



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

Juillet 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 DU CODEX POUR LES KIWIS

(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande)

Les gouvernements et les observateurs qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur le document susmentionné sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) telles que présentées dans l'annexe I avant le 15 septembre 2015 au Point de contact du Mexique (Courriels: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (Courriel: codex@fao.org)

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. Le CCFFV¹18 (Février 2014) est convenu de demander à la CAC² d'approuver le nouveau travail sur une norme pour les kiwis.³ De plus, le Comité est aussi convenu d'établir un GTE⁴, dirigé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par l'Iran et travaillant en langue anglaise uniquement, dans le but de préparer, sous réserve d'approbation par la CAC, un avant-projet de norme qui devra être diffusé pour commentaires à l'étape 3 et considération à sa prochaine session. La liste des participants figure en Annexe II. La CAC37 (juillet 2014) avait approuvé la proposition de nouveau travail, tel que soumise par le CCFFV.⁵

Nature de la norme

2. L'avant-projet de norme a été préparé d'après la Norme-cadre du Codex. Il utilise la terminologie employée dans les normes adoptées récemment pour les fruits et légumes frais et dans l'avant-projet de Norme-cadre pour les Normes Codex pour les fruits et légumes frais qui figure dans le REP14/FFV, à l'Annexe X⁶.

3. L'avant-projet de norme utilise aussi la Norme CEE-ONU FFV-46 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des kiwis⁷, et la brochure de l'OCDE sur la Normalisation internationale des fruits et légumes: kiwis⁸.

Nom de la norme

4. Le nom "kiwi" est utilisé comme il l'est dans la Norme CEE-ONU et la brochure OCDE.

¹ Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais

² Commission du Codex Alimentarius

³ REP13/FFV, par 56 et Annexe VIII

⁴ Groupe de travail électronique

⁵ REP14/CAC, Annexe VI

⁶ <http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=14>

⁷ http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/English/46Kiwifruit_2010.pdf

⁸ **Kiwifruit - Books - OECD iLibrary**, http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/kiwifruit_9789264044272-en-fr;jsessionid=rppvu54odn6p.x-oecd-live-02

1. Définition du produit

5. La définition repose sur la terminologie employée dans la Norme CEE-ONU FFV-46. Quelques membres ont proposé d'élargir la fourchette des variétés afin d'incorporer toute variété dérivée du *Actinidia* Lindl. et ses hybrides dans le but d'englober la fourchette de variétés exportées et vendues comme kiwis, par exemple, hybrides de *A. chinensis* et *A. rufa*. Cependant, d'autres préfèrent garder la liste actuelle d'espèces de la CEE-ONU car elle fait référence à des produits importants pour le commerce international. Les alternatives placées en crochets feront l'objet d'un débat ultérieur.

6. Si la définition s'élargit pour inclure des variétés de petit calibre, il en résulte des changements devant être apportés à la norme. Ceux-ci sont mentionnés ci-dessous.

7. La phrase "aussi connues comme *Actinidia* ou kiwi" est éliminée car il existe plusieurs autres appellations utilisées pour les kiwis dans le monde entier.

8. Cette clause devient une phrase séparée.

2. Dispositions concernant la qualité

2.1 Caractéristiques minimales

9. La terminologie employée dans les caractéristiques minimales est identique à celle de la Norme CEE-ONU FFV-46, sauf:

- "Exempts de dommages causés par les ravageurs" a été combiné avec l'alinéa "pratiquement exempts de parasites" en accord avec la Norme-cadre du Codex
- "Dommages causés par les ravageurs" a été élargie afin d'inclure "affectant l'aspect général du produit".
- Quelques membres considèrent que des fruits doubles ou multiples devraient être admis dans la Catégorie II, mais d'autres considèrent que ceux-ci permettraient d'inclure des fruits déformés. Une formulation alternative est placée entre crochets et "double/multiple" dans l'alinéa 2.3.3, fera l'objet d'un débat ultérieur.
- "Exempts d'humidité extérieure anormale" a été modifié en ajoutant "exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre", d'après la Norme-cadre du Codex.

2.2 Caractéristiques de maturité

10. Au premier paragraphe, nous avons modifié la terminologie employée dans la CEE-ONU afin de souligner l'importance des caractéristiques organoleptiques.

11. Au second paragraphe, plusieurs changements apportés à la terminologie de la Norme CEE-ONU sont à noter. La phrase « afin de satisfaire à cette exigence » a été éliminée car étant donné que le degré de maturité cité est minimum, il n'est pas suffisant pour atteindre les caractéristiques organoleptiques satisfaisantes de quelques variétés.

12. Dans ce paragraphe, les mots "cueilli et/ou" et "normalement" soutenus par quelques membres ont aussi été inclus. Le mot "normalement" veut indiquer la maturité sans l'utilisation des substances chimiques. Il est placé en crochets parce que les membres n'étaient pas d'accord pour l'inclure. Quelques membres considèrent que si les producteurs cueillent les kiwis avant maturité et utilisent les substances chimiques tel que l'éthylène pour leur maturité, les kiwis ne peuvent pas atteindre la maturité de façon appropriée et être conformes aux caractéristiques organoleptiques appliquées par la norme. D'autres membres considèrent qu'avec un bon contrôle, l'éthylène peut être utilisé avec succès après la cueillette, et la norme ne devrait pas exclure son utilisation.

13. Les mots "un minimum de" ont été inclus afin de permettre aux fruits d'atteindre un niveau supérieur à 9,5° Brix.

2.3 Classification

14. La terminologie employée provient de la Norme CEE-ONU FFV-46, mis à part quelques changements mineurs apportés ci-après.

15. Dans les Catégorie "Extra" et Catégorie I, le terme "cultivar" a été inclus entre parenthèses après "variété", afin d'être cohérent avec la Définition. (Le même changement a été apporté dans d'autres sections placées plus loin dans la norme.)

16. Dans la Catégorie I, la phrase "marque Hayward" est maintenant au pluriel pour s'accorder avec "lignes longitudinales" et concernant l'alinéa, une tournure de phrase a été rédigée afin d'apporter plus de clarté. Dans la Catégorie II, dans la phrase "plus-prononcées", un trait d'union a été ajouté afin d'éviter une possible ambiguïté.

17. Dans la Catégorie II, une référence à la Section 2.1 a été ajoutée au premier paragraphe, d'après la Norme-cadre du Codex. "Des défauts de forme" a été clarifié en incluant de manière spécifique les fruits aplatis et double/multiple.

18. Des variations sont introduites pour la petite variété d'*Actinidia arguta*. Dans les Catégorie Extra et Catégorie I, ces fruits sont exempts des dispositions concernant le ratio du diamètre minimum/maximum, et dans les Catégorie I et Catégorie II, la surface de défauts de l'épiderme a été réduite.

2.3.3 Catégorie II

19. Il est difficile de mesurer les petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/éraflé, c'est pourquoi cet exemple a été éliminé.

3. Dispositions concernant le calibrage

20. La terminologie employée est conforme à la Norme CEE-ONU FFV-46, sauf le deuxième paragraphe qui offre deux choix placés entre crochets pour faire l'objet d'un débat ultérieur. Quelques membres recommandent que les calibres minimaux ne devraient pas être indiqués car le calibre minimal dépend de la variété, par exemple, si la fourchette des espèces énumérées dans la définition du produit s'élargissait, il existerait des variétés de kiwis de petit calibre dont la fourchette du poids va de 30 à 80 g. Il a aussi été recommandé que les dispositions relatives à l'homogénéité ne devraient pas s'appliquer aux petites variétés, étant donné que ces dispositions étaient conçues pour des variétés (cultivars) *A deliciosa* et *A chinensis*.

21. D'autres membres du groupe de travail, qui souhaitent garder la définition originale du produit, considèrent qu'on devrait conserver la disposition indiquant le poids minimal pour chaque catégorie.

4. Dispositions concernant les tolérances

22. La terminologie du Codex utilisée est conforme à la Norme CEE-ONU FFV-46, sauf la phrase d'introduction "À tous les stades de commercialisation" qui a été éliminée.

23. La formulation de cette section et des suivantes pourrait être plus approfondie par rapport aux délibérations sur l'avant-projet de Norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais.

4.1 Tolérances de qualité

24. La terminologie employée est conforme à la Norme-cadre du Codex. En particulier, dans l'introduction de la Norme CEE-ONU, la phrase "Une tolérance totale" a été éliminée, et la phrase (par exemple) "Dans cette tolérance au plus 0,5 pour cent au total de produit peut être constitué du produit conforme aux caractéristiques de qualité de la Catégorie II" a été remplacée par "or, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie". Cette terminologie du Codex s'apparente à celle de la CEE-ONU.

4.2 Tolérances de calibrage

25. Dans le premier paragraphe, la terminologie de la Norme-cadre du Codex et celle de la norme CEE-ONU sont des alternatives. Quelques membres étaient en faveur de la formulation de la CEE-ONU, étant donné que les tolérances devraient admettre n'importe quelle erreur qui pourrait se produire pendant le calibrage et l'emballage, et par conséquent, elle devrait être la plus simple possible et admettre n'importe quel écart d'exigences de calibrage. D'autres considèrent que cette formulation permettrait une fourchette de calibre trop large dans le même emballage.

26. Suite aux changements proposés dans la section 3, "en cas de calibrage" a été ajouté.

27. Le deuxième paragraphe de la norme CEE-ONU qui indique la tolérance minimale par poids pour chaque catégorie a été éliminé, afin de couvrir les petites variétés de kiwis.

5. Dispositions concernant la présentation

5.1 Homogénéité

28. Les dispositions de la Norme CEE-ONU et la Norme-cadre du Codex sont identiques.

5.2 Conditionnement

29. La terminologie employée dans la Norme-cadre du Codex est utilisée dans cette section.

6. Marquage ou étiquetage

6.1 Emballages destinés au consommateur final

30. La terminologie employée dans la Norme-cadre du Codex est utilisée dans cette section.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

31. La terminologie employée dans cette section correspond en général à celle de la Norme-cadre du Codex. Les Sections 6.2.2 (Nature du produit) et 6.2.4 (Caractéristiques commerciales) incluent la terminologie employée dans la Norme CEE-ONU.

32. Suite aux changements proposés dans la section 3, “en cas de calibrage” a été ajouté dans la section 6.2.4.

7. Contaminants

33. La terminologie employée dans la Norme-cadre du Codex est utilisée dans cette section.

8. Hygiène

34. La terminologie employée dans la Norme-cadre du Codex est utilisée dans cette section.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES KIWIS

1. DÉFINITION DU PRODUIT

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

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers (mais sans pédoncule);
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant 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 de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- suffisamment fermes; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau;
- biens formés, [les fruits doubles ou multiples sont exclus]; [les fruits difformes ne sont pas autorisés; les fruits doubles de forme régulière sont autorisés].

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

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

2.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante pour permettre le 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 pour cent, qui devra atteindre 9,5 °Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

2.3 CLASSIFICATION

Les kiwis sont classés en trois catégories, comme suit:

2.3.1 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*].

2.3.2 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;
- de légers défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm² [(0,75 cm² pour les fruits de A arguta)];
- une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

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 A arguta].

2.3.3 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 les fruits aplatis[doubles / multiples];
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm² [(1,25 cm² pour les fruits de A arguta)];
- plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance;
- légères meurtrissures.

3. DISPOSITIONS 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 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:

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

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de 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.

4.2 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 à celui indiqué sur l'emballage.

[Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, 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 kiwis doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

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

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

Pour le produit expédié en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

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

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le poids minimum et maximum du fruit;
- Nombre de fruits (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

8. HYGIÈNE

- 8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées 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 tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 8.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE II
Liste des participants

Pays	Nom	Fonction	Gouvernement/ Organisation/	Courriel
Argentine	Silvia Santos	Coordinator	Dept of Agriculture	ssantos@senasa.gov.ar; codex@minagri.gob.ar
Brésil	Andre Luiz Bispo Oliveira	Inspector	Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply	andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chili	Marcela Faundez Vidal	National Coordinator	Ministry of Agriculture	marcela.faunfezv@sag.gob.cl
Union Européenne	Codex Contact Point		European Commission	codex@ec.europa.eu
Allemagne	Ms Ulrike Bickelmann	Head of Division	Federal Office of Agriculture & Food	ulrike.bickelmann@ble.de
Grèce	Efthymia Skourogianni		Dept of Food Quality Control	ax2u051@minagric.gr
Grèce	Charikleia Dimakou		Dept of Food Quality Control	ax2u023@minagric.gr; codex@efet.gr
Italie	Antonio Fadavi		Ministry of Agriculture	a.fallacara@politicheaagricole.it
Italie	Pellegrini Deleso		Ministry of Agriculture	p.deieso@politicheagricole.it
Iran	Maziar Faghin Nasiri	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	mznasiri@yahoo.com
Iran	Nadia Ahmadi	Secretary CCFFV	Institute of Standards & Industrial research	nady.ahmadi@yahoo.com
Iran	Darab Hassani	Head of CCFFV	Ministry of Agriculture	hassanida@gmail.com
Iran	Javad Fattahi Moghaddam	Postharvest Physiology of Citrus & Kiwifruit	Iran Citrus Research Institute	jfattahim@yahoo.com
Japon	Ms Asako Kasai	Section Chief	Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries	asako_kaksai@nm.maff.go.jp; codex_maff@nm.maff.go.jp
Mexique	Gabriela Jimenez Rodriguez	Sub Director	SAGARPA	gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx; codexmex@economia.gob.mx
Pays-Bas	Mr Fred Jacobs	Specialist Quality Fruit & Veg	KCB	f.jacobs@kcp.nl
Afrique du Sud	Mr Mooketsi Mosome	Manager	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	MooketsiMo@daff.gov.za
Afrique du Sud	Ms Tebogo Chipane	Chief	Dept of Agriculture, Forestry & Fisheries	TebogoC@daff.gov.za
Espagne	Jaime Camps Alminana	Head of Area	Ministry of Economy and Competitiveness	JCamps@comercio.mineco.es
Royaume Uni	Mr Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	Dept for Environment, Food & Rural Affairs	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

ANNEXE III

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.