

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

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

Agenda items 1, 2, 3, 5 and 6

CRD11
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES
19th Session
Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5 – 9 October 2015
COMMENTS SUBMITTED BY SENEGAL

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Sénégal apprécie la possibilité de commenter les points suivants de l'ordre du jour

COMMENTAIRES SPECIFIQUES:

POINT 1:

ADOPTION DE L'AGENDA

Commentaires:

Le Sénégal propose de mettre à la place du point 7 le point 8

Justifications:

Il est bon de prendre assez de temps pour discuter du point relatif à la "Norme cadre des normes codex pour les fruits et légumes frais

POINT 2:

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Commentaires

Le Sénégal propose d'enlever

- saines, ~~ayant la forme caractéristique de la variété,~~
- parvenues à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse ~~et sans développement excessif des graines~~

Justifications

C'est pour permettre une éligibilité de nos produits qui peuvent subir des désordres physiologiques dus au climat, ce qui n'entache en rien leur qualité.

POINT 3:

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Commentaires:

Le Sénégal propose:

-d'ajouter à la première phrase:

Le calibre des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en cm) sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g) , **soit par le nombre:**

Justifications:

Conformément aux pratiques commerciales existantes, les aubergines peuvent être classées selon le nombre, le poids ou le diamètre

Lorsque le calibre est réalisé conformément aux pratiques commerciales préexistantes, l'emballage doit être étiqueté d'une manière qui indique le calibre et la méthode utilisée

-Et de supprimer la dernière section:

~~La conformité avec l'échelle de calibrage est obligatoire pour les Catégorie Extra et Catégorie I. De plus, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, excluant pédoncule de 80mm~~

Justifications:

Les méthodes proposées sont des guides et doivent être utilisées sur une base facultative

POINT 5:

5.1: HOMOGENEITE

Commentaires:

Nous proposons d'inclure le texte suivant :

“ Cependant, des variétés nettement différentes, peuvent être emballées ensemble dans un paquet à condition que la qualité soit conforme pour chaque variété concernée .Dans ce cas indiquer la proportion de chaque variété au niveau de l'étiquetage”

Justifications:

Nous nous référons aux pratiques commerciales actuelles

POINT 6:

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALBRAGE

Commentaires:

Nous proposons d'élargir les dispositions relatives au calibrage à d'autres méthodes telles que le calibrage par le nombre ou le poids

Justifications

Pour être en conformité avec les pratiques commerciales actuelles. La taille et la méthode utilisée pour le calibrage doivent être indiquées dans l'emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

41 TOLERANCES DE QUALITE

Commentaires:

Le Sénégal propose d'ajouter:

4.1.1 Catégorie « Extra »: Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes de terre 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 **et 1,0 pour cent pour les pommes de terre congelées affectées par la pourriture molle ou par des altérations humides**

5.1 HOMOGENEITE

Commentaires :

Nous proposons d'ajouter: au 5.1 la phrase suivante:

“Cependant des variétés nettement différentes peuvent être emballées dans un même paquet à condition que la qualité pour chaque variété soit conforme et mentionner la proportion en poids de chaque variété au niveau de l'étiquète ;

Dans ce cas indiquer la proportion de chaque variété au niveau de l'étiquetage”

Justifications:

Il est convenu de se référer aux pratiques commerciales actuelles