

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

Point 5(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/10

août 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

- Observations en réponse à CL 2008/13-FFV

(Observations de l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne et l'Iran)

AUSTRALIE

L'Australie est heureuse de présenter les commentaires suivants en réponse à la CL 2008/13-FFV partie B.

Observations spécifiques

Introduction

L'Australie approuve l'Introduction proposée pour la présentation uniforme, laquelle permet une plus grande flexibilité dans l'usage du texte normalisé lors de la mise au point de normes individuelles pour les fruits et légumes frais. L'Australie recommande au Comité de faire usage d'une telle flexibilité afin de garantir que les normes ne contiennent que les caractéristiques minimales nécessaires pour assurer la sécurité et le commerce équitable des denrées alimentaires.

L'Australie reconnaît que les normes de l'UNECE doivent être utilisées comme référence et point de départ pour toute norme en processus d'élaboration. Les termes de référence du CCFFV (page 145 du Manuel de procédure) prévoient une consultation de l'UNECE lors de la mise au point de normes et de codes de pratique, conformément au même format général.

Les Termes de référence indiquent également qu'il faut faire particulièrement attention à « garantir la non duplication de normes ou de codes de pratique qui s'adhèrent au même format général ». L'Australie souhaite que ce principe figure dans l'application de la présentation uniforme aux normes en développement, ou que l'on considère développer, sous les auspices du CCFFV.

Pour illustrer clairement que la présentation uniforme devra être utilisée comme référence plutôt que comme une liste de conditions obligatoires, l'Australie suggère d'inclure une introduction indiquant ses objectifs et ses limitations, faisant référence aux principes énoncés dans le Manuel de procédure. Le texte suivant est suggéré:

“Le présent document a été mis au point par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais pour assister le Comité dans l'élaboration de normes cohérentes visant à protéger la santé des consommateurs et garantir le commerce équitable des fruits et légumes frais. Il s'agit d'un document de consultation interne.

Une norme individuelle ne doit pas nécessairement inclure toutes les dispositions, du fait qu'un grand nombre d'entre elles doivent faire l'objet de négociations entre clients et fournisseurs ou s'adhérer aux Bonnes pratiques agricoles et de fabrication (GMP/GAP).

Ne devraient être incluses dans une norme individuelle que des dispositions conformes au Manuel de procédure et au Format des normes de produits du Codex, afin d'éviter de répliquer ou de contredire les conditions requises de toute autre norme pertinente (par exemple, pour l'emballage). Ne devraient être incluses des dispositions quantitatives que lorsqu'indispensables pour garantir le commerce équitable, tout en permettant une variabilité globale de la composition et des attributs qualitatifs».

L'Australie manifeste une grande préoccupation concernant l'initiative de faire coïncider en tout point les présentations uniformes. Les buts des organisations et des pratiques commerciales à l'échelle mondiale sont suffisamment différentes pour exiger de différentes approches à l'établissement de normes. Adopter unilatéralement le modèle de l'UNECE ne répondrait pas nécessairement aux buts et aux objectifs de la Commission du Codex Alimentarius et de ses membres à l'échelle mondiale.

Le développement de normes du Codex applicables à l'échelle mondiale exige de considérer des facteurs dont il ne sera pas tenu compte dans l'UNECE, dont la tendance est de se concentrer sur des facteurs intéressant l'hémisphère nord (particulièrement l'Europe).

3 Dispositions concernant la qualité

Les normes du Codex doivent être représentatives à l'échelle globale, prévoir une flexibilité maximale, se fonder sur des critères d'essentialité et ne pas constituer ou se prêter à être interprétées comme des barrières commerciales.

L'Australie considère que dans bon nombre de Normes du Codex et de l'UNECE, une trop grande importance est allouée à des paramètres de qualité qui n'ont rien à voir avec la sécurité alimentaire ou le commerce équitable. Elle suggère que l'inclusion de textes spécifiques concernant les caractéristiques minimales de qualité n'est pas appropriée pour la présentation uniforme.

Certains pays n'établissant pas de paramètres de qualité comme condition réglementaire, les normes du Codex incorporant de telles conditions pourraient représenter des barrières au commerce avec ces pays. L'Australie a supprimé bon nombre de paramètres de qualité de ses normes alimentaires à l'objet de maximiser la flexibilité et l'innovation industrielles suivant les besoins du marché, ainsi que de minimiser les restrictions au commerce. Elle considère arbitraire et inappropriée la prescription de limites aux dispositions concernant la qualité telles que le calibrage, la maturité, les tolérances de défauts, meurtrissures ou imperfections, du fait que ces caractéristiques seront déterminées par les nécessités commerciales et du marché.

L'Australie a pris soin que l'information dont ont besoin les consommateurs pour faire un choix judicieux concernant la sécurité et la qualité soit facilement disponible en renforçant bon nombre de conditions requises concernant l'étiquetage et la sécurité alimentaire. Cette approche est la plus appropriée pour sauvegarder la sécurité et la qualité des aliments offerts aux consommateurs et minimise en même temps le fardeau réglementaire sur les producteurs.

L'Australie a des réserves particulières concernant les paragraphes 3.1.2 Critères de maturité, 3.2 Classification, et 3.3.3 Catégorie II, contenus dans la section '3 – Dispositions concernant la qualité'.

3.1.2 Critères de maturité

Ne devraient être établis de critères de maturité que lorsqu'ils sont essentiels pour garantir le commerce équitable des produits. Lorsqu'établis, ils doivent être représentatifs à l'échelle globale (par exemple, des mesures de maturité tels que le degré Brix varient naturellement et régulièrement conformément à des facteurs géo-climatiques). L'Australie suggère d'ajouter le texte suivant en bas de page pour tenir compte de cette variabilité.

“Ne seront établies de caractéristiques minimales de maturité que lorsqu'elles sont essentielles pour garantir le commerce équitable. Elles devront, par ailleurs, être représentatives à l'échelle mondiale”.

3.2 Classification

L'Australie se voit fréquemment demander, et fournit des envois de 'variété mixte' (c'est-à-dire 'emballages mixtes') à des marchés d'outre-mer. Ce genre de demandes devrait être prévu dans la Norme pour indiquer que les catégories doivent tenir compte de tous les produits aptes à la vente et à la consommation, sans discriminations techniques contre aucun de ces produits.

À l'objet de pouvoir considérer ce genre de demandes, l'Australie suggère d'ajouter une note en bas de page après la première phrase «[le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] se classifient en [deux/trois] catégories définies comme suit : » Un exemple d'une telle note en bas de page pourrait être:

«Ces classifications n'excluent point les envois de variété mixte»

3.2.2 Catégorie I et

3.2.3 Catégorie II

L'Australie suggère de supprimer le dernier paragraphe de ces sections car il y aura bien des cas où des défauts affectant la chair/pulpe/etcétera seront admissibles suivant les limites ou les tolérances définies dans une norme particulière.

4 Dispositions concernant le calibrage

L'Australie considère qu'il ne convient pas d'inclure des limites de calibrages dans les Normes du Codex parce qu'elles imposent des limitations innécessaires au commerce, restreignent l'innovation en plus de n'avoir aucune importance pour la santé et la sécurité, ni pour la qualité de la consommation. Le calibrage est une disposition établie par la clientèle, laquelle doit répondre à une décision commerciale et non réglementaire.

Si le calibrage doit figurer dans la Norme, il faudra y inclure des dispositions concernant les catégories de calibre mixte. L'Australie suggère d'inclure le texte suivant dans la note en pied de page 12.

“Ces classifications n'excluent point les envois de catégorie mixte”.

5 Dispositions concernant les tolérances

Les dispositions concernant les tolérances sont déterminées par la clientèle et devraient rester une décision commerciale, au lieu d'être réglementaires. De plus, le Format standard des normes Codex de produits, décrit à la page 92 du Manuel de procédure, indique que 'la composition essentielle des facteurs de qualité *« peut se référer à des tolérances de défauts, tels que meurtrissures ou imperfections, mais cette information devra être contenue dans un appendice à la Norme ou un autre texte consultatif »*.

6 Disposition concernant la présentation

L'Australie considère qu'il est nécessaire d'étudier dans quel contexte son établies les dispositions concernant la présentation, et si ces dernières sont essentielles au commerce équitable. Les bonnes pratiques de fabrication et les contrats du marché établissent leurs paramètres de présentation. Établir d'autres dispositions serait hors de la compétence du Codex.

6.2 Emballage

L'emballage doit répondre aux besoins de l'exportateur qui doit transporter le produit à sa destination satisfaisant aux normes établies pour garantir un aliment propre, sécuritaire et apte à la consommation, compte tenu de toute autre condition associée aux mesures de quarantaine. Au vu de ces considérations, l'Australie suggère de ne pas inclure cette section dans la Présentation uniforme, étant suffisante la référence au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

7.1.1 Définition du produit

L'Australie estime qu'il conviendrait de supprimer la disposition '7.1.1 Nature du produit'. L'emballage destiné au consommateur final doit répondre à une décision commerciale entre client et fournisseur, cette question étant déjà couverte par le Code d'usages international pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

7.2.3 Origine du produit

L'indication de l'origine ou du pays d'origine du produit sur l'étiquette n'est pas une condition obligatoire dans d'autres normes du Codex, sauf dans les cas où une telle omission pourrait confondre ou tromper un consommateur. L'indication du pays d'origine sur l'étiquette pour les emballages non destinés à la vente au détail est une condition déjà remplie lors de la certification et fait partie de la documentation qui accompagne normalement les envois dans le commerce international (c'est-à-dire, B/L : connaissance).

L'Australie suggère la formulation suivante à l'objet d'ajuster cette disposition aux dispositions concernant l'origine du produit sous la clause '4.5 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés':

“Pays d'origine et, facultativement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale, où l'omission de ces renseignements pourrait confondre ou tromper l'acheteur.

8 Additifs alimentaires

L'Australie remarque que la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA, **Codex** STAN 192-1995) vise à devenir la seule référence Codex pour les additifs alimentaires, pour inclure les dispositions concernant les additifs alimentaires pour les aliments normalisés et non normalisés dans le Codex Alimentarius. Il conviendrait de restreindre le plus possible le développement de listes d'additifs alimentaires dans les normes des denrées alimentaires.

Le Manuel de procédure (18^{ème} édition), dans la définition des relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales, établit que :

s'il existe un Comité s'occupant activement de produits, les propositions concernant l'usage d'additifs dans toute norme de produit considérée devraient être mises au point par le comité correspondant et soumises au Comité Codex sur les additifs alimentaires pour leur autorisation et inclusion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

Conformément aux directives contenues dans le Format standard de normes Codex de produits du Manuel de procédure, l'Australie suggère la formulation suivante pour cette section de la Présentation uniforme :

La présente section contient une référence générale aux sections correspondantes de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, laquelle devrait spécifier :

« [Catégorie fonctionnelle d'additif alimentaire] utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie x.x.x.x [appellation de la catégorie d'aliments] ou inscrits dans le Tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, pourront être utilisés dans les aliments conformément à cette norme ».

Les exceptions, ou additions, à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, indispensables pour une correcte interprétation concernant le produit en question, devront être pleinement justifiées et restreintes dans la mesure du possible. Dans les cas où il est nécessaire de faire mention explicite d'additifs alimentaires dans une norme de produit, les noms des additifs/catégories fonctionnelles autorisées et, le cas échéant, la concentration maximale de ces derniers autorisée dans le produit, devront être mentionnés conformément aux directives fournies sous la section des Additifs alimentaires dans les Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales, et devront s'ajuster à une tabulation, c'est-à-dire:

« Numéro SNI, noms des additifs, niveau maximum (en pourcentage ou mg/kg) regroupés par catégories fonctionnelles ».

Devraient également être incluses sous cette section les dispositions concernant arômes alimentaires et auxiliaires technologiques de traitement.

9 Contaminants

Reconnaissant que les différents pays établissent des limites maximales de résidus par référence aux schémas de consommation publique et à leurs objectifs de santé publique (par exemple, un niveau approprié de protection), lesquels ne sont pas toujours applicables ou pertinents à l'échelle mondiale, l'Australie propose la formulation suivante pour les Sections 8.1 – Résidus de pesticides, et 8.2 – Autres contaminants :

“Les produits considérés sous cette Norme devront satisfaire aux Niveaux maximaux prescrits par la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et aux niveaux maximaux de résidus pour les pesticides et drogues vétérinaires établis par la CAC, ou aux niveaux établis par la législation nationale.

11 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

L'Australie approuve l'inclusion d'une section sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage à l'objet de normaliser les textes dans toutes les normes Codex de produits. Les méthodes de chaque norme devront être spécifiés suivant les normes internationales autorisées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, tels qu'établi sous la section des Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales dans le Manuel de procédure.

L'Australie propose l'introduction suivante:

“Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrits ci-après devront être autorisés [ont été autorisés] par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.”

Annexe

Liste <Non-Exhaustive><Exhaustive> des variétés de.....

L'Australie considère que ne devraient être établies de listes de variétés que lorsqu'elles sont absolument nécessaires pour identifier différents types de fruits et de légumes. Il existe un bon nombre de bonnes raisons pour lesquelles il ne convient pas d'inclure des listes de variétés dans une norme, dont :

- Les listes doivent être mises à jour régulièrement et rapidement au fur et à mesure qu'apparaissent de nouvelles variétés.
- Les listes peuvent limiter l'adoption de nouvelles variétés.
- Il n'est pas clair quelles sont les conséquences encourues par les variétés non mentionnées dans une liste.
- Il est nécessaire d'inclure dans une liste tous les synonymes d'une variété. Autrement, cette liste serait incomplète.
- Ce genre de listes peut servir *de facto* comme forme d'enregistrement variétal pour fins commerciales.
- Les mutations variétales y les variétés brevetées peuvent être à l'origine de confusions et de contradictions.

L'Australie propose d'incorporer une introduction à la Présentation uniforme à l'objet d'éclaircir le but et les limitations des listes de variétés. Par exemple:

“ La liste des variétés a pour but d'identifier différents types de fruits. Elle ne doit être utilisée que pour fins d'information et ne constitue en aucun cas une liste positive des variétés autorisées. Les fruits de variétés non incluses dans cette liste devraient être conformes à leurs caractéristiques variétales”.

L'Australie considère également que lorsque des critères de qualité sont mentionnés pour les variétés (par exemple, % de solides solubles en degrés Brix), ces critères doivent tenir compte de la variation compositionnelle globale. Omettre de le faire interposerait une barrière technique au commerce légitime de ces variétés. Elle propose donc d'inclure l'introduction suivante:

“Dans les cas où sont établis des critères de qualité pour les variétés, ces valeurs doivent refléter la variation compositionnelle globale. Il faudra veiller à que ces critères ne posent point obstacle à l'innovation, aux besoins du marchés ou au choix du consommateur”.

BRÉSIL

Le Brésil considère que les notions de Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II seront plus clairement et plus objectivement définies si elles sont associées à un tableau montrant les tolérances de défauts et les autres paramètres établis pour chaque catégorie.

Le Brésil suggère donc les définitions suivantes:

- Catégorie «Extra»: [le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure, présenter les caractéristiques de la variété, dans les tolérances du tableau de l'Annexe [numéro de l'annexe correspondant].

- Catégorie I:[le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] de cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété, dans les tolérances du tableau de l'Annexe [numéro de l'annexe correspondant].
- Catégorie II [le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies sur le tableau de l'Annexe [numéro de l'annexe correspondant].

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses États membres remercient l'opportunité d'offrir leurs commentaires sur le projet de présentation uniforme des Normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX:

La Communauté européenne et ses États membres souhaitent insister sur la nécessité d'harmoniser les normes du Codex et de l'UNECE à l'objet de faciliter les pratiques commerciales.

La Communauté européenne et ses États membres recommandent donc de faire coïncider autant que possible la présentation uniforme du Codex avec celle de l'UNECE. Les modifications présentées dans le projet de présentation uniforme ont pour objet de l'harmoniser avec la présentation uniforme de l'UNECE.

PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES 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 DÉFINITION DU PRODUIT

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-entières³; Observation: le mot "intactes" dénote plus clairement cette qualité. Il en est beaucoup plus facile à comprendre par les personnes parlant une langue étrangère.**
- 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 de ravageurs et de dommages causés par ravageurs affectant la chair 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

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}

- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères⁵;
- d'aspect frais;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
-²

3.1.1 Les [le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] doivent ~~avoir été soigneusement [cueillies/récoltées/etcétéra]⁶ — être à une phase de développement qui leur permette suffisamment développées~~ et **d'une maturité acceptable** conformément aux critères de la variété [et/ou du type commercial]¹, du temps de la [récolte/cueillette/ etcétéra]⁶, et de la zone 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**ation** et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
-²

3.1.2 Caractéristiques 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.~~ **Observation: Les défauts admis doivent être mentionnés suite à la spécification: "Elles doivent être"**

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

-
-

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]1. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

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 }

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:~~

Observation: Les défauts admis doivent être mentionnés suite à la spécification: “Elles doivent être”.

(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.]~~ **partie comestible.**~~

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l’emballage :

-⁹
-

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~~

Observation: Les défauts admis doivent être mentionnés suite à la spécification: “Elles doivent être”.

(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.]~~ **partie⁶ comestible.**~~

Proposition alternative: La partie comestible doit être exempte de défauts majeurs.

Cependant, les défauts suivants peuvent être autorisés à condition que les [le nom commun du produit ou de la partie du produit normalisé] conservent leur caractéristiques essentielles concernant la qualité, la conservation et la présentation:

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(a) poids/la longueur/la circonférence/le diamètre minimum étant de ...]^{1, 6} conformément au tableau ci-après ~~est établi à:~~

Pour garantir l’homogénéité de poids, [le rang de poids des produits contenus dans un même emballage ne dépassera pas]

-¹⁰

⁹ {Défauts admis, selon la nature du produit }

[Il n'existe pas de caractéristique minimale d'homogénéité pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie, dépendant de la nature du produit}.]

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]~~¹¹ lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie « extra »

Une tolérance totale de Ccinq 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 est admise. Dans le cadre de cette tolérance, 0.5% au total, de produit conforme aux caractéristiques minimales de qualité de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

- 11
 - 2

5.1.2 Catégorie I

A Une tolérance totale de Ddix 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 est admise, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, on admettra au maximum 1% au total, de produit non conforme aux caractéristiques minimales de qualité de la Catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

- 11
 - 2

5.1.3 Catégorie II

Une tolérance totale de Ddix 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 est admise, à l'exclusion des pProduits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation sont exclus.

- 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~~ **ne correspondant pas aux caractéristiques de calibrage spécifiées dans la Section 4.**

..... 13

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}

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}

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, **variété ou type commercial** et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé)¹⁴.

Un mélange de nom du produit de différentes variétés peut toutefois être emballé dans une unité de vente¹⁵, à condition qu'elles soient de qualité homogène et, pour chaque variété en question, d'une même origine.

Un mélange de nom du produit de différentes couleurs et / ou type commercial être emballé dans une unité de vente¹⁵, à condition qu'elles soient de qualité homogène et, pour chaque couleurs et / ou type commercial, d'une même origine.

{Si sont nécessaires des conditions spécifiques, y compris des limites de poids net pour les unités de vente, celles-ci peuvent être ajoutées dans le contexte des normes individuelles.}

2

Les étiquettes auto-collantes apposées individuellement doivent être telles qu'au moment d'être enlevées, elle ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent la peau du produit.

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 ~~neufs~~¹⁶, 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 [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 :-¹⁷~~

~~6.3.1~~

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 **L'unité de vente doit être conçue pour être acquise en totalité.**

¹⁶ ~~Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.~~

¹⁷ ~~{Des prescriptions spécifiques concernant la présentation des produits peuvent être indiquées à cet endroit.}~~

6.3.2

+8

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.

“Mélange de {nom du produit}”, ou une appellation équivalente dans le cas d'unité de ventes contenant un mélange de couleurs et/ou types commerciaux différents de {nom du produit}. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs ou les types commerciaux de l'unité de vente devront être indiqués.>

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 **physique** (par ex.: rue/ville/région/code postal et, si différent du pays d'origine, le pays) de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification **officiellement reconnu par l'autorité nationale** (facultatif)¹⁹.

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) **ou noms des variétés dans le cas de mélanges de variétés**]⁶

“Mélange de {nom du produit}, ou appellation équivalente, dans le cas d'unités de vente contenant un mélange de couleurs et/ou types commerciaux différents de {nom du produit}. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs ou les types commerciaux de l'unité de vente devront être indiqués.>

2

7.2.3 Origine du produit

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

Pour les unités de vente contenant un mélange de variétés {nom du produit} d'origines différentes, l'indication de chaque pays d'origine figurera tout près du nom de la variété en question.>

<Pour les unités de vente contenant un mélange de couleurs et/ou types commerciaux notablement différent(e)s, de {nom du produit} d'origine différente, l'indication de chaque pays d'origine figurera tout près du nom de la couleur et/ou du type commercial en question.>

¹⁸ ~~{En ce qui concerne certaines normes, des prescriptions plus rigoureuses peuvent être énoncées en ce qui concerne la présentation dans la catégorie “extra”.~~

¹⁹ 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). **et la marque de code devra être précédée par le code ISO 3166 (alpha) pays/région du pays reconnaissant, sinon le pays d'origine.**

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 grains 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

..... 7]¹

{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 correspondante.²⁰

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

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 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 correspondante.²¹

Variétés	Synonymes	{Autres informations selon le produit}
Variété "xyz" ²²		

²¹ 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
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

²² 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.

IRAN**Commentaires généraux:**

L'Iran reconnaît que l'harmonisation des deux Présentations uniformes aiderait aux industriels de l'alimentation et aux autorités compétentes à garantir l'observance des normes du Codex et de l'UNECE. Le projet de présentation uniforme des normes du Codex s'ajuste au format de la présentation uniforme des normes de l'UNECE pour les fruits et légumes frais pour ce qui a trait aux dispositions concernant la qualité, y compris les additifs, les contaminants, l'hygiène, etcétera.

Commentaires spécifiques:**Section 1 PORTÉE**

L'Iran considère que « le format pour la description des normes de produits entre la portée et la description, cette dernière incluant le produit (*sic*), considère qu'harmoniser la présentation en y incluant des sections sur la portée et la définition tel que dans le format du Codex (tel que présenté dans Alinorm 08/31/35, au paragraphe 27) » devrait apporter solution aux discussions en cours (*sic*).²³

Section 2 DESCRIPTIONS

L'Iran suggère que pour bien comprendre les conditions, caractéristiques ou toute autre définition il conviendrait d'ajouter les définitions et les précisions ci-après à la description des défauts des produits:

Infestés par ravageurs

[Nom du produit] endommagés par infestations d'insectes et/ou mites.

-Grenades endommagées

[Nom du produit] atteints de meurtrissure, ou de couleur obscurcie, brûlés par le soleil, ou accusant une détérioration causée par bactéries, fungus, moisissure ou tout autre symptôme pathologique.

-Maturité incomplète

[Nom du produit] résultant d'une grenade insuffisamment mûre, insipide, fibreuse et d'un aspect indésirable.

-Fermentée

[Nom du produit] atteint de fermentation au point de s'en voir considérablement affectée son aspect et/ou sa saveur caractéristique.

-Matières étrangères

Saleté, déchirures de la peau, calice, feuilles, pédoncule, brindilles, échantons ou toute autre matière étrangère sur ou entre les [Nom du produit].

Section 3.1 CARACTÉRISTIQUE MINIMALES

1. Supprimer le mot "pratiquement" du troisième et du quatrième points, du fait qu'il est difficile à définir et pourrait être interprété de façons différentes par les différents pays. Ce terme n'est pas mesurable et se trouve déjà couvert sous la section concernant les Tolérances de qualité.
2. Ajouter "fermeté" à cette section. Cet attribut n'est pas couvert par le terme «sain» dans la Section 2.1.1 où il est fait allusion à un «degré approprié de développement et de maturité». Il n'est pas possible de quantifier à quel point un produit est «sain», tandis que la fermeté peut l'être, se servant de la technologie appropriée.

Section 3.2 CLASSIFICATIONS

1- Compte tenu des discussions qui se sont déroulées lors de la quatorzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, et de la décision prise par le Comité de mettre au point un glossaire des termes utilisés dans le projet de Présentation des normes du Codex pour les fruits et légumes frais, et faisant allusion particulière aux définitions de Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II:

4.2.1 CATÉGORIE "EXTRA"

[Nom du produit] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. [Nom du produit] de cette catégorie ne doivent pas dépasser les pourcentage admis pour les différents défauts mentionnés sur la tableau (Défauts maximaux admis pour les catégories de fruits et légumes frais.).

4.2.2 CATÉGORIE I

[Nom du produit] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [Nom du produit] de cette catégorie ne dépassent pas les pourcentages admis pour les différents défauts indiqués dans le tableau (Tolérance maximale de défauts pour les catégories de fruits et légumes frais.).

4.2.3 CATÉGORIE II

Cette catégorie comprend les [Nom du produit] ne correspondant pas aux catégories supérieures mais satisfaisant aux conditions spécifiées dans le tableau.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [Nom du produit] conservent leurs caractéristiques essentielles d'aspect, de qualité et de présentation. Les défauts de la peau et les défauts de coloration des [Nom du produit] de cette catégorie ne doivent pas dépasser le pourcentage admissible indiqué dans le tableau pour les différents défauts (Tolérance maximale de défauts pour les catégories de fruits et légumes frais.).

2- Un tableau indiquant les tolérances maximales pour les défauts devrait être inclus dans le projet de présentation à l'objet de faciliter l'interprétation et la mise en œuvre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

L'Iran propose que le CCFFV perfectionne cette section en indiquant la tolérance totale ainsi que la tolérance individuelle pour les défauts admis dans chaque catégorie. Cette information devrait être présentée comme suit :

Tableau- Tolérance maximale de défauts pour les fruits et légumes frais

Catégorie Défaut	EXTRA	I	II
Fruits endommagés, nombre max. de fruits endommagés /100 fruits (%)			
Fruits immatures nombre max. de fruits immatures /100 fruits (%)			
Fruits fermentés, nombre max. de fruits fermentés /100 fruits (%)			
Fraction de matières étrangères, % (max.)			
Total de défauts, (%)			

Les défauts présentés dans le format ci-haut indiquent clairement les tolérances individuelles. Ce format établira également des limites pour les fruits et légumes frais atteints de pourriture ou de toute autre détérioration.

Section 4 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Un produit peut être de différents calibres. Il peut se présenter des situations où un produit de calibre réduit doit être classifié sous la catégorie « Extra », ou qu'un produit de gros calibre soit classifié dans la Catégorie II. L'Iran propose donc d'ajouter un nouveau tableau indiquant des codes de calibre pour les produits de chaque catégorie. Cette information serait présentée comme suit:

Tableau- Spécification de calibre pour les produits

Code de calibre	Diamètre /Longueur(mm)	Poids(g)

Section 6.1 HOMOGENÉITÉ

L'Iran a fait observer au Comité que chaque emballage peut contenir plusieurs variétés d'un produit. Il peut se présenter des situations où différentes variétés d'un produit sont incluses dans un même emballage ; cependant le contenu de chaque emballage doit être homogène et se composer de produits d'une même variété. L'Iran propose donc d'ajouter la phrase suivante à cette section :

«Pour les normes individuelles, des critères d'homogénéité peuvent être établis pour la variété et/ou le type commercial, suivant la nature du produit».