



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

2^e Session

Goa, Inde, 14-18 septembre 2015

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE BLANC, NOIR ET VERT (POIVRES NBV)

Observations à l'étape 3

Préparé par un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et co-présidé par le Cameroun et l'Indonésie, avec l'aide de : l'Australie, le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, Chypre, l'Union européenne, le Ghana, la Grèce, l'Iran, le Japon, la Malaisie, le Mexique, la Norvège, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, la Pologne, la République de Corée, la Russie, l'Espagne, le Sri Lanka, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, l'ISO, l'IPC, Food Drink Europe, l'IADSA, l'IOSTA et United States Pharmacopeial Convention (USP)

Les gouvernements et les organisations internationales admises au statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations au sujet de l'étape 3 de l'avant-projet de norme (**Annexe I**), sont invités à les adresser avant le **31 juillet 2015** au plus tard au : Secrétariat du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, Conseil des épices (Ministère du commerce et de l'industrie, Gouvernement indien), Courriel : ccsch@indianspices.com, avec copie au Point de contact national du Codex en Inde, (Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes) Courriel : codex-india@nic.in et au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, courriel : codex@fao.org .

Présentation des observations soumises : Pour faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observations plus utile, les membres et les observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations selon le plan indiqué dans l'annexe 2 du présent document.

Introduction

1. La première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) tenue à Kochi, en Inde, du 11 au 14 février 2014, a adopté la proposition du groupe de travail sur de nouveaux travaux sur le développement d'une norme pour le poivre noir, blanc et vert (poivres NBV), et a accepté de soumettre le document du projet à la 37^e session de la CAC pour approbation. Le Comité est convenu d'établir, sous réserve de l'approbation de la Commission, un groupe de travail électronique (GTE) dirigé par l'Inde et co-présidé par le Cameroun et l'Indonésie, et travaillant uniquement en anglais, pour préparer l'avant-projet de norme qui sera distribué pour observations à l'étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session.¹

2. La 37^e session de la CAC qui s'est tenue à Genève, en Suisse, du 14 au 18 juillet 2014, a approuvé les nouveaux travaux et a demandé au CCSCH d'envisager d'élargir la portée des travaux pour inclure d'autres types de baies de poivre (grain de poivre), tels que le poivre rouge.²

Résumé du processus

3. 26 pays membres et 6 organisations observatrices sont inscrits pour participer au GTE.

4. Le premier projet de norme sur les poivres NBV a été distribué à tous les participants le 24 juillet 2014 et les observations combinées sur le premier projet ont été préparées et soumises avec le deuxième projet de norme le 30 octobre 2014.

5. À partir des observations recueillies, le deuxième projet de norme a été révisé et présenté comme rapport final, le 30 janvier 2015, au Secrétariat du Codex.

¹ REP14/SCH par. 62-63 et Annexe II.

² REP14/CAC, par. 98 et Annexe VI.

6. Envisager d'élargir la portée des travaux sur les poivres NBV en incluant d'autres formes de poivres, par le GTE sur les poivres. La décision était basée sur la demande de la Colombie, soutenue par l'UE, lors de la 37^e session de la CAC qui s'est tenue à Genève en juillet 2014. Conformément à la suggestion des membres du GTE, la possibilité de considérer d'autres espèces de poivres issus du commerce régional dans leur comité régional respectif, lorsque cela est possible, a été soumise pour approbation. Le rapport final et le projet de norme pour les poivres NBV sont joints en Annexe I et seront distribués pour observations à l'étape 3 et pour examen lors de la prochaine session du CCSCH.

Analyse des réponses

7. À partir de la demande de la 37^e session de la CAC d'élargir la portée des nouveaux travaux, le projet a été modifié et distribué aux membres. La plupart d'entre eux ont convenu que la portée devrait être limitée au *Piper nigrum* L. Ils ont un intérêt commun pour les observations du 2^e CCSCH, pour savoir s'il est possible d'envisager d'autres espèces de poivre pour le commerce régional au sein du comité régional, en vertu d'une norme régionale différente.

8. 14 membres ont donné des commentaires très actifs sur le second projet, la plupart d'entre eux donnant des valeurs spécifiques sur les paramètres physiques et chimiques des poivres NBV. Afin de résoudre les observations relatives aux paramètres physiques et chimiques, le Président a opté pour une moyenne de la valeur proposée, lorsqu'elle est acceptable.

9. Le rapport présenté contient la portée et les principaux aspects pour établir les exigences minimales de qualité des trois formes commerciales des poivres destinés à la transformation des aliments et à la consommation humaine directe.

Conclusion

10. À partir des commentaires recueillis par les membres, le deuxième projet de norme est présenté pour observations à l'étape 3.

Recommandations des membres du GTE

11. Le GTE invite les membres et les observateurs à fournir des observations sur le projet proposé.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE BLANC, NOIR ET VERT (POIVRES NBV)**N04-2014****(À l'étape 3 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique aux trois formes commerciales du poivre (noir, blanc et vert - abrégés NBV) provenant des baies de *Piper nigrum* L récoltées, de la famille des Piperaceae.* Cette norme s'applique aux poivres séchés ou déshydratés destinés à la transformation des aliments et à la consommation humaine directe, y compris à des fins de restauration, ou au commerce de détail. Elle ne s'applique pas au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du Produit**

- a) Les poivres NBV sont des fruits ou des baies de *Piper nigrum* L. transformées, ayant atteint le degré de développement et/ou de maturité approprié aux fins prévues du produit.
- i. Poivre noir – obtenu à partir de fruits ou de baies séchés arrivés à maturité
 - ii. Poivre blanc – obtenu à partir de fruits ou de baies mûrs ou arrivés à pleine maturité, dont le péricarpe externe a été retiré
 - iii. Poivre vert – obtenu à partir de fruits ou de baies de poivre vert arrivés à maturité ou non, préparés dans des conditions contrôlées.
- b) Les fruits ou les baies sont transformées de manière appropriée, en subissant des opérations telles que le battage, le décortilage, le nettoyage, le trempage, le lavage, le séchage ou la déshydratation, le broyage, le concassage, le criblage et le tamisage ; avant le conditionnement et le stockage final.

2.2 Formes

Les poivres NBV peuvent être proposés sous l'une des formes suivantes :

- a. Entière – baies NBV séchées ou déshydratées entières intactes.
- b. Concassée ou brisée – baies de poivre NB concassées ou brisées, retenues par un tamis de 500 µm de dimension nominale d'ouverture.
- c. En poudre – baies de poivre NB en poudre qui vont passer pleinement à travers un tamis de 500 µm de dimension nominale d'ouverture.

2.3 Types de variétés

Toute variété de *Piper nigrum* L. cultivée commercialement (cultivar), convenant à la transformation.

2.4 Classes et catégories commerciales

Conformément aux caractéristiques physiques et chimiques dans les sections 3.2.4 – 3.2.6, les poivres NBV sont classés dans les trois classes et catégories suivantes :

Classe et Catégorie I

Classe et Catégorie II

Classe et Catégorie III

2.5 Définitions (pour les termes utilisés dans la section 3.2.4 du tableau 2)**2.5.1 Corps étrangers**

Toutes matières autres que les baies de poivre, indépendamment des parties d'origine végétale (tiges, feuilles, etc.) ou minérale (terre, sable). Les baies légères, les têtes d'épingles ou les baies cassées ne sont pas considérées comme des corps étrangers.

2.5.2 Baies légères

Généralement, des baies non arrivées à maturité, sans noyau, avec une densité apparente inférieure à 0,30 g/ml. [300 g/L]

2.5.3 Têtes d'épingles

Baies non fertilisées, avec un diamètre inférieur à 2 mm, ayant plus d'angularité qu'une baie normale, une

texture douce (qui s'écrase sous une forte pression) et moins d'odeur et de saveur qu'une baie de poivre.

3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 Composition

Produit tel que défini dans la section 2.

3.2 Facteurs de qualité

Les facteurs de qualité pour les poivres noirs, blancs et verts entiers sont donnés ci-dessous dans les tableaux présentés 1, 2 et 3.

Tableau 1 : PARAMÈTRES BASIQUES DES POIVRES NBV

SECTION N	PARAMÈTRES BASIQUES	POIVRE NOIR (Toutes les formes)	POIVRE BLANC (Toutes les formes)	POIVRE VERT (Toutes les formes)
3.2.1	Taille et forme générale	Les baies de poivre noir séchées entières ne doivent pas être cassées avec le péricarpe plissé. Diamètre de 2,5 à 7,0 mm (env.) et de forme globulaire.	Les baies de poivre blanc séchées entières doivent avoir une surface lisse, légèrement aplatie sur un pôle, avec une petite protubérance sur l'autre. Diamètre de 2,0 à 6,0 mm (env.) et de forme globulaire. Forme sphérique	Les baies de poivre vert séchées entières ne doivent pas être cassées, avec ou sans péricarpe plissé. Diamètre de 2,0 à 6,0 mm (env.) et de forme globulaire.
3.2.2	Couleur	Couleur brunâtre à brun foncé, grisâtre ou noirâtre, et sans colorant ajouté.	Gris mat à brunâtre, à blanc ivoire pâle, et sans colorant ajouté.	Vert caractéristique, verdâtre ou vert foncé, et sans colorant ajouté.
3.2.3	Propriété sensorielle	L'arôme doit avoir une odeur pénétrante et chaude, avec les caractéristiques de saveurs âcres et piquantes du poivre noir, en excluant toute odeur de moisi et de rance. Le produit doit être exempt d'odeurs et d'arômes étrangers, et exempt de toute autre substance nocive.	L'odeur et l'arôme doivent être caractéristiques du poivre blanc, légèrement piquant et très aromatique, en excluant toute odeur de moisi et de rance. Le produit doit être exempt d'odeurs et d'arômes étrangers, et exempt de toute autre substance nocive.	Une odeur âcre et un arôme caractéristique du poivre vert, exempts d'arômes étranger, de goût amer et de toute odeur de moisi et de rance. Le produit doit être exempt d'odeurs et d'arômes étrangers, et exempt de toute autre substance nocive.

Les poivres noirs et blancs sont classés en 3 catégories (Catégorie I, Catégorie II et Catégorie III) sur la base des caractéristiques physiques et chimiques après une transformation à des niveaux appropriés.

Tableau 2. Caractéristiques physiques des poivres NBV entiers

Caractéristiques physiques	EXIGENCES								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III
Densité apparente (g/l), min.	550	500	450	600	600	600	NA	NA	NA
Baies légères, % (m/m) max.	2	5	10	1	2	2	NA	NA	NA
Corps étrangers, % (m/m) max.	1	2	2	1	1,5	2	0.5	1	1,2
Baies noires/grains	NA	NA	NA	5	7,5	10	Nul	Nul	5

Caractéristiques physiques	EXIGENCES								
	Noir			Blanc			Vert		
	Classe/ Catégorie I	Classe Catégorie II	Classe/ Catégorie III	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III
% (en poids), max									
Baies cassées, % (en poids), max.	NA	NA	NA	2	3	3	1	7	10
Baies moisies/grains % (en poids), max.	1	3	3	1	3	3	Nul	1	2
Baies souillées par les insectes/grains % (en poids), max.	1	2	2	1	2	2	Nul	1	2
Insectes entiers, morts et/ou vivants (en nombre), max.	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul
Excréments de mammifères et/ou d'autres animaux (mg/kg), max.	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul	Nul
Têtes d'épingle ou baies cassées, % (m/m), max.	1	2	4	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NA – Non applicable

Tableau 3. Caractéristiques chimiques des poivres NBV entiers

Caractéristiques chimiques	EXIGENCES						
	Noir			Blanc			Vert
	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Classe/ Catégorie III	
Teneur en humidité, % (m/m) max.	12	13	14	12	13	14	12
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	6	7	7	3,5	4	4	5
Extrait étheré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	7	7	6	6	6	6	0,3
Huiles volatiles ¹ , % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	2	1,5	1	1,5	1,5	1	NA
Teneur en pipérine, % (m/m) min, sur une base sèche.	3,5	3	2	4	3,5	3	NA
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	NA
Dioxyde de soufre, % m/m (mg/kg), max.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	500
*Teneur en sel, % (m/m) max.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	3

NA – Non applicable

¹ La teneur en huile volatile doit être déterminée immédiatement après le broyage

* Spécifique au produit de poivre vert.

Tableau 4. Caractéristiques chimiques des poivres NB en poudre

Caractéristiques chimiques	*Poivre noir en poudre	*Poivre blanc en poudre
Teneur en humidité, % (m/m) max.	12	13
Total des cendres en masse, % (m/m), sur une base sèche, max.	6	3,5
Extrait éthéré non volatile, % (m/m), sur une base sèche, min.	6	6
Huiles volatiles [†] , % (ml/100 g), sur une base sèche, min.	1	0,7
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m), sur une base sèche, max.	17,5	6,5
Pipérine, % (m/m), sur une base sèche, min.	3,5	4
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m), sur une base sèche, max.	1,2	0,3
*Les poivres en poudre incluent l'ensemble de leurs formes, conformément à la section 2.2 (b).		

3.3 Classification des "Défectueux"

L'échantillon de lot qui ne parvient pas à répondre à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2, doit être considéré comme "lot défectueux".

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit dans la section 11. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif alimentaire ou arôme n'est autorisé dans les produits couverts par la norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides, fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995), et aux autres textes du Codex correspondants.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

6.3 L'ensemble du processus devrait être réalisé d'une manière qui ne compromet pas la qualité ou la sécurité du produit (CODEX STAN 1-1985).

7. POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

8. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être "Poivre Noir", "Poivre Blanc" ou "Poivre Vert", sous formes séchées, lyophilisées ou déshydratées.

8.2.2 La nature du produit peut comporter une indication de la forme, tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 Origine du produit : pays d'origine et éventuellement nom régional ou local du lieu de production ou de commercialisation.

8.2.4 Identification commerciale

- Catégorie (facultatif pour les formes en poudre)
- Taille (facultatif pour les formes en poudre)
- Variété (facultatif pour les formes en poudre)
- Poids net

8.2.5 Marque d'inspection (facultatif)

8.3 Étiquetage des contenants en gros

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

9. CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Les matériaux utilisés à l'intérieur du paquet doivent être neufs, propres, de qualité alimentaire et permettre d'éviter de causer des dommages externes ou internes aux produits. Ils doivent protéger la qualité et la sécurité du produit pendant le transport et le stockage. Pour éviter la condensation, un contenant perméable à l'air doit être utilisé afin de permettre l'emballage et le stockage de matériaux en vrac. Les matériaux en vrac doivent être stockés dans une chambre propre, sèche et aérée, exempt d'infestation, et non exposés à la lumière directe du soleil.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

10.1 Méthodes d'analyses

Tableau 5

Mesure	Méthode	Principe	Type
Corps étrangers, % (m/m) max.	ISO 927:2009	Examen visuel	IV
Baies légères, % (m/m) max.	ISO 959-1:1989	Flottation	IV
Têtes d'épingles ou baies cassées, % (m/m) max.	Séparation physique et pesage. ISO 959-1:1989	Examen visuel	IV
Densité apparente, g/l, min.	ISO 959-1:1989 et 959-2:1998	Séparation par densité	IV
Baies cassées, % (m/m) max.	Séparation physique et pesage. ISO959-2:1998	Examen visuel	IV
Baies noires, % (m/m) max.	Séparation physique et pesage. ISO959-2:1998	Examen visuel	IV

Mesure	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité, % (m/m) max.	Méthodes officielles de l'AOAC - 986.21/ ISO 939:1980	Distillation	I
Total des cendres, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles, % (ml/100 g) min, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 962.17/ ISO 6571:2008	Distillation	I
Extrait éthéré non volatile, % (m/m) min, sur une base sèche.	ISO 1108 Méthodes officielles de l'AOAC - 940.29	Extraction Soxhlet	I
Teneur en pipérine, % (m/m) min.	Méthodes officielles de l'AOAC - 987.07/ ISO 5564	Spectrophotométrie	I
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 941.12/ ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Fibres brutes, indice insoluble, % (m/m) max, sur une base sèche.	Méthodes officielles de l'AOAC - 920.169/ISO 5498	Gravimétrie	I
Dioxyde de soufre, % (m/m), ou en ppm (mg/kg), max.	ISO 5522	Titrimétrie	I
Excréments de mammifères dans le poivre noir en poudre	AOAC 993.27	Examen visuel	IV
Matières étrangères dans les épices (insectes et rongeurs)	AOAC 965.40	Flottation	IV
Matières étrangères légères dans le poivre noir et blanc	AOAC 972.40 et 977.24	Flottation	IV
Préparation de l'échantillon de test pour les laboratoires	AOAC 920.164	-	

10.2 Plans d'échantillonnage

Les plans d'échantillonnage sont développés en fonction du niveau de contrôle approprié

Des plans d'échantillonnage distincts pour différents niveaux d'inspection (1 et 2) sont donnés dans les tableaux 7 et 8

Plans d'échantillonnage	
Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :	
Niveau de contrôle I	- Échantillonnage Normal
Niveau de contrôle II	- Différents (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex),
	contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Détaillés ci-dessous....

Tableau 6 Plan d'échantillonnage 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	6	1
4801 - 24000	13	2
24001 - 48000	21	3
48001 - 84000	29	4
84001 - 144000	38	5
144001 - 240000	48	6
Plus de 240000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2400 ou moins	6	1
2401 - 15000	13	2
15001 - 24000	21	3
24001 - 42000	29	4
42001 - 72000	38	5
72001 - 120000	48	6
Plus de 120000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 - 2000	13	2
2001 - 7200	21	3
7201 - 15000	29	4
15001 - 24000	38	5
24001 - 42000	48	6
Plus de 42000	60	7

Tableau 7 Plan d'échantillonnage 2 (Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	13	2
4801 - 24000	21	3
24001 - 48000	29	4
48001 - 84000	38	5
84001 - 144000	48	6
144001 - 240000	60	7
Plus de 240000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2400 ou moins	13	2
2401 - 15000	21	3
15001 - 24000	29	4
24001 - 42000	38	5
42001 - 72000	48	6
72001 - 120000	60	7
Plus de 120000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2000	21	3
2001 - 7200	29	4
7201 - 15000	38	5
15001 - 24000	48	6
24001 - 42000	60	7
Plus de 42000	72	8

ORIENTATION GÉNÉRALE POUR LA FORMULATION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations sous les rubriques suivantes :

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

Les observations spécifiques devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe concerné dans le document auquel les observations renvoient.

Lorsque des modifications sont proposées pour des paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement accompagnée d'une justification correspondante. Les nouveaux textes devraient être présentés en caractères gras ou soulignés et les suppressions en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats dans la compilation des commentaires, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, du fait que les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser le mode de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues lorsque les commentaires sont copiés ou collés dans un document consolidé.

Afin de réduire le travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et les observateurs sont priés de ne pas reproduire le document complet mais seulement les parties des textes pour lesquelles un changement et/ou des modifications sont proposés.