

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 07/30/35**

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

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Trentième session**

**Rome (Italie), 2 - 7 juillet 2007**

### **RAPPORT DE LA TREIZIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**Mexico (Mexique)**

**25 - 29 septembre 2006**

**NOTE: La lettre circulaire Codex CL 2006/55-FFV est incluse dans le présent rapport.**

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2006/55-FFV  
Décembre 2006

- AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla 00153 - Rome (Italie)
- OBJET :** **RAPPORT DE LA TREIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES FRAIS (ALINORM 07/30/35)**

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTIÈME SESSION**

**Projets de norme à l'étape 8 de la procédure**

1. **Projet de norme Codex pour les raisins de table** (par. 60 et Annexe IV).

**Avant-projet de norme à l'étape 5/8 de la procédure**

2. **Avant-projet de section 2.1.2 caractéristiques de maturité et section 3.1 poids minimal de la grappe** (Avant-projet de Norme Codex pour les Raisins de table) (par. 60 et Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés peuvent les adresser, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 30 avril 2007.

**Avant-projets de norme et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure**

3. **Avant-projet de norme Codex pour le manioc amer** (par. 82 et Annexe VI).
4. **Avant-projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité** (par. 92 et Annexe VII).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, y compris les incidences que ces documents ou l'une de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques peuvent les adresser, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 30 avril 2007.

**PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

5. **Projet de Section 3 – Dispositions concernant le calibrage** (projet de norme Codex pour les tomates) (par. 43 et Annexe III).
6. **Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais** (par. 19 et Annexe VIII).
7. **Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 103 et Annexe IX).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés peuvent les adresser à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 31 juillet 2007.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa treizième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais est parvenu aux conclusions suivantes:

### QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

Le Comité:

- est convenu de transmettre le *Projet de norme Codex pour les raisins de table* (à l'étape 8) y compris les *Avant-projets de section 2.1.2 caractéristiques de maturité et section 3.1 poids minimal de la grappe* (à l'étape 5/8) à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trentième session, pour adoption définitive à l'étape 8 et 5/8 (avec omission des étapes 6/7) respectivement (par. 60 et Annexes IV et V correspondantes).
- est convenu de transmettre l'*Avant-projet de norme Codex pour le manioc amer* et l'*Avant-projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité* à la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 82 & 92 et Annexes VI & VII respectivement).

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité:

- a décidé de maintenir le *projet de norme Codex pour les tomates* à l'étape 7 en attendant la mise au point du *projet de Section 3 – Dispositions concernant le calibrage* qui a été renvoyé à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (par. 42 - 43 et Annexes II & III respectivement).
- a renvoyé l'*avant-projet de norme pour les pommes* à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique. Le texte révisé sera ensuite diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (par. 70).
- a joint le *Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais* au présent rapport pour observations et examen à sa prochaine session (par. 19 et Annexe VIII).
- a décidé de ne pas modifier la *liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* et de continuer à solliciter des observations relatives à d'éventuelles modifications à apporter à la *liste prioritaire* pour examen à sa session suivante (par. 103 et Annexe IX).
- a fixé le calendrier de fin des travaux sur les normes et textes apparentés soumis à la procédure par étapes conformément à la recommandation de la Commission:
  - *projet de norme Codex pour les tomates y compris le projet de Section 3 – dispositions concernant le calibrage*: Finalisation d'ici la trente et unième session de la Commission (2008) (par. 44).
  - *avant-projet de norme Codex pour les pommes*: finalisation d'ici la trente-troisième session de la Commission (2010) (par. 72).
  - *avant-projet de norme Codex pour le manioc amer*: finalisation d'ici la trente et unième session de la Commission (2008) (par. 82).
  - *avant-projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité* : finalisation pour la trente-troisième session de la Commission (2010) (par. 94).

## TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS -----	page iii
RAPPORT DE LA TREIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS -----	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX -----	page 18

### Paragraphe(s)

INTRODUCTION -----	1
OUVERTURE DE LA SESSION -----	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) -----	3 - 5
QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour) -----	6 - 7
QUESTIONS RELATIVES A LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DECOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)	
- Organisation de coopération et de développement économique (OCDE) -----	8
- Commission économique des Nations Unies pour l'Europe CEE/ONU) -----	9 - 11
NORMES DE LA CEE/ONU CONCERNANT LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour) -----	12
PROJET DE PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (Point 2d de l'ordre du jour) -----	13 - 19
<b>EXAMEN DES PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 7</b>	
PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 3a de l'ordre du jour) -----	20 - 23
PROJET DE SECTIONS 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE ET 4.2 - TOLERANCES DE CALIBRE (projet de norme Codex pour les tomates) (Point 3b de l'ordre du jour) -----	24 - 44
PROJET DE NORME POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 3c de l'ordre du jour) -----	45 - 47
<b>EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 4</b>	
AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.2 CARACTERISTIQUES DE MATURITE ET SECTION 3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE (projet de norme Codex pour les raisins de table) (Point 4a de l'ordre du jour) -----	48 - 60
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4b de l'ordre du jour) -----	61 - 72
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER (Point 4c de l'ordre du jour) -----	73 - 82
AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS POUR LEUR CONFORMITE AUX NORMES DE QUALITE (Point 4d de l'ordre du jour) -----	83 - 94
PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour) -----	95 - 104
AUTRES POINTS (Point 6 de l'ordre du jour) -----	105
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour) -----	106

### **Annexes**

<u>Annexe I</u> – LISTE DES PARTICIPANTS -----	page 18
<u>Annexe II</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES -----	page 29
<u>Annexe III</u> - PROJET DE SECTION 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (Projet de norme Codex pour les tomates) -----	page 35

<u>Annexe IV</u> - PROJET DE NORME POUR LES RAISINS DE TABLE -----	page 36
<u>Annexe V</u> - AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.2 CARACTERISTIQUES DE MATURITE ET SECTION 3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE (PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE) -----	page 41
<u>Annexe VI</u> - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER -----	page 42
<u>Annexe VII</u> - AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS POUR LEUR CONFORMITE AUX NORMES DE QUALITE -----	page 46
<u>Annexe VIII</u> - PROJET DE PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS -----	page 56
<u>Annexe IX</u> - LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION -----	page 64

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais a tenu sa treizième session à Mexico du 25 au 29 septembre 2006, à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Le Président du Comité, M. Miguel Aguilar Romo, a désigné M. Carlos R. Berzunza Sánchez, Directeur de la normalisation internationale, Ministère de l'économie, pour présider la session à sa place. Ont assisté à la session des délégués de 34 États Membres et d'une organisation membre et des observateurs de 4 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent document.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Sergio Alejandro García de Alba Zepeda, Ministre mexicain de l'économie. Mme Irma Gómez Cavazos, chef de l'Unité de coopération internationale des relations économiques du Ministère des affaires étrangères et M. Norman Bellino, Représentant de la FAO au Mexique, ont également pris la parole.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

4. Le Comité a accepté de repousser l'examen du point 2 d) de l'ordre du jour Proposition de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais après le point 4 de l'ordre du jour, étant entendu qu'il sera plus utile d'examiner la présentation uniforme une fois les discussions d'ordre technique sur les projets et les avant-projets de normes au titre des points 3 et 4 de l'ordre du jour terminées.

5. La délégation de la Communauté Européenne a présenté le document CRD 1 (Programme annoté provisoire) sur la répartition des compétences entre la Communauté Européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Comité du Codex Alimentarius.

## QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

6. Le Comité a reconnu que le document n'était présenté qu'à titre informatif et qu'aucune décision ne devait être prise sur les questions évoquées, exception faite des recommandations de la Commission aux comités et aux groupes de travail du Codex visant à fixer des délais pour l'examen des points dans le cadre de la procédure par étape et adoptés en tant que nouveaux travaux avant l'an 2004. Cette requête serait prise en compte au titre des points de l'ordre du jour pertinents.

7. Le Comité a noté que la Commission, à sa vingt-huitième session (juillet 2005), a approuvé l'Avant-projet de Norme Codex pour le ramboutan à l'étape 5/8. La Commission a également approuvé l'élaboration d'une norme pour le Manioc Amer en tant que nouveaux travaux du Comité (voir point 4c de l'Ordre du jour). Le Comité a aussi noté que la Commission avait décidé de supprimer les notes de bas de page figurant aux sections 1 - Définition du produit et 7.2 - Colis non destinés à la vente au détail, relatives à la notification de l'acceptation dans toutes les normes Codex pour les fruits et les légumes frais, conformément à sa décision de supprimer la procédure d'acceptation. En ce qui concerne la révision (partielle) des normes Codex pour les fruits et les légumes frais, le Comité a noté que la Commission était convenue que cette révision devait être prise en considération dans un contexte général et que le Comité du Codex sur les principes généraux avait à l'étude la révision du *Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex* afin de clarifier et de rationaliser les procédures à appliquer lorsqu'il s'agit d'amender ou de réviser des normes Codex et textes apparentés déjà adoptés.

---

<sup>1</sup> CX/FFV 06/13/1 et CRD 1 (CE Programme Annoté provisoire; Division de la compétence entre la Communauté européenne et ses États Membres, conformément au Règlement Intérieur, Article II, paragraphe 5 de la Commission du Codex Alimentarius).

<sup>2</sup> CX/FFV 06/13/2

**QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)<sup>3</sup>****ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE (OCDE)**

8. L'Observateur de l'OCDE a informé le Comité des évolutions récentes du Régime de l'OCDE pour l'application de Normes internationales pour les fruits et légumes depuis la dernière session du Comité. Il a été noté ce qui suit:

- La Décision du Conseil C(2006)95 portant sur la révision du Régime de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales pour les Fruits et Légumes a été adoptée en juillet 2006. Dans le cadre de cette révision, une référence au Programme mixte FAO/OMS sur les Normes Alimentaires a été introduite afin que les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, une fois entérinées par la Réunion Plénière, s'appliquent dans le cadre du Régime, aux produits énumérés à l'Annexe I de cette Décision; au stade de l'exportation, lorsqu'ils font l'objet d'un commerce international entre pays participant au Régime. Les normes approuvées par la Réunion Plénière pourront également être utilisées dans l'élaboration de brochures explicatives.
- À sa soixante-troisième session, la Réunion Plénière du Régime (novembre 2005) a approuvé le plan d'action révisé sur la réforme du Régime, encourageant de bonnes relations avec le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et autres comités du Codex concernés.
- Des brochures explicatives des normes pour un certain nombre de fruits et légumes, ainsi que des directives sur des tests objectifs visant à déterminer la qualité des fruits et légumes, y compris les produits secs ou déshydratés, ont été publiées et sont disponibles sur le site web du « Régime » de l'OCDE. D'autres brochures explicatives pour les fruits et légumes sont en cours d'élaboration et devraient être publiées d'ici fin 2007. La brochure explicative de la norme sur le raisin de table paraîtra sous peu.
- L'OCDE a continué de promouvoir les cours de formation et d'autres activités en rapport avec le renforcement des capacités, comme les ateliers, dans le domaine des fruits et légumes en collaboration avec les Pays Membres et autres organisations.
- La soixante-quatrième session de la Réunion Plénière de l'OCDE aura lieu à Paris du 30 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2006. Lors de cette session, la Réunion Plénière continuera de travailler à la mise en vigueur des réformes du Régime pour la période 2004-2008.
- La prochaine session réunion des chefs des services nationaux d'inspection du Régime se tiendra du 5 au 8 décembre 2006 à Agadir (Maroc).

**COMMISSION ECONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE (CEE/ONU)**

9. Le Secrétariat de la CEE/ONU a informé le Comité des principales conclusions des discussions menées lors de la soixante et unième session du Groupe de travail des Normes de qualité des produits agricoles (octobre 2005) et de la cinquante-deuxième session de sa Section spécialisée de la Normalisation des fruits et légumes frais (mai 2006).

10. En outre, le Secrétariat de la CEE/ONU a annoncé au Comité qu'une évaluation externe approfondie de la CEE/ONU avait été entreprise, à l'issue de laquelle il avait notamment été demandé d'entamer des négociations avec l'OCDE afin que les travaux relatifs aux normes de qualité des produits agricoles soient concentrées au sein de la CEE/ONU. Ceci avait débouché sur la décision d'élaborer un projet préliminaire de plan de transition qui devait être approuvé par la CEE/ONU puis transmis pour examen au Régime de l'OCDE chargé d'élaborer les brochures explicatives (conformément aux normes de la CEE/ONU).

---

<sup>3</sup> CX/FFV 06/13/3

11. Le Secrétariat de la CEE/ONU a souligné le fait que la Section spécialisée avait accepté, à condition que le plan soit approuvé lors de la réunion du Régime de l'OCDE en novembre 2006, que le Secrétariat de la CEE/ONU commence immédiatement à travailler aux brochures explicatives, et à participer aux brochures de l'OCDE en cours de préparation.

#### **NORMES DE LA CEE/ONU CONCERNANT LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

12. Le Comité a noté que les normes de la CEE/ONU présentées dans le document CX/FFV 06/13/4 étaient présentées à titre de référence pour l'élaboration des normes correspondantes du Codex, comme demandé par le Comité Exécutif<sup>5</sup>. Le Comité est convenu que les normes CEE/ONU seraient prises en compte lors du débat sur les points pertinents de l'Ordre du jour.

#### **PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2d de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

13. Le Comité a rappelé que le projet de présentation uniforme a pour objet d'assurer la cohérence quant à la présentation et à la normalisation du texte utilisé pour énoncer les dispositions générales s'appliquant aux normes Codex concernant les fruits et légumes frais.

14. Le Secrétariat du Codex a présenté le document et a expliqué les modifications apportées, fondées sur les décisions prises lors de la dernière session du Comité. Par ailleurs, deux nouvelles sections sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ont été ajoutées conformément au plan de présentation des normes Codex pour les denrées alimentaires, tel qu'établi dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius<sup>7</sup>. Le Secrétariat a fait observer que le projet de présentation uniforme devra servir d'orientation lorsque le Comité mettra au point des normes individuelles pour un produit en particulier, et que les sections ou dispositions incluses dans ce dernier pourraient être omises ou ajustées en fonction des particularités du produit en question.

15. Plusieurs délégations ont formulé les observations suivantes concernant le projet de présentation uniforme:

- Il conviendrait d'inclure, après l'introduction, une nouvelle section sur la terminologie afin de promouvoir une compréhension commune des termes utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais.
- La présentation uniforme devrait fournir des orientations sur la manière d'aborder les dispositions contenues dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, telles que, par exemple, les dispositions concernant le calibrage, cette question ayant fait l'objet d'intenses discussions lors de l'examen de plusieurs normes soumises par le Comité. Par ailleurs, il conviendrait d'inclure dans certaines sections, comme par exemple le calibrage, des dispositions spécifiques telles qu'un code de calibrage afin de faciliter l'élaboration de la norme.
- L'acceptation d'exceptions dans les dispositions concernant l'uniformité pour le cas des colis contenant différentes variétés devrait être considérée, cette pratique étant de plus en plus courantes.
- Les caractéristiques minimales devraient être accompagnées d'un tableau de tolérances contenant des valeurs fixes, afin d'éviter l'usage de termes normatifs tels que « légers », « pratiquement », etc., sujets à différentes interprétations sur le plan mondial. Certaines dispositions, comme celles relatives au calibrage, devraient être souples et facultatives.

---

<sup>4</sup> CX/FFV 06/13/4.

<sup>5</sup> ALINORM 97/3, paragraphe 15.

<sup>6</sup> CX/FFV 06/13/5; CX/FFV/06/13/5 – Add.1 (Observations du Mexique), CRD 14 (Observations de la Communauté Européenne).

<sup>7</sup> Plan de présentation des normes Codex de produits, Section II, Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius, quinzième édition, pages 94-981.

- Des dispositions relatives à la fermeture devraient être incluses car elles concernent plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais.
- Des définitions des termes utilisés couramment dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais devraient être insérées pour plus de commodité.

16. La délégation canadienne, appuyée par plusieurs autres délégations, a mis en question l'exigence d'étiquetage obligatoire pour le pays d'origine dont il est fait mention à la Section concernant l'étiquetage, étant donné que, conformément à la norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985), le pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur. Ces délégations ont déclaré que les pays étaient en droit d'établir l'étiquetage spécifiant le pays d'origine dans leur réglementation nationale mais qu'elles n'appuieraient pas l'étiquetage obligatoire du pays d'origine. Ces délégations ont aussi recommandé que le Comité étudie attentivement cette disposition et donner suite aux débats qui se tenaient, dans un cadre plus général, au sein du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais et de la Commission du Codex Alimentarius. Une délégation a signalé que le pays d'origine constituait une donnée utile étant donné les problèmes de contrôle phytosanitaire dans certains pays et pour les consommateurs soucieux de la qualité des fruits et légumes frais. Le Secrétariat du Codex a fait observer que les dispositions sur l'étiquetage précisant le pays d'origine s'appliquaient à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

17. Certaines délégations ont mis en question les dispositions concernant la sécurité sanitaire figurant aux sections 7 (additifs alimentaires) à 10 (méthodes d'analyse et d'échantillonnage), soulignant qu'elles n'avaient rien à voir avec la qualité des fruits et légumes frais. Le Secrétariat du Codex a observé que même si le Comité n'avait pas débattu les dispositions relatives à la sécurité sanitaire pour les fruits et légumes frais, ces sections s'appliquaient à toutes les normes de produits du Codex en raison de la référence faite aux textes généraux du Codex développés par les comités horizontaux pertinents et étaient conformes au mode de présentation établi pour les normes Codex de produits. Par ailleurs, le libellé des Sections 8 (Contaminants) et 9 (Hygiène) était conforme au texte normalisé utilisé dans toutes les normes Codex de produits.

18. La délégation de la Communauté Européenne a demandé plus de temps pour étudier le projet de présentation uniforme, en raison d'une réception tardive de ce dernier, et a fait savoir au Comité que ses commentaires préliminaires étaient contenus dans le document CRD 14.

## CONCLUSION

19. Le Comité, par manque de temps, a suspendu le débat sur le projet de présentation uniforme et a décidé de joindre au rapport de sa session le projet de présentation uniforme pour les normes Codex sur les fruits et légumes frais, pour observations et débats lors de sa prochaine session (Annexe VIII).

## **EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX À L'ÉTAPE 7**

### **PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

20. À sa douzième session, le Comité a examiné le projet de norme Codex pour les tomates et est convenu d'un certain nombre de modifications. Le Comité a reconnu l'importance des progrès accomplis et des décisions prises concernant les principales sections du document. Toutefois, le Comité a décidé de maintenir le projet de norme à l'étape 7, à l'exception des Sections 3 – Dispositions concernant le calibrage et 4.2 – Tolérances de calibre, étant entendu qu'aucune observation supplémentaire ne serait demandée sur les sections acceptées.

21. Cette décision a été prise compte tenu du fait que lors de sa prochaine session, les discussions du Comité seraient entièrement consacrées à la finalisation des sections 3 et 4.2, de façon à pouvoir soumettre un document complet à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8.

---

<sup>8</sup> ALINORM 06/29/35 – Annexe II et observations de l'Inde (CRD 4)

22. Le Comité a pris bonne note des observations de la délégation indienne concernant l'annulation des termes « et de développement » à la section 2.2.2 – Catégorie I. En effet ce défaut, étant difficile à mesurer, ne convient pas à ladite catégorie et risque de constituer un obstacle technique au commerce.

23. Le Comité est convenu de procéder à d'importantes modifications suite à la décision prise lors du débat concernant les dispositions concernant le calibrage et les tolérances de calibrage (voir Point 3b de l'ordre du jour).

**PROJET DES SECTIONS 3 - DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE ET 4.2 – TOLÉRANCES DE CALIBRE (*Projet de Norme Codex pour les tomates*) (Point 3b de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

24. Le Comité a axé son débat sur les résultats des délibérations du groupe de travail sur les tomates qui s'était réuni au préalable, comme indiqué dans le document CRD 12, qui rassemble les propositions formulées par les délégations de la Communauté Européenne (CRD 12/Proposition B), des États-Unis d'Amérique (CRD12/Proposition C) et du Mexique/Cuba (CRD 12/Proposition A).

25. La délégation de la Communauté Européenne, en tant que chef de file du groupe de travail sur les tomates, a informé le Comité des discussions prolongées auxquelles les dispositions de calibrage et ses tolérances ont donné lieu. Le groupe de travail n'a toutefois pas pu se mettre d'accord sur l'approche à adopter concernant les dispositions relatives au calibrage énoncées dans le projet de Norme Codex pour les tomates.

26. Le Comité a souligné que deux approches principales étaient à débattre, comme suit:

- (1) ne pas avoir de dispositions spécifiques concernant le calibrage mais seulement des tolérances de calibre afin d'assurer l'uniformité de l'emballage (CRD 12/Proposition C) ou
- (2) garder les dispositions concernant le calibrage dans la Norme (CRD 12/Propositions A et B).

Deux différentes approches ont été présentées au cas où les dispositions concernant le calibrage devaient être retenues, à savoir:

- (2a) garder le tableau de codes de calibre avec des valeurs fixes pour une fourchette de diamètre maximum/minimum avec ses tolérances respectives (CRD 12/Proposition A).
- (2b) établir les limites maximum/minimum pour une fourchette de calibres de tomates dans un même emballage avec les tolérances respectives (CRD 12/Proposition B).

27. Le Comité est convenu de débattre des avantages de chaque proposition de façon à déterminer la manière de procéder à l'avenir.

**APPROCHES CONCERNANT LES DISPOSITIONS DE CALIBRAGE**

Propositions A, B et C

28. Certaines délégations étaient d'avis que des dispositions concernant le calibrage et les tolérances de calibre ne devraient pas être comprises dans une Norme internationale puisque les pratiques commerciales différaient selon les régions ou pays. De telles dispositions pourraient donc empêcher l'introduction de nouvelles variétés tout en risquant de constituer un obstacle technique au commerce. Ces délégations estimaient que ces dispositions relevaient des pratiques du secteur.

29. La délégation de la Communauté européenne a reconnu que le fait de mentionner différentes méthodes de calibrage était utile pour l'élaboration des normes Codex pour les fruits et légumes frais et conforme à l'objet du Codex Alimentarius. Cependant, l'objectif de faciliter et d'harmoniser les échanges commerciaux serait compromis si

<sup>9</sup> CF/FFV 06/13/6 et observations de l'Australie, des États-Unis d'Amérique, de la Suisse, de la Communauté européenne (CX/FFV 06/13/6-Add. 1); observations du Kenya (CRD 2); observations du Mexique (CRD 3); observations de l'Inde (CRD 4); observations de la Thaïlande (CRD 5); observations de Cuba (CRD 9); rapport du Groupe de travail sur les tomates (CRD 12); explication des possibilités de catégorisation liées à la Proposition B (CRD 13); propositions présentées par Cuba et le Mexique (CRD 15); proposition des États-Unis d'Amérique pour le calibrage des tomates (CRD 18); Proposition de la Communauté Européenne pour le calibrage des tomates (CRD 19).

de telles listes n'étaient pas accompagnées de dispositions sur les méthodes énumérées. La délégation de la Communauté européenne a rappelé au Comité que le fait d'inclure dans la présente norme une liste de méthodes de calibrage sans les accompagner des dispositions nécessaires permettrait aux pays de créer des obstacles techniques au commerce.

30. D'autres délégations ont indiqué qu'une échelle de calibre était spécialement importante pour les pays où la législation n'existait pas et où les normes Codex étaient utilisées comme point de repère pour la mise au point des lois nationales. Ces délégations ont demandé l'introduction d'une échelle de calibre pour assurer l'uniformité dans l'emballage et promouvoir l'harmonisation au niveau international. Elles ont aussi indiqué que des normes nationales ou régionales pouvaient contenir des dispositions de calibrage et des tolérances différentes ce qui compliquerait l'acceptation d'une échelle de calibre unique. Elles ont toutefois souligné que le but des normes Codex était de promouvoir l'harmonisation de façon à faciliter des pratiques commerciales loyales.

#### Propositions B et C

31. La délégation des États-Unis a proposé d'utiliser une échelle de calibre existante en même temps que la proposition présentée par la Communauté Européenne à condition d'autoriser une différence de diamètre maximale de 15mm quand le diamètre du fruit le plus petit est inférieur à 70 mm et que d'autres méthodes de calibrage, comme celle par comptage ou poids, soient aussi incluses, ce qui est une pratique courante dans le commerce des tomates en Amérique du Nord. Certaines délégations ont soutenu l'introduction du code de comptage et de calibrage par poids pour assurer une certaine souplesse d'application à la Norme et expliqué que 10 mm représentait un critère trop rigide à cet égard étant donné les variations saisonnières de la récolte des tomates.

32. La délégation de la Communauté Européenne a proposé d'appliquer i) 12 mm au lieu de 15 mm pour les fruits inférieurs à 70 mm ou ii) une fourchette de 10 mm pour les fruits de moins de 40 mm et 15 mm pour les fruits entre 40 et 70 mm. De plus, la délégation a indiqué que le code de comptage était une sorte de calibrage par poids et que les deux procédés étaient déjà couverts par la proposition de la CE et donc qu'il n'y avait aucune raison de les mentionner spécialement dans la Norme. Toutefois, à titre de compromis, la CE accepterait que ces dispositions soient spécifiquement mentionnées dans la Norme à condition qu'elles respectent les autres dispositions concernant le calibrage dans la Section 3.

33. Le Comité n'est pas parvenu à un consensus en ce qui concerne les limites permises pour les tomates de moins de 70 mm et l'introduction des autres pratiques de calibrage, et a décidé d'inclure les deux chiffres, 10 et 15 mm, entre crochets pour les tomates d'un diamètre inférieur à 70 mm. Le Comité a ensuite décidé de placer les dispositions concernant le calibrage par nombre et poids, ainsi que les exigences pour les dispositions de calibrage restantes de la Section 3 entre crochets, pour nouveaux débats lors de sa prochaine session.

#### Proposition A

34. Le Comité a aussi étudié l'autre approche concernant la Proposition A présentée dans le document CRD 12, à savoir, la possibilité de conserver dans la Norme l'échelle de calibre comme autre disposition possible de calibrage. Afin de tenir compte des autres besoins des Membres du Codex, le Comité est convenu de retenir une échelle de calibre simplifiée, reposant sur la norme correspondante de la CEE/ONU pour les tomates.

#### **CALIBRE MAXIMUM/MINIMUM DES TOMATES "CHERRY" ET "COCKTAIL"**

35. La délégation suisse a indiqué que l'élimination du calibre minimum pour les tomates pourrait créer une confusion dans le commerce international. En particulier, pour les tomates « cerise » et « cocktail », cette élimination permettrait de classer des tomates de calibre plus grand sous la dénomination « cerise » ou « cocktail ». Un certain nombre de délégations ont indiqué qu'il y avait une plus-value sur le marché pour ce genre de tomates et qu'il s'agissait d'un critère de qualité qui devait être conservé dans la Norme. Ces délégations ont aussi indiqué que le commerce de tomates « cerise » et « cocktail » était actif et que l'établissement d'un calibre maximum aiderait à assurer la loyauté des pratiques commerciales.

36. D'autres délégations ont remarqué qu'il n'existait pas de définition ni de base scientifique permettant de déterminer un diamètre maximum/minimum pour ce type de tomates, lequel pouvait varier selon les régions et les pays. Ces délégations ont appuyé l'élimination de toute référence faite aux calibres maximum/minimum pour les différentes variétés commerciales de tomates citées dans la Section I de la Norme. L'observateur de l'OCDE

a proposé d'élaborer des directives explicatives permettant de reconnaître les différentes variétés commerciales de tomates.

37. La délégation de la Communauté Européenne a proposé d'établir un diamètre maximum de 30 mm pour les tomates « cerise » et « cocktail ». Plusieurs délégations ont indiqué utiliser des limites maximales supérieures, allant jusqu'à 40 ou 45 mm pour ce type de tomates et ne pouvaient donc pas accepter la proposition de 30 mm.

38. Le Comité n'a pu parvenir à un accord sur le maintien des dispositions concernant un diamètre maximum pour les tomates « cerise » et « cocktail » et a donc décidé de laisser celles-ci entre crochets avec deux mesures de 30 et 40 mm comme diamètre maximum, pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

#### **Dispositions communes concernant le calibrage et les tolérances de calibre**

39. Le Comité a relevé les points communs entre les différentes propositions de calibrage soumises à discussion et a reconnu que le calibrage était déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, ne s'appliquait pas aux tomates en grappes et n'était pas obligatoire pour la Catégorie II. De plus, le Comité est convenu que les dispositions concernant les tolérances de calibre de la Section 4.2 étaient aussi communes à toutes les propositions et donc qu'il était possible de les inclure dans le corps du projet de Norme Codex pour les tomates.

#### **AUTRES CONSIDERATIONS**

40. Le Comité a toutefois souligné que les points restant à régler concernant le calibrage ne permettaient pas de transmettre à la Commission le projet de Norme pour adoption finale à l'étape 8. Il a de ce fait décidé de poursuivre les discussions sur les dispositions concernant le calibrage lors de sa prochaine session.

41. La délégation de la Communauté Européenne et d'autres délégations ont souligné les efforts qu'elles avaient déployés pour conclure le projet de Norme à la présente session et exprimé leurs regrets que le Comité n'ait pu y parvenir.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (À L'ÉTAPE 7) ET DES PROJETS DE SECTION 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE ET DE SECTION 4.2 – TOLÉRANCES DE CALIBRE (À L'ÉTAPE 6) (Point 3a et 3b de l'ordre du jour)**

42. Le Comité est convenu de maintenir le projet de Norme Codex pour les tomates à l'étape 7. En prenant cette décision, Le Comité a décidé d'incorporer les dispositions acceptées concernant le calibrage (Section 3) et les tolérances de calibre (Section 4.2), dans le corps du projet de Norme, étant entendu qu'il ne serait pas sollicité d'observations sur le projet de norme ni sur les dispositions de calibrage et les tolérances de calibre déjà approuvées (Appendice II).

43. Le Comité a décidé de renvoyer les dispositions restantes concernant le calibrage à l'étape 6 pour nouvelles observations, en particulier sur les sections entre crochets, et examen lors de sa prochaine session (Appendice III).

44. Le Comité a conclu que le projet de Norme Codex pour les tomates – y compris les dispositions concernant le calibrage – pourrait être terminé d'ici la trente-et-unième session de la Commission en 2008.

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (Point 3c de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

45. À sa douzième session, le Comité a examiné le projet de norme Codex pour les raisins de table et apporté un certain nombre de modifications au texte, correspondant aux décisions prises antérieurement et applicables à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Le Comité a réaffirmé sa décision de maintenir le projet de norme Codex pour les raisins de table à l'étape 7 en attendant la finalisation des sections relatives aux caractéristiques de maturité et au poids minimal de la grappe étant entendu qu'il ne serait pas sollicité d'autres observations sur les sections approuvées.

46. Cette décision a été prise étant entendu que le Comité, à sa prochaine session, centrerait les débats sur la finalisation des Sections 2.1.2 – Prescriptions relatives à la maturité et 3.1 – Poids minimal de la grappe, de façon à pouvoir transmettre un document complet à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8.

47. Cependant, au vu des décisions prises concernant les critères de maturité et le calibrage (poids minimal de la grappe), un certain nombre de modifications ont été adoptées par le Comité et sont exposées au point 4 a de l'ordre du jour.

**EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS A L'ÉTAPE 4****AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ ET SECTION 3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE (Avant-projet de Norme Codex pour les Raisins de table) (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

48. À sa douzième session, le Comité est convenu de réunir à nouveau le groupe de travail dirigé par le Chili pour réviser les Sections 2.1.2 Caractéristiques de maturité et 3.1 Poids minimal de la grappe, à partir d'une approche simplifiée, en identifiant deux paramètres de maturité, à savoir la teneur en matières sèches solubles et le rapport sucre/acidité, ainsi qu'un poids minimum unique pour les grappes de toutes les variétés. Au vu de cette décision, le Comité est convenu de suspendre l'élaboration de la liste des variétés à petits grains. Les amendements correspondants à apporter aux autres sections de l'Avant-projet de Norme devront être examinés lors de la révision de ces deux sections.

49. Le Comité a fondé ses débats sur les conclusions du groupe de travail sur les raisins de table, qui s'est réuni à Santiago (Chili) en février 2006, tel qu'indiqué à l'Appendice I du document CX/FFV 06/13/7. La délégation chilienne, en tant que pays en charge du groupe de travail sur les raisins de table, a brièvement résumé les principaux points débattus à la réunion physique du groupe de travail précédant cette session, tel qu'indiqué dans CRD 11.

**Section 2.1.2 Caractéristiques de maturité**

50. Le Comité a longuement débattu les avantages du maintien d'une approche générale (Proposition A), contre ceux de l'inclusion des exceptions aux exigences générales pour des variétés spécifiques (Proposition B). La plupart des délégations se sont prononcées en faveur d'une approche plus horizontale, en fixant des valeurs seuil pour les paramètres de maturité (niveau Brix et rapport sucre/acidité) applicables à toutes les variétés de raisin de table faisant l'objet d'un commerce international. Cette approche éviterait d'avoir à dresser une liste des variétés et de la mettre à jour. D'autres délégations ont été de l'avis que la proposition A ne tenait pas compte des différences de niveau de maturité et des caractéristiques spéciales de certaines variétés de raisin de table dues aux conditions climatiques et/ou pédologiques, aux zones de production, etc. Ces délégations ont estimé que les exigences générales devaient tenir compte des exceptions pour assurer des pratiques commerciales loyales. L'observateur de l'OIV a mentionné l'information contenue dans le document CRD 8 indiquant qu'il serait difficile d'établir des valeurs Brix minimales pour des variétés ou des groupes de variétés, ce paramètre pouvant varier au sein d'une même variété en fonction des conditions climatiques et/ou pédologiques etc., de la zone de production; de ce fait, le rapport sucre/acidité semblait bien plus fiable.

<sup>10</sup> ALINORM 05/28/35 – Appendice IV.

<sup>11</sup> CX/FFV 06/13/7 et observations de l'Australie, de la Communauté européenne, de l'Inde, du Pérou et de la Suisse (CX/FFV 06/13/7- Add.1) ; du Kenya (CRD 2) ; du Mexique (CRD 3) ; de la Thaïlande (CRD 5). Informations présentées par l'OIV (CRD 8) ; Cuba (CRD 9). Rapport du Groupe de travail pour les raisins de table (CRD 11).

51. Le Comité a considéré que, dans l'ensemble, la Proposition A reprenait les exigences nécessaires pour garantir la maturité des raisins de table. Il a aussi été mentionné que des travaux devraient être effectués sur les tolérances pour certaines variétés, et que le mécanisme permettant leur examen et leur éventuelle inclusion en tant qu'exceptions aux caractéristiques générales de maturité pourrait être examiné à l'avenir.

52. Compte tenu de la décision du Comité de ne pas autoriser d'exceptions ou d'exemptions aux caractéristiques minimales de maturité approuvées par ce Comité, la délégation des États-Unis a exprimé ses réserves quant aux caractéristiques minimales de maturité pour les raisins de table, et affirmé que l'approche uniforme appliquée à ces caractéristiques et leurs valeurs correspondantes, comme indiqué dans le projet de Norme, ne reflétait ni les prescriptions relatives à la maturité de toutes les variétés de raisin de table, ni les pratiques du secteur. La délégation indienne a également exprimé ses réserves quant à la décision du Comité.

### **Section 3.1 Poids minimal de la grappe**

53. Le Comité a eu un échange de vues sur la nécessité de maintenir cette disposition dans la Norme. Certaines délégations ont estimé que les exigences de ce type devaient être laissées aux forces du marché. En effet, étant donné que celles-ci n'ont aucune incidence sur la sécurité sanitaire ou les qualités gustatives des produits, et dépendent de nombreux facteurs, il serait difficile d'établir une valeur minimale applicable dans le monde entier sans risquer de créer une barrière technique au commerce. Les mêmes délégations étaient de l'avis que si cette disposition était introduite dans la norme, elle devait l'être à titre consultatif pour permettre une certaine souplesse dans l'application de la Norme. D'autres délégations ont considéré qu'un poids minimal de la grappe était nécessaire afin de garantir la qualité du produit et que certaines réglementations nationales imposaient la déclaration spécifique du poids minimal de la grappe. De ce fait, l'harmonisation de cette disposition dans une Norme internationale s'avérait nécessaire. Le Comité est convenu de maintenir les dispositions concernant le poids minimal de la grappe dans la Norme.

54. Le Comité a débattu pour savoir si le poids minimal de la grappe devait être fixé à 75 ou à 100 g. Certaines délégations ont estimé que 100 g. était un chiffre approprié pour garantir l'uniformité dans les colis. Elles ont indiqué que ce chiffre correspondait aux pratiques commerciales courantes. D'autres délégations ont noté que la différence entre les deux valeurs était négligeable pour ce qui était d'assurer des pratiques commerciales loyales, et que le poids minimal de 75 grammes correspondait au poids minimal pour les variétés à petits grains dans l'ancienne échelle de calibre. La délégation indienne a déclaré qu'elle était favorable à un poids minimal des grappes pour les variétés à gros/petits grains dans les différentes catégories de raisin de table. De ce fait, le Comité a étudié la possibilité d'établir une série de valeurs en fonction de la catégorie de qualité et de la variété (fruits à gros/petits grains). Plusieurs délégations ont estimé qu'une échelle de valeurs ne réglait pas le problème de l'harmonisation de cette disposition. Le Comité a alors décidé de maintenir, à titre de compromis, le poids minimal de la grappe à 75 g.

### **Section 3.1 Poids minimal de la grappe**

#### **Section 4.2.3 Tolérances de calibre (pour toutes les catégories)**

55. Le Comité a longuement débattu l'interprétation des termes colis « institutionnels » / « de restauration » et l'introduction de grappes de moins de 75 grammes pour ajuster le poids et les tolérances autorisées dans ce cas. Plusieurs délégations ont fait remarquer que les tolérances devaient être établies par rapport au nombre de grappes et non par rapport au pourcentage du poids des grappes pour satisfaire aux exigences des prescriptions de calibre et d'uniformité à l'intérieur de l'emballage, notamment dans le cas des variétés à gros grains. D'autres délégations ont indiqué qu'établir les tolérances en fonction du nombre de grappes était impraticable en termes d'inspection, et que ceci ne fonctionnerait pas pour les colis inférieurs à 1,5 kg. Certaines délégations ont noté que ce point était déjà envisagé dans les tolérances de calibre pour les différentes catégories et que, par souci de cohérence, il valait mieux maintenir le critère du pourcentage, qui faciliterait l'harmonisation au niveau mondial. Les délégations en faveur des tolérances établies par rapport au nombre de grappes ont rappelé que la Section 4.2.3 faisait référence aux colis destinés au consommateur final exigeant des tolérances différentes de celles décrites pour les colis aux Sections 4.2.1 à 4.2.2 du projet de Norme.

56. Au vu de ce débat, un certain nombre de délégations ont indiqué que les dispositions des normes Codex étaient prévues en fonction du commerce international et non des pratiques commerciales nationales. À ce sujet,

d'autres délégations ont souligné que le commerce « institutionnel » ou « de restauration » était une pratique commerciale croissante dans le monde entier, non seulement dans le domaine de la distribution de denrées au niveau national (dans les écoles, les hôpitaux, etc.), mais aussi des envois de denrées alimentaires à l'étranger (compagnies aériennes, croisières, etc.), et que par conséquent il fallait la réglementer dans le cadre d'une norme internationale. D'autres délégations ont indiqué que les colis destinés au consommateur final devaient également être harmonisés par rapport à des normes internationales.

57. Le Comité est arrivé à une solution de compromis en décidant de supprimer les dispositions concernant les tolérances pour les colis n'excédant pas 1,5 kg figurant à la Section 4.2.3, et d'amender la Section 3.1 en excluant les colis destinés aux portions individuelles de l'exigence de poids minimal de la grappe sans faire référence au type d'emballage.

58. Cependant, afin d'éviter que cette exception soit utilisée pour contourner les exigences minimales de calibre en ajustant le poids à l'aide de petites grappes de raisin, le Comité est convenu d'introduire les dispositions pertinentes au titre des sections relatives à l'homogénéité et l'étiquetage, établissant: a) des dispositions individuelles pour de légères différences dans l'homogénéité du calibre pour la catégorie I, la plus commercialisée au plan international (Section 5.1) et b) des exigences d'étiquetage obligatoires pour les colis institutionnels contenant des colis destinés à des portions individuelles avec des grappes de moins de 75 gr. (Section 6.2.4).

59. Par ailleurs, des amendements correspondant aux modifications des dispositions relatives au calibrage et des tolérances (sections 3.1 et 4.2.3) ont été introduits dans le projet de Norme. Il s'agit de la suppression des tolérances par catégories (Section 4.2.1 à 4.2.2), et de l'établissement d'une tolérance de calibre unique de 10% par rapport au calibre spécifié toutes catégories confondues, l'échelle de calibrage fondée sur les catégories et les variétés étant remplacée par une exigence unique de calibrage correspondant au poids minimal de la grappe.

**ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (À L'ÉTAPE 7) ET DES AVANT-PROJETS DE SECTIONS 2.1.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ ET AVANT-PROJET DE SECTION 3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE (À L'ÉTAPE 4) (Points 3c et 4a de l'ordre du jour)**

60. Le Comité est convenu de transmettre le projet de Norme Codex pour les raisins de table à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV). Le Comité est également convenu de transmettre les avant-projets de Sections 2.1.2 Caractéristiques de maturité et 3.1 Poids minimal de la grappe à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (Annexe V), étant entendu qu'une fois que les deux documents seront adoptés par la Commission, les dispositions touchant aux caractéristiques de maturité et au calibrage (poids minimal de la grappe) seront incorporées au corps de la norme, afin de publier un document complet comme Norme Codex pour les raisins de table.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

61. À sa douzième session, le Comité a formulé des observations générales et spécifiques sur l'avant-projet de norme Codex pour les pommes. Cependant, faute de temps et en raison des nombreuses observations reçues, il a décidé de suspendre l'examen du document, de le renvoyer à l'étape 2 et de réunir à nouveau le groupe de travail placé sous la direction des États-Unis d'Amérique pour qu'il révise le texte.

62. La délégation des États-Unis, en tant que pays responsable du groupe de travail sur les pommes, a introduit le document CX/FFV 06/13/8 en insistant sur les principaux points soulevés lors des débats de la réunion du groupe de travail sur les pommes tenue à Santiago (Chili) en février 2006.

63. Le Comité a formulé les observations générales suivantes sur un certain nombre de dispositions clé:

---

<sup>12</sup> CX/FFV 06/13/8 et observations de l'Argentine, de l'Australie, de l'Inde, de l'Iran, de la Nouvelle Zélande et de la Suisse (CX/FFV 06/13/8-Add.1); de Cuba (CRD 9); du Kenya (CRD 2); de la Malaisie (CRD 6); du Mexique (CRD 3); de la Thaïlande (CRD 5) et de la Communauté européenne (CRD 7).

## Section 2.1 – Caractéristiques minimales

64. Certaines délégations ont remis en cause l'ajout de dispositions autorisant l'absence de tige, considérant que ceci devait être assimilé à un défaut pouvant provoquer l'altération du fruit. Il a été remarqué que les pommes étaient séparées de la plante au niveau du pédoncule qui restait attaché au fruit, et faisait donc partie du fruit. De ce fait, l'absence de pédoncule pouvait dériver d'une mauvaise cueillette ou d'une maturation excessive du fruit. D'autres délégations ont soutenu le maintien de cette disposition, alléguant que la tige pouvait manquer dans des conditions normales de cueillette ou de transport et que, pourvu que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée, les pommes dénuées de tige ne devraient pas être exclues du marché international. En outre, certaines variétés de pommes peuvent facilement perdre leur tige sans que cela implique nécessairement une altération du fruit.

65. Plusieurs délégations ont remis en cause la suppression des dispositions relatives à la maladie vitreuse interne, car si celle-ci est recherchée comme un critère de qualité dans certaines circonstances, elle est considérée comme un défaut dans d'autres, si bien que les dispositions sur ce point devraient concerner les deux cas de figure. A ce sujet, certaines délégations ont fait remarquer que les termes « saines » et « exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère » couvraient déjà la « maladie vitreuse ».

66. Certaines délégations ont demandé que des dispositions relatives à la fermeté soient rajoutées, considérant qu'il s'agit d'un critère important pour garantir la bonne qualité du produit jusqu'à son arrivée au consommateur final, surtout lorsque l'envoi ou le transit sont de longue durée. D'autres délégations ont proposé d'ajouter le terme « maladie » pour évoquer les ravageurs à cette section. Le Secrétariat du Codex a informé qu'il s'agissait d'un texte normalisé repris dans toutes les Normes Codex pour les fruits et légumes frais, et que l'ajout du terme « maladie » avait déjà été envisagé par le Comité, qui avait constaté que ce mot était déjà contenu dans la définition des ravageurs établie par la spécification phytosanitaire CIPV correspondante<sup>13</sup>.

## Section 2.2 – Critères de maturité

### Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

67. Le Comité a noté différents points de vue concernant la possibilité d'établir un lien entre le calibre et la maturité du fruit afin d'éviter que des fruits immatures soient commercialisés au niveau international. Plusieurs délégations ont estimé qu'il n'était pas nécessaire de spécifier un calibre minimum. Elles ont fait remarquer que les variétés à petits fruits, d'un calibre inférieur à la valeur minimum recommandée, mais ayant achevé leur cycle de maturation dans des conditions appropriées, étaient de plus en plus recherchées par les consommateurs. Certaines délégations ont estimé que le degré Brix n'était pas un paramètre fiable compte tenu des variétés (par exemple les variétés à gros fruits acides par rapport aux variétés à petits fruits sucrés) pour lesquelles il serait plus approprié, dans certains cas, de mesurer d'autres paramètres pour déterminer la maturité. Ces délégations ont indiqué que les paramètres de maturité tels que le degré Brix pouvaient varier selon la zone de production, les conditions climatiques, etc. Par ailleurs, la teneur en amidon ou la fermeté pouvaient aussi être considérées comme des paramètres de maturité valables en fonction de la variété et du stade de développement du fruit. D'autres délégations ont noté que lorsque la demande pour les pommes était importante, il était possible d'introduire des fruits immatures sur le marché et, qu'à ce jour, le degré Brix constituait le paramètre le plus courant pour déterminer la maturité des fruits. C'est pourquoi ces délégations appuyaient la proposition visant à conserver le degré Brix tant que d'autres mécanismes permettant de déterminer la maturité des fruits n'étaient pas disponibles. La délégation thaïlandaise a déclaré qu'il fallait déterminer les indices de maturité de chaque variété.

68. Le Comité a pris connaissance de la recherche menée actuellement au sein de la Communauté européenne, aux États-Unis et en Nouvelle-Zélande sur le lien entre le calibre des pommes et leur maturité. Certaines délégations ont noté que, selon le libellé actuel, la valeur Brix minimale était obligatoire dans les dispositions concernant le calibrage, mais facultative dans les critères de maturité. Le Comité a conclu qu'il ne serait pas adéquat de parler des critères de maturation, tant que la question du rapport entre la maturité (Section 2.2) et le calibre (Section 3) ne serait pas résolue.

---

<sup>13</sup> ALINORM 05/28/35, par. 24.

### Section 5.1 – Homogénéité

69. Le Comité a eu un échange de vues sur les 3 propositions présentées pour examen. Le Comité a noté que la Proposition 1) reposait sur les dispositions relatives à l'homogénéité pour être conforme aux critères de calibre, tandis que les Propositions (2) et (3) développaient davantage le critère des valeurs numériques visant à assurer l'homogénéité à l'intérieur des colis. La plupart des délégations ont appuyé la Proposition (3), notamment le premier paragraphe, excepté les termes entre parenthèses, et considéré qu'il n'était pas nécessaire d'examiner les autres dispositions.

### ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

70. Le Comité a reconnu l'importance des progrès accomplis dans la révision de l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes. Le Comité est convenu de reprendre les débats sur ce point lors de sa prochaine session. D'ici là, il a décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail<sup>14</sup> dirigé par les États-Unis afin de poursuivre les travaux de révision du document en tenant compte des observations écrites exposées lors de la présente session et soumises pour examen à la Réunion plénière, en vue de produire une version révisée, laquelle sera distribuée pour observations à l'étape 3, et pour examen à la prochaine session du Comité.

71. Le Comité a noté qu'une réunion physique du Groupe de travail pourrait s'avérer nécessaire. Si tel était le cas, elle se tiendrait conformément aux Lignes directrices pour les groupes de travail physiques établies dans le Manuel de procédure de la Commission<sup>15</sup>. Le Secrétariat du Codex a signalé que les groupes de travail étaient ouverts à tous les membres du Codex, ainsi qu'à ses observateurs.

72. Le Comité a conclu que l'avant-projet de Norme pourrait être finalisé d'ici la trente-troisième session de la Commission en 2010.

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>16</sup>

73. Le Comité a signalé que, à sa vingt-huitième session (juillet 2005), la Commission avait décidé d'entreprendre des travaux sur une norme distincte pour les variétés amères de manioc, étant entendu que le Comité pourrait envisager à un stade ultérieur d'élaborer une norme unique applicable à tous les types de manioc doux et amer, conformément à la décision prise par le Codex d'élaborer chaque fois que possible des normes plus horizontales et d'une portée plus vaste.<sup>17</sup>

74. La délégation du Tonga, en tant que pays chef de file du groupe de travail sur le manioc amer, a informé le Comité que le groupe de travail, réuni lors de la présente session, a examiné toutes les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CX/FFV 06/13/9 et, sur la base de celles-ci, a préparé une version révisée figurant au document CRD 17. La délégation a rendu compte des modifications apportées au document et insisté sur le fait que, en vue d'assurer l'harmonisation des dispositions, la Norme Codex pour le manioc doux a été utilisée pour la rédaction de l'avant-projet de norme sur le manioc amer.

75. La délégation du Tonga a indiqué que, sur la base des données relatives à la consommation des variétés de manioc amer durant de nombreuses années au Tonga et aux Îles Fidji, il a été recommandé d'établir les niveaux d'ingestion sans danger de cyanure d'hydrogène pour le manioc amer dans une fourchette allant de 50 à 200mg/kg de cyanure d'hydrogène (poids du produit à l'état frais). La délégation indienne a proposé de fixer ces limites dans une fourchette allant de 40 à 140mg/kg et d'exprimer cette valeur en équivalents de cyanure.

76. La délégation fidjienne a indiqué que la consommation de variétés de manioc cru avec une concentration maximale de 212mg/kg de cyanure d'hydrogène n'avait posé aucun problème de santé aux Îles Fidji. En ce sens, la délégation a fait remarquer que la mention: « doux » dans la Norme Codex pour le manioc doux était

<sup>14</sup> Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, France, Inde, Italie, Mexique, Nouvelle Zélande, Pays Bas, Pérou, Pologne, Thaïlande, Communauté européenne, CEE/ONU et IFAP.

<sup>15</sup> Lignes directrices sur les groupes de travail physiques, Section II, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, quinzième édition, pages 65-66.

<sup>16</sup> CX/FFV 06/13/9 et observations de l'Australie et de la Communauté Européenne (CX/FFV 06/13/9-Add.1); de l'Inde (CRD 4); de la Malaisie (CRD 6) et Rapport du groupe de travail sur le manioc amer – avant-projet de norme Codex pour le manioc amer – révisé par le groupe de travail (CRD 17).

<sup>17</sup> ALINORM 05/41, paragraphes 99-101.

incorrecte, du fait que le manioc ne contient que peu de sucre, le facteur significatif étant le contenu de cyanure d'hydrogène qui rend compte de l'utilisation de la mention: « amer ».

77. La délégation suisse a fait observer que le risque inhérent à la consommation de hauts niveaux de cyanure d'hydrogène présents dans différentes variétés de manioc amer n'avait pas encore été évalué, et qu'il faudrait poursuivre les recherches à ce sujet avant que le Comité puisse conclure la version finale de la Norme correspondante.

78. Plusieurs délégations ont signalé que les deux normes étaient presque identiques, exception faite de certaines dispositions (par exemple, en ce qui concerne le contenu de cyanure d'hydrogène et le calibrage), et ont proposé de limiter l'examen du Comité aux sections divergentes, l'objectif étant d'incorporer ces dispositions à la Norme Codex pour le manioc doux afin de n'avoir qu'une seule Norme pour ces produits.

79. Le Comité a fait observer que les différences par rapport à la Norme Codex pour le manioc doux concernaient surtout la teneur en cyanure d'hydrogène et le calibre dans le cas de cette variété de manioc. Le Comité a également signalé quelques modifications au niveau des conditions requises minimales pour préciser que les substances permises pour prolonger la conservation du produit devaient être conformes aux dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires, et pour inclure des dispositions supplémentaires concernant l'extrémité la plus étroite du tubercule pour tenir compte des variétés de manioc amer dépourvues de tige.

80. Le Comité est convenu d'inclure entre crochets le texte de la note en fin de page concernant le cyanure d'hydrogène, afin d'obtenir plus d'information sur les niveaux d'ingestion sans danger de cette substance pour différentes variétés de manioc amer. Il a aussi décidé de placer entre crochets le tableau de calibrage en attente d'observations ultérieures. Par ailleurs, la mention « comestibilité » sera également placée entre crochets (Sections 2.2.2 et 2.2.3 – Catégories I et II, respectivement), s'agissant ici d'une terminologie normalisée utilisée dans les Normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il sera toutefois nécessaire de fournir une justification technique pour l'utilisation de ce qualificatif.

81. De plus, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique<sup>18</sup> sous la direction du Tonga, en vue d'obtenir des informations sur la consommation et les teneurs en cyanure d'hydrogène de différentes variétés de manioc amer dans différents pays, pour faciliter la révision de la Norme. Le Comité a noté qu'il serait peut-être nécessaire de réunir physiquement ce groupe de travail dans le but de faciliter la dernière mise au point de la Norme. Le Secrétariat du Codex a signalé que les réunions physiques des groupes de travail devaient être organisées conformément aux lignes directrices pour les groupes de travail physiques énoncées dans le Manuel de procédure de la Commission, et que ces groupes de travail étaient ouverts à tous les membres du Codex ainsi qu'aux observateurs.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER**

82. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour le manioc amer à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (Annexe VI). Le Comité a conclu que la norme pouvait être finalisée par la Commission à sa trente et unième session en 2008.

#### **AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS POUR LEUR CONFORMITE AUX NORMES DE QUALITE A L'ETAPE 3 (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

83. Faute de temps, le Comité avait décidé, à sa douzième session, de suspendre l'examen de l'avant-projet de Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais et de le renvoyer à l'étape 2 pour nouvelle rédaction par un groupe de travail dirigé par le Canada, pour observations et examen à sa prochaine session.

<sup>18</sup> Australie, Îles Fidji, Inde, Jamaïque, Nouvelle-Zélande, Thaïlande et Trinité-et-Tobago.

<sup>19</sup> CX/FFV 06/13/10; observations de l'Argentine, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande (CX/FFV 06/13/10–Add. 1); observations du Kenya (CRD 2); observations du Mexique (CRD 3); observations de l'Inde (CRD4); observations de la Thaïlande (CRD 5); document de l'OCDE y compris l'Annexe II sur les règles de fonctionnement concernant les contrôles de conformité des produits exportés au titre du "Régime" (CRD 10).

84. En introduisant le document, la délégation canadienne a rappelé que le Groupe de travail avait tenu compte dans sa révision de toutes les observations reçues. Dans son introduction, la délégation est revenue sur les points généraux ci-après:

- le champ d'application des lignes directrices a été clarifié pour indiquer que le document était spécifiquement consacré à l'inspection des facteurs qualitatifs énoncés dans les normes de qualité et ne comprenait pas de paramètres relatifs à l'inspection de l'hygiène ou de la sécurité sanitaire ou des pratiques de fabrication des denrées en question;
- l'introduction tentait de clarifier que ces lignes directrices ne proposaient pas de paramètres pour l'inspection des systèmes de gestion de la qualité même si le Certificat de conformité figurant à l'Appendice II pouvait aussi s'appliquer à ces fins.

85. La délégation a signalé que certains pays se sont inquiétés du statut des Lignes directrices; il fallait donc assurer que celles-ci constitueraient davantage un guide qu'un document d'inspection officiel.

86. L'observateur de l'OCDE a noté que l'OCDE avait publié le document CRD 10 comprenant la Décision du Conseil C(2006)95 portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes. L'Observateur a signalé que l'Annexe II de la Décision du Conseil comprenait un cadre opérationnel pour le contrôle de conformité des produits exportés dans le cadre du « Régime », ainsi que les modalités d'extension du « Régime » de l'OCDE. L'Observateur a également indiqué que le document décrivait des méthodes pour l'inspection, l'échantillonnage, la mise en œuvre des contrôles de conformité, l'analyse et le rapport des résultats des inspections, et que les Appendices, quant à eux, proposaient un Modèle de certificat de conformité accompagné d'une note explicative destinée à faciliter son utilisation.

87. La délégation de la Communauté européenne a fait savoir que l'Annexe II et le Modèle de certificat de conformité inclus dans le document de l'OCDE étaient très proches des Lignes directrices Codex, et a demandé s'il était possible d'établir un système de renvois afin d'éviter la duplication du travail. Cette proposition a été appuyée par plusieurs délégations. La délégation mexicaine a indiqué qu'il importait d'établir des renvois entre les lignes directrices et le document de l'OCDE

88. Le Secrétariat du Codex a précisé que certains comités du Codex, comme le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, avaient établis des renvois à des documents élaborés par d'autres organisations pertinentes, comme l'IUPAC, à chaque fois que cela avait été nécessaire.

89. Tout en reconnaissant la valeur du travail réalisé par le Régime de l'OCDE, plusieurs délégations ont noté que les membres de ce dernier n'étaient pas les mêmes que ceux du Codex, et qu'il fallait donner aux membres du Codex la possibilité d'étudier les Lignes directrices, car ils avaient aussi leurs propres procédures d'inspection et de certification. Ces délégations se sont prononcées en faveur de l'élaboration des Lignes directrices Codex pour l'inspection et la certification des fruits et légumes, tout en tenant compte de la documentation émanant des autres comités du Codex et des organisations internationales concernées.

90. Sur ce point, le Secrétariat du Codex a rappelé que les Lignes directrices avaient été rédigées conformément aux textes pertinents élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification pour l'importation et l'exportation, et à d'autres textes émanant de la CEE/ONU, de l'OCDE et de l'ISO, suivant les recommandations du Comité.

91. Le Comité a reconnu la haute valeur des travaux et des progrès accomplis dans la révision des Lignes directrices, et s'est engagé à reprendre les discussions sur ce point lors de sa prochaine session.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES CODEX POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

92. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de Lignes directrices Codex pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (Annexe VII).

93. Le Comité est convenu que, après l'adoption des Lignes directrices à l'étape 5, le groupe dirigé par le Canada<sup>20</sup> se constituera en groupe de travail électronique pour travailler à la révision du document en vue d'établir une version révisée, laquelle sera distribuée à nouveau pour observations à l'étape 6 et examinée à la prochaine session du Comité. Le Comité a noté qu'une réunion physique du groupe de travail pourrait s'avérer nécessaire, auquel cas celle-ci se tiendrait conformément aux Lignes directrices sur les groupes de travail physiques contenues dans le Manuel de procédure de la Commission<sup>14</sup>. Le Secrétariat du Codex a noté que les groupes de travail étaient ouverts à tous les membres du Codex ainsi qu'à ses observateurs.

94. Le Comité a conclu que les Lignes directrices pourraient être achevées d'ici la trente-troisième session de la Commission en 2010.

### **PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

95. Le Comité a examiné les propositions d'amendements à la liste des priorités sur la base des observations reçues et de celles formulées pendant la réunion. Les propositions suivantes ont été notées:

#### **DURIAN**

96. La délégation thaïlandaise a soumis un document de projet afin de démarrer les activités de normalisation du durian. Plusieurs délégations ont appuyé cette proposition estimant qu'il s'agissait d'un produit pour lequel il serait relativement facile de conclure. D'autres ont jugé peu raisonnable d'examiner de nouveaux points, vu la charge de travail du Comité et la nécessité de finaliser des normes inscrites de longue date à l'ordre du jour, conformément aux recommandations du processus d'Examen critique approuvé par la Commission du Codex Alimentarius<sup>22</sup>.

97. Le Comité est convenu d'inclure le durian dans la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation en fonction des délibérations de sa session suivante.

#### **AVOCAT**

98. Le Comité a rappelé qu'il avait été décidé à sa douzième session de créer un groupe de travail dirigé par Cuba afin de décider de la nécessité d'une révision partielle ou complète de la Norme Codex pour les avocats, qui présenterait ses conclusions lors de la présente session.

99. La délégation cubaine a informé que seule une révision partielle de la Norme serait nécessaire pour la rendre conforme à la Norme CEE/ONU pour les avocats (FFV-42), en y incluant les Hass de petite taille et d'autres variétés (par exemple, des variétés hybrides antillaises, guatémaltèques et mexicaines) circulant actuellement sur le marché international ou ayant un potentiel sur le marché régional. Pour inclure ces nouvelles variétés, les sections à amender sont celles se rapportant aux prescriptions minimales (teneur minimale en matière sèche) et aux dispositions concernant le calibrage. La délégation a noté que cette révision était conforme aux Critères relatifs à l'établissement des priorités de travail du Manuel de procédure de la Commission.

100. Le Comité est convenu de maintenir la révision de la Norme Codex pour les avocats dans la liste des priorités des nouveaux travaux. Il est également convenu de revoir ce point à la lumière des délibérations de sa session suivante. En vue de faciliter la prise de décision, un texte révisé sera présenté dans un document de projet à la prochaine session du Comité.

#### **IGNAME**

101. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa douzième session de préparer un projet sur la normalisation de ce produit, à présenter pour étude à cette session. Le Comité a signalé que les obstacles à la commercialisation de l'igname étaient liés aux mesures phytosanitaires, et échappaient de ce fait à son mandat. La normalisation de ce produit n'est donc pas nécessaire pour l'instant.

<sup>20</sup> Afrique du Sud, Allemagne, Brésil, Cuba, France, Inde, Malaisie, Mexique, Nouvelle Zélande, Pays Bas, Tonga, Trinité et Tobago, OCDE.

<sup>21</sup> ALINORM 05/28/35 – Annexe VII et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2005/25–FFV de l'Australie et l'Afrique du Sud (CX/FFV 06/13/11), Cuba (CRD 9) et la Thaïlande (CRD 16).

<sup>22</sup> ALINORM 06/29/41, par. 8 et ALINORM 06/29/3, par. 64-65.

**AUTRES DEMANDES**

102. Le Comité a pris note de la demande du Mexique de démarrer les travaux relatifs à la normalisation de l'ail. La délégation a signalé qu'elle présenterait les documents pertinents pour examen à la prochaine session du Comité.

**CONCLUSION**

103. Le Comité est convenu de ne pas approuver de nouveaux travaux pour examen à sa prochaine session, et de ne pas apporter de modifications à la liste des priorités. Le Comité est aussi convenu de continuer à solliciter des observations sur les éventuelles modifications à apporter à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation pour examen à sa session suivante (Annexe IX).

104. En outre, le Comité a décidé, au vu des délibérations de la session en cours, d'inscrire pour examen à l'ordre du jour de sa prochaine session les points ci-après: présentation uniforme de normes Codex pour les fruits et légumes frais, dispositions concernant le calibrage des tomates, lignes directrices pour le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais, manioc amer et pommes.

**AUTRES POINTS (Point 6 de l'ordre du jour)**

105. Le Comité n'avait pas d'autres points à traiter.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)**

106. Le Comité a été informé que la quatorzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais était prévue pour le premier semestre 2008 au Mexique. La date et le lieu exacts de la réunion seront décidés conjointement par le Secrétariat mexicain et le Secrétariat du Codex.

## APPENDICE

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE ALINORM 07/30/35
Projet de norme Codex pour les raisins de table	8	30 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 60 et Annexe IV
Avant-projet de section 2.1.2 caractéristiques de maturité et section 3.1 poids minimal de la grappe	5/8		par. 60 et Annexe V
Projet de norme pour les tomates	7	14 <sup>ème</sup> session du CCFFV	par. 42 et Annexe II
Projet de section 3 – Dispositions concernant le calibrage (projet de norme Codex pour les tomates)	6		par. 43 et Annexe III
Avant-projet de norme Codex pour le manioc amer	5	30 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius Groupe de travail 14 <sup>ème</sup> session du CCFFV	par. 82 et Annexe VI
Avant-projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité	5		par. 92 et Annexe VII
Avant-projet de norme Codex pour les pommes	2/3	Groupe de travail 14 <sup>ème</sup> session du CCFFV	par. 70
Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	-----	14 <sup>ème</sup> session du CCFFV	par. 19 et Annexe VIII
Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation	-----		par. 103 et Annexe IX

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** C.P. MIGUEL AGUILAR ROMO  
**Président:** Director General de Normas  
 Secretaría de Economía  
**Presidente:** Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 Estado de México  
 C.P. 53950  
 Tel: 57 29 91 00  
 Fax: 55 20 97 15  
[maromo@economia.gob.mx](mailto:maromo@economia.gob.mx)

**Assistant to the Chairperson:** CARLOS RAMÓN BERZUNZA SÁNCHEZ  
**Assistant du Président:** Director de Normalización Internacional  
 Dirección General de Normas  
**Asistente del Presidente:** Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 Estado de México  
 C.P. 53950  
 Tel: 57 29 91 00  
 Fax: 55 20 97 15  
 E-mail: [cberzunz@economia.gob.mx](mailto:cberzunz@economia.gob.mx)

**ANTIGUA AND BARBUDA  
ANTIGUA-ET-BARBUDA  
ANTIGUA Y BARBUDA**

**Maynard Jennifer**  
 Director of Agriculture  
 Ministry of Agriculture, Lands, Marine Affairs and  
 Agro-Industry  
 P.O.Box 1282, St. John's, Antigua and Barbuda  
 Tel: 1-268-462-1213  
 Fax: 1-268-462-4962  
 E-mail: [maynard4@candw.ag](mailto:maynard4@candw.ag)

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

**SANTOS Silvia**  
 Coordinadora de Frutas y Hortalizas  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
 Agroalimentaria  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y  
 Alimentos  
 Avenida Paseo Colón 367(1063)  
 3° Piso, frente-Bs. As. Argentina  
 Tel: 54114121-5293  
 Fax: 54114121-5299  
 E- Mail: [ssantos@senasa.gov.ar](mailto:ssantos@senasa.gov.ar)

**CAMPANA Beatriz Maria Remedios**  
 Profesional de la Coordinación de Frutas y  
 Hortalizas  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
 Agroalimentaria  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y  
 Alimentos  
 Avenida Paseo Colón 367(1063)  
 3° Piso, frente-Bs. As. Argentina  
 Tel: 54114121-5293  
 Fax: 54114121-5299  
 E- Mail: [bcampana@senasa.gov.ar](mailto:bcampana@senasa.gov.ar)

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

**USHA Sriram-Prasad**  
 Manager, International Standards  
 Australian Government Department of Agriculture  
 Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 Australia  
 Tel: 61 2 6272 3547  
 Fax: 61 2 6272 4367  
 E-mail: [usha.sp@daff.gov.au](mailto:usha.sp@daff.gov.au)

**BENNETT Richard**

Portfolio Manager- QA & Food Safety  
Horticulture Australia Limited  
PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632  
Australia  
Tel: 61358253753  
Fax: 61358255031  
E-mail: [richard.bennett@horticulture.com.au](mailto:richard.bennett@horticulture.com.au)

**BRAZIL**  
**BRÉSIL**  
**BRASIL**

**GUIDO PENARIOL Fernando**

Fiscal Federal Agropecuário  
Ministério Da Agricultura, Pecuária E  
Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º  
Andar, Sala 348,  
Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.  
Tel: 00(XX)(55)(61)3218.2551  
Fax: 00(XX)(55)(61)3224.4322  
E-mail: [fpenariol@agricultura.gov.br](mailto:fpenariol@agricultura.gov.br)

**MARTINS ARAÚJO Emival**

Fiscal Federal Agropecuário  
Ministério Da Agricultura, Pecuária E  
Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 3º  
Andar,  
Sala 348, Cód. 70.043-900, Brasília, Df, Brasil.  
Tel: 00(XX)(55)(61)3218.2551  
Fax: 00(XX)(55)(61)3224.4322  
E-mail: [emivalmartins@agricultura.gov.br](mailto:emivalmartins@agricultura.gov.br)

**CANADA**  
**CANADÁ**

**ZOHAR-Picciano Helen**

Chief, Fresh Produce Inspection  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario, Canada  
K1A 0Y9  
Tel: (613) 221-7212  
Fax: (613) 221-7294  
E-mail: [hpicciano@inspection.gc.ca](mailto:hpicciano@inspection.gc.ca)

**REDDICK Ronna**

Program Standards Officer  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario, Canada  
K1A 0Y9  
Tel: (613) 221-7179  
Fax: (613) 221-7294  
E-mail: [redtickr@inspection.gc.ca](mailto:redtickr@inspection.gc.ca)

**CHILE****CHILI****URRUTIA Anabalón Antonieta**

Coordinadora Subcomité De Frutas y Hortalizas  
Frescas  
División de Asuntos Internacionales, Servicio  
Agrícola y Ganadero de Chile  
Av. Bulnes 140, 5º Piso  
Asuntos Internacionales, SAG  
Tel: 56-2- 3451 585  
Fax: 56-2- 3451 578  
E-mail: [antonieta.urrutia@sag.gob.cl](mailto:antonieta.urrutia@sag.gob.cl)

**PANIAGUA Karla**

Asistente  
Consejería Agrícola de Chile en México,  
Ministerio de Agricultura de Chile  
Melchor Ocampo 18  
Barrio de Santa Catarina  
CP: 04100  
Coyoacán  
Tel: 5554 0258 / 5659 9793  
Fax: 5659 9803  
E-mail: [karla.paniagua@consejagri.org](mailto:karla.paniagua@consejagri.org)

**ESCUADERO Paulina**

Coordinadora de Control de Calidad  
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.  
Cruz del Sur 133, Piso 2, Los Condes, Santiago  
Chile  
Tel: 5624724700  
Fax: 5622064163  
E-mail: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

**CHINA****CHINE****QIAN Hong**

Associate Researcher  
Istitute of Vegetables and Flowers,  
Chinese Academy of Agricultural Sciences  
12 Zhongguancun Nandajie, Haidian District,  
Beijing  
100081  
Tel.:861062137926  
Fax: 861062137926  
E-mail: [qianhong@mail.caas.net.cn](mailto:qianhong@mail.caas.net.cn)

**WANG Yan**

Engineer  
Development Centre of Sci & Tech Ministry of  
Agriculture  
18#, Meizidian Road, Chaoyang District, Beijing  
China 100026  
Tel: 861064195082  
Fax: 861064194550  
E-mail: [wang\\_yan@agri.gov.cn](mailto:wang_yan@agri.gov.cn)

**COLOMBIA  
COLOMBIE****PALACIOS G3nzales Luz Marina**

Segundo Secretario  
Embajada de Colombia  
Paseo de la Reforma 379, 5° Piso  
Col. Cuauht3moc, Del. Cuauht3moc  
C.P.06500, M3xico, D.F.  
Tel: 55250277 ext.17  
Fax: 52082876  
E-mail: [mpalacios@colombiaenmexico.org](mailto:mpalacios@colombiaenmexico.org)

**CUBA****CIRA MARGARITA S3NCHEZ GARC3A**

Jefe 3rea gesti3n de la Calidad, Bioseguridad y  
Medio Ambiente  
Instituto Pdte. Ctn/ONN-54 FFV.  
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical  
Ministerio de la Agricultura  
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar  
Ciudad de la Habana, Cuba  
C.P. 10600  
Tel: (537) 209-3401/202-7844/209-3585  
Fax: (537) 2046794  
E-mail: [calidad@iift.cu](mailto:calidad@iift.cu)

**IBIS MONTAN3 RIZO**

Ministerio de la Agricultura  
Especialista en Cuarentena Exterior  
Centro Nacional de Sanidad Vegetal  
Ayuntamiento N3. 231 e/ San Pedro y Lombillo  
Plaza de la Revoluci3n  
Ciudad de la Habana, Cuba  
Tel: (537) 879 4805, 8784976  
Fax: (537) 870 3277  
E-mail: [exterior@sanidadvegetal.cu](mailto:exterior@sanidadvegetal.cu)

**PEREZ Periche Maria Ana**

Jefa de gesti3n de la Calidad  
Uni3n Nacional de Acopio del Ministerio de la  
agricultura  
Calzada de Bejucal y Calle 100 No. 2010,  
Boyeros, La Habana, Cuba  
Tel: (53-7) 6432815/6432816  
Fax: (53-7) 6432817/443018  
E-mail: [direccion@una.sih.cu](mailto:direccion@una.sih.cu);  
[controlcalidad@una.sih.cu](mailto:controlcalidad@una.sih.cu)

**CZECH REPUBLIC  
R3PUBLIQUE TCH3QUE  
REP3BLICA CHECA****KOSKOVA Alena**

Coordinator  
Czech Agricultural and Food Inspection Authority  
Kvetna 15, 603 00 BRNO, CZECH REPUBLIC  
Tel: +420 543 540 111  
Fax: +420 543 540 202  
E-mail: [alena.koskova@szpi.gov.cz](mailto:alena.koskova@szpi.gov.cz)

**EUROPEAN COMMUNITY  
(MEMBER ORGANIZATION)  
COMMUNAUT3 EUROP3ENNE  
(ORGANISATION MEMBRE)  
COMUNIDAD EUROPEA  
(ORGANIZACI3N MIEMBRO)****DE FROIDMONT Denis**

Administrator  
European Community  
130 Rue de la Loi, BE\_1040  
Bruxelles  
Tel: +32-2-2956438  
Fax: +32-2-2953709  
E-mail: [denis.de-froidmont@ec.europa.eu](mailto:denis.de-froidmont@ec.europa.eu)

**FIJI****RATUVUKI Luke V.**

Chief Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Private Mail Bag, Raiwaqa  
Republic of the Fiji Islands  
Tel: (679)3384233  
Fax: (679) 3370307  
E-mail: [luraturvuki@hotmail.com](mailto:luraturvuki@hotmail.com)

**FINLAND****FINLANDE****FINLANDIA****LANDON Philip**

Administrator  
General Secretariat of the Council of the European  
Union  
Rue de la Loi 175, 1048 Bruxelles,  
Belgium  
Tel: +32-2 2814966  
Fax: +32-2 2819425  
E-mail: [philip.landon@consilium.europa.eu](mailto:philip.landon@consilium.europa.eu)

**RAININKO Mari**

Senior Officer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
B. O. Box 30  
00023 Government Finland  
Tel: +358916054841  
Fax: +358916053400  
E-mail: [mari.raininko@mmm.fi](mailto:mari.raininko@mmm.fi)

**KAUHAJ3RVI Niina**

Senior Officer  
Ministry of Agriculture and Forestry  
B. O. Box 30  
00023 Government Finland  
Tel: +358916054274  
Fax: +358916053400  
E-mail: [niina.kauhajarvi@mmm.fi](mailto:niina.kauhajarvi@mmm.fi)

**FRANCE  
FRANCIA****LAFOND-PUYET Laurent**

Inspecteur  
D.G.C.C.R.F.  
DGCCRF-Bureau D4  
59 Boulevard Vincent Auriol-Télédoc 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: 01 44973143  
Fax: 01 44970527  
E-mail: [laure.lafond-puyet@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:laure.lafond-puyet@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GREECE  
GRÈCE  
GRECIA****VASILEIOS Kontolaimos**

Legal Advisor  
Ministry of Rural Development and Food of Greece  
29 Acharnon Street 10439 Athens Greece  
Tel: +309108250307  
Fax: +309108254621  
E-mail: [cohalka@otenet.gr](mailto:cohalka@otenet.gr)

**GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA****JOHANNES Graf**

Administrator  
Federal Ministry of Food, Agriculture and  
Consumer Protection  
Rochusstrasse 1  
D-53123 Bonn, Germany  
Tel: +49-(0)1888-529 3531  
Fax: +49-(0)1888-529 3531  
E-mail: [johannes.graf@bmdv.bund.de](mailto:johannes.graf@bmdv.bund.de)

**KERSTIN Funke**

Deputy of Section Standards and Inspection  
Federal Agency for Agriculture and Food  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn, Germany  
Tel: +49-(0)1888-6845 3429  
Fax: +49-(0)1888-6845 3945  
E-mail: [kerstin.funke@ble.de](mailto:kerstin.funke@ble.de)

**INDIA  
INDE****JOSE C. Samuel**

Additional Commissioner  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhawan  
New Delhi -110001  
Tel: 91-011-23382773  
Fax: 91-011-23382773  
E-mail: [jose.krishi@nic.in](mailto:jose.krishi@nic.in)

**S. Dave**

Director (APEDA)  
Agricultural & Processed Food Products Export  
Development Authority  
3<sup>rd</sup> Floor NCUI Building 3 Siri Institutional Area  
New Delhi-110016  
Tel: 91-11-2651 3162  
Fax: 91-11-2651 9259  
E-mail: [director@apeda.com](mailto:director@apeda.com)

**G. S. Naqash**

Director (Hort)  
Directorate of Horticulture, Govt. of J&K, Srinagar,  
Kashmir  
Tel: 91-194-2401192

91-194-2311287

E-mail: [naqashs@nediffmail.com](mailto:naqashs@nediffmail.com)

**INDONESIA  
INDONÉSIE****SRI Wahyuni**

Embajada de Indonesia  
Julio Verne 27, Col. Polanco 11560  
México, D.F.  
Tel: 52806363  
Fax: 52807062  
E-mail: [bima65@hotmail.com](mailto:bima65@hotmail.com)

**RATNA WIDJAJANTI**

Asistente de la Embajada de Indonesia  
Julio Verne 27, Col. Polanco 11560  
México, D.F.  
Tel: 52803449  
Fax: 52807062  
E-mail: [economics3@hotmail.com](mailto:economics3@hotmail.com)

**ITALY  
ITALIE  
ITALIA****FIDEGHELLI Carlo**

Director  
Istituto Sperimentale per la Frutticoltura  
Via Fioranello, 52,  
00134 Roma  
Tel: 0039-06-79348110  
Fax: 0039-06-79340158  
E-mail: [isfrmfid@mclink.it](mailto:isfrmfid@mclink.it)

**IMPAGNATIELLO Ciro**

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 Roma – Italia  
Tel:+39 06 46656511  
Fax: +39 06 4880273  
E-mail: [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

**SETTANNI Incola**

Expert  
Organismo Interprofessionale  
Via XX Settembre  
00134 Roma  
Tel: +34 3395056454  
Fax: +34 3395056454  
E-mail: [settaninicola@virgilio.it](mailto:settaninicola@virgilio.it)

**JAMAICA  
JAMAÏQUE****WHITE Fitzroy**

Senior Plant Quarantine / Producer Inspector  
(Ministry of Agriculture and Lands)  
Plant Quarantine Unit  
Hope Road, Kingston  
Tel: 8769770637  
Fax: 8769776401  
E-mail: [fswhite@moa.gov.jm](mailto:fswhite@moa.gov.jm);  
[hobijah@hotmail.com](mailto:hobijah@hotmail.com)

**MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA****ABDULLAH Hassan**

Deputy Director  
Horticulture Research Centre  
Malaysian Agricultural Research and Development  
Institute (MARDI)  
P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur  
Malasia  
Tel: +603 8943 7111  
Fax: +603 8942 2906  
E-mail: [abhassan@mardi.my](mailto:abhassan@mardi.my)

**NORMA Toman**

Deputy Director  
Department of Agriculture Malaysia,  
Crop Quality Control Division Department of  
Agriculture  
7<sup>th</sup> Floor, Wisma Tani, Block 4G2, Precint 4 Federal  
Government Administrative Centre 62632 Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603 88703454  
Fax: +603 88887639  
E-mail: [norma@doa.gov.my](mailto:norma@doa.gov.my)

**MANSOR Omar**

Division Director  
Federal Agricultural Marketing Authority (FAMA)  
FAMA Headquarters  
Bangunan FAMA Point, Lt 17304  
Jaland Persiaran Satu  
Bandar Baru Selayang  
68100 Batu Caves, Celangor Malaysia  
Tel: +603-61204540 / +6019-3151507  
Fax: +603-61206957  
E-mail: [mansor1958@yahoo.com](mailto:mansor1958@yahoo.com)

**MEXICO  
MEXIQUE  
MÉXICO****GARCÍA Perera Mauricio**

Subdirector de Fomento a Cultivos Agroindustriales  
Subsecretaría de Agricultura  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo  
Rural, Pesca y Alimentación  
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"  
Col. Santa Cruz Atoyac, C.P. 03310, Del. Benito  
Juárez, México D.F.  
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350  
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359  
E-mail: [norma.mx@sagarpa.gob.mx](mailto:norma.mx@sagarpa.gob.mx)

**JIMENEZ RODRIGUEZ Gabriela A.**

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo  
Rural, Pesca y Alimentación  
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"  
Col. Santa Cruz Atoyac  
C.P. 03310  
Del. Benito Juárez, México D.F.  
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350  
Fax: 801 55) 9183 1000 ext 33359  
E-mail: [gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx)  
[mvzgary@yahoo.com](mailto:mvzgary@yahoo.com)

**REYES SANDOVAL Arturo Juan**

Técnico en Evaluación de la Conformidad  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso  
Col. Cuauhtemoc  
Del. Cuauhtemoc  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: [agropro@imnc.org.mx](mailto:agropro@imnc.org.mx)

**GALLARDO Barrón Lisbeth Mayra**

Técnico Verificador de Distintivo H  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso  
Col. Cuauhtemoc  
Del. Cuauhtemoc  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: [agropro@imnc.org.mx](mailto:agropro@imnc.org.mx)

**FABIAN Canales Alejandro**

Técnico en Evaluación de la Conformidad  
Instituto Mexicano de Normalización y Certificación  
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso  
Col. Cuauhtemoc  
Del. Cuauhtemoc  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: [agropro@imnc.org.mx](mailto:agropro@imnc.org.mx)

**NICOLS Santos Carlos Alberto**

Gerente General  
Asociación Nacional de Productores de Frutas y  
Hortalizas de Caborca  
Av. Juan Chatt S/N Caborca, Sonora México  
Tel: (637) 372-2192  
Fax: (637) 372-2575  
E-mail: [proy.@prodigy.net.mx](mailto:proy.@prodigy.net.mx)

**DEL CASTILLO Díaz Emilio**

Asesor  
Agroindustrial Sonora  
Av. #39 Sur Col. Centro, Caborca, Sonora, México  
Tel: 016373726638 / 016622689855  
Fax: 016622149580  
E-mail: [edelcastillo@agnoison.com](mailto:edelcastillo@agnoison.com)

**VAZQUEZ Morales Mateo**

Ingeniero  
Miembro Vitalicio del Comité Mexicano para la  
Atención del Codex  
Antonio Torres 804, Depto. 8, Col. Viaducto Piedad,  
Del. Iztacalco, 08200, México, D.F.  
Tel: (0155) 3640-9094  
E-mail: [mateo360921@hotmail.com](mailto:mateo360921@hotmail.com)

**BARRERA Mario Alberto**

Coordinador de Calidad  
SENASICA – SAGARPA  
Av. Municipio Libre 377, Piso 7, Ala “A”  
Col. Santa Cruz Atoyac  
C.P. 03310  
Del. Benito Juárez  
México D.F.  
Tel: 91831000 ext. 34160  
E-mail: [mbarrera@senasisa.sagarpa.gob.mx](mailto:mbarrera@senasisa.sagarpa.gob.mx)

**BAUTISTA Parada Luis Enrique**

Representante no Gubernamental del Sistema  
Producto Manzana  
Consejo Nacional de Productores de Manzana, A.C.  
División del Norte 2906  
Col. Altavista  
31320 Chihuahua, Chihuahua  
Tel: (01614) 413-3551  
Fax: (01614) 413-1833  
E-mail: [enrique.bautista@hotmail.com](mailto:enrique.bautista@hotmail.com)

**SUÁREZ Estrada Jorge**

Presidente de UNIFRUT  
UNIFRUT, A.C.  
División del Norte 2906  
Col. Altavista  
31320 Chihuahua, Chihuahua  
Tel: (01614) 413-3551  
Fax: (01614) 413-1833  
E-mail: [jorge.suarez@unifrut.org.mx](mailto:jorge.suarez@unifrut.org.mx)

**CHÁVEZ González Carlos H.**

UNIFRUT, A.C.  
División del Norte 2906  
Col. Altavista  
31320 Chihuahua, Chihuahua  
Tel: (01614) 413-7726  
Fax: (01614) 413-1833  
E-mail: [carlos.chavez@unifrut.org.mx](mailto:carlos.chavez@unifrut.org.mx)

**MOROCCO****MAROC****MARRUECOS****BENCHEKROUN Saâd**

Directeur Général  
Etablissement Autonome de Contrôle et de  
Coordination des Exportations Alimentaires  
72 Rue Mohamed Smiha  
Casablanca Maroc  
C.P. 20000  
Tel: (212) 22 30 61 98  
Fax: (212) 22 30 25 67  
E-mail: [eacce@eacce.org.ma](mailto:eacce@eacce.org.ma)

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAÍSES BAJOS****TANS Raymond**

Head EU Horticulture Policy  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
Department of International Affairs  
Bezuidenhoutseweg 73  
P.O. Box 20401  
2500 EK Den Haag  
The Netherlands  
Tel: 0031 70 378 4359  
Fax: 0031 70 378 6106  
E-mail: [r.tans@minlnv.nl](mailto:r.tans@minlnv.nl)

**LEONORA Hammer**

Asesor - Agricultura, Naturaleza y Calidad  
Alimentaria  
Embajada del Reino de los Países Bajos en México  
Av. Vasco de Quiroga 3000 - 7  
Col. Santa Fé  
C.P. 01210 México, D.F.  
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 205  
Fax: (55) 52-58-81-39  
E-mail: [mex-lnv@minbuza.nl](mailto:mex-lnv@minbuza.nl)

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZÉLANDE  
NUEVA ZELANDIA**

**FAWCET Phil**

Señor Programme Manager  
(International/Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835, Wellington  
New Zealand  
Tel: +64 4 463 2656  
Fax: +64 4 463 2675  
E-mail: [phil.fawcet@nzfsa.govt.nz](mailto:phil.fawcet@nzfsa.govt.nz)

**JONES Gary**

Advisor  
PIPFruit NEW ZEALAND INC.  
PO Box 11094  
Hastings  
New Zealand  
Tel: 6468737080  
Fax: 6468737089  
E-mail: [gary.jones@pipfruitnz.co.nz](mailto:gary.jones@pipfruitnz.co.nz)

**PERU**

**PÉROU**

**PERÚ**

**SOLANO Claudia Oré**

Consultora de Calidad y Normatividad  
Comisión para la Promoción de Exportaciones  
PROMPEX  
Av. República de Panamá 3647, San Isidro  
Tel: 511-2221222 Ext. 301  
Fax: 5114213179  
E-mail: [csolano@prompex.gob.pe](mailto:csolano@prompex.gob.pe)

**POLAND**

**POLOGNE**

**POLONIA**

**MICHALISZYN Agnieszka**

Specialist  
Control of Commercial Quality of Agricultural and  
Foods Products Department  
Agricultural and Food Quality Inspection  
00-930 Warsaw, 30 Wspólna St., Poland  
Tel: +4822623-29-36  
Fax: +4822623-29-28  
E-mail: [amichaliszyn@ijhars.gov.pl](mailto:amichaliszyn@ijhars.gov.pl)

**KRZYZANOWSKA Dorota**

Head of the Department  
Control of Commercial Quality of Agricultural and  
Food Products Department  
Agricultural and Food Quality Inspection  
00-930 Warsaw, 30 Wspólna St., Poland  
Tel: +4822623-29-13  
Fax: +4822623-29-28  
E-mail: [dkrzyzanowska@ijhars.gov.pl](mailto:dkrzyzanowska@ijhars.gov.pl)

**SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDÁFRICA**

**MAKHAFOLA Billy**

Assistant Director Agronomy and Vegetables  
National Department of Agriculture  
Private Bag X343  
Pretoria  
0001  
RSA  
Tel: 0123196023  
Fax: 0123196055  
E-mail: [BillyM@nda.agric.za](mailto:BillyM@nda.agric.za)

**MADIBA Willy**

Senior Quality Control Officer  
National Department of Agriculture  
Private Bag X343  
Pretoria  
0001  
Tel: +27123196051  
Fax: +27123196055  
E-mail: [Madibaw@nda.agric.za](mailto:Madibaw@nda.agric.za)

**SPAIN**

**ESPAGNE**

**ESPAÑA**

**CLIMENT Guimerá Matilde**

Consejera Comercial  
Oficina Económico Comercial de España en México  
Av. Presidente Masarik, 473 Col. Polanco 11530,  
México, D.F.  
Tel: (00-52-55) 91386040  
Fax: (00-52-55) 91386050  
E-mail: [mcliment@mcx.es](mailto:mcliment@mcx.es)

**CABALLERO Hierro Francisco Javier**

Consejero Técnico  
Dirección General de Agricultura  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Alfonso XII, 62  
Tel: +34913476660  
Fax: +34913476720  
E-mail: [jcaballe@mapya.es](mailto:jcaballe@mapya.es)

**ESPIÑA Tritiño Estrella**

Analista de Mercado  
Oficina Económico Comercial de España en México  
Ave. Presidente Masarik, 473. Col. Polanco 11530,  
México, D.F.  
Tel : (00-52-55) 91-38-60-40  
Fax : (00-52-55) 91-38-60-50  
E-mail : [eespina@mcx.es](mailto:eespina@mcx.es)

**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA****PIERRE SCHAUBENBERG**

Chef de Vinicole Section Cultures Spéciales et  
Economie

Office Fédéral de L'Agriculture

Mattenhofstrasse 5

CH-3003 Berne

Tel: +41313248421

Fax: +41313222634

E-mail: [pierre.schaubenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schaubenberg@blw.admin.ch)

**FRANCHINI-WEHRLI Franziska R.**

Scientific Employee

Federal Office of Public Health FOPH

Dipl. Food Engineer ETH

Schwarzenburgstrasse 165 CH 3097 Liebefeld

Switzerland

Tel: +41313249371

Fax: +41313229574

E-mail: [franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch](mailto:franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch)

**THAILAND****THAÏLANDE****TAILANDIA****SURAPHONG Kosiyachinda**

Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables

National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards

4<sup>th</sup> Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives

Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200

Tel: 66 2 280 3887

Fax: 66 2 280 3899

66 2 283 1669

**VICHITRANANDA Suchat**

Director

Horticulture Research Institute, Department of  
Agriculture

50 Paholythin Road Chatuchak Bangkok, 10900

Tel: 66 2 5614669

Fax: 66 2 5615024

66 2 5614667

**KITSUKCHIT Voranuch**

Standards Officer

National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards

4<sup>th</sup> Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives

Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200

Tel: 66 2 280 3887

Fax: 66 2 280 3899

66 2 283 1669

E-mail: [kvoranuch@yahoo.com](mailto:kvoranuch@yahoo.com)

**TONGA****MELE T. 'Amanaki**

Principal Food Technologist &

Codex Contact Point For Tonga

Ministry of Agriculture & Food, Forest and  
Fisheries

P.O. BOX 14

NUKU'ALOFA

TONGA

Tel: (676) 25-355 OR 28-759

Fax: (676) 23-093

E-mail: [amanakim@kalianet.to](mailto:amanakim@kalianet.to)

**TRINIDAD AND TOBAGO****TRINITÉ-ET-TOBAGO****TRINIDAD Y TABAGO****GANGAPERSAD Ganesh**

Quality Assurance Officer

National Agricultural Marketing and Development  
Corporation

S.S. Erin Road

Debe, Trinidad and Tobago

Tel: 1-868-647-3866

Fax: 1-868-647-6087

E-mail: [ggangapersad@namdevco.com](mailto:ggangapersad@namdevco.com)

**TURKEY****TURQUIE****TURQUÍA****Ömer Faruk DOĞAN**

Deputy Undersecretary of Foreign Trade

Undersecretary of the Prime Ministry Foreign Trade

İnönü Bulvarı No.36 DIŞTİCARET Müsteşarlığı

06510 Emek / Ankara Turkey

Tel: +90 (312) 212 87 31

Fax: +90 (312) 212 87 38

E-mail: [doganof@dtm.gov.tr](mailto:doganof@dtm.gov.tr)

**UNITED STATES OF AMERICA****ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****LAFOND Dorian**

International Standards Coordinator

Agricultural Marketing Service

Office of the Deputy Administrator Fruit and  
Vegetables Programs, AMS

Stop 0235-1400 Independence Ave. SW

Washington DC 20250

Tel: 202-690- 4944

Fax: 202-720-0016

E-mail: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**MATTEN Y. Ellen**

International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 Food Safety and Inspection Service  
 U.S. Dep. of Agriculture  
 Room 4861 South Building  
 1400 Independence Av., SW  
 Washington D.C. 20250  
 Tel: 202-205-7760  
 Fax: 202-720-3157  
 E-mail: [ellen.matten@fsis.usda.gov](mailto:ellen.matten@fsis.usda.gov)

**ARCHER Jim**

Manager  
 North West Fruit Exporters  
 105 South 18th St  
 Yakima, WA 98901  
 Tel: 509-576-8004  
 Fax: 509-576-3646  
 E-mail: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**BROWN Reginald L.**

Florida Tomato Exchange  
 800 Trafalgar Court, Suite 300  
 Maitland, FL 32751 Florida, 32814-0155  
 Tel: (407)-660 1949  
 Fax: (407)-660 1656  
 E-mail: [reggie@floridatomatoes.org](mailto:reggie@floridatomatoes.org)

**BANE Terry**

Branch Chief  
 Agricultural Marketing Service  
 Processed Products Branch  
 Fruits and Vegetables Programs, AMS  
 Room 0709 outh Building, Stop 9247  
 1400 Independence Ave. SW  
 Washington DC 20250-0247  
 Tel: 202-720-4693  
 Fax: 202-690-1087  
 E-mail: [terry.bane@usda.gov](mailto:terry.bane@usda.gov)

**MARCE Martin**

Director, Trade Service  
 California Trade & Tree Fruit League  
 1500 East Shaw  
 Suite 120 Fresno, CA 93710 USA  
 Tel: 559-226-6330  
 Fax: 559-222-8326  
 E-mail: [martin@cgftl.com](mailto:martin@cgftl.com)

**GUERRERO Raúl**

Consultor  
 Delegación USA  
 793 North, Santa Barbara, California 93105  
 E-mail: [guerrero\\_raul\\_j@yahoo.com](mailto:guerrero_raul_j@yahoo.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE  
 PRODUCTORES AGRICOLAS (IFAP)**

**ZANESCO Fabio**

IFAP Delegate  
 International Federation of Agricultural Producers  
 60 Rue Saint Lazare  
 75009-Paris France  
 Tel: +33145260553  
 Fax: +33148747212  
 E-mail: [ifap@ifap.org](mailto:ifap@ifap.org); [assomela@cr-surfing.net](mailto:assomela@cr-surfing.net)

**ORGANISATION FOR ECONOMIC  
 COOPERATION AND DEVELOPMENT  
 (OECD)**

**BARICICOVA Viera**

Chair of OECD Fruit & Vegetable Scheme  
 Head of Market Organisation Department State  
 Veterinary & Food Administration of the Slovak  
 Republic  
 Botanicka 17  
 Bratislava 84213, Slovak Republic  
 Tel: 421260257428  
 E-mail: [baricicova@svssr.sk](mailto:baricicova@svssr.sk)

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA  
 VIGNE ET DU VIN (OIV)**

**SANCHEZ Recarte Ignacio**

Head of Unit Vitiviniculture  
 International Organisation of Vine and Wine- OIV  
 18 Rue D'Aguesseau  
 75008-Paris France  
 Tel: 0033(0)144948082  
 Fax: 0033(0)142669063  
 E-mail: [isanchez@oiv.int](mailto:isanchez@oiv.int)

**COMISIÓN ECONÓMICA PARA EUROPA DE  
 LAS NACIONES UNIDAS (CEPE)**

**MEZA Claudio**

Economic Affairs Officer  
 Av. De la Paix, S/N  
 Palais des Nations  
 1211 Genève 10 Suisse  
 Tel: +41 22 917 13 66  
 E-mail: [claudio.meza@unece.org](mailto:claudio.meza@unece.org)

**FAO/WHO SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT FAO/OMS  
 SECRETARIADO FAO/OMS**

**BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
 Rome, Italy  
 Tel: 39 06 5705 6254  
 Fax: 39 06 5705 4593  
 E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**MASKELIUNAS Jeronimas**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
 Rome, Italy  
 Tel: 39 06 5705 3967  
 Fax: 39 06 5705 4593  
 E-mail: [jeronimas.maskeliunas@fao.org](mailto:jeronimas.maskeliunas@fao.org)

**KUSUKAWA Masashi**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
 Rome, Italy  
 Tel: 39 06 5705 4796  
 Fax: 39 06 5705 4593  
 E-mail: [masashi.kusukawa@fao.org](mailto:masashi.kusukawa@fao.org)

**TECHNICAL SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT TECHNIQUE  
 SECRETARÍA TÉCNICA**

**Jorge Antonio López Zárate**

Subdirector para la Atención del Codex  
 Alimentarius y otros Organismos  
 Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx)

**VIZUETH Chavez Michelle**

**Jefe de Oficina para la Atención del Codex  
 Alimentarius**

Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

**GONZÁLEZ LOERA Patricia**

**Jefe de Oficina para la Atención de la ISO**

Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43216  
 Fax: 5520 9715  
 E-mail: [iso-mex2@economia.gob.mx](mailto:iso-mex2@economia.gob.mx)

**TECHNICAL SUPPORT  
 SUPPORT TECHNIQUE  
 SOPORTE TÉCNICO**

**SHONT AVENEL Danielle**

Directora de Promoción  
 Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez, CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43243  
 E-mail: [dschont@economia.gob.mx](mailto:dschont@economia.gob.mx)

**ANAYA GONZALEZ Armando**

Subdirector de Promoción  
 Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez,  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43244  
 E-mail: [anaya@economia.gob.mx](mailto:anaya@economia.gob.mx)

**GÓMEZ Piña Oscar**

Jefe de Departamento de Sistemas  
 Dirección General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
 Sección Fuentes  
 Naucalpan de Juárez,  
 CP. 53950  
 Estado de México  
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43206  
 E-mail: [oscarg@economia.gob.mx](mailto:oscarg@economia.gob.mx)

**GALINDO Hernandez Alejandro**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: [agalindo@economia.gob.mx](mailto:agalindo@economia.gob.mx)

**MARTÍNEZ Maya Eduardo**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: [emmaya@economia.gob.mx](mailto:emmaya@economia.gob.mx)

**CENTENO Bocanegra Gerardo**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: [gcenteno@economia.gob.mx](mailto:gcenteno@economia.gob.mx)

**QUIROZ Sánchez Juan Fernando**

Técnico Especializado  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43217  
Fax: 5520 9715

**MONROY Correa Ofelia**

Técnico Especializado  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43238  
E-mail: [omonroy@economia.gob.mx](mailto:omonroy@economia.gob.mx)

**GUAZO Gutiérrez Guillermo**

Técnico Especializado  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43238

**PÉREZ Pensado Sergio**

Director de Conferencias y Eventos Sociales  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Plaza Juárez No. 20, Piso 4  
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010, México, D.F.  
Tel: 9159-5247  
Fax: 9159-5264  
E-mail: [sperezp@sre.gob.mx](mailto:sperezp@sre.gob.mx)

**GONZÁLEZ Pedro**

Subdirector de Operación de Conferencias  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Plaza Juárez No. 20, Piso 4  
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010, México, D.F.  
Tel: 9159-5247  
E-mail: [pgonzaleza@sre.gob.mx](mailto:pgonzaleza@sre.gob.mx)

## **PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (À L'ÉTAPE 7)**

### **1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales de tomates issues du *Lycopersicon esculentum Mill.* de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

- «ronde»
- «à côte»
- «oblongue» ou «allongée»
- tomates «cerise» et tomate «cocktail»

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

#### **2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entières;
- d'aspect frais;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visibles.

#### **2.1.1 Le développement et l'état des tomates 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.

#### **2.1.2 Caractéristiques minimales de maturité**

Les tomates doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié.

## 2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie «extra»

Les tomates de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences de la Section 2.1.1 ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de « dos verts » et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les tomates de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Elles doivent être exemptes de crevasses et de « dos verts ».

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 et de développement;
- un léger défaut de coloration;
- de légers défauts d'épiderme;
- de très légères meurtrissures;

En outre, les tomates « côtelées » peuvent présenter:

- des crevasses superficielles cicatrisées de 1 cm de longueur maximale;
- des protubérances non excessives;
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm<sup>2</sup>;
- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

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

- défauts de forme, de développement et de coloration;

- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit;
- des crevasses superficielles cicatrisées de 3 cm de long pour maximale pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ».

En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter:

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité;
- un ombilic;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm<sup>2</sup> ;
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (comme à une couture).

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit.

**[Le calibre maximum des tomates « cherry » et « cocktail » reste encore à définir]**

Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux tomates en grappes.

Le calibrage n'est pas obligatoire pour la Catégorie II.

**[L'échelle de calibre et les dispositions y-relatives sont en cours d'élaboration]**

### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

#### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

##### 4.1.1 Catégorie «Extra»

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

##### 4.1.2 Catégorie I

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

Dans le cas des tomates en grappes, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

##### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

#### **4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de tomates ne répondant pas aux exigences concernant le calibre mais ayant un diamètre inférieur ou supérieur de 10 mm au calibre identifié.

### **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

#### **5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si elles ont été calibrées).

Les tomates classées dans la catégorie « Extra » et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates « oblongues », la longueur doit être suffisamment uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

#### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs<sup>1</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les tomates doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

##### **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 tomates. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

#### **5.3 PRÉSENTATION**

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i. sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii. sous forme de tomates en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte ou moins le nombre de fruits suivants:
  - 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou
  - dans le cas de grappes de tomates « cerises » en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).

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

#### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

---

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

### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

## 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

### 6.2.1 Identification

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

### 6.2.2 Nature du produit

- « tomates » ou « tomates en grappe » et type commerciale si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type « cerises » et (« cocktail »), en grappe ou non;
- Nom de la variété (facultatif).

### 6.2.3 Origine du produit

Le pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal.

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

## 7. CONTAMINANTS

### 7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

### 7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les tomates doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), 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.

---

<sup>2</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un Code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce Code.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**PROJET DE SECTION 3 - DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**  
**(PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES)**  
**( A L'ETAPE 6 )**

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

[Le diamètre maximal est établi à [30] / [40] mm pour les tomates « cerise » et « cocktail ».]

Le calibre des tomates est défini en fonction du tableau suivant :

Code de calibre	Diamètre
0	-20
1	>20 – 25
2	>25 – 30
3	>30 – 35
4	>35 – 40
5	>40 – 47
6	>47 – 57
7	>57 – 67
8	>67 – 82
9	>82 – 102
10	>102

ou des dispositions suivantes :

La différence maximale de diamètre entre les tomates d'un même emballage est limitée à :

- [10] / [15] mm, si le diamètre du plus petit fruit est inférieur à 70 mm,
- 20 mm, si le diamètre du plus petit fruit est égal ou supérieur à 70 mais inférieur à 100 mm,
- il n'y a pas de limite pour la différence entre les fruits dont le diamètre est supérieur à 100 mm

[Les tomates pourront être classées suivant d'autres méthodes, comme le nombre ou le poids]  
[pourvu que les dispositions ci-dessus soient respectées.]

**PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE**  
**(À L'ÉTAPE 8)**

**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de *Vitis vinifera L.*, de la famille des *Vitaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des raisins destinés à la transformation industrielle.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- exempts d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère ;
- pratiquement exempts de dommages causés par de hautes et/ou de basses températures.

En outre, les grains doivent être :

- entiers ;
- bien formés ;
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut, tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

**2.1.1 Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.**

Le développement et l'état des raisins de table 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.

**2.2. CLASSIFICATION**

Les raisins de table sont classés en trois catégories, comme suit :

**2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les raisins de table de cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

Elles doivent être 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

### **2.2.2 Catégorie I**

Les raisins de table de cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

Les grains doivent être fermes, bien attachés et, dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur pruine. Ils peuvent, toutefois, être moins uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie « Extra ».

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme ;
- légers défauts de coloration ;
- très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

### **2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment fermes et suffisamment attachés. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la Catégorie I.

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

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme ;
- légères meurtrissures ;
- légers défauts de l'épiderme.

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

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

#### **4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

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

##### **4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

###### **4.1.1 Catégorie « Extra »**

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

###### **4.1.2 Catégorie I**

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

###### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

##### **4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas aux caractéristiques de calibre telles que définies à la section 3.

#### **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et degré de maturité. En ce qui concerne la catégorie « Extra », les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques. Dans le cas de la Catégorie I, les grappes peuvent présenter une légère variation de calibre.

Cependant, les petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net n'excède pas un kilogramme, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalentes.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

##### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs<sup>1</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les raisins de table doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004).

Dans la catégorie « Extra », les grappes doivent être présentées en une seule couche.

---

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

### **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 raisins de table. Les colis doivent être exempts de tout corps et odeur étrangers.<sup>2</sup>

## **6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR**

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

#### **6.1.1 Nature du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en ce qui concerne le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

### **6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

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

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

#### **6.2.2 Nature du produit**

« Raisins de table » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés.

#### **6.2.3 Origine du produit**

Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- catégorie ;
- poids net (facultatif) ;
- « grappes de moins de 75g destinées au conditionnement en portions individuelles », le cas échéant.

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

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>2</sup> Un fragment de sarment ne dépassant pas 5 cm de longueur peut être laissé sur le rameau de la grappe comme une forme de présentation spéciale sans préjudice des règles de protection de la plante en vigueur.

<sup>3</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un Code est utilisé, la mention « emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce Code.

## **7.2 AUTRES CONTAMINANTS**

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## **8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**AVANT-PROJET DE SECTION 2.1.2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA MATURITE  
ET SECTION 3.1 – POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE**

**(Projet de Norme Codex pour les raisins de table)  
(À L'ÉTAPE 5/8)**

**Section 2.1.2 – Caractéristiques de maturité**

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et présenter une maturité satisfaisante.

Dans le but de satisfaire à cette prescription, le fruit doit atteindre un indice réfractométrique d'au moins 16° Brix.

Les fruits présentant un indice réfractométrique inférieur sont acceptés à condition que le rapport sucre/acide soit au moins égal à :

- (a) 20:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 12.5° et inférieure à 14° Brix,
- (b) 18:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 14° et inférieure à 16° Brix

**Section 3.1 – Poids minimal de la grappe**

Le poids minimal de la grappe est fixé à 75 gr. Cette disposition ne concerne pas les grappes destinées aux portions individuelles.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER<sup>1</sup>**  
**(À L'ETAPE 5)**

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les racines de variétés amères<sup>2</sup> commerciales de manioc issues du *Manihot esculenta* Crantz, de la famille des *Euphorbiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.

**2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

**2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le manioc doit être:

- entier;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles; à l'exception des substances<sup>3</sup> utilisées pour prolonger la durée de conservation;
- pratiquement exempt de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempt de dommages causés par des ravageurs;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>4</sup>;
- ferme;
- pratiquement exempt de défauts d'origine mécanique et de meurtrissures;
- exempt de décoloration de la pulpe.

La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre.

L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 2,5 cm de longueur dans le cas des variétés où la tige est apparente.

2.1.1 Le manioc doit avoir été soigneusement récolté et avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et à la région de production.

Le développement et l'état du manioc doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

**2.2 CLASSIFICATION**

Le manioc est classé en trois catégories, comme suit:

---

<sup>1</sup> Communément appelé dans certaines régions sous le nom de: manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca, etc.

<sup>2</sup> [Les variétés de manioc amères contiennent plus de 50 mg/kg mais moins de 200 mg/kg de cyanure d'hydrogène (poids du manioc à l'état frais). Dans tous les cas, le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.]

<sup>3</sup> Conformément à la dernière édition de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

<sup>4</sup> Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

### 2.2.1 Catégorie “Extra”

Le manioc de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Le manioc de cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il peut 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, n'affectant pas plus de 5% de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 10% de la surface du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter [la comestibilité] de la pulpe du produit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend le manioc qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Il peut toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les racines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, n'affectant pas plus de 10% de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20% de la surface du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter [la comestibilité] de la pulpe du produit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section transversale, conformément au tableau ci-après :

[Code de calibre]	Diamètre (cm)
A	3,5 – 7,5
B	7,6 – 10,0
C	> 10,0]

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur inférieure à 20 centimètres.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

### 4.1 TOLERANCES DE QUALITE

#### 4.1.1 Catégorie “Extra”

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

#### **4.1.2 Catégorie I**

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

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de manioc ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

### **4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de manioc correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **5.1 HOMOGENÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être d'aspect homogène et ne comporter que du manioc de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Le manioc doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>5</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 de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Le manioc doit être conditionné conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

#### **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 du manioc. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rév.1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### **6.1.1 Nature du produit**

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom et le type (amer) du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

#### **6.1.2 Mode de préparation**

L'indication que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé est obligatoire.

### **6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

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

---

<sup>5</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit et du type (amer), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

### 6.2.3 Origine du produit

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

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres);
- Poids net;
- Mode de préparation (voir Section 6.1.2).

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

### 7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### 7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>6</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

**AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES  
POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS  
POUR LEUR CONFORMITÉ AUX NORMES DE QUALITÉ**

**(À L'ÉTAPE 5)**

Ces lignes directrices ont pour objet d'établir des procédures pour vérifier, au moyen de l'inspection du produit, la conformité des fruits et légumes frais aux normes de qualité établies. Ce document fournit un cadre de référence pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité afin de garantir que le produit remplit les conditions nécessaires ; il a pour objet de protéger les consommateurs contre les pratiques de commercialisation déloyales et de faciliter le commerce sur la base d'une description fidèle du produit. Les normes de qualité ne devront pas substituer la mise en place d'un système de sécurité sanitaire et ne remplacent nullement les mesures/conditions requises d'hygiène particulières de la denrée en question.

Les présentes lignes directrices doivent être utilisées parallèlement à deux documents du Codex : *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) et *Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 025-1997).

Ces lignes directrices ne comprennent pas les procédures pour l'acceptation, la certification, la vérification ou l'inspection/audit des Systèmes de Gestion de Qualité (Quality Management Systems – QMS). La certification des produits peut néanmoins se fonder sur la conformité aux QMS, de sorte que les présentes lignes directrices peuvent s'appliquer en un tel cas.

Le certificat d'inspection est le document de contrôle employé par un organisme officiel ou officiellement agréé d'inspection et/ou de certification pour garantir que les fruits et légumes frais ont été contrôlés pour leur conformité aux normes de qualité et suivant les procédures établies par ces lignes directrices.

## **1. DÉFINITIONS**

### **ORGANISME OFFICIEL D'INSPECTION ET ORGANISME OFFICIEL DE CERTIFICATION<sup>1</sup>**

Organisme administré par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements pour conformité aux normes de qualité.

### **ORGANISME OFFICIELLEMENT AGREE D'INSPECTION ET ORGANISME OFFICIELLEMENT AGREE DE CERTIFICATION<sup>1</sup>**

Organisme chargé de l'application de la loi et ayant été expressément approuvé ou agréé par un organisme gouvernemental compétent.

### **INSPECTEUR**

Personne officiellement agréée et autorisée par un organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification, qui possède une formation appropriée et un savoir-faire reconnu dans le cadre de sa sphère de compétence, et l'habilitant à effectuer des inspections et/ou des certifications.

### **CERTIFICATION<sup>1</sup>**

Procédure par laquelle les organismes de certification et/ou d'inspection officiels/officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des fruits et légumes frais sont conformes aux normes de qualité. La certification des fruits et légumes frais peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes de qualité et l'examen des fruits et légumes frais classés et emballés.

### **INSPECTION<sup>1</sup>**

Examen des fruits et légumes frais, indiqué dans la Section 2, y compris le classement et l'emballage des fruits et légumes frais, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux normes.

---

<sup>1</sup> Définition tirée du document du *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) et adaptée pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais.

**AUDIT**

L'audit est un examen systématique et fonctionnellement indépendant pour déterminer si les activités et les résultats correspondants sont conformes aux objectifs prévus.

**NORMES<sup>2</sup>**

Ce terme se réfère à une norme de qualité établissant les critères de la qualité, y compris les mesures relatives à la présentation et au marquage ou étiquetage, fixées par les autorités compétentes, pour évaluer les fruits et légumes frais.

**COMMERÇANT**

Acheteur, courtier, agent, producteur, emballer, expéditeur, exportateur, importateur, grossiste, distributeur, etc. qui commercialise les fruits et légumes frais.

**LIVRAISON<sup>3</sup>**

Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut comprendre un ou plusieurs types de fruits et légumes frais; elle peut être composée d'un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

**LOT<sup>3</sup>**

Quantité déterminée de fruits et/ou de légumes frais qui, au moment de l'inspection, ont les mêmes caractéristiques.

**ÉCHANTILLONNAGE<sup>3</sup>**

Action d'effectuer une série de prélèvements élémentaires, d'importance sensiblement égale, effectués en différents points du lot au cours d'une inspection.

**ÉCHANTILLON ÉLÉMENTAIRE<sup>3</sup>**

Spécimen ou emballage individuel prélevé dans le lot ou, dans le cas des fruits et légumes frais en vrac ou détachés, quantité déterminée de marchandise prélevée en un point du lot.

**ÉCHANTILLON GLOBAL<sup>3</sup>**

Série d'échantillons élémentaires représentatifs effectués dans le lot, dont la quantité est suffisante pour permettre l'évaluation du lot à l'égard de tous les critères.

**ÉCHANTILLON RÉDUIT<sup>3</sup>**

Quantité représentative de fruits et légumes frais provenant de l'échantillon global, dont la taille est suffisante pour évaluer certains critères particuliers. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés d'un échantillon global.

**EMBALLAGE**

Le conteneur ou récipient (par ex. emballage, sac, « clam shell », etc.) employé pour renfermer les fruits et légumes frais afin d'en conserver et protéger le contenu.

**DEMANDEUR**

Toute personne ayant un intérêt financier relatif à l'envoi ou au lot, et demandant une inspection.

**2. MISE EN ŒUVRE DES MÉTHODES D'INSPECTION****2.1 REMARQUES GÉNÉRALES**

L'inspection doit commencer par l'évaluation des échantillons élémentaires prélevés au hasard dans un lot soumis à l'inspection. Elle est fondée sur l'hypothèse selon laquelle la qualité générale des échantillons en vrac (tous les échantillons élémentaires) doit être représentative de la qualité générale de tout le lot.

---

<sup>2</sup> À partir de la définition des "conditions requises" dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* du Codex .

<sup>3</sup> Définition tirée de la norme internationale ISO 874 Fruits et légumes frais - Échantillonnage et adapté pour les présentes lignes directrices.

Cependant, dans certains cas particuliers, comme par exemple pour constater la présence d'un défaut quelconque, un échantillonnage sélectif doit être effectué. L'échantillonnage ne peut alors être fait au hasard. Par conséquent, avant de commencer l'échantillonnage, il y a lieu d'en fixer le but, c'est-à-dire de préciser les caractéristiques à contrôler.

## **2.2 LIEU DE L'INSPECTION**

L'inspection du produit peut être effectuée pendant le classement et l'emballage, au point de distribution, pendant le transport, au point d'importation, sur le marché de gros, au centre de distribution, etc.

## **2.3 PREPARATION DU PRODUIT POUR L'ECHANTILLONNAGE**

Le commerçant, ou leur mandataire, doit informer l'organisme d'inspection et de certification officiel/officiellement agréé chaque fois qu'une livraison est prête pour l'inspection. Le demandeur ou leur mandataire doit fournir tous les renseignements nécessaires pour l'identification de la livraison ou du lot à inspecter. Les lots d'une livraison donnée peuvent être traités comme un seul lot s'ils sont semblables quant à la nature du produit frais, à l'établissement d'emballage et/ou au distributeur, au pays d'origine, à la catégorie du produit, à la taille (si le produit est classé selon la taille) et à la variété ou au type commercial (selon les dispositions visées de la norme) et au type d'emballage et de présentation.

La livraison ou le lot doit être préparé pour l'échantillonnage de manière que les échantillons élémentaires puissent être effectués au hasard sans obstacle ni retard, ce qui signifie que le demandeur doit placer la livraison ou le lot de manière à ce qu'il soit entièrement et facilement accessible aux fins d'inspection et que la qualité et l'état des fruits et légumes frais soient entièrement visibles. Un véhicule entièrement ou partiellement chargé n'est pas jugé accessible. Le demandeur doit décharger entièrement le véhicule ou ouvrir un passage dans le véhicule de manière que l'inspecteur puisse atteindre chaque prélèvement élémentaire au hasard.

Les échantillons élémentaires doivent être identifiés par l'inspecteur et pris personnellement ou sous la supervision de l'inspecteur. Si des échantillons réduits sont nécessaires, ces échantillons sont identifiés et choisis personnellement par l'inspecteur dans l'échantillon global.

Chaque lot doit être échantillonné séparément. Toutefois, si le lot n'est pas uniforme ou s'il présente des dommages, il doit être divisé en lots uniformes. Chaque lot doit ensuite être échantillonné et inspecté séparément.

Tous les échantillons sont prélevés dans le seul but d'inspecter le produit pour la conformité aux normes. Suite à l'inspection, tous les échantillons seront rendus au demandeur.

## **2.4 IDENTIFICATION DES LOTS ET/OU EVALUATION SOMMAIRE DE LA LIVRAISON**

L'identification des lots doit être effectuée selon leur marquage ou d'autres critères. Dans le cas d'une livraison composée de plusieurs lots, l'inspecteur doit obtenir une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations relatives à la livraison. L'inspecteur détermine alors dans quelle mesure les lots soumis sont conformes aux renseignements contenus dans les documents.

Si les fruits et légumes frais sont, ou doivent être, chargés à bord d'un véhicule de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier doit être utilisé pour identifier la livraison.

## **2.5 AIDE FOURNIE A L'INSPECTEUR**

Le demandeur doit fournir :

- des installations appropriées exemptes de circulation de véhicules ou d'autres dangers, où l'inspection peut se dérouler;
- une table de triage, où le produit peut être inspecté;
- des installations appropriées et bien éclairées, où le produit peut être inspecté. L'éclairage, naturel ou artificiel, doit produire un niveau d'éclairement d'au moins 540 lux au niveau de la table de triage; et
- de l'aide physique à l'inspecteur, si nécessaire.

## **2.6 INSPECTION DU LOT**

### **2.6.1 Évaluation de l'emballage et de la présentation à partir des échantillons élémentaires**

Il faut vérifier la pertinence et la propreté de l'emballage et du matériel se trouvant dans l'emballage, selon les dispositions des normes. Si certains types d'emballages sont les seuls à être permis, l'inspecteur vérifiera s'ils sont utilisés. Si la norme individuelle comprend des dispositions relatives à la présentation, leur conformité est également vérifiée.

### **2.6.2 Vérification du marquage à partir des échantillons élémentaires**

L'inspecteur doit s'assurer que le produit est marqué conformément à la norme. Il doit aussi vérifier l'exactitude du marquage.

### **2.6.3 Vérification du nombre d'emballage ou du volume des produits inclus dans le lot.**

Les inspections et l'échantillonnage se fondent sur le nombre d'emballage ou sur le volume des produits inclus dans le lot, afin de déterminer la taille de l'échantillon. La vérification du nombre/volume représente donc un facteur important pour la crédibilité de l'inspection et de la certification.

La taille de l'échantillon ne doit pas se fonder simplement sur l'information fournie par le demandeur, mais plutôt sur le nombre/volume soumis à inspection. Dans certains cas, tels que dans les chargements épars ou en vrac, dont il est plus difficile de vérifier le nombre/volume, l'inspecteur devra noter sur le certificat d'inspection, sous la rubrique : « Observations » : « La taille de l'échantillon se fonde sur le nombre/volume indiqué par le demandeur ».

### **2.6.4 Échantillonnage**

L'inspecteur établit la taille de l'échantillon global de manière à pouvoir évaluer le lot à inspecter. L'inspecteur choisit au hasard les emballages (échantillons élémentaires) à inspecter ou, dans le cas du produit en vrac ou détaché, les points du lot dans lesquels des échantillons élémentaires seront effectués.

Les emballages endommagés ne doivent pas être sélectionnés pour faire partie de l'échantillon global; ils doivent être mis de côté et peuvent, au besoin, faire l'objet d'une inspection séparée.

Si, à la suite d'une inspection, l'inspecteur constate qu'une décision ne peut pas être prise, l'inspecteur effectue un plus grand nombre d'échantillons élémentaires et exprime les résultats généraux sous forme de moyenne du nombre total d'échantillons élémentaires.

Certains critères, comme le stade de développement et/ou la maturité, la présence ou l'absence de défauts internes, peuvent être vérifiés à partir d'échantillons réduits. Cette politique peut s'appliquer quand le produit est coupé ou détruit. La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale absolument nécessaire pour évaluer le lot; cependant, si des défauts sont constatés ou soupçonnés, la taille de l'échantillon réduit ne doit pas dépasser 10 % de la taille de l'échantillon global prélevé au départ pour l'inspection.

Les critères du degré de développement et/ou de la maturité peuvent être vérifiés à l'aide d'un instrument, tel qu'un réfractromètre et/ou un pénétromètre, et de méthodes décrites dans la norme ou conformément aux pratiques acceptables.

#### **2.6.3.1 Produits emballés**

Dans le cas de produits emballés (emballages en bois, emballages en carton, sacs, etc.), les échantillons élémentaires doivent être effectués au hasard à travers le lot, conformément au tableau 1, afin de s'assurer qu'ils sont représentatifs du lot entier. Chaque fois qu'un lot est déclaré insatisfaisant, il est important que le nombre minimal d'échantillons élémentaires soit effectué.

**Tableau 1 - Nombre minimum d'emballages à prélever<sup>4</sup>**

Nombre d'emballages dans le lot	Nombre minimum d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever
Jusqu'à 100	5
101 à 300	7
301 à 500	9
501 à 1 000	10
Plus de 1 000	15 (minimum)

<sup>4</sup> Les tableaux 1 et 2 sont tirés de la norme ISO 874 Fruits et légumes frais - Échantillonnage. Le pays participant peut employer une autre méthode d'échantillonnage, s'il en a averti au préalable l'organisme d'inspection et de certification.

### 2.6.3.2 Produits en vrac

Les produits en vrac se réfèrent aux fruits et légumes détachés qui sont chargés directement dans un véhicule de transport. Ils peuvent également comprendre les produits détachés transportés dans de grands emballages (récipients, conteneurs) qui sont ouverts à la partie supérieure.

Les échantillons doivent être effectués au hasard à différents points dans tout le lot et en fonction du poids total ou du nombre total de spécimens comme indiqué dans le tableau 2. Au moins cinq échantillons élémentaires doivent être effectués à partir du lot. Dans le cas de fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par spécimen), les échantillons élémentaires doivent être constitués de cinq spécimens au minimum. Chaque fois qu'un lot est déclaré non-conforme à la norme, il est important que la quantité minimale d'échantillons élémentaires indiqués dans ce tableau soit prélevée.

**Tableau 2 - Taille minimale des échantillons élémentaires<sup>4</sup>**

Poids du lot (en kilogrammes) ou nombre total de spécimens dans le lot	Poids total minimal des échantillons élémentaires (en kilogrammes) ou nombre total minimal de spécimens à prélever
Jusqu'à 200	10
201 à 500	20
501 à 1 000	30
1 001 à 5 000	60
Plus de 5 000	100 (minimum)

Exemple :

Échantillonnage minimal pour un lot de 5 200 kg en poids : Cinq (5) échantillons élémentaires de 20 kg chacun pour un total de 100 kg ou 10 échantillons élémentaires de 10 kg chacun.

Échantillon minimal pour un lot de 1 000 melons (supérieur à 2 kg chacun) : Six (6) échantillons élémentaires de 5 melons chacun.

## 2.7 INSPECTION DU PRODUIT

Pour effectuer l'inspection, le produit doit être retiré complètement de son emballage; l'inspecteur peut ignorer cette exigence seulement si le type d'emballage et la forme de présentation permet l'inspection du contenu sans qu'il soit nécessaire de déballer le produit. La vérification de l'uniformité, des exigences minimales, des catégories de qualité et de la taille doit être effectuée à partir de l'échantillon global. Si des défauts sont observés, l'inspecteur doit évaluer dans chaque cas le pourcentage du produit qui ne respecte pas la norme en nombre ou en poids. Les résultats de l'examen de chaque échantillon élémentaire examiné et les résultats généraux de l'échantillon global doivent être consignés sur une feuille de notation officielle qui est jointe à une copie du certificat d'inspection et versée au dossier, lequel est conservé dans un bureau de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé.

Lorsqu'un organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification est responsable d'auditer les QMS plutôt que d'examiner directement les produits calibrés et emballés, la certification devra indiquer cette circonstance sur le certificat (Annexe II). Il n'est pas nécessaire d'ajouter une copie des notations au certificat d'inspection. Le certificat d'inspection devra néanmoins inclure la notation : « Certification fondée sur l'évaluation, par le demandeur, de la conformité, et sur l'audit du système de gestion de qualité ».

## 2.8 RAPPORT DES RESULTATS D'INSPECTION

Lorsque l'inspecteur observe que les fruits et légumes frais sont conformes à la catégorie indiquée dans la norme, l'inspecteur peut émettre un certificat d'inspection confirmant ce résultat.

Si les défauts observés sont en plus grand nombre que permis par la norme, l'inspecteur devra signaler sur la feuille (ou les feuilles) de notes d'inspection, ainsi que sur le certificat d'inspection, que le pourcentage observé n'est pas conforme à la norme. L'inspecteur devra également informer le demandeur ou son mandataire des raisons de la dite non conformité. Ces renseignements doivent être fournis conformément aux dispositions juridiques de chaque pays. Cette exigence ne s'applique pas s'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant leur marquage.

Les produits faisant l'objet d'un rapport de non conformité ne pourront pas être retirés sans l'autorisation de l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification qui aura émis le rapport. Cette autorisation peut être sujette aux conditions établies par ledit organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification. S'il est possible de rendre le produit conforme aux exigences de la norme en modifiant le marquage, le demandeur, ou son mandataire, doit en être avisé.

L'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé doit maintenir un système d'enregistrement des résultats d'inspection, étant donné qu'un certificat officiel d'inspection doit être rempli pour chaque inspection effectuée.

## **2.9 PRODUIT NON CONFORME**

Un lot de produits jugé non conforme à la catégorie indiquée dans la norme peut être remanutionné ou étiqueté à nouveau, à l'objet de le rendre conforme aux exigences de la norme. Si le demandeur décide de rendre le lot conforme aux exigences de la norme moyennant sa remanutation, il devra soumettre à inspection le lot en question ou une partie de celui-ci. L'inspecteur émettra, le cas échéant, un certificat d'inspection du lot ou d'une partie de ce dernier, pour en ratifier la conformité à la norme.

Un commerçant ne pourra pas commercialiser des produits non conformes à la norme avant que l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification ait assuré que les produits en question ont été rendus conformes aux exigences de la norme.

## **2.10 INSPECTION EN APPEL**

Si non satisfait des résultats de l'inspection, le demandeur, ou son mandataire, peut demander une inspection en appel. Une inspection en appel peut être accordée dans les cas suivants :

- a) l'inspecteur peut confirmer que le lot est le lot originellement inspecté;
- b) 100%\* du lot est disponible aux fins d'inspection; et
- c) le lot est entièrement accessible pour une inspection complète.

Si ces critères ne sont pas satisfaits, aucune inspection en appel ne sera accordée.

\* 100% du produit est requis lorsque les inspections sont effectuées pour satisfaire aux critères établis par le pays correspondant. Cependant, si des inspections sont effectuées pour d'autres raisons, telles que la résolution de disputes commerciales, 75% du lot disponible pour l'inspection est admissible.

Une inspection en appel peut être accordée pour des défauts permanents (non progressifs) ou des défauts d'état (progressifs) si elle est effectuée dans un délai raisonnable après la première inspection. Sinon, l'inspection en appel effectuée pour des défauts d'état donnerait toujours des résultats différents.

L'inspecteur initial ne peut pas effectuer une inspection en appel. L'inspecteur d'une inspection en appel devra détenir un rang égal ou supérieur. Le rôle de l'inspecteur initial se limitera à l'identification ou vérification du lot.

Si l'inspection en appel ne confirme pas les résultats de l'inspection initiale, le certificat d'inspection original peut être annulé.

## **2.11 PERTE DE VALEUR COMMERCIALE DU PRODUIT DUE A UNE INSPECTION**

Après l'inspection, l'échantillon global doit être rendu au demandeur et mis à sa disposition. À moins que des dispositions juridiques l'y obligent, l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé n'est pas tenu de remettre tout élément de l'échantillon global détruit pendant l'inspection.

## APPENDICE I

### CERTIFICAT DE CONFORMITÉ POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Le certificat d'inspection attestant la conformité des fruits et légumes frais doit être délivré conformément aux *Directives du Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001).

Le certificat d'inspection suivant est un modèle. La largeur des boîtes peut être ajustée pour répondre aux besoins des différentes conditions d'inspection ou des exigences d'un pays et en particulier sa conformité/son adaptabilité pour pouvoir être utilisé dans la certification électronique.

#### NOTES EXPLICATIVES POUR L'UTILISATION DU CERTIFICAT D'INSPECTION

Les notes suivantes visent à aider les inspecteurs à utiliser le certificat d'inspection.

**Case n° 1** - Nom et adresse du demandeur/commerçant. Il peut s'agir d'un importateur, d'un exportateur, d'un distributeur ou d'un répartiteur, etc. Un code d'identification approuvé et délivré par l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé peut aussi être utilisé.

**Case n° 2** – Unique numéro attribué au certificat d'inspection.

**Case n° 3** - Titre ou acronyme de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé.

**Case n° 4** – Unique référence attribuée à l'envoi, aussi dénommée UCR. Celle-ci peut également inclure des renseignements concernant les détails de la licence de l'établissement de traitement et/ou emballage de la production dans le pays exportateur/producteur.

**Case n° 5** – Nom et adresse de l'emballer ou de l'établissement de production, tels qu'indiqués sur l'emballage. S'ils sont identiques à ceux du demandeur/commerçant, marquer la case prévue à cet effet. Un code d'accès autorisé par l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et certification peut également être utilisé. Cette information devra inclure les renseignements concernant les détails de la licence de l'établissement de traitement et/ou emballage de la production dans le pays exportateur/producteur. S'agissant de plusieurs emballers, l'expression « plusieurs » pourra être utilisée.

**Case n° 6** - Cet espace peut être utilisé pour indiquer tout autre renseignement domiciliaire pertinent au certificat. Par exemple, le nom et l'adresse de l'importateur ou consignataire ; ou encore de l'exportateur ou consignateur.

**Case n° 7** - Cet espace est utilisé pour fournir les renseignements de transport relatifs à l'identification du wagon, camion, conteneur maritime, etc., au nombre de conteneurs ou tout autre renseignement pertinent au document de contrôle.

**Case n° 8** – Espace libre pouvant être utilisé pour inclure toute autre information pertinente au document de contrôle.

**Case n° 9** - Nom du pays ou de l'endroit où est effectuée l'inspection.

**Case n° 10** – Dans tous les cas, nom du pays d'expédition du produit. Toutefois, si le pays de destination finale n'est pas encore connu au moment de l'inspection, en particulier dans le cas du transport par bateau ou par avion, cette mention peut être remplacée par la mention « inconnu ». Il faut rayer cette case si l'inspection a lieu au point de destination.

**Case n° 11** - Préciser les règlements nationaux touchant l'exportation ou l'importation des fruits et légumes frais visés. Ceci devrait inclure, dans la mesure du possible, toute référence au titre de la norme ou au nombre des conditions à appliquer au point d'inspection.

**Case n° 12** – Espace libre pour spécifier le numéro de cargaison dans le cas du transport maritime, le numéro de vol pour le transport aérien, ou le numéro de cargo pour le transport routier.

**Case n° 13** - Nom du port maritime, aéroport, terminus de fret, station ferroviaire ou de tout autre endroit où est effectué le chargement des denrées.

**Case n° 14** – Nom du port maritime, aéroport, terminus de fret, station ferroviaire ou de tout autre endroit où les denrées sont déchargées.

**Case n° 15** – Nom de l'endroit où les produits sont finalement livrés. Si celui-ci est inconnu, marquer la case « inconnu ».

**Case n° 16**Nombre et type d'emballages

Nombre et type d'emballage (boîtes, plateaux, cartons, etc.). La mention du type d'emballage est facultative.

Nature et nom du produit (variété si la norme l'exige)

Nature et type du produit (pommes, pêches, etc.), nom de la variété ou du type commercial du produit (Golden Delicious, Dixired, etc.) si la norme le prescrit.

Pays d'origine

Pays où le produit était produit.

N° de lot

Numéro de référence, assigné par le fabricant, pour indiquer le regroupement d'un produit dans le même lot de production. Peut également inclure codification par date.

Catégorie

Préciser la catégorie : EXTRA, I ou II.

Poids total brut/net en kg

Préciser le poids net total ou le poids brut total de la livraison mentionné sur la feuille de pesage ou la lettre de voiture.

**Case n° 17** – Préciser les défauts observés en plus grand nombre que permis par la norme, et le pourcentage jugé non conforme à la norme. Si le lot correspond à la catégorie indiquée sur l'emballage, marquer la case correspondante.

**Case n° 18** - Bureau des douanes à l'arrivée ou au départ : préciser l'endroit où la livraison doit être dédouanée.

**Case n° 19** - Lieu et date de délivrance : lieu où les fruits et légumes frais sont inspectés, et date de délivrance du certificat.

**Case n° 20** - Durée de validité du certificat d'inspection : préciser le nombre de jours de validité du certificat d'inspection (incluant le jour de l'inspection). Le nombre de jours est fixé par l'organisme national d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé en fonction des critères de chaque pays (nature du produit, saison, lieu de production, etc.).

**Case n° 21** - Réserve pour observations additionnelles. L'inspecteur doit rayer cette case en l'absence d'observations.

**Case n° 22** - Inspecteur : nom complet de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais.

**Case n° 23** - Signature : signature de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais. Espace prévu pour le cachet ou le tampon de l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou certification.

## APPENDICE II

## CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

1. Demandeur/Commerçant		2. N° du CERTIFICAT D'INSPECTION: _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé			
		3. Organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé		4. Référence unique de livraison	
5. Emballeur (Établissement) comme indiqué sur l'emballage (si différent du demandeur/commerçant)		6. Coordonnées additionnelles			
7. Identification du moyen de transport et détails (par ex. N° de wagon, N° d'enregistrement, etc)		8. (Espace libre)			
		9. Pays et lieu d'inspection*		10. Pays de destination	
12. Bateau/ N° de vol	13. Port/Aéroport de chargement	11. Espace réservé au règlement national			
14. Port/Aéroport de déchargement	15. Lieu final de livraison				
16. <u>Nombre et type d'emballages</u> **	<u>Nature du produit</u> (variété si la norme l'exige)	<u>Pays d'origine</u>	<u>N° de lot</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Poids total /brut/net en (kg)</u> ***
17. Condition du lot:		Le lot satisfait la classification déclarée sur l'emballage			
L'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé susmentionné certifie que la livraison décrite ci-dessus est conforme aux normes en vigueur;					
- sur la base de l'examen des spécimens prélevés, au moment de l'inspection					
- sur la base de l'évaluation et l'audit réalisés par l'emballer dans le cadre d'un Système de gestion de qualité					
18. Bureau des douanes au départ **		19. Lieu et date de délivrance		20. Durée de validité du certificat d'inspection **** _____ jours	
21. Observations					
22. Nom de l'inspecteur (en lettres majuscules) _____					
23. Signature _____ Timbre/Sceau de l'organisme d'inspection et de certification					
* Si le produit est réexporté, indiquer son origine après la « Nature du produit » Case No. 16					
** Facultatif					
*** Rayer la mention inutile					
**** Durée de validité au point de sortie du pays exportateur (y compris les jours d'inspection)					

**APPENDICE II (Suite)****CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS****(Page Supplémentaire)**

1. Demandeur/Commerçant		2. N° du CERTIFICAT D'INSPECTION: _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé			
		3. Organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé		4. Référence unique de livraison	
16. <u>Nombre et type d'emballages</u> **	<u>Nature du produce</u> (variété si la norme l'exige)	<u>Pays d'origine</u>	<u>N° de lot</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Poids total/brut/net en (kg)***</u>
21. Observations					
21. Nom de l'inspecteur Name (en lettres majuscules) _____					
22. Signature _____ Timbre/Sceau de l'organisme d'inspection et de certification					

## NORME-CADRE POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

**Note du Secrétariat:** Les conventions suivantes ont été employées dans le texte:

[ texte ]: Textes à choix ou texte pour lequel il existe plusieurs variantes selon le produit.

{ texte }: Explication concernant l'utilisation de la présentation type. Elle n'apparaît pas dans les normes.

### INTRODUCTION

- Cette présentation uniforme est à l'usage du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;
- cette présentation uniforme a pour objet d'aider le Comité à élaborer des normes dont la présentation, la terminologie et, le cas échéant, les dispositions seront harmonisées;
- au stade de la rédaction, le Comité devra se référer à cette présentation, ainsi qu'aux normes de la CEE(ONU), conformément à son mandat;
- le Comité peut omettre ou ajouter des éléments à la présentation uniforme, en fonction du produit visé, aux fins du Codex.

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [partie du produit faisant l'objet de la norme]<sup>1</sup> des variétés commerciales [et/ou de types commerciaux]<sup>1</sup> issues de l'espèce [référence botanique latine *en caractères italiques* suivie, le cas échéant, du nom de l'auteur] destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des [nom courant du produit] destinés (destinées) à la transformation industrielle.

.....<sup>2</sup>

### 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être:

- entiers (entières);<sup>3</sup>
- 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 matières étrangères visibles<sup>4</sup>
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; et
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères;<sup>5</sup>
- d'aspect frais;

---

<sup>1</sup> {selon la nature du produit, les dispositions entre crochets peuvent être supprimées si elles sont sans objet ou inutiles}

<sup>2</sup> {Des dispositions supplémentaires peuvent être incluses dans cette rubrique, selon la nature du produit}

<sup>3</sup> {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou de la compléter}

<sup>4</sup> {en ce qui concerne les traces de terre, selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition}

<sup>5</sup> **Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.**

- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- .....<sup>2</sup>  
.....<sup>2</sup>

2.1.1 Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent avoir été soigneusement [récoltés/cueillis/etc.]<sup>6</sup> et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété [et/ou au type commercial]<sup>1</sup>, le temps de [la récolte /cueillette/etc.]<sup>6</sup>, et à la région de production.

Le développement et l'état des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] 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.
- .....<sup>2</sup>

2.1.2 **CARACTÉRISTIQUES RELATIVES À LA MATURITÉ**  
.....<sup>7</sup>

2.2 **CLASSIFICATION**  
.....<sup>8</sup>

{ou au cas le produit est classé en plusieurs catégories}

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] sont classés en [deux/trois]<sup>6</sup> catégories, comme suit:

2.2.1 **Catégorie « extra »**

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]<sup>1</sup>. 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

(En outre,) ils (elles) doivent être:<sup>2</sup>

- .....
- .....

2.2.2 **Catégorie I**

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]<sup>1</sup>. 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- .....<sup>9</sup>

---

<sup>6</sup> {selon la nature du produit, on pourra utiliser l'un de ces mots ou un autre plus adapté}

<sup>7</sup> {à élaborer selon la nature du produit}

<sup>8</sup> {pour les normes où il n'apparaît pas nécessaire d'établir une classification, seules les caractéristiques minimales s'appliquent }

<sup>9</sup> {Défauts admis, selon la nature du produit }

<sup>10</sup> Dispositions concernant les calibres minimaux et maximaux, les fourchettes admissibles dépendant de la nature du produit, de la variété, du type commercial et éventuellement de la catégorie}

<sup>11</sup> {Tolérances possibles pour des défauts particuliers selon la nature du produit}

- .....  
(En outre,) ils (elles) doivent être:<sup>2</sup>

- .....  
- .....

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]<sup>6</sup> du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]<sup>6</sup>.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] qui ne peuvent être classés (classées) dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- .....<sup>9</sup>  
- .....  
(En outre,) ils (elles) doivent être:<sup>2</sup>

- .....  
- .....

[[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la [chair/pulpe/etc.]<sup>6</sup> du [fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit.]<sup>6</sup>.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre (maximal) de la section équatoriale/etc.]<sup>6</sup> [moyen (moyenne)]<sup>1</sup> [du fruit; du produit; de la partie du produit faisant l'objet de la norme ou nom courant du produit]<sup>6</sup> [le poids/la longueur/la circonférence/le diamètre minimum étant de ... ]<sup>1,6</sup> conformément au tableau ci-après:

.....<sup>10</sup>

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis [ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac]<sup>1</sup> pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### 4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

#### 4.1.1 Catégorie « extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances cette catégorie.

- .....<sup>11</sup>  
- .....

.....<sup>2</sup>

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>2</sup>

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>2</sup>

#### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories:<sup>12</sup> 10 pour cent, en nombre ou en poids, de [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

.....<sup>13</sup>

### 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis [ou lot en cas de présentation en vrac]<sup>1</sup> doit être homogène et ne comporter que des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de même origine, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé)<sup>14</sup>.

.....<sup>2</sup>

La partie apparente du contenu du colis [ou du lot en cas de présentation en vrac]<sup>1</sup> doit être représentative de l'ensemble.

#### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs<sup>15</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 de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

##### 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 courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

<sup>12</sup> {Pour chaque norme, toutefois, des dispositions différentes sont autorisées selon les catégories individuelles}.

<sup>13</sup> {Prescriptions éventuelles concernant les écarts limites admissibles pour les produits calibrés ou non}.

<sup>14</sup> {En fonction de la nature du produit, la norme peut en outre prescrire une homogénéité quant à la variété et/ou au type commercial, à la coloration, au type de présentation, etc.}

<sup>15</sup> **Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés pour l'emballage des denrées alimentaires.**

Les emballages [ou les lots en cas de présentation en vrac]<sup>1</sup> doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### 5.3 PRÉSENTATION

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être présentés sous l'une des formes suivantes:<sup>16</sup>

5.3.1 .....

5.3.2 .....

17

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

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété [et/ou du type commercial]<sup>1</sup>

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

[Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.]<sup>1</sup>

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>18</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. [Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).]<sup>6</sup>

2

#### 6.2.3 Origine du produit

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

#### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

- Calibre (le cas échéant);

- .....<sup>2</sup>

#### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

<sup>16</sup> {Des prescriptions spécifiques concernant la présentation des produits peuvent être indiquées à cet endroit.}

<sup>17</sup> {En ce qui concerne certaines normes, des prescriptions plus rigoureuses peuvent être énoncées en ce qui concerne la présentation dans la catégorie "extra".}

<sup>18</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 figurer à proximité de ce code (identification symbolique).**

## [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 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 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
###	xxx	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)
###	xxx	

]1, 2, 3, 6

## 8. CONTAMINANTS

### 8.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

### 8.2 AUTRES CONTAMINANTS

[Nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants présents dans ces produits.

## 9. HYGIÈNE

9.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le(s) produit(s) couvert(s) par les dispositions de la présente norme conformément aux dispositions des sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usage.

9.2 Le(s) produit(s) doit(doivent) être conforme(s) aux critères microbiologiques établis dans le cadre des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## [10. METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

..... 7]1

{Selon la nature du produit, une liste des variétés peut être incorporée sous forme d'annexe.}

### Annexe

#### Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante<sup>19</sup>.

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

#### <sup>19</sup> Avertissement:

- 1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: <a href="mailto:FAO-HQ@fao.org">FAO-HQ@fao.org</a>	Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA
---	---

{Lorsqu'elle ne comporte qu'un très petit nombre de marques, la liste de variétés peut être présentée comme suit (les marques étant mentionnées dans des notes de bas de page).}

**Annexe**

**Liste <exhaustive> <non exhaustive> <des> <de> variétés...**

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante<sup>20</sup>.

Variétés	Synonymes	{Autres informations selon le produit}
Variety "xyz" <sup>21</sup>		

<sup>20</sup> Avertissement:

- 1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.
- 2) La FAO et l'OMS se sont efforcées de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans le tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement la FAO et l'OMS (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. La Commission du Codex Alimentarius modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. La FAO et l'OMS ne prennent pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

<p>Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Téléphone: +39 06 5705 1 Télécopie: +39 06 5705 3152 Télex: 625852/610181 FAO I / Télégraphe: FOODAGRI ROME Courriel: FAO-HQ@fao.org</p>	<p>Organisation mondiale de la santé (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Genève 27 (Suisse) Téléphone: (+ 41 22) 791 21 11 Télécopie: (+ 41 22) 791 3111 Télex: 415 416 Télégraphe: UNISANTE GENEVA</p>
--	---

<sup>21</sup> La marque exclusive {faire figurer ici la dénomination commerciale suivie des lettres <sup>TM</sup> ou ®} ne peut être employée pour la commercialisation des fruits ou de la variété considérée qu'avec l'autorisation expresse du propriétaire de la marque.

**LISTE DES PRIORITÉS POUR LA NORMALISATION  
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

<b>FRUITS</b>	<b>LÉGUMES</b>
Avocat (révision)	Chanterelle
Durian	Piments
Kiwi	Ail
Fruit de la Passion	Oignon
Poire	Poivron
Ananas (révision)	Patate douce
Fraise	
Tomates arbustives	