement 18 mois. La date et le lieu exact seront décidés entre le Secrétariats du Codex et du Ministère mexicain.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE ALINORM 10/33/35
Projet de section 6 «Marquage ou étiquetage » (projet de Norme Codex pour le manioc amer)	8	Gouvernements 38 ^{ème} CCFL 33 ^{ème} CAC	par. 23 et Annexe II
Projet de norme pour les pommes	8	Gouvernements 38 ^{ème} CCFL 33 ^{ème} CAC	par. 47 et Annexe III
Avant-projet de norme pour les avocats (révision) (CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)	5	Gouvernements 33 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique dirigé par Cuba 16 ^{ème} CCFFV	par. 69-70 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour les tamarillos (N18-2008)	5	Gouvernements 33 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique dirigé par la Colombie 16 ^{ème} CCFFV	par. 99-100 et Annexe VI
Avant-projet de norme pour les piments forts (N17-2008)	2/3	Gouvernements Groupe de travail électronique dirigé par le Mexique 16 ^{ème} CCFFV	par. 84-85 et Annexe V
Avant-projet de norme pour les grenades	1/2/3	33 ^{ème} CAC Groupe de travail électronique dirigé par l'Iran 16 ^{ème} CCFFV	par. 113 et 115 et Annexe VIII
Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	–	Gouvernements Secrétariat du Codex 16 ^{ème} CCFFV	par. 106-107 et Annexe VII
Glossaire des termes employés dans le projet de Présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	en suspens	–	par.110
Propositions de nouveaux travaux sur les fruits et légumes frais	–	Gouvernements 16 ^{ème} CCFFV	par.121

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Dr. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 93 00 Ext. 43200-43201
Fax: 55 20 97 15
E-mail: framos@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: INGRID MACIEL PEDROTE
Assistant du Président: Director de Normalización Internacional
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 94 80
Fax: 55 20 97 15
E-mail: imaciel@economia.gob.mx

ARGENTINA
ARGENTINE

VIDAL Nicolás
Encargado de Negocios A.i
Embajada de la Rep. Argentina en México
Tel: 5520 9430
E-mail: piradaembajada@prodigy.net.mx

CHICHIZOLA Gabriela
Embajada de la Rep. Argentina en México
Tel: 5520 9430
E-mail: comercialembajada@prodigy.net.mx

AUSTRALIA
AUSTRALIE

SOLOMON Robert
Manager, International Foods Standards
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia
Tel: 61 2 6272 5945
Fax: 61 2 6272 3025
E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

BENNETT Richard
Product Integrity Manager
Horticulture Australia Limited
PO Box 1968
Shepparton VIC 3632
Australia
Tel: 61358253753
Fax: 61358255031
E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

BOLIVIA
BOLIVIE

TORREZ Zamora Marco Antonio
Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra
Calle Jose Natush S/n SENASAG Oficina Nacional,
Trinidad- Bolivia
Tel: 591 3462 8107 Ext 1601
Fax: 591 34624194
E-mail: mtorrez@hotmail.com

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

FONTES Coelho Leandro Karina
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério de Agricultura, Pecuária y Abastecimiento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 352
Tel: 5561 32183251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

DE CASTRO Silva Alexandre
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério de Agricultura, Pecuária y Abastecimiento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 352
Tel: 55 61 3218 3251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: alexandre.silva@agricultura.gov.br

BURKINA FASO

KOROGHO Sana

Inspecteur Phytosanitaire, Chef du Service Controle
Phytosanitaire et Pesticides
Ministère de L'Agriculture, de L'Hydraulique et des
Ressources Halieutiques
Direction de la Protection des Vegetaux
01 BP 5362 Ouagadougou 01 Burkina Faso
Tel: (00226) 5036 19 15
(00226) 5036 18 65
E-mail: sageko2000@yahoo.fr

BURUNDI

NZINAHORA Gervais

Permanent Technical Secretary
Burundi Bureau of Standards and Quality Control (BBN)
Boulevard de la Tanzanie N°500
P.O.BOX 3535 Bujumbura / Burundi
Tel: 257 79 43 57 56
257 22 22 15 77
257 22 22 18 15
Fax: 257 22 22 55 95
E-mail: nzigervais2002@yahoo.fr

CANADA

CANADÁ

REDDICK Ronna

Regulatory Officer
Canadian Food Inspection Agency, Policy and Programs
Branch, Agrifood, Meat and Seafood Safety Directorate,
Agrifood Division, Performance Management and Liaison
Section, 1400 Merivale Road,
T1/4/327, Ottawa, Ontario, Canada, K1A0Y9
Tel: (613) 773-6190
Fax: (613) 773 6282
E-mail: ronna.reddick@inspection.gc.ca

CHILE

CHILI

URRUTIA ANABALÓN Antonieta

Negociaciones Multilaterales
División Asuntos Internacionales.
Servicio Agrícola y Ganadero.
Av. Bulnes 140 Santiago, Chile
Tel: 00562 3451585
Fax: 00562 3451578
E-mail: antonieta.urrutia@sag.gob

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente de la Consejería Agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Río 23, Col. Barrio de Santa Catalina
Del. Coyoacán, C.P.04100 México, D.F.
Tel: 56 58 49 28
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

ESCUADERO Mira Paulina

Departamento de Frutas y Hortalizas.
Asociación de Exportadores de Chile,
Cruz del Sur 133 piso 2. Las Condes Santiago, Chile
Tel: 00562 4724 720
E-mail: pescudero@asoex.cl

ECHEVERRÍA Vásquez Héctor Andrés

Agregado Agrícola
Embajada de Chile, Consejería Agrícola
Calle del Río 23, Col. Barrio de Santa Catalina
Del. Coyoacán, C.P. 04100 México D.F.
Tel: 5658 4928
E-mail: hector.echeverria@consejagri.org

COLOMBIA

COLOMBIE

MUNAR León Ricardo Enrique

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Tecnicas y Certificación
ICONTEC
Carretera 37 N°52-95 Bogota D.C.
Tel: 571 6078888 Ext. 1442
Fax: 571 3150613
E-mail: rmunar@icontec.org

CIFUENTES Rodríguez Giovanni

Ingeniero Agrícola
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos (INVIMA)
Cra.68d #17- 11 Zona Industrial Montevideo (Bogotá D.C)
Tel: 2948700 Ext. 3924
Cel: 300 558 9037
Fax: 2948700 Ext. 3920
E-mail: gcifuentesr@gmail.com

COOK ISLANDS

ÎLES COOK

ISLAS COOK

NGATOKO Ta Ngatoko

Director Biosecurity National Codex Contact Point
National Codex Contact Point, P.O.Box 96, Ministry of
Agriculture, Government of the Cook Islands, Cook Islands
Tel: +682 28 711
Fax: +682 21 881
E-mail: ngatoko@agriculture.gov.ck

COSTA RICA

MONTEVERDE Castro Gina

Supervisora Fitosanitaria
Ministerio de Agricultura y Ganadería Servicio Fitosanitario
del Estado, Departamento de Exportaciones Costa Rica
Tel: (506) 2260 8300 Etx.2054
(506) 2260 6721
Fax: (506) 2260 6721
E-mail: gmonteverde@protecnet.go.cr

ROJAS Gómez Marcela Patricia

Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica
Ministerio Economía, Industria y Comercio
Secretaría Técnica del Codex
San José, Costa Rica
Tel: (506) 2235 2700 Ext. 265
Fax: (506) 2260 6721
E-mail: mrojas@meic.go.cr

CUBA

SÁNCHEZ García Cira Margarita
Jefe Calidad, Bioseguridad y Medio Ambiente
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
Ministerio de Agricultura
Presidente del Comité Técnico de Normalización Sobre
Frutas y Hortalizas Frescas NC CTN 54
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar, Playa.
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (537) 209-3401
Fax: (537) 2046794
E-mail: calidad@iift.cu

SPECH Abreu Gwendolyne
Especialista
Ministerio de Comercio Exterior y La Inversion Extranjera
Dirección de Exportaciones. Infanta N°16 Esquina 23.
Vedado Plaza de la Revolución Ciudad de la Habana C.P.
10400
Tel: (537) 835 74 29
Fax: (537) 835 74 27
E-mail: gwendolyne.spech@mincex.cu

**DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA**

DE JESÚS Santos Josué
Director Técnico, en la Dirección General de Normas y
Sistemas de Calidad, DIGENOR
Secretaría de Estado de Industria y Comercio (SEIC)
Av. México, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan
Pablo Duarte,
Santo Domingo, D.N. Rep. Dominicana.
Tel: 809 686 2205, ext.295
E-mail: josue.maxfro@gmail.com
codexsespas@yahoo.com

**ERITREA
ÉRYTHRÉE**

MUSSIE Jovanni
Head of Laboratory of Eritrean Standards Institution
Eritrean Standards Institution, 171-1 N °9, P.O.Box 245,
Asmara, Eritrea
Tel: +291 1 120525
Fax: +291 1 120425
E-mail: mussiejovanni@yahoo.com

**ETHIOPIA
ÉTHIOPIE
ETIOPÍA**

YALEM Berehan I Abraha
MRS
Chemical Society of Ethiopia and National Codex Committee
Member
Former President & Chemical Society & Ethiopia
Adiss Abeba, Ethiopia
P.O.Box 3516, +251 11 320 3439
Tel: +52 11 911 403 427
E-mail: yalemgidey@yahoo.com

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

HOLMA Risto
Administrador Responsible for Codex Issues
Directorate General Health and Consumers
Rue Froissart 101 2/48
B-1049 Brussels
Tel: (+32 2) 2998683
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

VALENTIN Sandrine
Administrator
Unit C2 Olive oil, Horticultural Products
Office L130-7/58
B-1049 Bussels- Belgium
Tel: 00 32 229 668 75
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: sandrine.valentin@ec.europa.eu

VAN der Stappen Rudy
Deputy Head of Unit
DG AGRI Unit C2 Horticultural Products, Olive Oil
Rue de la Loi 130 Office 7/77
B1049 Brussels Belgium
Tel: 00-32-2-29 54509
Fax: (+ 32 2) 2998566
E-mail: Rudy.van-der-Stappen@ec.europa.eu

**FRANCE
FRANCIA**

TRIVES-CREMIEUX Marie Isabelle
Inspector de la DGCCRF
Directorate for Competition Policy,
Consumer Affairs and Fraud Control Ministry of Economy,
Industry and Employment
Teledoc 251-59 Bd Vicent Auriol – 75703 Paris CEDEX 13
France
Tel: 00 33 144 97 31 52
E-mail: marie-isabelle.cremieux@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

HENNING Christiane
Oberregierungsrätin
Federal Ministry of Food
Agriculture and Consumer Protection
PO Box 14 02 70, D-53107 Bonn
Tel: 49 (0)228/ 99 529 - 4958
E-mail: Christiane.Henning@bmelv.bund.de

**INDIA
INDE**

DAVE Sanjay
Director
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority (APEDA), Ministry of Commerce,
Govt.of India New Delhi
Tel: +91 11 2651 3162
Fax: +91 11 2651 9259
E-mail: director@apeda.com

REDDY L. Shivarama

Dy. Commissioner (Hort)
Ministry of Agriculture, Govt. of India New Delhi
Tel: +91 11 2338 1850
Fax: +91 11 2338 8756
E-mail: shivareddy22@yahoo.co.in

**INDONESIA
INDONÉSIE**

ERVANDIARI Islana

Deputy Director, Biosafety Control of Plant Product,
Indonesian Agricultural Quarantine Agency Ministry of
Agriculture, Jln. Harsono RM, No. 3
Ragunan Jakarta
E Building, 5th Floor
Tel: 62217821637
Fax: 62217821637
E-mail: ervandiari61@yahoo.com

TUNUS Metrawinda

Expert Team on International Cooperation
Indonesian Agricultural Quarantine Agency Ministry of
Agriculture Jln. Harsono RM, No. 3 Building E, Jakarta
Selatan. Indonesia.
Tel: 6221 4750 873
E-mail: superangel1222@yahoo.com

PURWANTI Annisa Tyas

Third Secretary
Indonesian Embassy
Julio Verne No.27, Col. Polanco
11560 Mexico, D.F
Tel: 5280 6363
E-mail: annisatyas.kbrimexico@gmail.com

PASARIBU Charles

Assistant
Indonesian Embassy
Julio Verne No.27, Col. Polanco
11560 México D.F
Tel: 5280 6363
E-mail: economics3@hotmail.com

**IRAN
IRÁN**

AHMADI Nadia

Senior Expert on Fruits and Vegetables
Institute of Standard and Industrial Research of Iran
P.O.Box: 31585-163 Karaj-Iran
Tel: 0098-9121938143
Fax: 0098 2612803889
E-mail: n_ahmadi@isiri.org.ir

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

FIDEGHELLI Carlo

Centro di Ricerca per la Frutticoltura
Via Fioranello, 52, 00134 Roma, Italy
Tel: +39 06 793481630
Fax: +39 06 79348110
E-mail: isfrmfid@mcmlink.it
carlo.fideghelli@entecra.it

IMPAGNATIELLO Ciro

Italian Codex Committee
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20, 00187 Roma, Italy
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
E-mail: ciro.impagnatiello@libero.it
c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**JAMAICA
JAMAÏQUE**

GOLDSMITH Juliet

Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture & Fisheries,
Hope Gardens, Kingston 6
Tel: 1 876 977 7160
Fax: 1 876 977 7160
E-mail: jugoldsmith@moa.gov.jm
julietgoldsmith@gmail.com

**JAPAN
JAPON
JAPÓN**

YOSHIO Ayako

International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

KENYA

GITHINJI Mary

Plant Health Inspector
Kenya Plant Health Inspectorate Service,
P.O.Box 49592 00100 Nairobi Kenya
Tel: +254 667154, +254 (0)20 353 6171
E-mail: mgithinji@kephis.org

NYANGI Chacha Simon

Secretary External Trade
Ministry of Trade,
Box 43137 Nairobi 00100GPO
Tel: 254722523114
Fax: 25402315011
E-mail: simonnyangi@yahoo.com

MAINA John Kabue

Assistant Manager Quality Assurance
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974-00200
Nairobi-Kenya
Tel+254-020-605490
E-mail: kabuej@keb.org

MADAGASCAR

RAHARINJATOVO Noro Lanto Lydie

Responsable Du Laboratoire D'Hygiene Des Aliments et de
L'Environnement Institut Pasteur de Madagascar
Institut Pasteur de Madagascar BP 1274 Antananarivo 101
Madagascar
Tel: (261) 20 22 412 72 / (261) 33 07 618 79
Fax: (261) 20 22 415 34
E-mail: nravaoni@pasteur.mg

MALI
MALÍ

SAKO Mahamadou

Directeur Général Adjoint/ Agence Nationale de la Sécurité
Sanitaire des Aliments
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Tel: + (223)20220754
+ (223)66799979
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

CASTORENA Contreras José Juvenal

Director de Cultivos Agroindustriales
Coordinador del SC 13 de Frutas y Hortalizas Frescas del
CMCAC
Tel: (55) 3871 1000 Ext. 33294
Fax: (55) 3871 1000
E-mail: jose.castorena@sagarpa.gob.mx

JIMÉNEZ Rodríguez Gabriela Alejandra

Jefa de Departamento de Seguimiento Operativo a los
Sistemas Producto.
Secretaria del Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas
Frescas del CMCAC
Tel: (55) 3871 1000 Ext. 28313
E-mail: gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx

VÁZQUEZ Morales Mateo

Asesor
Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas Frescas del
CMCAC
Tel: (55) 55 386360
E-mail: mateo.360921@hotmail.com

CHÁVEZ González Carlos

UNIFRUT, A.C.
Tel: (614) 413 7726
Fax: (614) 413 1833
E-mail: unifrut@prodigy.net.mx

RAMÍREZ Meraz Moisés

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y
Pecuarias INIFAP
Carretera Tampico Mante Km. 55, Villa Cuauhtémoc,
Tamaulipas, México
CP. 89610
Tel: 836 2760168
E-mail: mramirez@yahoocom.mx

CANCHE Canche Eduardo

Gerente de Promotora Agroindustrial de Yucatán, S.A. de
C.V.
Tel: (999) 912 4222
E-mail: ecanche@habanero-yucatan.com

CANALES Alberto Fábian

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: afabian@imnc.org.mx

GONZÁLEZ Ferrusca Monica Gabriela

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: mgonzales@imnc.org.mx

GALLARDO Barrón Lizbeth Mayra

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación
Tel: 55464546
E-mail: imgallardo@imnc.org.mx

NEPAL
NEPAL

LAMA Jiwana Prava

Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babar Mahal. Kathmandu Nepal.
Tel: 977 1 4262369
Fax: 977 1 4262337
E-mail: jiwanlama@gmail.com
dgdftqc@mail.com.np

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

VAN TILBORG Van Loon Ingebord

DRS
Ministry of Agriculture, Prins Clauslaan 8, 2595 AJ The
Hague, Netherlands
Tel: 0031 70 378 6561
E-mail: i.van.tilborg@minlnv.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

PAK Henry

Technical Manager
Avocado Industry Council
P.O. Box 13267
Tauranga 3141, New Zealand
Tel: +647 571 6147
Fax: +647 571 6145
E-mail: henrypak@nzavocado.co.nz

JONES Gary

Business Manager
Pipfruit New Zealand INC
207 st Anbyns st West
Hastings 4122
Tel: +646 873 7080
Fax: +646 873 7089
E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

FAWCET Phillip

Senior Programme Manager (International Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835, Wellington
Tel: +64 4 894 2656
Fax: +64 4 894 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

NIGERIA
NIGÉRIA

ADEGBOYE, Abimbola Opeyemi

Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and
Control NAFDAC
Plot. 2032 Olusegun Obasanjo, Way
Wuse, Zone 7, Abuja, Nigeria
Tel: + 234 805 317 0810
E-mail: adegboye.a@nafdac.gov.ng
bimbostica@yahoo.com

ATUNBI Victoria Oladunni

Chief Agric Officer
Nigeria Agric Quarantine Service (NAQS)
South West Zonal HQ, Opposite MM2
PMB 12026, Ikeja, Lagos, Nigeria
Tel: +234 802 334 4616
E-mail: voatunbi@yahoo.com

EGWUONWU Chinyere Virginia

Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
52 Lome Street, Wuse Zone7, Abuja Nigeria
Tel: +234 80330084570
E-mail: chiokeyegwu@yahoo.com

BELLO, Salihu

Asst. Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
Plot. 2032 Olusegun Obasanjo, Way
Wuse, Zone 7, Abuja, Nigeria
Tel: + 234 803 632 1076
E-mail: bello.s@nafdac.gov.ng

NWAGBARA, Charles Emeka

Assistant Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
52 Lome st Wuse Zone 7, Abuja Nigeria
Tel: + 234 8072 801 989
E-mail: nwagbara.charles@yahoo.com

PAKISTAN**PAKISTÁN****ZAHOOR Ahmad Malik**

Director General/P.D.
National Animal & Plant Health Inspection Services
Ministry of Food, Agriculture & Livestock
B-Block Pak Secretariat Room No. 316
Government of Pakista
Islamabad
Tel: 92 (0) 51 9211298
92(0) 51 9207376
Fax: 92 (0) 51 9220988
E-mail: naphis.pk@hotmail.com

YOUSFANI Abdul Majid

Commercial Counselor
Comercial Section, Embassy of Pakistan,
Hegel No. 512, Colonia Polanco,
Delegación Miguel Hidalgo,
México Distrito Federal,
C.P. 11570, México
Tel: +52 55 5003 4280
E-mail: yuosfani64@gmail.com

PANAMA**PANAMÁ****ABREGO Ruiz Federico**

Jefe del Departamento de Agroquímicos
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
República de Panamá
Río Tapia, Tocumen
Tel: (507) 220 0733 / 6780 4236
Fax: (507) 220 7981
E-mail: fedabreg@mida.gob.pa
fedabreg@yahoo.com

DUCREUX Bethancourt Abraham Antonio

Jefe del Departamento de Protección de Alimentos
Ministerio de Salud Panamá
Ancón Vía Principal
Edificio 253
Tel: 512 9182/67858828
E-mail: bioducreux17@hotmail.com
www.minsa.gov.pa

PARAGUAY**AYALA Franco Pablo**

Director de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) Paraguay
Tel: 595 21 44 15 49
Fax: 595 21 44 14 91
E-mail: direccioncalidad_inoc@senave.gov.py
pavalafranco@yahoo.com

PHILIPPINES**FILIPINAS****GUIANG Edna M**

Chairperson, Sub. Committe on Fresh Fruits and Vegetables
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture 692 San Andres Street Malate
Manila PHILIPPINES
Tel: 632 5240779
E-mail: emguiang@yahoo.com

LAYESE Gilberto F.

National Codex Contact Point
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
Department of Agriculture
Diliman, Q.C, Philippines
Tel. (02) 455 2856
E-mail: bafpsda@yahoo.com.gov.ph

SAMOA**FONG Frank**

Assistant Chief Executive Officer Policy, Planning
Communication
Ministry of Agriculture and Fisheries P.O.Box.1874, Apia,
Samoa
Tel: (685) 28097
E-mail: frank.fong@maf.gov.ws

SAUDI ARABIA**ARABIE SAOUDITE****ARABIA SAUDITA****AL TUWARIQI Hani**

Assistant to the Director General of the plant Protection
Department, Ministry of Agriculture
Ministry of Agriculture, King Abdulaziz Road, Riyadh,
Kingdom of Saudi Arabia
Tel: +9665 55 49 28 66
Fax: + 9661 40 35 899
E-mail: hzafrin@yahoo.com

AL-HARBI Abdulaziz R.

Saudi Food & Drug Authority
3292 North Hi-Way Almafel Unit 1 Riyadh 13312-6288
Tel: 966 505 400 870
E-mail: arharbi@hotmail.com

SENEGAL**SÉNÉGAL****ALHOUSSEYNOU ROMTAR Hanne**

Chef de Bureau Quarantaine des Plantes Gestionnaire du PNI/SPS
Ministère de L'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire
Direction de la Protection des Végétaux BP:20054 Thiaroye
Dakar, Senegal
Km 15 Rte de Rufisque
Tel: 00 221 77 640 75 17
E-mail: almhanne@yahoo.fr

SIERRA LEONE
SIERRA LEONA

SCOTT Sylvetta

Ministry of Health and Sanitation
127 Circular Road, Freetown, Sierra Leone
Tel: 076 622 705
E-mail: omoscott@hotmail.com

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

CABALLERO Hierro Francisco Javier

Consejero Técnico
Subdirección General de Frutas y Hortalizas, Aceites de
Oliva y Vitivinicultura; Ministerio de
Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; C/Alfonso XII,
62; 28071 Madrid; España
Tel: +34 91 347 66 60
Fax: +34 91 347 67 20
E-mail: jcaballe@mapa.es

CLIMENT Guimerá Matilde

Consejera Comercial
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: mcliment@comercio.mityc.es

COBOS Puyol Eva

Analista de Mercado
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: ecobos@comercio.mityc.es

ESPIÑA Troitiño Estrella Carmen

Analista de Mercado
Embajada de España Oficina Económica y Comercial
Presidente Masaryk 473, Col. Polanco; 11530
Tel: (55) 91 38 60 40
Fax: (55) 91 38 60 50
E-mail: eespina@comercio.mityc.es

SURINAME

LIEVELD Peñalver Gladys

Food Technologist
Ministry of Health (Bureau of Public Health)
Tel: 597 8672 969
Fax: 597 491452
E-mail: gladyslieveld@yahoo.com

SWAZILAND
SWAZILANDIA

MASUKU Lungile

MS
Namboard (National Agricultural Marketing Board)
Tel: 518 604 012
E-mail: lungile@Namboard.co.sz

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

JANSSON Kerstin

Deputy Director
Ministry of Agriculture
Animal and Food Division
SE-103 33 Stockholm
Tel: (+46) 8 4051168
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

ROSQVIST Catharina

Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture
Animal and Food Division
SE-103 33 Stockholm
Tel: +46 8 405 37 82
E-mail: catharina.rosqvist@agriculture.ministry.se

CORTES Cesar

Head of Unit
Council of the European Union,
Rue de la Loi 175, 1000 Brussels,
Belgium.
Tel: +32 2 281 6114
E-mail: Cesar.Cortes@consilium.europa.eu

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

WUERZNER Michael

Scientific Officer
Federal Office for Agriculture FOAG
Plants Products Unit Mattenhofstrasse 5, 3003 Berne
Switzerland
Tel: +41 31 322 25 26
E-mail: michael.wuerzner@blw.admin.ch

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

KOSIYACHINDA Suraphong

Chairman of Sub Committee on Fresh Fruits and Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: numfon1986@yahoo.com

PHONKLIANG Korwadee

Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phaholyothin Road, Lad yao, Chatuchak, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 561 2277
Fax: 662 561 3357
E-mail: korwadeep@hotmail.com

TONGA

MANU Viliami Toalei

Deputy Director
Ministry of Agriculture Food Forestry & Fisheries, P.O. Box 14,
NUKUALOFA, Kingdom of Tonga.
Tel: (676) 37474
Fax: (676) 23093
E-mail: mafsoils@kalianet.to

**UGANDA
OUGANDA**

APOLOT Stella

Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Tel: 256 4142 86 123
Fax: 256 6414 86 123
E-mail: stella.apolot@unbs.go.ug

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

NDOSSI Godwin D.

Tanzania Food and Nutrition Center
22 Ocean Road, P.O.Box 977
Dares Salaam
United Republic of Tanzania
Tel: +255 22 211 8138
Fax: +255 22 213 8060

CHINAMO Elias

Assistant Director Environmental Health, Hygiene and Sanitation
Ministry of Health and Social Welfare
P.O Box 9083, DAR-ES-Salaam, Tanzania
Tel: +255 784 831623
Fax: +255 22 2138060
E-mail: chinamoebm@yahoo.co.uk

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

LAFOND Dorian A.

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Ave. SW
Tel: 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
E-mail: dorian.lafond@fas.usda.gov

MU Donald Dongmin

Alternate Delegate
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, HFS 820, College Park, MD 20780, USA
Tel: 973 960 4556
E-mail: dongmin.mu@fda.hhs.gov

STUCK Karen

U.S. Codex Manager
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW Room 1661-S, Stop 0240
Washington DC, 20250-0240
Tel: 202 690-2057
Fax: 202 690-0820
E-mail: Karen.Stuck@osec.usda.gov

CHILTON Robin

Assistant Head, Standardization y Training
United States Department of Agriculture, AMS Fruit and Vegetables Programs, Fresh Products Branch, Training and Development Center, 100 Riverside Parkway, Suite 101, Fredericksburg, Virginia 22406
Tel: 540-361-1130
E-mail: robin.chilton@ams.usda.gov

LOWERY Kenneth

International Trade Specialist
United States Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service, 1400 Independence Avenue, Room 5934, Washington DC 20250/1014
Tel: 202 720 5461
E-mail: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

ARCHER Jim

Manager
North West Fruit Exporters
105 South 18th St Yakima, WA 98901
Tel: 509-576-8004
Fax: 509-576-3646
E-mail: jarcher@goodfruit.com

GUERRERO Raúl

Consultor
Tel: 805 898 1830
E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

URUGUAY

SCALONE ECHAVE, Miguel Angel

Ingeniero Agrónomo
Técnico de la DIGEGRA- MGAP en calidad y poscosecha de hortalizas y frutas.
Dirección Gral. de la Granja
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Dr. Carlos M de Pena 4894 esq. Garzón.
CP. 12.900 Montevideo
Tel: (598-2)304 7379
Fax: (598-2)304 74 22
E-mail: piraraja@adinet.com.uy
mscalone@mgap.gub.uy

VANUATU

THOMPSON Alick Berry

Project Manager
Vanuatu Chamber of Commerce Industry,
P.O. Box 189, Port Vila, Vanuatu, South West Pacific.
Tel: (678) 27543
Fax: (678) 27542
E-mail: alick.thompson@live.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

IICA

FLORES Ponce Jaime

Regional Specialist in Agricultural Health and Food Safety
Interamerican Institute for Cooperation on Agriculture
Esquina de Puente Victoria, Edificio Centro Villasmil, Piso 11 Oficina 1102, Apartado postal 5345, Caracas 1010, Venezuela.
Tel: (58 212) 571 8055
Fax: (58 212) 576 3150
E-mail: jflores@iica.int.ve

UNECE

CRAM Martos Virginia

Director Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations, Office 452
CH-1211 Geneva 10
Tel: +41(0) 22 917 27 45
Fax: +41(0) 22 917 00 37
E-mail: virginia.cram-martos@unece.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS**

KUSUKAWA Masashi

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

BRISCO López Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE**

LÓPEZ ZÁRATE Jorge Antonio

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y otros Organismos

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
Fax: 5520 9715
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

VIZUETH Chávez Michelle

Jefe de Oficina para la Atención del Codex Alimentarius

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

MELGAR Rivera Yessika Nayelli

Asistente para la Atención del Codex Alimentarius

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

FIQUEROA Gamboa Jesús

Subdirector para la Atención de la ISO e IEC

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43217
Fax: 5520 9715
E-mail: jfigueroa@economia.gob.mx

SUÁREZ Ochoa Isabel

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

MARTINEZ Calvario Nadia Danusia

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

COLÍN Méndez Juana

Becario
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

HERNÁNDEZ Morales Jade Hauyma

Asistente Técnico

Normas Técnicas PROTLUCUEM

Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext.43219
Fax: 5520 9715
E-mail: jhernadezm@economia.gob.mx

REYES Pérez Mario Alberto
Jefe de Oficina para la Atención de la ISO
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No.6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950, Estado de México
Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: mreyes@economia.gob.mx

PROJET DE NORME POUR LE MANIOC AMER

(Section 6 « Marquage ou étiquetage »)

(à l'étape 8)

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

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom et le type (amer) du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.1.2 Mode de préparation⁶

L'indication suivante sera requise de manière obligatoire:

- le manioc amer ne doit pas être mangé cru;
- le manioc amer devra être pelé, rincé et complètement cuit avant sa consommation; il faudra retirer et jeter la portion centrale de la pulpe, couper le reste en morceaux et le cuire complètement avant de le consommer; et
- l'eau de rinçage ou de cuisson ne devra pas être consommée ou utilisée pour la préparation d'autres aliments.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁷.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit et du type (amer), 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 production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres);
- poids net;
- mode de préparation (voir Section 6.1.2).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

⁶ Dans le cas de manioc amer non emballé, l'information concernant la sécurité de manutention et de préparation devra être mise à la disposition du consommateur dans les points de vente.

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

PROJET DE NORME POUR LES POMMES (à l'étape 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les produits des variétés commerciales (cultivars) de pommes issues de *Malus domestica Borkh.*, de la famille des *Rosaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières, le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes¹;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exemptes de signes de déshydratation.

2.1.1 Les pommes doivent avoir la couleur caractéristique de la variété et de la région de production.

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

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

2.2 CRITÈRES DE MATURITÉ

Les pommes doivent avoir atteint un stade de développement leur permettant de poursuivre le processus de maturation afin d'être en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les caractéristiques de la variété.

Pour vérifier que les critères minimaux de maturité sont vérifiés, on pourra par exemple, tenir compte des aspects morphologiques, de la fermeté et de l'indice réfractométrique de la pulpe.

2.3 CLASSIFICATION

Conformément aux tolérances indiquées à l'Annexe – Défauts maximum tolérés, les pommes sont classées en trois catégories, comme suit:

2.3.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La pulpe doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage².

¹ La fermeté est utilisée dans ce contexte pour décrire un niveau approprié de maturité du fruit plutôt qu'un stade de maturation, étant entendu que ce critère varie suivant les variétés de pommes.

² Les défauts de la peau et autres ne doivent pas dépasser les limites définies à l'Annexe.

2.3.2 Catégorie I

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. La pulpe doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage²:

- un léger défaut dans la forme et le développement;
- un léger défaut dans la coloration;
- légers défauts de l'épiderme et autres défauts superficiels (voir l'Annexe).

2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation²:

- défauts dans la forme et le développement;
- les défauts dans la coloration;
- les défauts de la peau ou autres (voir l'Annexe).

2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION

Dans toutes les catégories, en l'absence d'une législation nationale, les codes de couleur suivants peuvent être appliqués, sauf pour les variétés vertes et jaunes de pommes:

Code	Pourcentage de couleur
A	75% ou plus
B	50% ou plus
C	25% ou plus
D	Moins de 25%

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque pomme.

Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimal est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Ces tolérances sont à appliquer en tenant compte du fait qu'au cours des différentes étapes suivant l'exportation, les fruits peuvent présenter, par rapport aux dispositions de la Norme:

- une légère perte de fraîcheur et de fermeté;
- pour les produits classés dans des catégories autres que la catégorie « Extra », une légère détérioration due à leur stade de développement et à leur périssabilité.

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 pour cent au total de produit atteint de dégradation ou d'altérations internes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 pour cent au total de produit atteint de dégradation ou d'altérations internes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de dégradation ou d'altérations internes pour lesquels la tolérance ne devra pas dépasser 2 pour cent.

Dans les limites de cette tolérance, un taux maximum de 2 pour cent en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- taches amères;
- légères lésions ou crevasses non cicatrisées;
- présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories de fruits soumis aux critères d'homogénéité, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes non conformes au calibre indiqué sur l'emballage.

Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits dont le calibre est inférieur à 50 mm ou à 70 g si l'index réfractométrique est moindre de 10,5° Brix.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité. En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée. Les fruits préemballés vendus dans le commerce (d'un poids net ne dépassant pas 5 kg) peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les pommes soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf dans le cas des emballages contenant des fruits de différents calibres et variétés.

L'homogénéité des pommes peut être évaluée comme suit:

A. Par diamètre:

La différence maximale de diamètre entre les pommes dans un même lot ne doit pas dépasser:

- 5 mm si le diamètre des pommes les plus petites est de moins de 80 mm.
- 12 mm si le diamètre de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 80 mm.

Ou

B. Par poids:

La différence maximale de poids entre les pommes dans un même colis ne devra pas dépasser:

- 15 g si le poids de la pomme la plus petite est inférieur à 90 g.
- 20 g si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 90 g. mais inférieur à 135 g.
- 30 g si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 135 g, mais inférieur à 200 g.
- 40 g si le poids de la pomme la plus petite est égal ou supérieur à 200 g, mais inférieur à 300 g.

- 50 g si le poids de la pomme la plus petite dépasse 300 g.

Aucune disposition d'homogénéité de calibre n'est prévue pour les pommes en vrac ou pour les pommes préemballées vendues dans le commerce.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

5.2.1 Description des emballages

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

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, la catégorie, le code de couleur (s'il est utilisé), le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées et par couches.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (si utilisé);
- code de couleur (si utilisé);

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)⁴

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

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

7. CONTAMINANTS

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

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

8. 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), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

ANNEXE
DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Défauts tolérés		Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Roussissement en de la surface dehors du calice / de la cuvette pédonculaire	– Uniforme réticulaire	3% de la surface	20% de la surface	50% de la surface
	– Uniforme homogène	1% de la surface	5% de la surface	33% de la surface
Le cumul pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser		3% de la surface	20% de la surface	50% de la surface
Cumul pour éraflures & meurtrissures: – Meurtrissures avec légère décoloration; – Cicatrices causées par tavelures ⁵ (<i>Venturia inaequalis</i>); – Autres défauts/taches, y compris marques grêlées cicatrisées		0,50 cm ²	1,0 cm ² 0,25 cm ² 1,0 cm ²	1,5 cm ² ⁶ 1,0 cm ² 2,5 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		----	0,5 cm	1,0 cm
Longueur maximale pour les défauts de forme allongée		----	2 cm	4 cm

Le roussissement peut être décrit comme une « zone rugueuse brunâtre ou comme des bigarrures sur la peau de la pomme ». Le roussissement constitue une caractéristique chez certaines variétés et un défaut de qualité pour d'autres.

⁵ Cette disposition s'applique sans préjudice des règles applicables de protection des végétaux.

⁶ Les meurtrissures avec décoloration et les taches foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau sont acceptées dans cette catégorie.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AVOCATS (révision)
(CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)
(à l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) d'avocats issues du *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la famille des *Lauraceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères¹;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pourvus d'un pédoncule d'une longueur inférieure à 10 mm et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte.

2.1.1 Les avocats doivent avoir [été soigneusement cueillis à] un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'au terme approprié, selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial] et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

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

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

2.1.2 Critères de maturité

Les fruits doivent avoir un contenu minimum moyen de matière sèche à la cueillette², suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant:

- 21 % pour la variété Hass;
- 20 % pour les variétés: Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18 %] pour les variétés Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, et d'autres non définies, (y compris les hybrides des groupes commerciaux guatémaltèques et antillais);
- [16%] pour les variétés antillaises : Catalina, Sicilia Wilson popenoe, Pollock, Simmonds et autres non définies.

¹ Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation, ou toute autre substance chimique, utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

² Cette condition concerne les lots d'avocats et non aux avocats pris individuellement.

2.2 CLASSIFICATION

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme et la coloration caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

2.2.2 Catégorie I

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la couleur et la forme caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- léger défaut de forme et de coloration;
- légers défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm².

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

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de coloration;
- défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 6 cm².

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

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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre des avocats doit être déterminé selon une des options suivantes:

- (a) par le poids du fruit; selon l'échelle suivante³:

Code de calibre	Poids (en grammes)
2	> 1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	461 - 575
10	366 - 460
12	306 - 365

³ Cependant, il ne sera pas tenu compte d'un fruit donné avec une déviation de ± 2 pour cent par rapport au numéro de code indiqué sur l'emballage.

Code de calibre	Poids (en grammes)
14	266 - 305
16	236 - 265
18	211 - 235
20	191 - 210
22	171 - 190
24	156 - 170
26	146 - 155
28	136 - 145
30	125 - 135
[32 (S)]	[124 – 80]

Le poids minimal des avocats ne doit pas être inférieur à 125 g [à l'exclusion de la variété Hass, dont le poids minimal est de 80 g].

- (b) par nombre de fruits. Ces codes de calibre et d'échelle de poids sont établis sur la base de plateaux de 4 kg. En cas d'utilisation d'un autre système de comptage, d'autres codes de calibrage et de tranches de poids devront être appliqués.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas 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, d'avocats ne correspondant pas 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, d'avocats ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures graves 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, d'avocats correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété [et/ou type commercial], qualité et calibre, [sauf dans le cas des emballages contenant des mélanges de variétés ou de calibre]. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

5.2.1 Description des emballages

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

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 [et/ou type commercial].

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre exprimé en poids minimal et maximal, en grammes;
- numéro de code de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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

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

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

8. **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), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS FORTS
(N17-2008)
(à l'étape 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de piments¹ (piments forts) issues du *Capsicum spp*, de la famille des *Solanaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exempts de signes de déshydratation.

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Les piments forts sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les piments forts de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, tel qu'indiqué au Tableau 1, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les piments forts de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, tel qu'indiqué au Tableau 1, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

¹ Piments forts avec un goût fort/piquant de 1000 sur l'échelle de Scoville.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Certains défauts, tel qu'indiqué au Tableau 1, peuvent toutefois être autorisés, à condition que les piments forts conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

Tableau 1: Classement des piments forts par la qualité

Groupe de défauts	Catégories		
	Extra	I	II
Biologiques, météorologiques, climatiques et entomologiques	Exempts de défauts	Défauts affectant une portion ne dépassant pas 1,0% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0% de la surface totale
Mécaniques, physiques et physiologiques	Défauts affectant une portion de jusqu'à 0,5% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 2,0% de la surface totale	Défauts affectant une portion de 1,0 à 3,0% de la surface totale

Note: Ce tableau montre les pourcentages de défauts par unité de piment fort, et non la somme totale des défauts.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur et le poids des piments forts, suivant le Tableau 2.

Tableau 2: Classement des piments forts par calibre et type commercial

ANCHO (<i>Capsicum annum L. var annum Grupo ancho</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
Poids (g)	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	> 150
DE ARBOL (<i>Capsicum annum L. var annum Grupo cajense</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
Poids (g)	4,0	5,0	6,0	7,0
HABANERO (<i>Capsicum chinense Jacq. Grupo habanero</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥4	Non applicable
Poids (g)	---	---	---	
JALAPEÑO (<i>Capsicum annum L. var. annum Grupo jalapeño</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
Poids (g)	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35

MANZANO (<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pay)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6 - 8,5	> 8,5	Non applicable
Poids (g)	< 36	36 - 56	> 56	
SERRANO (<i>Capsicum annum L. var annum Grupo serrano</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	Non applicable
Poids (g)	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas 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, de piments forts ne correspondant pas 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, de piments forts ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour la **Catégorie « Extra »**, cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

Pour les **Catégories I et II**, dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les piments forts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

5.2.1 Description des emballages

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

5.3 PRÉSENTATION

Les piments forts peuvent être présentés comme suit:

- (a) en vrac (sacs);
- (b) dans des emballages destinés au consommateur final.

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 variété³.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif)³.

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;
- variété.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

³ La législation nationale de certains pays exige la déclaration explicite de la variété.

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

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

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

8. **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), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

ANNEXE A

DÉFINITIONS DES TYPES COMMERCIAUX DE PIMENTS (PIMENTS FORTS)

Ci-après les définitions spécifiques des différents types commerciaux de piments régis par la présente norme.

1.1 Ancho (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo ancho)

Les fruits ont une forme conique (en coeur), un corps cylindrique ou aplati avec « cajete » bien défini. Ils ont des extrémités pointues ou tronquées (camus), avec deux ou trois cavités et un mur ou péricarpe épais et résistant. La couleur varie entre vert clair et vert foncé.

1.3 De Árbol (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo cajense)

Ce sont des fruits longs et minces au corps cylindrique et ondulé, de 6 à 12 cm de long et de 0,7 à 1cm de diamètre, avec deux ou trois divisions. De couleur vert émeraude, ils deviennent d'un rouge éclatant quand ils sont totalement mûrs. Ils ont des extrémités pointues.

1.4 Habanero (*Capsicum chinense* Jacq. Grupo habanero)

Ces fruits sont des baies creuses formées de deux, trois ou quatre cavités, où la triple cavité est celle qui prédomine. Ils présentent des formes et des tailles caractéristiques (lobulaire en cloche ou en triangle), de couleur verte lorsqu'ils sont mûrs physiologiquement (stade de maturité) et orange lorsqu'ils atteignent la maturité complète, ainsi que des couleurs intermédiaires propres au processus de maturité (vert perroquet et/ou tacheté). La surface du fruit (épiderme) est lisse ou légèrement rugueuse et à l'apparence brillante. Les fruits peuvent être très piquants ou extrêmement piquants et ils possèdent une odeur caractéristique.

1.5 Jalapeño (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo jalapeño)

Ce sont des fruits coniques ou allongés, de forme cylindrique ou des corps marqués selon le nombre de cavités (trois ou quatre cavités). Ils ont un corps lisse ou intermédiairement liégeux (± 30 pour cent). Ils doivent avoir un péricarpe charnu (0,4 à 0,6 cm d'épaisseur) et solide.

1.6 Manzano (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pay)

Ce sont des fruits à baies charnues, de deux à quatre cavités, de couleur brillante, jaune clair ou rouge, présentant diverses tailles et formes caractéristiques, extrémités aplaties ou pointues, corps lisse et marqué, suivant la quantité de cavités. Ils doivent avoir un péricarpe gros et généralement de forme similaire à celle d'une pomme. Les grains sont noirs et ils logent dans des placentas blanchâtres.

1.7 Serrano (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo serrano)

Ce sont des fruits droits et longs de forme cylindrique, à l'épiderme lisse et brillant. Leur couleur varie du vert émeraude au vert foncé, et ils présentent de deux à trois coeurs et aucune cavité interne.

ANNEXE B

TABLEAU 3: DESCRIPTION DES DÉFAUTS SELON LEUR ORIGINE

Groupe de défauts	Description
Mécaniques	<ul style="list-style-type: none"> – <u>Fentes mécaniques</u>: ce sont des fissures dans le péricarpe du fruit, causées par des actions mécaniques ou de maniement. – <u>Blessures</u>: des lésions dans le péricarpe du fruit causées par un frottement violent. – <u>Meurtrissures</u>: ramollissement ou taches dans le péricarpe ou dans la peau causés par des coups ou des compressions.
Biologiques et entomologiques	<ul style="list-style-type: none"> – <u>Cicatrices</u>: Causées par quelques insectes qui rasant la surface du fruit, par exemple les Trips – <u>Coupures</u>: causées par des vers se nourrissant du péricarpe du fruit. – <u>Piqûres et/ou perforations</u>: ce sont des blessures plus ou moins profondes, causées par des insectes et des oiseaux, principalement.
Microbiologiques	<ul style="list-style-type: none"> – <u>Taches ou points de putréfaction causés par des champignons, des bactéries ou des virus</u>: L'une des maladies les plus communes est l'antracnose, maladie fongique qui en attaquant les fruits, cause des lésions typiques nécrotiques de couleur brune ou plus foncées pouvant couvrir plusieurs surfaces. Elle est causée par des champignons appartenant aux genres Colletotrichum (Glomerella), Gloeosporium, Gnomonia, Marssonina, Mycosphaerella, Neofabrae et Pseudopeziza. – <u>Putréfaction de l'extrémité pédonculaire</u>: putréfaction causée par des champignons ou des bactéries attaquant les fruits à la base du pédoncule et, souvent, y pénètrent jusqu'à en atteindre la pulpe et les grains. – « <u>Fumagina</u> »: Fumagine causée par la fixation, sous la forme de pellicule, du mycélium du champignon Capnodium sp., lequel forme des taches dont l'apparence est de couches de suie. Elle affecte la surface du fruit.
Météorologiques et climatiques	<ul style="list-style-type: none"> – <u>Brûlures de soleil</u>: c'est le changement de couleur de quelques zones de la surface du fruit, causé par l'exposition excessive au soleil.
Génétiques-physiologiques	<ul style="list-style-type: none"> – <u>Déformations</u>: altérations de la forme des fruits par rapport à celles correspondant à son espèce ou variété. – <u>Fissures physiologiques</u>: ce sont des fissures dans le péricarpe du fruit causées par l'effet du processus de maturation. – <u>Ramollissement</u>: le ramollissement du fruit est causé principalement par l'état avancé du processus de maturation ou parce que le fruit a été récolté avant sa maturation physiologique (tendre).

ANNEXE C

TABLEAU 4: INDICE DE SCOVILLE POUR DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE PIMENTS FORTS FRAIS

Variété	Indice de Scoville
Ancho	1.000 – 1.500
Chilaca	1.000 – 1.500
De árbol	15.000 – 30.000
Habanero	100.000 – 350.000
Jalapeño	2.500 – 5.000
Manzano	30.000 – 60.000
Serrano	5.000 – 15.000

TABLEAU 5: MÉTHODES D'ANALYSE DU PIQUANT

Disposition	Méthode
<u>Piments forts</u> – Détermination de l'indice de Scoville	ISO 3513:1995
<u>Piments forts et oléorésines</u> - Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes: Première partie – Méthode spectrométrique	ISO 7543-1:1994
<u>Piments forts et oléorésines</u> - Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes: Deuxième partie – chromatographie en phase liquide à haute performance	ISO 7543-2:1993

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES TAMARILLOS¹ (N18-2008)
(à l'étape 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de tamarillos issues du *Cyphomandra betacea* Sent, de la famille des *Solanaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tamarillos destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères²;
- fermes;
- d'aspect frais;
- dont le pédoncule se trouve à la hauteur du premier nœud.

2.1.1 Les tamarillos doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir atteint un degré de développement et de maturité³ satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et à la région de production.

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Les tamarillos sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

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

2.2.2 Catégorie I

Les tamarillos de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

¹ Connues dans certaines régions sous le nom de « tomates en arbre » ou « tomates arbustives ».

² Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

³ La maturité des tamarillos peut être évaluée visuellement à partir de la couleur externe du fruit, et confirmée en examinant le contenu de la pulpe ainsi que par un test à l'iode.

- de légers défauts de forme;
- de légers défauts d'épiderme, tels que cicatrices ou taches ne recouvrant pas plus de 10% de la surface totale du fruit;

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tamarillos qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tamarillos conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme du fruit, tels qu'allongement ou aplatissement de l'apex;
- des défauts de coloration, et de la peau tels qu'égratignures et meurtrissures ne couvrant pas plus de 20% de la surface totale du fruit;

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

[3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

- (a) Le calibre est déterminé par le diamètre maximum, sur la section équatoriale de chaque fruit, ou par nombre ou par poids, conformément aux tableaux suivants:

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	≥ 61
B	60 – 55
C	54 - 51
D	50 – 46
E	≤ 45

Code de calibre	Poids (g)	Nombre de fruits (par couche sur plateau)
1	> 125	≤ 28
2	101 – 125	28/30/33
3	75 – 100	33/36
4	< 75	39/42

- (b) Les tamarillos peuvent être calibrés par diamètre, poids ou nombre.

En cas de calibrage par diamètre, ledit calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.]

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

[4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories ou formes de présentation, dix pour cent, en nombre ou en poids, de tamarillos correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les tamarillos doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

5.2.1 Description des emballages

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

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 d'accompagnement.

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

6.2.2 Nature du produit

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

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 diamètre ou gamme de poids ou lot);
- poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

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

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

8. 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), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

⁵ 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 « emballleur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

NORME-CADRE POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Note du Secrétariat: Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

[texte]: Textes à choix ou texte pour lequel il existe plusieurs variantes selon le produit.

{ texte }: Explication concernant l'utilisation de la présentation type. Elle n'apparaît pas dans les normes.

INTRODUCTION

- Cette présentation uniforme est à l'usage du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;
- cette présentation uniforme a pour objet d'aider le Comité à élaborer des normes dont la présentation, la terminologie et, le cas échéant, les dispositions seront harmonisées;
- au stade de la rédaction, le Comité devra se référer à cette présentation, ainsi qu'aux normes de la CEE(ONU), conformément à son mandat;
- le Comité peut omettre ou ajouter des éléments à la présentation uniforme, en fonction du produit visé, aux fins du Codex.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les [partie du produit faisant l'objet de la norme]¹ des variétés commerciales [et/ou de types commerciaux]¹ issues de l'espèce [référence botanique latine *en caractères italiques* suivie, le cas échéant, du nom de l'auteur] destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des [nom courant du produit] destinés (destinées) à la transformation industrielle.

.....²

2. DESCRIPTION

(en cours d'élaboration)

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être:

- entiers (entières);³
- sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts (exemptes) de matières étrangères visibles⁴
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; et
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères;⁵

¹ {selon la nature du produit, les dispositions entre crochets peuvent être supprimées si elles sont sans objet ou inutiles}

² {Des dispositions supplémentaires peuvent être incluses dans cette rubrique, selon la nature du produit}

³ {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou de la compléter}

⁴ {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition}

- d'aspect frais;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;

-²
.....²

3.1.1 Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent avoir été soigneusement [récoltés/cueillis/etc.]⁶ et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial]¹, le temps de [la récolte /cueillette/etc.]⁶, et à la région de production.

Le développement et l'état des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

-²

3.1.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ

.....⁷

3.2 CLASSIFICATION

.....⁸

{ou au cas le produit est classé en plusieurs catégories}

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] sont classés en [deux/trois]⁶ catégories, comme suit:

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-
-

3.2.2 Catégorie I

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

-⁹

⁵ Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

⁶ {selon la nature du produit, on pourra utiliser l'un de ces mots ou un autre plus adapté}

⁷ {à élaborer selon la nature du produit}

⁸ {pour les normes où il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent}

-

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-

-

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]⁶.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

-⁹

-

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-

-

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]⁶ du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]⁶.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre (maximal) de la section équatoriale/etc.]⁶ [moyen (moyenne)]¹ [du fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]⁶ [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre minimum étant de ...]^{1,6} conformément au tableau ci-après:

.....¹⁰

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage [ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac]¹ pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie « extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

-¹¹

-

⁹ {Défauts admis, selon la nature du produit}

¹⁰ Dispositions concernant les calibres minimaux et maximaux, les fourchettes admissibles dépendant de la nature du produit, de la variété, du type commercial et éventuellement de la catégorie}

¹¹ {Tolérances possibles pour des défauts particuliers selon la nature du produit}

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

-¹¹

-

2

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

-¹¹

-

2

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories:¹² 10 pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

13

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage [ou lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être homogène et ne comporter que des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de même origine, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé)¹⁴.

2

La partie apparente du contenu de l'emballage [ou du lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être représentative de l'ensemble.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs¹⁵, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

¹² {Pour chaque norme, toutefois, des dispositions différentes sont autorisées selon les catégories individuelles}

¹³ {Prescriptions éventuelles concernant les écarts limites admissibles pour les produits calibrés ou non}

¹⁴ {En fonction de la nature du produit, la norme peut en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial, à la coloration, au type de présentation, etc.}

¹⁵ **Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.**

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

Les emballages [ou les lots en cas de présentation en vrac]¹ doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6.3 PRÉSENTATION

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être présentés sous l'une des formes suivantes :¹⁶

6.3.1

6.3.2

.....¹⁷

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 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 ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou du type commercial]¹

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

[Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.]¹

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)¹⁸.

7.2.2 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

¹⁶ {Des prescriptions spécifiques concernant la présentation des produits peuvent être indiquées à cet endroit.}

¹⁷ {En ce qui concerne certaines normes, des prescriptions plus rigoureuses peuvent être énoncées en ce qui concerne la présentation dans la catégorie "extra".}

¹⁸ **Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).**

7.2.3 Origine du produit

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (le cas échéant);
-

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

[8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes frais non traités

La présente norme s'applique aux fruits et légumes frais tels que désignés dans les catégories d'aliments 04.1.1.1 Fruits frais non traités et 04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (soja compris), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines et par conséquent, l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les dites catégories.

Fruits et légumes frais traités

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), et 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

ou

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
###	xxx	Limité par les BPF ou valeur numérique (soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires)
###	xxx	

] 1, 2, 3, 6

9. CONTAMINANTS

9.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

9.2 AUTRES CONTAMINANTS

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants présents dans ces produits.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le(s) produit(s) couvert(s) par les dispositions de la présente norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usage.

10.2 Le(s) produit(s) doit(doivent) être conforme(s) aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

[11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

.....⁷¹

{Selon la nature du produit, une liste des variétés peut être incorporée sous forme d'annexe.}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante¹⁹.

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

¹⁹ **Avertissement:**

- 1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
---	---

{Lorsqu'elle ne comporte qu'un très petit nombre de marques, la liste de variétés peut être présentée comme suit (les marques étant mentionnées dans des notes de bas de page).}

Annexe

Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante²⁰.

Variétés	Synonymes	{Autres informations selon le produit}
Variety "xyz" ²¹		

²⁰ Avertissement:

- 1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans le tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I/ Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
--	---

²¹ La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres TM ou ®} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits ou de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

DOCUMENT DE PROJET POUR UNE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR UNE NORME POUR LA GRENADE



1. Objectif et champ d'application de la norme

Le champ d'application de cette norme concerne la grenade de la famille des *Puniceae* qui, après préparation et conditionnement, est proposée au consommateur sous la forme de fruit frais. L'objectif de cette norme est d'examiner dans un document à vocation internationale les caractéristiques de la grenade en vue de sa consommation sous la forme de fruits frais.

2. Pertinence et actualité de la norme

Du fait de la tendance à la hausse de la production et du commerce de grenades dans le monde, il est nécessaire d'établir des normes couvrant la sécurité sanitaire, la qualité et l'hygiène du fruit, afin de disposer d'une référence faisant l'objet d'un consensus international entre les principaux pays producteurs et importateurs. De plus, l'élaboration d'une norme du Codex pour la grenade permettra de mieux protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce, conformément aux divers accords internationaux.

Les grenades sont cultivées dans de nombreuses régions, et notamment dans les pays suivants: Turquie, Afghanistan, Pakistan, Inde, Arménie, Géorgie, Tadjikistan, Jordanie, Égypte, Italie, Tunisie, Azerbaïdjan, Libye, Liban, Soudan, Myanmar, Bangladesh, Mauritanie, Maroc, Chypre, Espagne, Grèce, France, Chine, Japon et États-Unis d'Amérique. Notons cependant que parmi ceux-ci, l'Iran, l'Inde et les États-Unis d'Amérique sont les pays disposant de la superficie en culture la plus vaste et de la plus grande diversité variétale. L'on estime qu'en Iran la consommation de grenades est en moyenne de 7 à 8 kg par personne/an.

La production, le commerce et la consommation de grenades et de dérivés et sous-produits du fruit sont nettement en hausse dans le monde. Plus important, la présence de ce fruit ne se limite pas à une région particulière ce qui justifie l'élaboration d'une norme internationale en rapport avec son réel statut de produit de plus en plus recherché dans le monde.

3. Principaux aspects devant être pris en compte

Cette norme comprend les aspects relatifs à la qualité, au calibre, à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage, afin de préciser les caractéristiques appropriées de ce produit et de protéger la santé des consommateurs. Afin de fournir des produits de très bonne qualité, la norme propose les objectifs suivants:

- Établir les exigences minimales s'appliquant à la grenade, exigences qu'il conviendra de respecter, indépendamment de la catégorie du produit en termes de qualité.
- Définir les catégories qui permettront de classer les fruits conformément à leurs caractéristiques
- Fixer les limites de tolérance en matière de calibre et de qualité pour les grenades contenues dans une même caisse
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'uniformité du produit conditionné et du type d'emballage utilisé
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'étiquetage et de désignation du produit, conformément à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Inclure les dispositions à respecter en matière de contaminants en se référant à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires
- Inclure les dispositions à respecter en matière d'hygiène en se référant au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène et aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

Protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques frauduleuses. Qualité des produits pour répondre aux besoins des consommateurs et aux spécifications minimales sur la sécurité sanitaire des aliments. L'élaboration de la norme pour la grenade profitera en particulier aux pays en développement qui en sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs.

Critères applicables aux produits

a) Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays:

En Iran, au cours de l'année civile allant du 21 mars 2005 au 21 mars 2006, la superficie cultivée s'établissait à 7 404 hectares de jeunes plants et 56 329 hectares d'arbres en production. Durant cette même période, sa production était de 705 166 tonnes et le rendement par hectare de 12 519 kg. La production mondiale totale de grenades s'établit à environ 1 500 000 tonnes, dont 47 pour cent sont assurés par l'Iran.

Par ailleurs, l'Iran est le pays possédant la plus grande superficie en culture, celui dont la production est la plus importante et qui en est le premier exportateur. Les tableaux 1 et 2 indiquent la production et les superficies en culture des principaux pays producteurs

Tableau 1. Production de grenades en 2007-2008

Pays	Production (en tonnes)
Iran	870 161
Inde	849 000
États-Unis d'Amérique	110 000
Turquie	80 000
Tunisie	75 000
Espagne	35 000

Source: Données fournies par le Département de la protection végétale du Ministère iranien de l'agriculture. Service national d'information sur l'horticulture du Conseil national de l'horticulture, Ministère de l'agriculture, Gouvernement indien et Département de l'agriculture des États-Unis

Tableau 2. Surface cultivée en 2007-2008

Pays	Surface cultivée (ha)
Iran	69 027
Inde	54 755
États-Unis	15 000
Turquie	8 500
Tunisie	12 600
Espagne	3 000

Source: Données fournies par: Département de la protection des plantes du Ministère iranien de l'agriculture. Service national d'information sur l'horticulture, Ministère de l'agriculture, Gouvernement indien, Département de l'agriculture des États-Unis

L'Iran est le premier pays exportateur de grenades. En 2007, il en exportait plus de 32 951 tonnes, pour une valeur de 36 925 660 dollars EU. Les principaux pays importateurs étaient la République de Corée, la Russie suivis de différents pays européens. Le Tableau 3 indique la répartition dans le monde des exportations iraniennes en 2006.

Tableau 3. Exportations mondiales de grenades en provenance d'Iran en 2006 (tonnes)

Pays	2006
Afghanistan	5,1
Albanie	34,5
Arménie	257,9
Autriche	19,5
Bahreïn	267,9
Bélarus	20
Canada	0,1
Chypre	0,5
Danemark	18
Angleterre	169,5
Finlande	0
France	4,5
Allemagne	464,5
Géorgie	2
Grèce	242,9
Hollande	1677,4
Iraq	37
Irlande	0,2
Italie	198,7
Japon	85,1
Koweït	109,4
Malaisie	0
Qatar	33,9
République de Corée	10719,3
Russie	11304,9
Arabie saoudite	0,1
Singapour	0
Suède	100,3
Suisse	55,7
Thaïlande	1,8
Turquie	185,7
Ukraine	1080,2
Émirats arabes unis	180,2

Source: Données fournies par: Département de la protection des plantes du Ministère iranien de l'agriculture et Administration iranienne des douanes

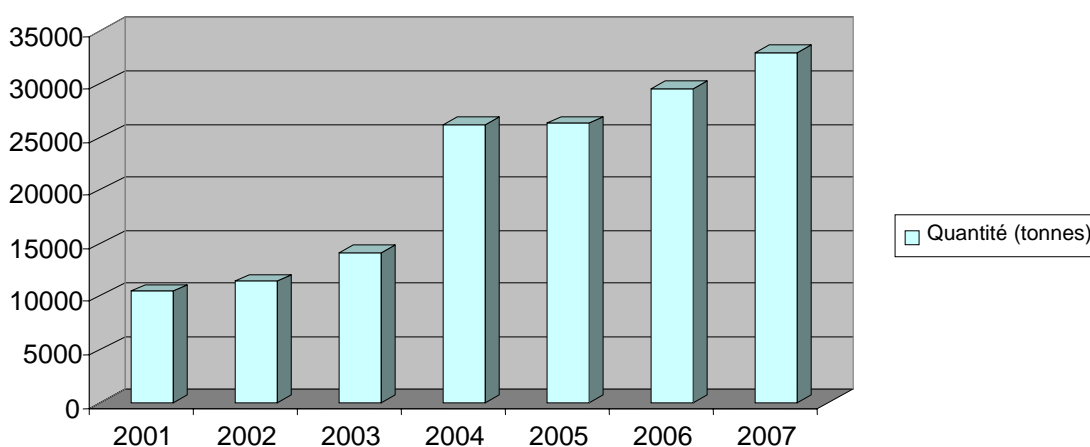
La production et le commerce de la grenade dans le monde a suivi une forte tendance à la hausse durant la dernière décennie; dans le cas de l'Iran, l'essor est particulièrement important depuis 2003. Le tableau 4 et les graphiques correspondants ('a' et 'b' ci-après) montrent la structure des exportations iraniennes de grenades durant la période 2001 à 2007:

Tableau 4. Exportations iraniennes de grenades en 2001-2007

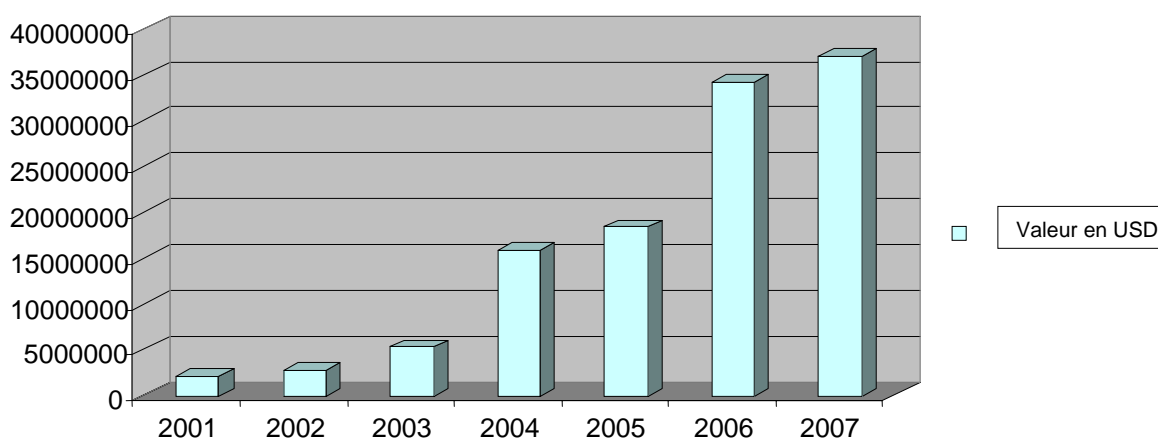
Année	Quantité (tonnes)	Valeur en USD
2001	10 413,8	2 097 827
2002	11 375,8	2 826 553
2003	14 075,5	5 269 310
2004	26 197,6	15 796 955
2005	26 270,6	18 384 719
2006	29 564,8	34 135 229
2007	32 951,2	36 925 660

Source: Données fournies par: Département de la protection des plantes du Ministère iranien de l'agriculture et Administration iranienne des douanes

Graphique a. Quantités exportées



Graphique b. Valeur des exportations



b) Différences entre les législations nationales et obstacles au commerce international en découlant ou qui pourraient en découler: De nombreux importateurs ont fait observer que les grenades (de l'Iran) sont exportées conformément à la norme iranienne en vigueur. Ils souhaiteraient importer les fruits selon des critères internationaux fondés sur une norme Codex. Par conséquent, la nouvelle activité fournirait une norme spécifique reconnue à l'échelon international qui renforcerait le commerce international et répondrait aux exigences des importateurs.

Il est prévu que la consommation globale et le commerce des grenades continueront d'augmenter et, lors de la première Conférence internationale sur les grenades tenue en Turquie en octobre 2006, parmi les fruits du verger, la grenade a été choisie comme le fruit de la prochaine décennie. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi dans le passé une norme de base pour la grenade. En outre, l'Union européenne exige aussi un certificat GlobalGAP pour tout fruit ou légume frais arrivant dans les pays de l'UE. Du fait qu'il n'existe pas de norme mondiale pour la grenade, et que des travaux sont déjà entrepris par d'autres organisations internationales (comme la CEE/NU) sur la grenade (La CEE/NU n'a pas établi de norme pour les grenades fraîches), il est nécessaire d'inclure ces aspects sous ce point selon le Manuel de procédure

L'établissement d'une norme Codex est considéré comme nécessaire pour incorporer toutes les normes disparates existantes dans une seule norme complète améliorée, acceptable à l'échelon international.

Il s'ensuit qu'en éliminant les diverses séries de règles et règlements (parfois en conflit), les obstacles au commerce seront réduits et que nous profiterons d'un cadre juridique complet pour des normes minimales pour les grenades acceptables à l'échelon international.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional: les marchés internationaux et régionaux ont enregistré une hausse et des échanges croissants au cours des six dernières années.

d) Aptitude du produit à la normalisation: Les caractéristiques des grenades, depuis leur culture jusqu'à la récolte, les caractéristiques du fruit, les variétés de cultivars, la composition, la qualité et l'emballage possèdent tous les paramètres se prêtant à la normalisation du produit. Certaines caractéristiques, une définition botanique, l'origine, les conditions écologiques des grenades sont décrites ci-dessous:

Le grenadier (*Punica granatum L.*), un gros buisson ou arbuste assez épineux, au feuillage caduc et de bel aspect, appartient à la famille des Punicaceae; il est originaire de l'Asie subtropicale (Iran) et s'est acclimaté à la région méditerranéenne depuis des temps immémoriaux. Il est depuis longtemps cultivé à but ornemental et pour ses fruits comestibles. Ceux-ci, de la taille d'une pomme, contiennent de nombreuses graines ou pépins, chacun enrobé dans une pulpe gélatineuse rouge cramoisi, le tout enveloppé dans une peau (écorce) coriace dont la couleur peut aller du jaune au rouge foncé. On les mange frais et on les utilise pour produire un sirop dont le principal ingrédient est sa pulpe au goût acide. Depuis des milliers d'années, les propriétés astringentes de l'écorce du fruit et de l'arbre sont très prisées en médecine, particulièrement comme vermifuge. Actuellement, la grenade est cultivée dans la plupart des régions à climat chaud. Le grenadier appartient à la division Magnoliophyta, à la classe Magnoliopsida et à l'ordre des Myrtales, famille des Punicaceae.

Ses feuilles sont opposées ou sous-opposées, luisantes, étroites, oblongues, entières, de 3 à 7 cm de long et de 2 cm de large. Ses fleurs sont rouge vif, de 3 cm de diamètre; elles ont cinq pétales (souvent davantage sur les plantes cultivées). Elles sont hermaphrodites, portent de quatre à huit sépales coriaces et un même nombre de pétales rouges, de nombreuses étamines et un nombre variable de sépales, qui constituent l'ovaire inférieur. Son fruit est une baie, dont la taille varie entre celle d'une orange ou d'un pamplemousse, de 7 à 12 cm de diamètre, de forme hexagonale arrondie; son écorce est épaisse, rougeâtre et contient de nombreuses graines ou pépins.

Tableau 5. Valeur nutritionnelle de la grenade (pour 100 g de portion comestible)

Composition	Unité	Quantité
Eau	g	80-82,3
Valeur énergétique	kcal	63-78
Protéines	g	0,5-0,95
Matières grasses	g	0,3-0,9
Glucides	g	16,4
Fibres	g	0,2-0,6

Composition	Unité	Quantité
Cendres	g	0,5
Phosphore	mg	8,0
Fer	mg	0,3
Potassium	mg	259
Calcium	mg	3,0
Sodium	mg	3,0
Manganèse	mg	3,0
Zinc	mg	0,12
Magnésium	mg	0,15
Cuivre	mg	0,07
Sélénium	mg	0,6
Acide pantothénique	mg	0,596
Vitamine B1	mg	0,03
Vitamine B2	mg	0,03
Vitamine B3	mg	0,03
Vitamine C	mg	4-6

Le grenadier est un arbuste ne dépassant généralement pas les 5 mètres de haut, bien adapté aux climats arides ou semi-arides à hiver doux. Il est assez résistant à la sécheresse et peut pousser aussi bien en terrain calcaire qu'acide. L'Iran fait partie de la zone tempérée de l'hémisphère Nord, relativement proche de l'équateur. Cependant, étant situé à une assez grande distance de masses d'eau, les précipitations y sont faibles et on le considère comme une région aride. D'autre part, disposant à la fois de chaînes de hautes montagnes ainsi que d'un désert central, l'Iran jouit d'une vaste palette de climats et de niches écologiques.

Une grande partie de son territoire, située au sein du désert central (Dasht-e-kavir et Kavir-e-Loot) bénéficie de conditions climatiques arides ou semi-arides, propices à la production de grenades et de pistaches. D'ailleurs, au sein de l'ensemble des provinces situées à proximité de ce désert, la culture de la grenade remonte à l'Antiquité, du fait de sa valeur économique, ornementale et médicinale. Les surfaces cultivées, leur taux d'expansion, la diversité variétale, le rendement par arbre et la qualité des produits y sont considérables. Tout cela vient confirmer le fait que le grenadier est effectivement un arbre endémique de l'Iran.

e) Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce: Il n'existe pas de norme générale de produits qui couvre les grenades. La nouvelle activité renforcera la protection des consommateurs et facilitera le commerce des grenades en établissant une norme de qualité convenue au plan international.

f) Produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés: Une norme unique pour la grenade couvrira toutes les variétés de grenades commercialisées dans le monde.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales: La norme nationale iranienne et la norme ISO pour la grenade ont été rédigées et mises en application.

L'Iran est considéré l'origine et le principal réservoir génétique des grenades. L'Iran est le premier producteur et exportateur de grenades du monde. En outre, le climat étant propice, la qualité des grenades iraniennes est la meilleure parmi celles disponibles sur les marchés internationaux. C'est pour cette raison que la République de Corée, qui se classe au premier rang des pays importateurs de grenades, les importe uniquement de l'Iran.

La norme ISIRI 262, 2007 a été préparée par le Comité technique iranien sur les fruits et légumes frais. Cette norme nationale contient des spécifications et des méthodes d'essai particulières pour la grenade et s'applique aux cultivars commerciaux de la grenade *Punica granatum* (L.) de la famille des Punicacées, offerte aux consommateurs à l'état frais, après préparation et conditionnement. Les grenades destinées à une transformation industrielle ne sont pas visées par ladite norme.

La norme ISO (ISO 23393:2006) contient des spécifications et des méthodes d'essai pour la grenade également, mais pour de nombreux critères et paramètres- tels que termes et définitions, classement, dimension des fruits, tolérances, catégories et présentation – on relève quelques lacunes et elle mériterait une mise à jour et une révision.

À cette fin, l'Iran est en train de formuler quelques recommandations pour la révision de la norme ISO également.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme du Codex pour la grenade concorde avec l'objectif stratégique visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex au sein de la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences qualitatives minimales pour les grenades destinées à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'encourager les bonnes pratiques commerciales en matière de produits alimentaires. Cette proposition relève de l'Activité 1.2 "Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires " du Plan stratégique pour 2008-2013.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents du Codex

Cette proposition concerne une nouvelle norme mondiale de produit et n'a pas de rapport avec d'autres textes du Codex portant sur ce thème, sauf que la norme fera référence aux normes et textes apparentés pertinents élaborés par les comités s'occupant de questions générales. En fait, aucun organisme dans le monde n'a élaboré de norme comparable pour les grenades fraîches.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Les informations publiées par le Groupe de travail de recherche national chargé de la caractérisation de la grenade ont été utilisées comme référence pour l'élaboration de ce document de projet. Ainsi, en cas de besoin de données supplémentaires lors de l'élaboration de la norme, l'on pourra consulter ce groupe d'experts..

8. Identification de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

L'on ne prévoit pas qu'une contribution technique d'un organe externe sera nécessaire.

9. Calendrier proposé

DATE	AVANCEMENT ET PROCÉDURES
Octobre 2009	CCFFV: Autorisation de démarrer la nouvelle activité en tant que norme mondiale.
Juillet 2010	Commission du Codex Alimentarius: Approbation de la nouvelle activité.
Mai 2011	CCFFV: Examen de l'Avant-projet de norme à l'étape 4.
Juillet 2011	Commission du Codex Alimentarius: Adoption à l'étape 5 ou 5/8 [en fonction de l'avancement des travaux d'élaboration].
[Octobre 2012]	[CCFFV: Examen du Projet de norme à l'étape 7].
[Juillet 2013]	[Commission du Codex Alimentarius: Adoption à l'étape 8].