



**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**

**PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**(Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique)**

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 20 septembre 2015** au Point de contact du Mexique (Courriels: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codxmex1@economia.gob.mx](mailto:codxmex1@economia.gob.mx)), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

Une attention particulière doit être faite sur ces questions mises de l'avant par le GTE aux membres et observateurs du Codex (voir les parties 1, 2 et 3 du rapport).

**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/ Vue d'ensemble**

1. La dix-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) (Février 2014) a établi un Groupe de travail électronique (GTE), dirigé par les États-Unis d'Amérique (USA), co-présidé par l'Allemagne et travaillant en langue anglaise uniquement, afin d'examiner les modifications qui doivent être apportées à la proposition de la Norme-cadre des Normes Codex pour les fruits et légumes frais (Norme-cadre Codex/FFV) et formuler des propositions de modification si nécessaire<sup>1</sup>. La liste de participants est en annexe II. Certaines sections à modifier dans la proposition de la Norme-cadre comprennent:

- L'exposé introductif en fonction de la nature du produit.
- Le point d'application de la norme (tolérances de qualité).
- Dispositions concernant le calibrage.
- Dispositions concernant l'homogénéité.
- Comment aborder les additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais.
- La nécessité d'un glossaire.

2. Dans le cadre de cet examen, le GTE a demandé de prendre en considération le Format Codex pour les Normes de Produit (comme indiqué dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) et la Norme-cadre des Normes CEE-ONU<sup>2</sup> pour les fruits et légumes frais et celles qui ont été développées par d'autres organisations internationales. Le GTE doit aussi prendre en considération les caractéristiques physiologiques de fruits et légumes frais, les pratiques de commerce international et les exigences réglementaires.

<sup>1</sup> REP 14/FFV par 63 – 69

<sup>2</sup> La Commission économique pour l'Europe des Nations Unies

3. Dans le but d'examiner la Norme Codex/FFV, un document de travail pour examen soulignant les sections/parties de la norme cadre à examiner comprenant ses raisonnements a été diffusé aux membres du GTE. En complément, il a été diffusé également une comparaison des modèles de normes cadre du Codex FFV et ONU-CEE avec le texte unique souligné dans chaque norme-cadre.

4. Pour une meilleure référence et afin de faciliter la lecture/examen, les résultats découlant des débats/observations reçus ont été placés dans chacune des trois parties du document de travail diffusé auparavant.

PARTIE 1: Norme-cadre Codex/FFV

PARTIE 2: Comment aborder les additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais

PARTIE 3: La nécessité d'un glossaire

5. Pour examiner efficacement la Norme-cadre Codex/FFV quand il n'y a pas eu de commentaires sur les textes proposés, les textes proposés ont été retenus; lorsque les textes différaient significativement, de nouveaux textes/suggestions sont proposés afin de résoudre la question.

### **PARTIE 1: Norme-cadre Codex/FFV**

6. Cette partie soulève des points de discussion suivant l'ordre de la Norme-cadre de la Norme du Codex/FFV. Elle se fonde sur des commentaires précédemment soumis au CCFFV, les modifications précédemment proposées à la Norme-cadre préparées par le Secrétariat<sup>3</sup> du Codex avec le mandat confié au GTE dans son mandat.

### **INTRODUCTION**

7. Différentes fruits et légumes frais présentent des caractéristiques qui doivent être reflétées dans chaque norme, la Norme-cadre Codex/FFV doit refléter ces différences. Au lieu d'avoir trois alinéas, le GTE a été demandé d'évaluer la possibilité de simplifier l'exposé introductif comme suit:

*La Norme-cadre doit servir de modèle lorsque les normes nouvelles ou existantes du Codex pour les fruits et légumes frais (normes Codex / FFV) sont élaborées ou révisées. Toutefois, en raison de différences dans les caractéristiques des fruits et légumes frais, il est permis d'utiliser les textes optionnels pour tenir compte de ces caractéristiques.*

**Résultat:** La proposition a été acceptée avec certaines corrections structurelles/grammaticales.

### **CHAMP D'APPLICATION**

8. Aucune modification n'a été proposée, mais les membres du Codex peuvent soumettre des observations.

#### **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

Le GTE a envisagé d'utiliser une source scientifique acceptable et de bonne réputation pour les noms botaniques telle que la base de données GRIN, accompagnée d'une note de bas de page dans la définition du produit, à savoir:

*«Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov))»*

**Résultat:** La proposition a été acceptée avec la recommandation d'une autre source scientifique de noms botaniques – toutes les deux sont citées dans la note de bas de page dans cette section.

#### **2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

9. Il conviendrait de considérer le paragraphe/texte dans l'introduction de la Norme-cadre CEE-ONU qui permet une légère détérioration de la qualité en raison de la sénescence pour être placé comme section d'introduction dans les dispositions concernant la qualité de la Norme-cadre Codex/FFV pour les raisons suivantes:

- Le paragraphe d'introduction de la Section 2 reflète la nature périssable des fruits et légumes frais et les effets de sénescence sur la qualité et qu'un peu de détérioration dans la qualité fruits et légumes frais se produit indépendamment de l'application de meilleures pratiques après-récolte.

---

<sup>3</sup> REP13/FFV Annexe VII

- Des nombreux pays appliquent les normes Codex/ fruits et légumes frais à travers des circuits de commercialisation par exemple soit du point d'expédition, au point de vente au détail; donc un peu de détérioration se produit, se notant d'abord dans l'aspect extérieur des fruits et légumes frais. À cet égard, le texte ONU-CEE est valable car il fournit des orientations pour son application aux étapes après le point d'expédition.
- La dernière section du texte proposé mentionne une protection des exportateurs/expéditeurs dans les cas où les fruits et légumes frais sont conformes aux exigences de la norme à l'étape du contrôle d'importation mais se sont détériorées au cours des étapes de commercialisation/marketing. Par conséquent, le texte suivant de la norme CEE-ONU est proposé

*La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.*

*Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:*

- *Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence.*
- *<Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.*

*Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.*

10. Nonobstant le texte qui précède, tous les fruits et légumes frais commercialisés doivent être conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

**Résultat:** La proposition a été acceptée et insérée dans la Norme-cadre.

## 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

11. Le Groupe de travail électronique a examiné:

- (a) Si le terme «whole<sup>4</sup> (entiers (entières))» pourrait être remplacé par «intact<sup>4</sup> (intacts (intactes))», étant donné qu'il est possible qu'aucune différence de signification entre «entier» et «intact» existe dans les langues non-anglophones. Une telle modification permettrait aussi d'harmoniser la norme-cadre Codex/FFV avec celle de la CEE-ONU.
- (b) Lorsqu'il est approprié d'utiliser séparément ou collectivement les alinéas suivants sur des altérations par parasites (ravageurs) en fonction de la comestibilité de la peau/écorces des fruits et légumes frais:

**Résultat:** La proposition de remplacer «whole<sup>4</sup> (entiers (entières))» par «intact<sup>4</sup> (intacts (intactes))» a été acceptée. De plus, la logique pour l'utilisation d'«intacte» est renforcée quand appliquée aux fruits et légumes frais en forme de bulbes, rhizomes, et tubercules des racines dans des produits comme le manioc, gingembre, tannia, et patates douces découpés en morceaux ou taillés pour la vente.

12. Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible

- *Pratiquement exempts (exemptes) de parasites (ravageurs).*
- *Pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites (ravageurs).*

13. Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou écorces à éplucher

- *Pratiquement exempts (exemptes) de parasites (ravageurs).*
- *Exempts (exemptes) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair.*

**Résultat:** Les deux propositions ont été acceptées et insérées dans la Norme-cadre.

<sup>4</sup> **Note du Secrétariat du Codex** (s'applique seulement aux versions en langue espagnole et française de ce document): Le terme «entier (entières)» et «intact (intactes)» se traduit autant en langue espagnole qu'en langue française comme «entiers (entières)». Les pays intéressés peuvent déterminer si la traduction de ces deux termes doit être respectivement «entier (entières)» et «intact (intactes)» et si cette différenciation correspond à l'interprétation de ces termes en anglais par rapport à la nature et la façon de présenter le produit destiné à la vente au consommateur final, à savoir: bulbe, rhizome, racine, tubercule, présentés en coupures ou tailles.

- (c) Une précision sur le mot «pratiquement» car il s'applique à des caractéristiques minimales, facilitant ainsi l'interprétation homogène de la norme. Une telle précision peut être guidée par une indication de dimensions physiques - diamètre, circonférence, longueur, largeur et profondeur, le pourcentage de la surface, le nombre des taches ou une combinaison de ce qui précède.

Autrement, l'application du mot «pratiquement» pourrait être guidée par des «limites admises» au cours de l'application nationale des normes, des directives prévues par le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes (Régime OCDE Fruits et Légumes) dans leurs brochures explicatives.

**2.1.1** Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement **et/ou de maturité** satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte /cueillette/etc.>, et à la région de production.

14. Le GTE a examiné:

- (a) Si les deux premiers paragraphes qui font référence au «développement et maturité» devraient être supprimés dans la section 2.1.1 et intégrés dans une version révisée dans la section 2.1.2 Caractéristiques correspondant à la maturité. Indépendamment de cette décision, le point suivant s'applique.
- (b) L'utilisation appropriée du mot «maturité»? Certains fruits notamment des pommes, bananes, mangues, ananas, poires, prunes et tomates peuvent être récoltés quand ils sont arrivés à maturité ou suffisamment développés mais pas mûrs; tandis que d'autres tels que les raisins de table, les cerises et les agrumes sont récoltés uniquement quand ils sont à la fois arrivés à maturité et mûrs. En outre, dans les cas où les producteurs sont loin des marchés, les fruits et les légumes sont récoltés à des stades de maturité minimales du marché pour leur permettre de compléter avec succès de longs déplacements, maintenir une durée de conservation économique et répondre aux attentes du consommateur. Par conséquent, un texte plus approprié est proposé:

[Le produit doit présenter un développement suffisant selon les critères propres à la variété et à la région de production]

**Résultat:** La proposition a été acceptée avec certaines corrections structurelles/grammaticales mineures.

15. Un changement grammatical proposé au premier alinéa a été considéré<sup>5</sup>:

From: to withstand transport and handling; De: supporter un **transport** et une manutention

To: to withstand transportation and handling. À: supporter un **transport** et une manutention

«Transport» désigne le «transportation» tandis que le transport se réfère au processus de transport.

**Résultat:** La proposition a été acceptée et insérée dans la Norme-cadre.

### **2.1.2 Caractéristiques relatives à la maturité / Suffisamment développés / développés<sup>6</sup>**

16. Le plus important dans cette section est de préciser les deux termes «maturité» et «suffisamment développés (développées)» en tenant en compte de ce qui suit:

- (1) Dans certaines langues, «maturité» et «suffisamment développés (développées)» ont le même sens et peuvent être remplacés l'un par l'autre.
- (2) Dans la physiologie des certains fruits et légumes maturité ou suffisamment développés (développées) sont des stades qui précèdent la maturité.

<sup>5</sup> **Note du Secrétariat du Codex:** Cette modification ne concerne que la version en langue anglaise. Cela n'a pas de conséquence sur la version en langue française du Modèle Général.

<sup>6</sup> **Note du Secrétariat du Codex:** Le débat sur le sens des termes «maturité» et «maturité» («maturity» and «ripeness» (maturation)) en ce qui concerne les différentes stades du processus de maturité d'un fruit ou d'un légume en principe ne serait pertinent que pour la version en langue anglaise et ne s'appliquerait pas à la version en langue espagnole où le terme même de «maturité» pourrait couvrir différentes stades de maturité / les types de maturité auxquels cette partie fait référence.

(3) Les fruits et légumes destinés à l'exportation ou entrant dans le commerce international sont toujours récoltés à un stade de développement ou de maturité qui leur permet de résister à la manutention, au transport et au stockage, à conserver leur durée de vie économique et de répondre aux attentes du consommateur. Par conséquent, il doit y avoir une différenciation entre:

- Maturité Horticulture/Marche Le stade de développement lorsque la partie d'une plante possède les caractéristiques nécessaires pour être utilisée par les consommateurs et
- Maturité Physiologique: Le stade de développement, lorsque détaché de la plante, un fruit ou un légume continue à atteindre la maturité avec succès avec le développement du goût et l'odeur normale même si détaché;

(4) Dans la commercialisation des fruits et légumes frais, «maturité» a été utilisé pour se référer aux fruits frais et «suffisamment développés» est utilisé pour se référer aux légumes.

17. Par conséquent, il peut être prudent d'envisager de définir «maturité» et «suffisamment développés (développées)» comme indiqué ci-dessous:

Maturité: Le fruit a atteint le stade de développement, ce qui assurera l'achèvement du processus de maturation avec la saveur et l'odeur caractéristique normale.

Suffisamment développés(ées): le stade de développement auquel un fruit ou un légume possèdent les caractéristiques nécessaires pour une utilisation par les consommateurs.

18. En se fondant sur les considérations qui précèdent, le GTE a examiné notamment les deux paragraphes alternatifs suivants dans cette section:

*<Le développement et le stade de maturité des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété [et à la région de production].> {provision pour fruits climatériques}*

*<Les {nom du produit} doivent être suffisamment développé(e)s et d'une maturité satisfaisante selon les critères propres à la variété [et à la région de production].> {provision pour fruits non climatériques}*

**Résultat:** Les changements proposés ont été acceptés avec certaines corrections grammaticales/structurelles effectuées dans le but d'avoir plus de clarté.

## 2.2 Classification

19. Les catégories des fruits et légumes frais se fondent sur la présence/absence de défauts par exemple les «tolérances» et parfois du calibre. Le GTE a choisi de faire référence aux sections de la norme suivantes sur lesquelles les catégories sont établies comme suit:

*[ Conformément aux exigences de calibrage dans la section «3 - Disposition concernant le calibrage» (le cas échéant) et les tolérances de qualité dans la section «4 - Dispositions concernant les tolérances», {nom du produit} sont classés dans la/les classe(s) suivante(s)].*

**Résultat:** La proposition a été acceptée et insérée dans la Norme-cadre.

### 2.2.3 Catégorie II

20. Le GTE a considéré de réévaluer la disposition relative à «*La chair doit être exempte de défauts*» car elle pourrait être trop restrictive pour la Catégorie II. Il a été proposé de modifier le dernier paragraphe dans cette section pour lire:

*«<La chair doit être exempte de défauts graves.>»*

**Résultat:** La proposition a été acceptée en gardant à l'esprit qu'elle s'applique uniquement à la Catégorie II – la catégorie la plus basse.

21. **Classification en fonction du calibre:** l'ancienne pratique de l'utilisation de calibre comme un critère de classification devrait être réexaminée en tenant compte des éléments suivants:

- (i) Caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais relatives à de grandes et petites variétés des fruits.
- (ii) Impact géoclimatique et pratiques agricoles par calibre.

- (iii) Impact des traditions socio-culturelles sur la perception du calibre.
- (iv) La Section 2.1.1 Caractéristiques minimales mentionne: «Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte/cueillette/etc.>, et à la région de production.» **c'est-à-dire que tous les produits indépendamment de leur taille doivent être «suffisamment développés».**
- (v) le coût économique pour les producteurs / les commerçants d'exclure de la norme ou de la catégorie supérieure de la norme des fruits et légumes de plus petit calibre suffisamment développés exempts de défauts.
- (vi) Le calibre étant un facteur de qualité seulement quand il est un indicateur prouvé de qualité – une mesure relative à «suffisamment développés (développées)» ou «maturité».

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

22. L'examen de cette section de la Norme-cadre Codex/FFV devrait être étayé par les éléments incluant:

- Toutes les normes Codex de produits, y compris les fruits et légumes frais, sont développées une fois que les dits fruits et légumes frais sont entrés dans le commerce international et donc les caractéristiques de calibrage dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais doivent refléter les pratiques de commercialisation mondiales.
- Les caractéristiques de calibrage dans le commerce mondial se fondent sur les caractéristiques des produits et attentes du consommateur découlant de leurs éléments socio-culturels et économiques; donc, l'approche d' «un calibre convient à tous» pour le calibrage des fruits et légumes n'est pas toujours applicable.
- Il y a des coûts tels que le conditionnement, l'étiquetage, la manutention et la promotion associées à l'adaptation aux nouvelles caractéristiques de calibrage, lesquelles sont transmises aux consommateurs moyennant un prix plus élevé lequel fréquemment fait diminuer la demande pour ces fruits et légumes frais.

23. C'est pourquoi, le GTE a considéré l'une des options suivantes:

- (a) Éliminer la section 3 car le calibrage peut être placé sous la responsabilité du commerce.

*<Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit}.>*

- (b) Garder la section 3 et la structure suivante devrait s'appliquer:

Le 1<sup>er</sup> paragraphe définit les méthodes appliquées:

*Les {nom du produit} [peuvent être / sont] calibrés/calibrées selon le diamètre maximal de la section équatoriale, selon le poids ou en nombre, à savoir le nombre de fruits par emballage, <ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Dans ce cas, l'emballage doit être étiqueté de manière appropriée.>*

Le 2<sup>e</sup> paragraphe définit le calibre minimal à condition que ceci soit nécessaire pour assurer le développement suffisant du produit et permettre une mesure facile à vérifier:

*Le calibre minimal doit être ...*

Le 3<sup>e</sup> paragraphe définit les règles pour assurer l'homogénéité en calibre:

*Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:*

- a) *Pour les fruits calibrés selon le diamètre: x mm.*
- b) *Pour les fruits calibrés selon le poids: x g.*
- c) *Pour les fruits calibrés selon le nombre: la différence de calibre doit être compatible avec la différence indiquée au point (a).*
- d) *Dans le cas où des codes de calibre sont appliqués, les codes et les gammes dans le tableau suivant doivent être respectés:*

*<Il n'y a aucune exigence d'homogénéité de calibre pour la catégorie II.>*

- (c) Pour augmenter la capacité d'adaptation aux caractéristiques de calibre des fruits et légumes frais dans les normes Codex FFV sans imposer de nouvelles caractéristiques de calibrage ou des coûts associés aux membres du Codex, le GTE a été invité à considérer l'usage du texte suivant et ses versions – tel qu'utilisé dans la norme pour la grenade (CODEX STAN 310-2013) et la Norme pour les fruits de la passion (CODEX STAN 316-2014).

*Les {nom du produit} peuvent être calibrés/calibrées selon le diamètre maximal de la section équatoriale, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Dans ce cas, l'emballage doit être étiqueté de manière appropriée.*

*(A) Quand le calibre est déterminé selon le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage.*

*(B) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.*

*(C) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit. Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative.*

**Résultat:** Un consensus a été atteint à propos de l'Option C; par conséquent, elle a été incluse dans la Norme-cadre avec certaines corrections structurelles et grammaticales effectuées dans le but d'avoir plus de clarté.

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

**Nouvelle proposition de texte:** Il a été souligné que le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) autorise que les produits non-conformes lors de l'évaluation soient classés/ calibrés à nouveau et rendus conformes aux Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) sections 9, 10 et 27. Donc, une référence à la présente Directive doit être incluse dans le paragraphe d'introduction à la section 4 relative à la disposition concernant les tolérances.

**Résultat:** Le nouveau texte a été inclus pour examen. Entre temps, une clarification/orientation est demandée auprès du Secrétariat du Codex à ce sujet.

24. Dans cette section de la Norme-cadre Codex/FFV, le GTE a abordé les questions suivantes:

##### I. Simplifier Section 4 – Dispositions concernant les tolérances:

Les dispositions concernant les tolérances pourraient être simplifiées en transformant trois paragraphes confus en un tableau [ou un tel tableau pourrait être ajouté comme directive dans l'annexe de chaque norme]: Comme il n'y a pas de directives ou interprétation officielle des normes Codex, cette section qui guide l'application de la norme ne doit pas être ambiguë; mais fournir des informations précises aux utilisateurs. Dans de nombreux pays membres du Codex, les dispositions concernant les tolérances dans les normes nationales sont présentées sous forme de tableau, qui est directement lié aux sections sur les caractéristiques minimales et la classification. De ce fait, il a été demandé au GTE d'utiliser un format de tableau comme suit:

###### *Dispositions concernant les tolérances*

*À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot <ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac> pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.*

*Tolérance de qualité: Pourcentage de tolérances admises de défaut du produit par nombre ou poids.*

	<b>Catégorie «Extra»</b>	<b>Catégorie I</b>	<b>Catégorie II</b>
<b>Tolérance Totale</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<i>(a) Tolérances pour {nom de produits ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité duquel pas plus de</i>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Condition (Progressive) Défauts</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Flétrissement</i></li> <li><i>Meurtrissures non-cicatrisées</i></li> <li><i>Blessures mécaniques</i></li> <li><i>Altérations par attaques de parasites (ravageurs)</i></li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Qualité (Non -Progressive) Défauts</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Brûlures par le soleil</i></li> <li><i>Difforme</i></li> <li><i>Immature/pas suffisamment développés</i></li> </ul> </li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Dégradation, altérations internes et/ou molles</i></li> </ul>	1	1	2
<i>(b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué</i>	10	10	10
<i>(c) Produits appartenant à d'autres variétés similaires à celles indiquées</i>			

Des supplémentaires de condition et qualité peuvent être indiqués sur la base de caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais.

**Résultat:** Il y avait des opinions contraires sur l'utilisation du format de tableau pour les tolérances admises. Les observations à l'appui indiquaient que c'était facile à utiliser, tandis que ceux qui étaient contre estimaient qu'il était trop restrictif. En raison de l'absence de consensus, le tableau des tolérances de qualité n'as pas été inclus dans la Norme-cadre et demande une évaluation plus approfondie.

## II. Tolérances pour la Catégorie I dans la Catégorie Extra et pour la Catégorie II dans la Catégorie I

25. Les sections soulignées dans les paragraphes ci-dessous en italiques sont souvent mal comprises et il y a confusion quant à leur application - ce qui permet un pourcentage de non-conformité des fruits et légumes frais (catégories inférieures) comme indiqué dans chaque lot de la Catégorie Extra et Catégorie I devant être évalué pour conformité.

**Catégorie «Extra»:** {Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} 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.}

**Catégorie I:** {Dix pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} 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.}

26. Cette confusion entraîne une duplication des travaux et augmente le délai d'inspection et ne reflète plus les pratiques commerciales mondiales. Comme il n'existe aucune brochure d'interprétation des normes Codex pour les fruits et légumes frais, les membres sont invités à considérer la simplification de cette section en supprimant ces dispositions et laisser la classification dépendre uniquement des défauts admis.



27. Le GTE a établi que la classification dépend uniquement des défauts admis dans la totalité du produit (100%) conditionné dans cette catégorie. Les tolérances accordées à la Section 4 concernent les produits dépassant les défauts admis dans la catégorie respective. Pour les produits une certaine tolérance exprimée en pourcentage doit être admise.

**Résultat:** La simplification a été acceptée pour interrompre les admissibilités/tolérances du produit de catégories inférieures dans des catégories supérieures. Dans la pratique, au cours de l'évaluation de conformité des fruits et légumes frais, tous les produits qui ne sont pas conformes aux caractéristiques de la Catégorie indiquée sont additionnés et mesurés en fonction de la tolérance totale - sans faire de distinction entre les fruits répondant aux caractéristiques des catégories inférieures.

### III. L'absence de tolérances pour dégradation, altérations internes et/ou pourriture molle

28. La question des tolérances pour dégradation, altérations internes et/ou pourriture molle n'est pas nouvelle dans les normes Codex/FFV. Lors de la session du CCFFV15, un consensus a été atteint sur l'inclusion des tolérances pour ces défauts dans la Norme pour les Pommes (CODEX STAN 299-2010). Les principales raisons citées au cours de la discussion étaient: de longues périodes de stockage, de longues distances de transport entre les régions productrices et les marchés internationaux clés.

29. Le GTE a considéré de tenir en compte ce qui suit à cet égard:

- (a) Le raisonnement appliqué aux pommes devrait s'appliquer aux autres fruits et légumes frais.
- (b) L'absence de tolérances pour dégradation, pourriture molle ou altération interne dans les normes Codex/FFV est interprétée comme;
  - (i) Aucune quantité (Tolérance zéro) de dégradation, ou altération interne et pourriture molle n'est admise, et tolérance «Zéro» signifie que lorsqu'une unité de fruits et légumes frais est affectée par la dégradation, altération interne, et/ou pourriture molle le lot entier est rejeté. Par exemple., si une mangue pourrie se trouve dans un lot de 20 pieds comprenant 12 000 mangues, à savoir  $((1 \div 12,000) = 0.000083\%)$  tandis que les mangues restantes sont parfaites, le lot entier est rejeté. Donc ceci limiterait sévèrement les fruits et légumes frais au niveau mondial.
  - (ii) Les pays sont libres d'appliquer cette tolérance à leur discrétion.
- (c) Les fruits et légumes frais sont périssables par nature, leur processus d'altération (Sénescence) commence et/ou s'accélère immédiatement après la récolte. Quelque soit la technologie après-récolte appliqué aux stades de conditionnement, transport et distribution, la sénescence est temporairement ralentie; elle ne peut pas être arrêtée.
- (d) Aucun exportateur/expéditeur n'est en mesure de garantir que toutes les unités (pièce ou en poids) de fruits et légumes frais exportées arriveront sur le marché de la destination prévue en état commercialisable.
- (e) Les consommateurs exigent de plus en plus que leurs achats de fruits et légumes frais soient produits avec des méthodes durables, sans produits chimiques et plus physiologiquement développés. Il est bien établi que les fruits et légumes mûris sur l'arbre jusqu'à leur stade de développement physiologique optimum ont un meilleur goût. Le commerce répond à ces exigences par l'application réduite des produits agrochimiques aux étapes de production, après-récolte et marketing; la récolte de fruits et légumes à des stades plus avancés de développement physiologique/maturité pour maximiser la performance organoleptique. De cette réponse, il en résulte des fruits et légumes frais avec une durée de conservation plus courte, augmentation des taux de dégradation, pourriture molle ou altération interne en arrivant à destination quelle que soit la méthode de transport utilisée ou la proximité existant entre la production et le marché.

30. Le GTE a également considéré la tolérance suivante de 1 pour cent dans la «Catégorie» Extra et 2 pour cent Catégorie 1 et dans la Catégorie II; alternativement comme les normes CEE-ONU: 0,5 pour cent dans la Catégorie Extra, 1 pour cent dans les Catégorie I et 2 pour cent dans la Catégorie II). Ces pourcentages peuvent varier ( $\pm$ ) en fonction des caractéristiques de fruits et légumes frais en cours de normalisation.

31. En outre, le GTE a considéré l'inclusion du terme «<(en cas de calibrage)>» à la Section 4.2 – Des Tolérances de calibre après les mots d'introduction «pour toutes les catégories» car le calibrage pourrait ne pas être obligatoire pour tous les produits et/ou catégories.

**Résultat:** Il y a eu consensus sur l'inclusion des tolérances pour la dégradation, altération interne et/ou pourriture molle; cependant, l'accord sur le pourcentage admis dans la Catégorie Extra n'a pas été unanime. Les membres sont priés de considérer que les mêmes raisons s'appliquant pour de telles tolérances dans les Catégories I et II s'appliquent à la Catégorie Extra.

S'appuyant sur les observations reçues de deux principaux points d'importation en Europe, les tolérances pour dégradation, pourriture molle et/ altération interne de 1 pour cent dans la Catégorie Extra, 3 pour cent dans les Catégories I et II ont été incluses pour un examen plus approfondie.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

32. Dans le commerce des fruits et légumes frais il existe une pratique courante de mélanger différentes variétés/ couleurs des mêmes fruits et légumes frais dans un seul emballage de vente, il est souvent appliqué aux emballages de pommes, tomates, carottes, mangues et oranges. Cette pratique est contraire aux exigences d'homogénéité dans la Section 5 de l'actuelle Norme-cadre Codex pour les fruits et légumes frais, tandis que c'est permis dans une section similaire de la Norme-Cadre CEE-ONU. C'est pourquoi, le GTE a envisagé d'aborder cette question dans la Norme-Cadre Codex/FFV par l'adoption du texte pertinent de la Norme-cadre CEE-ONU ou amendements afférents. Le texte de la CEE-ONU pour les fruits et légumes frais est comme suit:

*<Cependant, un mélange de {nom du produit} dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>*

**Résultat:** Le paragraphe proposé a été accepté et inclus dans la Norme-cadre.

### 5.3 PRÉSENTATION

33. Le GTE considère que les dispositions relatives à la présentation peuvent être trop normatives dans une norme internationale et se demande si cette section est toujours nécessaire ou pourrait être supprimée.

34. Aucune autre observation dans la Section 5.

**Résultat:** Aucune décision n'a été prise.

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

#### 6.1.1 Nature du Produit

35. En raison de la croissance du commerce international et l'assimilation rapide des fruits et légumes frais «exotiques/ethniques» dans les principaux marchés grand public, le GTE a été invité à examiner les exigences d'étiquetage des emballages destinés au consommateur final quand le produit n'es pas visible de l'extérieur:

*«Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.»*

36. Dans plusieurs cas, le produit est visible de l'extérieur mais le consommateur ne connaît pas son nom; en outre, les réglementations douanières exigent que le contenu des emballages destinés au consommateur final/ emballages de vente portent les étiquettes sur l'emballage. Par conséquent, dans le but de favoriser la transparence dans le commerce et à ne pas induire en erreur le consommateur, la suppression de la phrase introductive est proposée:

*«~~Si le produit n'est pas visible de l'extérieur~~, chaque emballage de vente destiné au consommateur final <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.»*

**Résultat:** La modification proposée a été acceptée et insérée dans la Norme-cadre.

37. Le changement proposé permet aux exigences d'étiquetage pour le consommateur d'être en conformité avec la Section 4.1 – Nom du produit – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1- 1985).

**Nouvelle proposition de texte:** L'inclusion d'une nouvelle Section 6.1.2 sur l'Origine du produit est recommandée; par exemple l'origine des produits doit également être indiquée sur les emballages destinés au consommateur final et non seulement sur les emballages destinés à la vente au détail car c'est une importante source d'information pour les consommateurs et d'intérêt pour le pays producteur.

**Résultat:** Le texte proposé a été inclus dans la Norme-cadre pour évaluation par les membres du Codex.

## **6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL – 2<sup>e</sup> paragraphe - Pour les produits transportés en vrac.**

38. Le texte supplémentaire souligné proposé est envoyé pour examen. Le texte supplémentaire reflète les exigences d'expédition et d'entrée douanière existantes:

*<Pour les {nom du produit} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin.>*

**Résultat:** La modification proposée a été acceptée avec certaines corrections grammaticales/structurelles effectuées pour avoir plus de clarté.

## **PARTIE 2: Comment aborder les additifs alimentaires pour les fruits et légumes frais**

39. La cire de qualité alimentaire est l'additif le plus utilisé pour les fruits et légumes frais pour maintenir leur qualité et durée de conservation. L'utilisation de la cire est autorisée par:

(1) La Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-2012), Section 3 – Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires, Section 3.2 – Justification de l'utilisation des additifs:

(c) Pour améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;

(d) Pour servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) durant ces activités.

La Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui peuvent être utilisées sur les fruits et légumes traités en surface. Ces dispositions figurent dans le tableau 2 – catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), 04.1.1.3 (Fruits frais pelés et/ou coupés) (voir annexe), 04.2.1.2 (légumes frais traités en surface), 04.2.1.3 (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés). Les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.1.1.3 sont incluses parce que les fruits et légumes frais pelés / coupés peuvent aussi avoir été traités avec une cire ou vernis.

(2) Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) Section - 5.2.2.2 Traitements chimiques:

- L'emballeur qui emploie des produits chimiques pour des traitements postérieurs à la récolte (paraffines, fongicides, etc.) doit le faire conformément aux normes générales sur les additifs alimentaires ou aux lignes directrices du Codex Alimentarius sur les pesticides. Il doit aussi suivre les instructions fournies par le fabricant pour l'utilisation proposée
- Les appareils de pulvérisation servant aux traitements effectués après la récolte doivent être calibrés régulièrement de manière à assurer un dosage précis des produits. Les appareils utilisés avec différents produits et pour différents types de fruits ou légumes doivent être nettoyés à fond dans des endroits sûrs, afin d'éviter la contamination des produits.

40. Étant donné que la Section 7 – Les additifs alimentaires de la Norme-cadre Codex/FFV, fait référence à la liste CODEX des additifs alimentaires utilisés en fruits et légumes frais et le Code d'usages en matière de hygiène pour les fruits et légumes frais, le GTE a considéré si (i) la référence est suffisante et (ii) si elle reflète les pratiques commerciales et réglementaires actuelles.

**Résultat:** Un consensus a été atteint selon lequel les additifs alimentaires sont régis par le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) qui est un comité horizontal et que le CCFFV n'a pas cette compétence; par conséquent, le CCFFV devrait continuer à faire référence à la NGAA.

### **PARTIE 3: La nécessité d'un glossaire**

41. L'idée et/ou nécessité d'un glossaire de termes utilisés dans les normes CCFFV a été recommandé et discuté à plusieurs reprises. Il est estimé que le glossaire doit expliquer les mots/termes et expressions utilisés dans la norme et inclure la définition des défauts. Les principaux avantages du glossaire sont censés inclure le développement accéléré de la norme en définissant le texte normatif, ce qui permet l'interprétation/application internationale homogène de la norme. Les défenseurs du glossaire ont indiqué qu'il serait modifié ou complété pour refléter les caractéristiques spécifiques individuelles des fruits et légumes frais en cours de normalisation.

42. Le GTE a considéré l'élaboration d'un glossaire et fournit les notions suivantes comme indiqué ci-dessous.

**Résultat:** Il été décidé qu'un glossaire est nécessaire pour harmoniser les termes utilisés à l'international dans la norme. Cependant, le CCFFV doit (i) atteindre les résultats des efforts entrepris par la section spécialisée de la CEE-ONU sur la normalisation des fruits et légumes frais et (ii) consulter le régime de l'OCDE sur les fruits et légumes car il possède déjà un glossaire.

## ANNEXE I

### PROPOSITION DE NORME-CADRE DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS Norme Codex pour { nom du produit}

CODEX STAN { numéro de la norme } { année de la première adoption }

#### INTRODUCTION

- Cette norme-cadre doit être utilisée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. (CCFFV);

La norme-cadre doit servir de modèle pour l'élaboration de nouvelles normes ou la révision de normes du Codex sur les fruits et légumes. Il est possible d'utiliser d'autres termes appropriés dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais.

#### 1. DEFINITION OF PRODUCE

La présente norme vise les [parties du produit en cours de normalisation]<sup>7</sup> [des variétés commerciales de {nom du produit} issues de {référence botanique latine *en caractères italiques*<sup>8</sup>, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement, [à l'exclusion des {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle.]<sup>9</sup>

{Selon le Code international de nomenclature botanique, tout nom d'un taxon appartenant à un rang inférieur à l'espèce (par exemple sous-espèce, variété, forme) doit être suivi seulement du nom de l'auteur du rang le plus bas. Exemple: *Apium graveolens* L. mais *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sans la lettre L. après *Apium graveolens*.)}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}<sup>10</sup>

#### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit} au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- <Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra»,> de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les {nom du produit} doivent être:

- Entiers (entières) / intacts (intactes) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires}
- 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 toute matière étrangère visible;

<sup>7</sup> {Selon la nature du produit, les dispositions entre parenthèses peuvent être éliminées parce qu'elles ne sont pas applicables / nécessaires }

<sup>8</sup> Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov)) ou la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld. Lien: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>

<sup>9</sup> En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour le [nom commun du produit], les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la Norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.

<sup>10</sup> {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}

- Pratiquement exempts (exemptes) de parasites (*ravageurs*);
- Pratiquement exempts (exemptes) d'attaques de parasites (*ravageurs*) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible};
- Exempts (exemptes) d'attaques de parasites (*ravageurs*) qui altèrent la chair) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou avec l'épiderme que est détaché avant la consommation};
- Exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- Exempts (exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- D'aspect frais;
- Exempts (exemptes) de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}.

Le développement et l'état des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

### 2.1.1 Exigences minimum de maturité / développement

Les {nom du produit} doivent avoir atteint un degré de développement *et/ou de maturité* satisfaisant selon les critères propres à la variété <et/ou au type commercial>, le temps de <la récolte / cueillette / etc.>, et à la région de production.

Les {nom du produit} doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production {disposition pour les fruits climatiques}

Le développement *et le stade de maturité* des {nom du produit} doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété [et à la région de production]. {disposition pour les fruits climatiques}

Les {nom du produit} doivent être *suffisamment développés (ées)* et d'une maturité satisfaisante selon les critères propres à la variété [et à la région de production].> {alternative}

## 2.2 CLASSIFICATION

*[En conformité avec les exigences de calibrage dans la section «3 - Disposition concernant le calibrage» (le cas échéant) et les tolérances de qualité dans la section «4 - Dispositions concernant les tolérances», et le {nom du produit} sont classés dans la/les classe(s) suivante(s)].*

Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II.

### 2.2.1 Catégorie «Extra»

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>. 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 et à sa présentation dans l'emballage

<Ils (elles) doivent être:

.....  
 .....  
 .....>

{Ajouter dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

**2.2.2 Catégorie**

Les {nom du produit} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>.

<Ils (elles) doivent être:

.....  
.....  
.....>

{Ajouter dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

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 et à sa présentation dans l'emballage:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme;

.....  
.....  
.....

{Ajouter dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.] du [fruit; du produit en cours de normalisation ou nom commun du produit;].>

**2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les {nom du produit} qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus.

<Ils (elles) doivent être:

.....  
.....  
.....>

{Ajouter dispositions supplémentaires / défauts admis, selon la nature du produit.}

Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les {nom du produit} conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts de l'épiderme;
- La chair doit être exempte de défauts graves.

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Les {nom du produit} peuvent être calibrés/calibrées selon le diamètre, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. [Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.]

- (A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage {conformément au tableau suivant}. [Le tableau suivant *sert de modèle* et peut être utilisé de façon facultative.]
- (B) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage {conformément au tableau suivant}. Le tableau suivant *sert de modèle* et peut être employé de façon facultative.
- (C) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage. Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative.
- (D) Le calibre minimal <doit être défini seulement pour garantir un développement suffisant>.
- (E) Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie selon la nature du produit}.

<Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser...:>

- a) Pour les fruits calibrés selon le diamètre: x mm.
- b) Pour les fruits calibrés selon le poids: x g.
- c) Pour les fruits calibrés selon le nombre: la différence de calibre doit être compatible avec la différence indiquée au point (a).
- d) Dans le cas où des codes de calibre sont appliqués, les codes et les gammes dans le tableau suivant doivent être respectés:

<Il n'y a aucune exigence d'homogénéité de calibre pour la catégorie II.>

{Il est possible d'ajouter des dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux fourchettes de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie.}

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

##### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les directives des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 47-2003) sections 9, 10 et 27.

##### 4.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent [5,0%], en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [1 pour cent] des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent [10,0%], en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [3 pour cent] des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}

##### 4.1.2 Catégorie II

Dix pour cent [10,0%], en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus [3 pour cent] des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

{Ajouter des tolérances admissibles pour tel ou tel défaut, selon la nature du produit.}



## 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit être homogène et ne comporter que des {nom du produit} de même origine, qualité et calibre <en cas de calibrage>.

<Cependant, un mélange de {nom du produit} dont les <espèces> <variétés> <types commerciaux> <couleurs> sont nettement différentes peut être emballé dans un <emballage> <emballage de vente>, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque <espèce> <variété> <type commercial> <couleur> considérée (é), quant à leur origine.>

<Pour assurer l'homogénéité dans le calibre, la gamme de calibre entre produits d'un même emballage ne doit pas dépasser ...>

{Selon la nature du produit, les normes individuelles peuvent en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial.}

{Si des caractéristiques particulières, y compris des limites de poids net pour les emballages de vente, sont nécessaires, elles peuvent être ajoutées dans les normes individuelles.}

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

.....  
 .....

La partie apparente du contenu de l'emballage <(ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport)> doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les {nom du produit} 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<sup>11</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

<Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. >

Les {nom du produit} 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 [nom du produit].

Les emballages <(ou les lots en cas de présentation en vrac)> doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'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 ci-après s'appliquent:

<sup>11</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 6.1.1 Nature du produit

Chaque emballage de vente destiné au consommateur final <(ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport)> doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

### 6.1.2 Origine du produit

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

## 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage<sup>12</sup> 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 les {*nom du produit*} expédiés (expédiées) en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin.>

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>13</sup>

< L'emballer et/ou l'expéditeur/l'exportateur: (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>14</sup>.>

### 6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit <nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)>;
- <Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>15</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.>;
- <Nom de la variété. Dans le cas où un mélange de {*nom du produit*} de variétés <espèces> nettement différentes, noms des différentes variétés <espèces>.>;
- <«Mélange de {*nom du produit*}, ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de {*nom du produit*} de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués(ées).>;
- {Ajouter le nom du type commercial, selon la nature du produit}.

### 6.2.3 Origine du produit

- Pays d'origine<sup>16</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- <Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {*nom du produit*} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre <(en cas de calibrage)>;

{Ajouter d'autres indications éventuelles, selon la nature du produit}.

<sup>12</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>13</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. 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).

<sup>14</sup> 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 être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>15</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

<sup>16</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## 6.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

### 7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Fruits et légumes frais non traités

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

### 8. CONTAMINANTS

#### 8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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.

#### 8.2 AUTRES CONTAMINANTS

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).

### 9. HYGIÈNE

9.1 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.

**9.2** 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).

**10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**ANNEXE II**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**Président: ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Dorian A. LaFond  
International Standards Coordinator  
AMS Fruit and Vegetable Program  
Specialty Crops Inspection Division  
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW  
Washington DC 20250-0247  
Tel: 202-690-4944  
Cell: 202-577-5583  
E-mail: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**Co- Président: ALLEMAGNE**

Dr. Ulrike Bickelmann  
Head of Division  
Control Procedures Plant Products, Marketing Standards  
Federal Office for Agriculture and Food  
Deichmanns Ave 29 D-53179  
Bonn GERMANY  
Tel: +49 (0) 228 6845 3357  
Fax: +49 228 6845 3945  
E-mail: [ulrike.bickelmann@ble.de](mailto:ulrike.bickelmann@ble.de)

**ARGENTINE**

Silvia Santos  
Secretaria técnica del CCFFV Nacional  
Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas  
Dirección de Calidad Agroalimentaria  
SENASA  
Tel: 5411 4121-5293/96  
E-mail: [ssantos@senasa.gov.ar](mailto:ssantos@senasa.gov.ar)  
[codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

**AUSTRALIE**

Ms Justine Gilbert  
Wine and International Food Policy  
Department of Agriculture  
E-mail: [Justine.gilbert@agriculture.gov.au](mailto:Justine.gilbert@agriculture.gov.au)  
[intfoodstnds@agriculture.gov.au](mailto:intfoodstnds@agriculture.gov.au)  
[codex.contact@agriculture.gov.au](mailto:codex.contact@agriculture.gov.au)

**BRÉSIL**

André Luiz Bispo Oliveira  
Fiscal Federal Agropecuário  
Coordenação de Processos Regulatórios e Padronização  
- CPRP  
CGQV/DIPOV/SDA  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Tel: +55 61 3218 3250/3251  
Fax: +55 61 3224 4322  
E-mail: [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**CHILI**

Marcela Faúndez Vidal  
National Coordinator CCFFV  
Agriculture and Livestock Service (SAG).  
Ministry of Agriculture  
E-mail: [marcela.faufezv@sag.gob.cl](mailto:marcela.faufezv@sag.gob.cl)

**UNION EUROPÉENNE**

E-mail: [codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu)

**GHANA**

Dr. Pearl Adu-Amankwa  
Email: [paaduamankwa@yahoo.co.uk](mailto:paaduamankwa@yahoo.co.uk)

Dr. Niilante Amissah  
Email: [niilante@gmail.com](mailto:niilante@gmail.com)/  
[niamissah@ug.edu.gh](mailto:niamissah@ug.edu.gh)

Mr. Roderick Daddey-Adjei  
Email: [rodivik@yahoo.com](mailto:rodivik@yahoo.com)

Codex Ghana  
Email: [codex@gsa.gov.gh/codexghana@gmail.com](mailto:codex@gsa.gov.gh/codexghana@gmail.com)

**INDE**

Shri Parmod Siwach  
Assistant Director  
Export Council of India,  
Ministry of Commerce & Industry,  
Govt. of India  
Email: [tech5@eicindia.gov.in](mailto:tech5@eicindia.gov.in)

National Codex Contact Point (NCCP)  
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI),  
FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi.  
Tel: +91-11- 23237439  
E-mail: [codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

#### INDONÉSIE

Dr. Gardjita Budi  
Director of Quality and Standardization,  
Ministry of Agriculture  
E-mail: [gbudi.jkt@gmail.com](mailto:gbudi.jkt@gmail.com)  
[codex\\_kementan@yahoo.com](mailto:codex_kementan@yahoo.com)

#### IRAN

Dr. Darab Hassani  
Head of CCFFV in Iran  
Ministry of Agriculture  
E-mail: [hassanida@gmail.com](mailto:hassanida@gmail.com)

Mrs. Nadia Ahmadi  
Secretary National Committee on CCFFV in Iran  
Institute of Standard  
Email: [nady.ahmadi@yahoo.com](mailto:nady.ahmadi@yahoo.com)

#### KIRGHIZISTAN

Ms. Aizhan Kunduzbekova  
Specialist of Division on Standardization of the Center for  
Standardization and Metrology  
Ministry of Economy of the Kyrgyz Republic (CSM),  
Tel: +996 312 62 57 71  
E-mail: [aizhankunduzbekova@gmail.com](mailto:aizhankunduzbekova@gmail.com)

#### LUXEMBOURG

François KRAUS  
Head of the Horticulture Department - ASTA  
Luxembourg  
E-mail: [francois.kraus@asta.etat.lu](mailto:francois.kraus@asta.etat.lu)

#### MEXIQUE

Gabriela Alendra Jiménez Rodríguez  
Subdirectora de Normas  
Coordinadora del Subcomité Nacional CCFFV/CMCAC  
Dirección General De Fomento a la Agricultura.  
Subsecretaría De Agricultura.  
SAGARPA  
TEL: 00 + 55 38 71 10 00 EXT 40231  
E-mail: [gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx)

#### PHILIPPINES

Ms. Edna Guiang  
Email: [edna.guiang@yahoo.com](mailto:edna.guiang@yahoo.com)

#### ESPAGNE

Jaime Camps Almiñana  
Head of Area  
Ministry of Economy and Competitiveness  
E-mail: [jcamps@comercio.mineco.es](mailto:jcamps@comercio.mineco.es)

Marta Cainzos García  
Head of Area  
Ministry of Agriculture, Food and Environment.  
E-mail: [mcainzos@magrama.es](mailto:mcainzos@magrama.es)

#### SUISSE

Mr. Manuel Boss  
Federal Office for Agriculture FOAG  
Plant Products Unit  
Mattenhofstrasse 5  
CH-3003 Bern  
Switzerland  
E-mail: [manuel.boss@blw.admin.ch](mailto:manuel.boss@blw.admin.ch)

#### THAÏLANDE

Ms. Kulpipith Chanbuey  
Standards officer  
Office of Standards Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok, 1900 Thailand  
Tel: (+662) 561 2277  
Fax: (+662) 561 3357  
E-mail: [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)  
[kulpipith@acfs.go.th](mailto:kulpipith@acfs.go.th)

#### ROYAUME-UNI

Mr. Ian HEWETT  
Regional Horticultural Marketing Inspector  
Rural Payments Agency (RPA)  
Office SCF3, South Core, Produce Hall, Western  
International Market  
Hayes Road  
UB2 5XJ Southall  
United Kingdom  
Phone: + 44 7884 234574  
Mobile: + 44 208 589 9624  
Email: [ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk](mailto:ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk)

#### ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Kenneth Lowery  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Room 4861-S  
1400 Independence Avenue SW  
Washington DC 20250-3700  
Tel: +1 202 690 4042  
E-mail: [Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

### 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.