

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/7-Add.1

Septembre 2015

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**Dix-neuvième session**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES KIWIS**

**(Observations à l'étape 3 présentées par le Chili, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, le Ghana, le Japon, le Kenya, la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande et l'Union Européenne)**

**CHILI**

**Observations du Chili**

**i) Observations générales**

Appui l'utilisation de la norme CEE-ONU FFV-46, comme l'un des fondements des nouveaux travaux car cette norme est l'une des plus utilisées dans la commercialisation internationale des Kiwis.

Le Chili demande que l'appellation dans la version en langue anglaise soit kiwi car à l'international il est commercialisé sous cette dénomination.

**ii) Observations spécifiques**

**1) Section 1 Définition du produit**

Le Chili n'appuie pas l'inclusion des hybrides:  
[issues du genus Actinidia Lindl. et ses hybrides]

Justification: Étant donné que les nouveaux hybrides ont des valeurs très différentes selon leur origine, la proposition ne s'applique qu'à la variété Hayward ou similaire comme Bruno ou autres variétés hexaploïde vert.

En outre, il devrait se rappeler que le manuel de procédures Codex, il indique que l'un des critères applicables au moment d'élaboration de la norme, est de considérer que les produit d'importance sur le marché international, historique que nous n'avons pas pour les hybrides.

D'après ce qui précède, il est considéré nécessaire d'avoir plus d'information sur les variétés et les raisons à l'appui de la proposition d'inclure des hybrides.

**2) Section 2.1 Caractéristiques minimales**

Le Chili n'est pas d'accord avec la formulation alternative entre crochets:

~~—être biens formés; [les fruits doubles/multiples sont exclus]/-[les fruits difformes ne sont pas autorisés; les fruits doubles de forme régulière sont autorisés]~~

**Justification:** La formulation alternative proposée n'est pas claire. En outre, les fruits doubles ou multiples de kiwis, sont considérés comme de rejet.

**3) Section 2.2 Caractéristiques de maturité**

Il est suggéré de modifier les paramètres proposés et ne pas inclure le terme [normalement], ainsi que supprimer la dernière phrase, en proposant la formulation suivante

Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité [normalement] d'au moins ~~6,2~~ **5,5**° Brix et une teneur moyenne de matière sèche de **15,5%**, ~~qui devra atteindre 9,5 ° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.~~

**Justification:**

La norme ne doit pas discriminer la manutention n'importe laquelle (utilisation ou non d'éthylène) pour atteindre le niveau de maturité requis.

Au Chili, les paramètres utilisés au moment de la récolte pour obtenir l'organoleptiques appropriées, est un rapport de 5,5° Brix et 15,5% de matière sèche.

En ce qui concerne la proposition de suppression de la dernière phrase, c'est parce que dans la pratique il est difficile d'assurer l'entrée au circuit de distribution avec le 9,5° Brix. Du fait qu'il n'y a aucune certitude d'atteindre cet objectif elle ne doit pas être dans la norme.

**4) 2.3.1 Catégorie "Extra"**

Le Chili n'appuie pas l'inclusion des variétés (cultivars) de *A arguta*, c'est pourquoi la suppression dans le textes de cet avant projet de norme est suggéré ~~à l'exclusion des variétés (cultivars) de *A arguta*~~

**Justification:** Les variétés de *A arguta* ne sont pas conformes aux dispositions proposées dans la présente norme, donc elles doivent être exclues.

**5) 2.3.2 Catégorie I**

Le Chili n'appuie pas l'inclusion des variétés (cultivars) de *A arguta*, c'est pourquoi la suppression dans le texte de cet avant-projet de norme.

- De légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup> ~~[(0,75 cm<sup>2</sup> pour les fruits de *A arguta*)]~~;
- Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré a la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum ~~[a l'exception des variétés (cultivars) de *A arguta*]~~.

**Justification:** Les variétés de *A arguta* ne sont pas conformes aux dispositions proposées dans cette Norme, c'est pourquoi elles doivent être exclues.

**6) 2.3.3 Catégorie II**

Le Chili n'appuie pas les propositions entre crochets:

- Défauts de forme y compris les fruits aplatis ~~[doubles/multiples]~~;
- Défauts de l'épiderme a conditions que leur surface totale n'excède 2 cm<sup>2</sup> ~~[(1,25 cm<sup>2</sup> pour les fruits de *A arguta*)]~~;

**Justification:** Les fruits doubles/multiples sont de rejet, ils ne sont pas conditionnés, donc ils ne doivent pas être cités comme un choix.

Les variétés de *A arguta* non-conformes aux dispositions proposées dans cette Norme, ne peuvent être conservées dans la norme, donc elles doivent être exclues.

**7) 3. Dispositions concernant le calibrage**

Le Chili propose le paragraphe comme suit :

~~[La disposition suivante n'es pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g.] / [Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la Catégorie I et 65 g pour la Catégorie II]~~

**Justification:**

Il est proposé de ne pas garder le texte contenu dans le premier crochet, étant donné que les variétés ne sont pas conformes aux dispositions proposées, elles ne seraient pas couvertes par la présente norme, et peuvent avoir un effet négatif sur le commerce des fruits de ce calibre.

Le Chili appuie l'inclusion de la phrase au deuxième crochet dans le texte de la norme proposée, car il est conforme aux pratiques commerciales actuelles.

## COLOMBIE

La Colombie a le plaisir de présenter les observations suivantes au document des Observations à l'avant projet de norme Codex pour les kiwis à l'étape 4

Ci-après nous avons pris comme référence le document en annexe au CX/FF 15/19/7 version en langue anglaise.

### 1. Définition du produit

La présente norme vise les variétés (cultivars) de kiwis issues de *Actinidia* Lindl et ses hybrides/[issue de *Actinidia chinensis* Planch et *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et de ses hybrides], **de la famille *Actinidiaceae***, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

Il n'est pas approprié d'inclure des hybrides en raison de la complexité que cela représente, et il est possible que certains ne seront pas couverts par la norme. La famille devrait être incluse comme indiqué dans d'autres normes pour des fruits.

### 2.1 Caractéristiques minimales (dernier tiret)

- Bien formés; [les fruits doubles ou multiples son exclus]/[les fruits difformes ne sont pas autorisés; les fruit doubles de forme régulière sont autorisés]

Le texte figurant entre crochets, conserve l'exigence d'exclure les fruits doubles ou multiples, car les autres options sont considérées à la description des catégories.

### 2.2 Caractéristique de maturité (deuxième paragraphe)

...  
~~Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité [normalement] d'au moins 6.2 ° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche du 15 pour cent, qui devra atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.~~

Des paramètres tels que la teneur en °Brix, dépendent de plusieurs facteurs, par exemple, des trajets courts pour transporter les fruits au départ de l'endroit où ils sont cueillis jusqu'à leur lieu de vente, la valeur de 6.2 °Brix peut être trop basse. Donc, il n'est pas souhaitable de spécifier avec autant de précision les paramètres indiqués.

### 2.3.1 Catégorie Extra (dernier paragraphe)

...  
~~Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 minimum [à l'exception des variétés (cultivars) issues de *Actinidia arguta*]~~

Le texte proposé n'est pas souhaitable car il inclut une caractéristique tel que la forme caractéristique de la variété, dans les catégories, lesquelles sont définies par les défauts. En outre, la catégorie extra, à la première phrase est indiquée que le fruit doit être caractéristique de la variété.

### 2.3.2 Catégorie I (troisième tiret)

...  
 - de légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup> [0,75 cm<sup>2</sup> pour les fruits *A arguta*];

D'un point de vue pratique, il est plus souhaitable de conserver la valeur de 1 cm<sup>2</sup>, même s'il est préférable d'exprimer le pourcentage avec défaut par rapport à la surface totale du fruit.

### 2.3.2 Catégorie I (dernier paragraphe)

...  
~~Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum [à l'exception des variétés (cultivars) issues de *Actinidia arguta*]~~

Le texte proposé ne convient pas car il inclut une caractéristique tel que la forme caractéristique de la variété, dans les catégories lesquelles sont définies par les défauts. En outre, dans la catégorie I, à la première phrase il est indiqué que le fruit doit être caractéristique de la variété.

## 2.3.3 Catégorie II (premier tiret)

- défauts de forme y compris les fruits aplatis, ~~[doubles/multiples]~~

Si les fruits doubles ou multiples ne sont pas autorisés aux caractéristiques minimales, ceux-ci ne devraient pas non plus être autorisés dans le présent paragraphe.

## 2.3.3 Catégorie II (troisième tiret)

- défaut de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm<sup>2</sup> ~~[1,25 cm<sup>2</sup> pour les fruits de *A. arguta*];~~

D'un point de vue pratique, il est plus souhaitable de conserver la valeur de 2 cm<sup>2</sup>, même s'il est préférable d'exprimer le pourcentage avec défaut par rapport à la surface totale du fruit.

## 3. Dispositions concernant le calibrage (deuxième phrase)

...

~~[La disposition suivante n'est pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g]/[Le poids minimal est de 90 g pour la Catégorie Extra, de 70 g pour la Catégorie I et 65 g pour la Catégorie II]~~

Par le biais de norme du Codex une indépendance entre les catégories et le calibre a été maintenue, car il n'existe pas une relation directe car les classes ou catégories sont définies par des défauts alors que le calibre est par des fourchettes de calibre.

## 3 Dispositions concernant le calibrage (fourchette de calibre)

Le texte de ce paragraphe peut prêter à confusion au moment de l'interpréter, il serait plus précis si les codes des calibres et les fourchettes correspondantes s'indiquaient dans un tableau.

## 4.1 Tolérances de qualité

...

## 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, des produits atteints de dégradation pour lesquels la tolérance ne devra pas dépasser 2 pour cent, **à l'exception des fruits atteints d'altérations telles qu'elles les rendraient impropre à la consommation.**

Il n'est pas souhaitable d'inclure le texte barré due aux implications sur la commercialisation des produits qui présentent pourriture, d'un point de vue phytosanitaire, et de tout autre point de vue les produits ne doivent pas être pourris, si cela arrive c'est dû a une pratique de manutention après récolte inappropriée.

## 4.2 Tolérance de calibre

Pour toutes les catégories, 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage ~~/ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée]~~

Le texte considéré par les normes Codex est clair et ne prête pas à confusion.

## 8. HYGIÈNE

8.1 ~~Il est recommandé de préparer et manipuler~~ **Le** produit couvert par les dispositions de cette Norme **doit être préparé et manipulé** conformément aux sections appropriées des *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 tel que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Dû à l'incidence et l'importance d'appliquer les pratiques indiquées il est proposé que le texte doit être obligatoire et non pas une recommandation.

**COSTA RICA**

Le Costa Rica tient à remercier la Nouvelle-Zélande, le travail accompli et l'invitation à soumettre des observations, cependant pour l'instant n'a pas d'observations à formuler.

**CUBA**

Cuba se remercie pour la possibilité de répondre aux commentaires de certains documents qui seront sur l'ordre du jour de la 19ème session des fruits et légumes du Comité du Codex.

Cuba, en principe, d'accord avec la proposition dans le document CX / FFV 15/19/7 PROJET DE NORME POUR LES KIWIS.

**ÉQUATEUR**

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableaux/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)
2.2	4	,,,,,,, suffisamment développé.	(i) Il est demandé d'inclure la définition et les caractéristiques de Suffisamment développée pour donner plus de clarté à la norme.
3	Titre	.....CLASSIFICATION PAR CALIBRE	(i) Il est demandé d'inclure comme note en bas de page la définition du calibre pour donner plus de clarté à la norme.
3	9	DISPOSITIONS CONCERNANT LA CLASSIFICATION PAR CALIBRE	(ii) Il est nécessaire de préciser les unités métriques mentionnées dans cette section, car elles sont indiquées en cm et mm.

**GHANA****1. Définition du produit**

Ghana propose qu'il y ait une séparation entre le champ d'application et la définition du produit. Nous soutenons l'inclusion de toutes les variétés des kiwis. Nous proposons:

La présente norme vise les kiwis des variétés (cultivars) issues de genre *Actinidia* Lindl. et ses hybrides /issues de *Actinidia chinensis* Planch. and *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et ses hybrides, destinés à être livrés frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Nous proposons de supprimer « suffisamment » du texte car cela peut être relative. La fermeté peut être mesuré.

- ~~Suffisamment~~ fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;

**2.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ**

Les kiwis doivent être suffisamment développés ~~et présenter une maturité suffisante~~ pour permettre ~~développement~~ des qualités organoleptiques satisfaisantes.

~~Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité [normalement] d'au moins 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 %, qui devra atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.~~

**Logique:** Les normes Codex s'appliquent après préparation et conditionnement. Par conséquent, toute référence faite à la récolte et après récolte est trop prescriptive.

**2.3.1 Catégorie "Extra"**

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum [, à l'exception des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia arguta*].

Ghana souhaiterait avoir des précisions sur le texte ci-dessus, il est flou. Il ne peut pas y avoir un rapport d'une chose à elle-même.

### 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, le cas échéant, celui de la variété (cultivar).

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit. Nom de la variété ou cultivar (facultatif).

## JAPON

Le Japon tient à remercier les efforts de la Nouvelle-Zélande et l'Iran pour avoir dirigé le Groupe de travail électronique et la préparation du projet proposé. Nous sommes heureux de fournir les observations suivantes sur l'avant projet de norme pour les kiwis à l'étape 3.

### Observations spécifiques

Les nouveaux textes sont présentés en caractères soulignés/gras et la suppression en ~~caractères barrés~~.

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT

### Texte proposé

La présente norme vise les kiwis des variétés (cultivars) issues de genre *Actinidia* Lindl. et hybrides de celui-ci ~~issue de *Actinidia chinensis* Planch. and *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson and hybrides thereof~~, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

### Logique

Le Japon appuie fortement le premier crochet. Nous sommes d'avis que les normes de produit Codex devraient être exclusive et la définition du produit devrait englober la gamme des kiwis exportés et vendus en vue d'assurer des pratiques loyales dans le commerce.

Hybrides et *Actinidia.chinensis* and *Actinidia.rufa*\* sont produites au Japon et distribués à l'extérieur du pays comme kiwis et la quantité de leurs produits ont augmenté avec la popularité croissante de leur contenu en très haute teneur en sucre.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

### Texte proposé

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

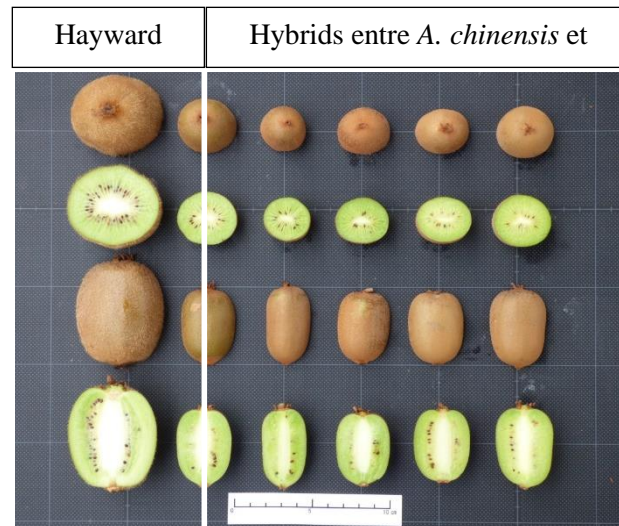
~~{La disposition suivante ne s'applique pas aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g.} {Le poids minimal es de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I et 65 g pour la catégorie II}~~

### Logique

Le Japon est d'avis que le calibre ne doit pas être spécifiée parce que le calibre minimal dépend de la variété et du classement (Catégorie Extra, Catégorie I, Catégorie II) ne doit pas dépendre du calibre. Par exemple, les hybrides susmentionnés compris entre 30 et 80 g de poids.

\* Les hybrides entre *A.chinensis* et *A.rufa* contient un très haute teneur du sucre (17~20%) et Vitamine C (30~60mg/100g FW) et peut être conservé pendant presque 4 mois, qui est environs deux fois plus que les variétés de kiwis. La photo suivante sert à comparer le calibre entre le Hayward et les hybrides mentionnés ci-dessus.

Hayward      Hybrids between *A. chinensis* and *A. rufa*



## KENYA

### OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya tient à remercier le travail fait par le Groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle Zélande en élaborant le document du travail destiné aux membres du Codex afin de apporter leurs Observations sur

### AVANT PROJET DU NORME POUR LES KIWIS

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT Champ d'application

La présente norme vise les kiwis des variétés (cultivars) [issues de *Actinidia* Lindl. et hybrides de ceux-ci ]~~[issue de *Actinidia chinensis* Planch. And *Actinidia deliciosa* (A.Chev.) C.F.Liang & A.R. Ferguson et hybrides de celui-ci]~~, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, a l'exclusion des Kiwis destinés à la transformation industrielle.

#### Justification

Le Kenya propose d'ouvrir la parenthèse suivie par l'élimination d'inclure les autres variétés et hybrides pour être inclus dans le champ d'application de cette norme, même si les quantités produites sont insignifiantes.

#### 2. Description

Cela doit être le fruit mûr de la plante genus acinidia.

#### Observation

Le Kenya propose une description précise des kiwis à la description.

#### 2- 3.0 DISPOSITION CONCERNAT LA QUALITÉ

#### 2-4 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- Entiers (mais exempt de pédoncule);
- sains; sont exclus les produits atteint de pourriture ou d'altérations telle qu'elles les rendraient impropres a la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempts des parasites et d'attaques de parasites qui altèrent la chair ou 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 d'odeur et/ou de saveur étrangères.
  - Suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;
  - Bien formés; ~~les fruits double ou multiples sont exclus~~/fruits difformes n'est pas autorisé ; fruit double de forme régulière est autorisée];
- Exempts d'altérations dues à la surgélation

#### **OBSERVATION SPÉCIFIQUE .**

Le Kenya propose d'introduire "exempts d'altérations dues à la surgélation" à la clause 3.1 puces.

#### **JUSTIFICATION**

**Les kiwis ne devraient pas être surgelés et donc exempts d'altérations dues à la surgélation**

**2.3.1.1** Le développement et l'état des kiwis doivent être tel qu'ils leur permettent:

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

#### **2.3.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ**

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

Le fruit au moment de l'entrée **dans le circuit de distribution** doivent atteindre au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité **minimale du 9.5° Brix** au moins ~~6.2° Brix~~ ou une teneur moyenne en matière sèche de 15% qui devra atteindre ~~9.5° Brix~~ au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

#### **OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES**

Le Kenya propose d'éliminer et éditer la disposition ci-dessus pour lire "le fruit au moment de l'entrée dans le circuit de distribution doivent atteindre un degré de maturité minimale du 9.5° brix".

#### **2.3.3 CLASSIFICATION**

Les kiwis sont classes en trois catégories, comme suit :

##### **2.3.3.1 Catégorie "Extra"**

Les kiwis de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar). Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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 et à sa présentation dans l'emballage.

~~Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum [, à l'exception des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia arguta*]~~

#### **OBSERVATION**

**Le Kenya propose d'éliminer la disposition précédent a la clause 3.3.1** ~~(Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum [, à l'exception des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia arguta*].~~

##### **2.3.3.2 Catégorie I**

Les kiwis de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété (cultivar). Ils doivent être fermes et la chair doit être parfaitement saine.

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 et à sa présentation dans l'emballage:



- Un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformation) ;
- De légers défauts de coloration;
- Des légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas  $1\text{cm}^2$  ~~{(0,75 cm<sup>2</sup> for fruit of *A arguta*)}~~;

#### **OBSERVATION**

**Nous proposons d'ouvrir la parenthèse dans la disposition ci-dessus pour lire** (des légers défauts de l'épiderme a condition que leur surface totale n'excède pas  $1\text{cm}^2$  ( $0.75\text{cm}^2$  pour les fruits de *A arguta*) ;)

- Une petite « marque de Hayward » (lignes longitudinales) sans protubérance.

~~Le rapport entre le diamètre minimal et maximal du fruit mesuré a la section équatoriales doit être de 0.7 au minimum [, a l'exception des variétés (cultivars) issue de *Actinidia arguta*].~~

#### **OBSERVATION**

**Kenya propose l'élimination de la phrase ci-dessus à la clause 3.3.2** ~~(The ratio of the minimum/maximum diamètre minimal et maximal du fruit mesuré a la section équatoriales doit être de 0.7 au minimum [, a l'exception des variétés (cultivars) issue de *Actinidia arguta*].)~~

### **2 3- 3.3 Catégorie II**

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

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la chair ne doit pas présenter de sérieux défauts.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Défauts de forme y compris aplatie ~~-, double/multiple}~~fruits;
- Défauts de coloration;
- Défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas  $2\text{cm}^2$  ~~{(1.25cm<sup>2</sup> pour les fruits de *A. arguta*)}~~;

#### **OBSERVATION**

**Le Kenya est d'accord avec la disposition ci-dessus et propose d'ouvrir la parenthèse pour lire** (Défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas  $2\text{cm}^2$  ( $1.25\text{cm}^2$  for fruit of *A. arguta*);).

- Plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance;
- Légères meurtrissures.

### **3. 4. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

~~{La disposition suivante n'est pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g.} Le poids minimal est de 90 g pour la « Catégorie Extra », de 70g pour Catégorie I et de 65g pour Catégorie II}~~

#### **OBSERVATION**

**Kenya est d'accord la disposition ci-dessus et pourtant ouvre la parenthèse pour lire** (La disposition suivante n'est pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g. / Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I et de 65 g pour la catégorie II).

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- 10g pour les fruits [d'un poids compris entre 40g et]/[d'un poids inférieur à ]85g;
- 15g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120g;
- 20g pour les fruits d'un poids compris entre 120g et 150g;
- 40g pour les fruits d'un poids de 150g et au-dessus.

#### **4- 5. Dispositions concernant les tolérances**

Tolérances concernant la qualité et calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée

##### **4 5.1 TOLÉRANCES**

###### **4-5.1.1 Catégorie “Extra”**

Cinq pour cent, par nombre ou poids, de kiwis non-conforme aux caractéristiques de la catégorie mais en conformité de celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, rentrant dans les tolérances de cette catégorie

###### **4-5.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent par nombre ou poids de kiwis conformes ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion du produit affecté par pourriture ne dépasse pas plus de 2%.

#### **OBSERVATION SPÉCIFIQUE**

**Le Kenya propose “le tolérance d’altération soit nul” pour les catégories; catégorie “extra” et catégorie II.**

##### **4 5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis **‡** correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur a celui indiqué sur l’emballage /ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. **‡**.

#### **OBSERVATION**

**Le Kenya propose d’ouvrir et fermer les parenthèses à la clause 5.2 pour lire** (Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l’emballage / ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée).

#### **OBSERVATION**

**Nous proposons de modifier les clauses ci-dessous pour être cohérentes avec les autres normes du Codex et ceci est dû au fait d’avoir ajouté le champ d’application et la description indiquée au début.**

#### **5-6. Dispositions concernant la présentation**

##### **56.1 Homogénéité**

##### **56.2 Conditionnement**

###### **56.2.1 Description des emballages**

#### **6- 7. Marquage ou Étiquetage**

##### **67.1 Emballages destinés au Consommateur Final**

###### **6.7.1.1 Nature du produit**

##### **67.2 Emballages non destinés au commerce au détail**

###### **6.7.2.1 Identification**

###### **6-7.2.2 Nature du produit**

###### **6.7.2.3 Origine du produit**

###### **6.7.2.4 Caractéristiques commerciales**

###### **67.2.5 Marque officielle de contrôle (facultative)**

#### **7-8. CONTAMINANTS**

#### **8.9. HYGIÈNE**

### **NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande tient À remercier les participants du groupe de travail électronique, a fournir des observations sur les domaines ou le groupe du travail n’a pas été capable de parvenir à un accord, ainsi que soulever d’autres points.

## 1 Définition du produit

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“La présente norme vise les kiwis des variétés (cultivars) ~~issues du genre *Actinidia* Lindl. et ses hybrides~~ issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang et A.R. Ferguson et ses hybrides], destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'inclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.”

*Justification:* Cette définition du produit s'aligne avec la définition de la CEE-ONU. La Nouvelle-Zélande propose que l'*Actinidia arguta* et de nouvelles variétés similaires soient exclues de cette norme. *A. arguta* est une variété de petit fruits (baies) et il est géré et conditionné par de différents circuits d'approvisionnement à celle des kiwis standard. *A. arguta* est manipulé de façon similaire aux petits fruits, et le potentiel de entreposage est relativement court par rapport à la norme pour les kiwis.

### 2.1 Caractéristiques minimales

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“biens formés; ~~les fruits doubles/multiples sont exclus~~, ~~les fruits difformes ne sont pas autorisés; les fruits doubles de forme régulière son autorisés.~~”

*Justification:* Les fruits double/multiple ne doivent pas être inclus dans aucune catégorie de cette norme, car ils ne sont pas considérés comme des fruits bien formés. L'aspect de ce type de fruits laisse à désiré, est grossièrement déformée, difficile à conditionner et vulnérable aux dommages pendant le transport.

### 2.2 Caractéristiques de maturité

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15%, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution”

*Justification:* Le mot “normalement” a été proposé pour indiquer la maturation sans avoir induits des produits chimiques. Cependant, ce ne sont pas clairement dans la norme proposée et ce pourquoi nous recommandons la suppression du terme « normalement ». Différentes variétés de kiwis ont leurs caractéristiques propres de maturité, mais le texte proposé prévoit une caractéristique minimale.

#### 2.3.1 Catégorie “Extra”

La Nouvelle Zélande propose ce qui suit:

“Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0.8 minimum ~~[à l'exclusion des variétés (cultivars) issues de *Actinidia arguta*].~~”

*Justification:* *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires devraient être exclues de cette norme, dans ce cas cette exception n'est pas requise. Dans le cas où l' *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires soient incluses, le rapport proposé serait applicable et par conséquent le texte doit être supprimé.

#### 2.3.2 Catégorie I

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“De légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm<sup>2</sup> ~~[(0.75 cm<sup>2</sup> for fruit of *A. arguta*)]~~,”

*Justification:* *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires devraient être exclues de cette norme, dans ce cas cette exception n'est pas requise. Dans le cas où *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires soient incluses, la surface proposé (0.75 cm<sup>2</sup>) est approprié et donc le texte doit être conservé.

ET:

“Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré a la section équatorial doit être de 0,7 au minimum [~~à l'exclusion des variétés (cultivars) issues de *Actinida arguta*].”~~

*Justification:* *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires devraient être exclues de cette norme, dans ce cas cette exception n'est pas requise. Dans le cas où *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires soient incluses, le rapport proposé serait applicable et par conséquent le texte doit être supprimé.

### 2.3.3 Catégorie II

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“défauts de forme y compris les fruits aplatis [~~double/multiple~~];”

*Justification:* Doubles/multiples fruits doivent être exclus car ils ne répondent pas aux caractéristiques minimales pour les fruits bien formés. L'aspect de ce type de fruits laisse à désiré, est grossièrement déformée, difficile à conditionner et vulnérable aux dommages pendant le transport.

ET:

“défaut de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm<sup>2</sup> [~~(1.25 cm<sup>2</sup> for fruit of *A. arguta*);~~”

*Justification:* *A. arguta* et des nouvelles variétés similaires devraient être exclues de cette norme, dans ce cas cette exception n'est pas requise. Dans le cas où *A. arguta* des nouvelles variétés similaires soient incluses, la surface proposé (1.25 cm<sup>2</sup>) est approprié et donc le texte doit être conservé.

### 3. Dispositions concernant le calibrage

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

~~“La disposition suivante n'est pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g”~~ [Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie “Extra”, de 70g pour la catégorie I et 65 g pour la catégorie II

*Justification:* *A. arguta* et des nouvelles variétés doivent être exclues de cette norme, donc la première phrase devrait être supprimée. Le texte proposé s'aligne avec la norme CEE-ONU pour les kiwis.

ET:

“10 g pour les fruits [~~d'un poids compris entre 40 g et~~] [d'un poids inférieur à] 85 g;”

*Justification:* Pour s'aligner avec la norme CEE-ONU pour les kiwis

#### 4.1.1 Catégorie “Extra”

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“**Une tolérance de** cinq pour cent, en nombre ou poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes a celle de la catégorie I ou exceptionnellement, admis dans les tolérance de cette catégorie. **Dans le cadre d'une tolérance au plus 1% des fruits peuvent être atteints de dégradation ou altérations internes.**”

*Justification:* L'inclusion initiale s'aligne avec la norme CEE-ONU pour les kiwis et avec celle-ci précise la fourchette de tolérances pour les fruits atteints de dégradation.

#### 4.1.2 Catégorie I

La Nouvelle-Zélande propose ce qui suit:

“**Une tolérance totale de** 10% en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérance de cette catégorie. **Dans le cadre de cette tolérance au plus 1% pour des fruits peuvent être atteints de dégradation ou altérations internes.**”

*Justification:* L'inclusion initiale s'aligne avec la norme CEE-ONU pour les kiwis et avec celle-ci précise la fourchette de tolérances pour les fruits atteints de dégradation.

#### 4.1.3 Catégorie II

**“Une tolérance totale de 10% en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de dans le cadre de cette tolérance, au plus 2% des produits peuvent être atteints de dégradation ou altérations internes.**

*Justification:* Ceci précise la fourchette de tolérances pour les fruits atteints de dégradation.

#### **THAÏLANDE**

La Thaïlande tient à remercier le travail accompli par le groupe de travail dirigé par la Nouvelle Zélande. En général, nous sommes d'accord avec le contenu principal du projet. Toutefois, nous souhaiterions faire des observations sur des points précis comme suit;

#### **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

Nous voudrions proposer la phrase ce qui suit:

La présente norme vise les variétés (cultivars) ~~[issues de *Actinidia Lindl.* et ses hybrides]~~ / [issues *Actinidia chinensis* Planch. et *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et hybrides], destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

#### **3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Nous voudrions proposer l'utilisation de code de calibre numéroté où le plus grand corresponde au code de calibre 1. Ce format s'aligne avec les autres normes adoptées.

#### **UNION EUROPÉENNE**

L'Union Européenne (EU) tient à remercier tous les participants au groupe de travail électronique et en particulier à la Nouvelle-Zélande et l'Iran pour avoir dirigé ce travail et pour le progrès considérable accomplis.

L'Union Européenne souhaite soumettre au Comité les observations spécifiques suivants :

Texte proposé	La raison de la modification/inclusion
<b>1. Définition du Produit</b>	
La présente norme vise les variétés (cultivars) de kiwis [ <del>issues de Actinidia Lindl. et de ses hybrides</del> ]/ [de Actinidia chinensis Planch. et Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson, <del>et de ses hybrides</del> ], destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.	L'UE soutient la possibilité de spécifier les deux variétés de kiwis - <i>Actinidia chinensis</i> et <i>Actinidia deliciosa</i> .
<b>2.2 – Caractéristiques de maturité</b>	
Les fruits doivent avoir atteint au moment de leur récolte et/ou conditionnement un degré de maturité [ <del>normalement</del> ] d'au moins , 6,2 °Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent, qui devra atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.	Le mot "normalement" n'est pas nécessaire, et donc devrait être supprimé .
<b>2.3.1 – Catégorie "Extra"</b>	
Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum [ <del>à l'exception des variétés (cultivars) issues d'Actinidia arguta</del> ].	Pour assurer la cohérence avec le champ d'application de la norme proposée
<b>2.3.2 – Catégorie I</b>	
- de légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm <sup>2</sup> [(0.75 cm <sup>2</sup> pour les fruits de <i>A arguta</i> )]; -une petite "marque Hayward" (présentant une ligne longitudinale et sans protubérance. Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré a la section équatoriale doit être de 0.7 au minimum [ <del>à l'exception des variétés (cultivars) issues de <i>A arguta</i></del> ].	Pour assurer la cohérence avec le champ d'application de la norme proposée
<b>2.3.3 – Catégorie II</b>	
Les défauts suivants ... à condition que <del>tree</del> <b>tomatoes kiwis</b> ...	Cette erreur d'édition doit être corrigé
- défauts de forme y compris les fruits aplatis [ <del>doubles / multiples</del> ]; - défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm <sup>2</sup> [(1.25 cm <sup>2</sup> pour les fruits de <i>A arguta</i> )]	La tolérance des défauts de forme est suffisante. Il n' y a pas besoin de les spécifier.  Pour assurer la cohérence avec le champ d'application de la norme proposée
<b>3. – Calibrage</b>	
[ <del>La disposition suivante n'est pas applicable aux variétés de kiwis (cultivars) avec un poids inférieur à 40 g.</del> ] / [Le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I et de 65 g pour la catégorie II.]	La première phrase devrait être supprimée pour assurer la cohérence avec le champ d'application de la norme. La deuxième phrase donne des indications claires sur le poids minimal pour toutes les différentes catégories. Les crochets devraient être supprimés.
<b>4.2 – Tolérances de calibre</b>	
Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): 10 pour cent, en nombre ou poids de kiwis [correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur	L'UE croit savoir que les tolérances sont conçues pour permettre toute erreur pouvant survenir durant le calibrage et l'emballage. Ainsi, les tolérances doivent être aussi simples que possible

l'emballage / ne répondant pas aux exigences en ce que concerne le calibrage est autorisée.]	et permettent tout écart des exigences de calibrage. Par conséquent, le deuxième choix « ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. » serait celui préféré.
<b>5 – Conditionnement</b>	
<p>Les kiwis doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de emballages doivent être neufs<sup>1</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier 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.</p> <p><del>1Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.</del></p>	<p>Sur le fond des maigres ressources et sensibilisation du public sur cette question, la réutilisation des matériaux d'emballage convenablement nettoyés devrait être autorisée.</p>