

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx:
610181 FAO I. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 91/35

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-neuvième session
Rome, 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA DEUXIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
Mexico, Mexique, 5-9 mars 1990

Note: Ce document inclut la lettre circulaire CL 1990/16-TFFV.

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie
- OBJET: Distribution du rapport de la deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (ALINORM 91/35)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux, qui sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session (Rome, 1er – 10 juillet 1991).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA COMMISSION RESULTANT DU RAPPORT DE LA DEUXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius en vue de leur adoption:

1. Plan de présentation proposé pour les normes Codex concernant les fruits et légumes frais tropicaux; ALINORM 91/35, par. 18–26 et Annexe II.
2. Avant-projet de norme mondiale Codex pour les ananas à l'étape 5; ALINORM 91/35, par. 27–34 et Annexe III.
3. Avant-projet de norme mondiale Codex pour les papayes à l'étape 5; ALINORM 91/35, par. 35–43 et Annexe IV.
4. Avant-projet de norme mondiale Codex pour les mangues à l'étape 5; ALINORM 91/35, par. 44–52 et Annexe V.

PARTIE B: DOCUMENTS A ELABORER EN VUE DE LEUR DISTRIBUTION AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS AVANT LA PROCHAINE REUNION DU CCTFFV

1. Avant-projet de norme mondiale Codex pour les figues de Barbarie (Mexique); voir ALINORM 91/35, par. 61.
2. Avant-projet de norme mondiale Codex pour la carambole (Malaisie); voir ALINORM 91/35, par. 61.
3. Avant-projet de norme mondiale Codex pour les litchis (France); voir ALINORM 91/35, par. 61.
4. Avant-projet de Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (Etats-Unis); voir ALINORM 91/35, par. 77.
5. Avant-projet de Code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux (Espagne); voir ALINORM 91/35, par. 77.

PARTIE C: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Avant-projet de glossaire des noms scientifiques et courants pour les fruits et légumes frais tropicaux à l'étape 3; ALINORM 91/35, par. 67–69 et Annexe VI

Le Comité est convenu de distribuer le glossaire aux fins d'observations, étant entendu que le Mexique établira et diffusera une version révisée qui sera examinée à la prochaine session du Comité.

2. Avant-projet de glossaire des termes et définitions concernant les fruits et légumes frais tropicaux à l'étape 3; ALINORM 91/35, par. 70–73 et Annexe VII

Le Comité est convenu de distribuer le glossaire aux fins d'observations, étant entendu que le Mexique établira et diffusera une version révisée qui sera examinée à la prochaine session du Comité.

3. Amendements proposés à la liste des priorités pour les fruits et légumes frais tropicaux; ALINORM 91/35, par. 53–62 et Annexe VIII

Le Comité a adopté la liste révisée des priorités et il est convenu que les propositions d'amendement à cette liste devraient être examinées à mesure de leur soumission.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent faire parvenir des observations et des renseignements au sujet des questions évoquées ci-dessus sont invités à les adresser, avant le 1er avril 1991, au Président du Comité:

Lic. Agustin Portai y Ariosa
Director General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No 6
Sección Fentes
Naucalpan de Juarez
Edo. de México
C.P. 53950 México

En outre, prière d'en envoyer copie au:

Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italie

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa deuxième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux est parvenu aux conclusions suivantes:

- Il a noté que la Commission a adopté les procédures proposées pour l'élaboration et l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux (par. 8).
- Il a noté que la Commission a adopté le Projet de définition des fruits légumes frais tropicaux (par. 8).
- Il a également noté que la Commission a fait sienne une résolution relative à l'étroite collaboration entre la CEE (ONU)/OCDE et le Codex (par. 9).
- Il est convenu de transmettre le Projet de plan de présentation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux à la Commission pour adoption (par. 26).
- Il a décidé de faire passer les avant-projets de normes mondiales Codex pour l'ananas, les papayes et les mangues à l'étape 5 de la Procédure Codex, en vue de leur adoption par la Commission (par. 34, 43 et 52)
- L'élaboration d'avant-projets de normes mondiales Codex pour les nopals, les figues d'Inde, les caramboles et les litchis a été décidée; ces avant projets seront distribués pour observations et examinés à la prochaine session du Comité (par. 61).
- Il a adopté la Liste révisée des fruits et légumes frais tropicaux prioritaires (par. 62).
- Il a décidé de ne pas poursuivre l'étude de méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les fruits et légumes frais tropicaux (par. 65).
- Il est convenu de distribuer aux gouvernements le Projet de glossaire des noms scientifiques et courants pour observations à l'étape 3, une version révisée de ce glossaire devant être ensuite établie puis distribuée en vue de son examen à la prochaine session du Comité (par. 68).
- Il est également convenu de distribuer aux gouvernements le Projet de glossaire de termes et définitions pour observations à l'étape 3, une version révisée de ce glossaire devant ensuite être établie puis distribuée en vue de son examen à la prochaine session du Comité (par. 72).
- Il a en outre décidé d'entreprendre l'élaboration de codes d'usages pour l'emballage, le transport, le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux qui seront distribués aux gouvernements pour observations (par. 78).
- - Il a enfin décidé d'obtenir auprès des autres comités du Codex des informations sur les règlements nationaux concernant l'irradiation, les agents de traitement après récolte ainsi que sur les limites établies pour les résidus de pesticides et de contaminants (par. 81).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 6
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISoire	7
QUESTIONS RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	8 - 10
- Questions résultant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius, 18e session, juillet 1989	8-9
- Questions résultant des travaux de la septième session du Comité de coordination pour l'Asie, février 1990	10
QUESTIONS RESULTANT DE LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE DES NATIONS UNIES (CEE/ONU) ET DE L'ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)	11 - 15
QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	16 - 17
- Union des pays exportateurs de bananes (UPEB)	16 - 17
AVANT-PROJET DE PLAN DE PRESENTATION GENERAL POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	18-26
AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR L'ANANAS	27 - 34
AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES PAPAYES	35-43
AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LES MANGUES	44-52
PROPOSITIONS D'ADDITIONS A LA LISTE DES PRIORITES POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	53 - 62
METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE	63 - 66
AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS	67-69
AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS	70-73
PROPOSITIONS CONCERNANT L'ELABORATION DE CODES D'USAGES POUR L'EMBALLAGE, LE TRANSPORT, LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX	74 - 78
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	79 - 82
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	83

ANNEXES

ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS
ANNEXE II	PROJET DE PLAN DE PRESENTATION GENERAL POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX
ANNEXE III	AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR L'ANANAS
ANNEXE IV	AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES PAPAYES
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES MANGUES

ANNEXE VI AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET
COURANTS DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

ANNEXE VII AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DE TERMES ET DE DEFINITIONS

ANNEXE VIII LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX PRIORITAIRES

OUVERTURE DE LA SESSION (Point I de l'Ordre du jour)

1. La deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux s'est tenue à Mexico du 5 au 9 mars 1990 à l'aimable invitation du Gouvernement mexicain. Ont pris part à la session des délégués des seize pays suivants: Australie, Brésil, Côte d'Ivoire, Cuba, Equateur, Finlande, France, Guatemala, Haïti, Malaisie, Mexique, Panama, Philippines, Espagne, Thaïlande et Etats-Unis d'Amérique. Un observateur de l'Union des Pays Exportateurs de Bananes (UPEB) était également présent. La liste des participants, y compris les membres du Secrétariat se trouve à l'Annexe I du présent rapport.

2. Le Comité a été présidé par M. Agustin Portal y Ariosa, Directeur Général des normes au Secrétariat du commerce et du développement industriel. Pendant l'adoption du rapport, le Comité a été présidé par le Dr Emilio Montaña Aubert, Chef de Service à la Direction générale des normes.

3. M. Antonio Arguelles, Chef de Cabinet du Ministère mexicain du commerce et du développement industriel, a ouvert officiellement la session en faisant remarquer que durant les deux années écoulées depuis sa première session, le Comité avait joué un rôle important de coordination entre les pays producteurs et importateurs. Il a fait l'éloge du travail accompli par le Comité pour parvenir à un consensus international sur les normes et à éviter ainsi les conséquences négatives résultant d'obstacles techniques au commerce international. M. Arguelles a souligné la complexité et l'importance des problèmes affrontés par le Comité, ainsi que son rôle d'organisme de référence mondial pour l'établissement de normes destinées à profiter au développement du commerce agricole mondial.

4. Le Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Eduardo Méndez Rubello a brièvement résumé les principes et le travail du Codex Alimentarius qui visent à protéger le consommateur et à faciliter le commerce international des denrées alimentaires. La participation croissante et l'importance des pays en voie de développement a conduit à la décision de la Commission de désigner le Mexique comme le premier pays en développement hôte d'un Comité du Codex. M. Méndez a observé également que la participation active de divers pays aux travaux de la Commission, conduisait déjà à des accords d'intérêt mutuel.

5. M. David Byron, Responsable des normes alimentaires et membre du Secrétariat mixte FAO/OMS s'est adressé au Comité au nom du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et du Représentant de la FAO au Mexique. En présentant un résumé des activités déployées dans la période écoulée entre les deux sessions du Comité, il a fait remarquer l'intérêt et la participation croissante des gouvernements des pays membres du Codex et les importants progrès réalisés par la coordination des travaux avec ceux d'autres organismes internationaux s'occupant de normalisation. Il a souligné le rôle primordial que les Comités du Codex sont appelés à jouer dans les activités actuelles des consultations d'Uruguay de l'Accord général sur les tarifs et le commerce (GATT). M. Byron a observé qu'il a été décidé que le GATT demandera des conseils d'experts et l'aide d'organisations internationales telles que le Codex afin de contribuer à prévenir et au besoin à résoudre, des différends internationaux en matière de réglementation sanitaire et phytosanitaire. Il a remercié le Gouvernement du Mexique pour son hospitalité et pour les efforts qu'il a consacrés à la préparation de cette réunion.

6. Le Représentant de l'OMS/OPS, le Dr Ezéquier Paz a fait part des préoccupations de son organisation devant le risque que les denrées alimentaires deviennent un véhicule de dangers pour la santé humaine, dans les conditions d'un commerce mondial en expansion. Il a fait observer que des efforts internationaux concertés sont nécessaires afin d'améliorer les contrôles de qualité des denrées alimentaires et d'obtenir des aliments accessibles sur le plan économique et sans danger. Le Représentant a mis en relief le rôle particulier et l'importance des activités du Comité pour les pays en voie de développement.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE (Point 2 de l'Ordre du jour)

7. Le Comité est convenu d'adopter son Ordre du Jour provisoire (CX/TFFV 90/1), étant entendu que l'avant-projet de norme mondiale Codex pour les mangues serait examiné avant les projets de normes pour l'ananas et les papayes.

QUESTIONS RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3a de l'Ordre du jour)

Questions résultant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius, 18ème Session, Juillet 1989 (ALINORM 89/40)

8. Au cours du débat consacré à ces questions, le Comité a examiné le document de travail CX/TFFV 90/2; il a noté que la Commission avait pris un certain nombre de décisions concernant les délibérations du CCTFFV, à savoir:

- le plan de présentation proposé pour les normes sur les fruits et légumes frais tropicaux a été renvoyé au Comité afin d'être revu;
- la procédure d'élaboration des normes mondiales Codex a été adoptée et jugée applicable aux fruits et légumes frais tropicaux. Une note de bas de page concernant la collaboration avec la CEE/ONU a été ajoutée au Manuel de Procédure dans les termes de référence du Comité;
- la procédure d'acceptation des normes mondiales Codex applicable aux fruits et légumes tropicaux a été adoptée, étant entendu que les gouvernements préciseront, au moment de l'acceptation, quelles dispositions sont applicables à l'importation ou à l'exportation;
- la définition de "zone tropicale" a été acceptée par la Commission avec la modification suivante: "fruits et légumes frais tropicaux". Cette définition avait été ajoutée au Manuel de procédure sous les termes de référence du Comité;
- la Commission est convenue que le CCTFFV devait poursuivre l'élaboration des normes Codex pour les papayes, les mangues et l'ananas.

9. Le Comité a aussi noté que la Commission avait adopté ou examiné plusieurs questions résultant d'autres comités du Codex ou d'organisations internationales en relation avec les travaux du CCTFFV, comme suit:

- la Commission a adopté plusieurs recommandations du Comité du Codex sur les principes généraux concernant l'acceptation des normes Codex par les groupements économiques régionaux, la coordination des travaux sur les normes alimentaires entrepris par d'autres organisations internationales, les directives relatives à l'acceptation des normes Codex

et la procédure d'approbation des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex;

- la Commission a adopté une section révisée du Manuel de procédure concernant les "Relations entre les comités de produits et les comités s'occupant de questions générales" conformément aux recommandations du Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires;
- la Commission a pris note des observations formulées par la commission économique des Nations Unies pour l'Europe et a décidé d'approuver une résolution concernant l'étroite collaboration entre le codex et la CEE/ONU;
- la Commission a accueilli favorablement les propositions du CCTFFV concernant la collaboration avec le Régime de l'Organisation pour la coopération et le développement économiques pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes.

Questions résultant des travaux de la septième session du Comité de coordination pour l'Asie, février 1990 (ALINORM 91/15)

10. Le Comité a examiné le document de séance No 1 (CX/TFFV 90/2) qui a fait ressortir les discussions de la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Il a noté les recommandations formulées par le CCASIA pour que des paramètres reflétant de façon précise les conditions de production existantes dans la région d'Asie soient pris en considération et que des variétés asiatiques soient ajoutées dans les avant-projets de normes pour les mangues, les papayes et l'ananas. Le CCASIA a également demandé que ces normes soient appliquées au point d'exportation.

QUESTIONS RESULTANT DE LA COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE DES NATIONS UNIES (CEE/ONU) ET DE L'ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE) (Point 3b de l'Ordre du jour)

11. Le Secrétariat de la CEE/ONU a présenté le document CX/TFFV 90/3 préparé par les secrétariats de la CEE/ONU et de l'OCDE contenant des renseignements extraits du rapport de la quarante-cinquième session du Groupe de travail CEE/ONU sur la normalisation des produits périssables (novembre 1989) et du procès verbal de la 40ème session plénière du "Régime de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes" (mai 1989). Le Comité a aussi noté que d'autres questions d'importance mineure résultant de la 41ème réunion de l'OCDE (décembre 1989) ont été communiquées au Secrétariat pendant la session.

12. Le Comité a noté que le Groupe de travail de la CEE/ONU a été invité à collaborer étroitement avec le CCTFFV dans le but d'harmoniser les différents points de vues relatifs aux activités de normalisation. Ayant formulé des observations sur les trois avant projets de norme Codex pour les mangues, l'ananas et les papayes, le Groupe de travail a souligné que l'acceptation de la norme cadre de la CEE/ONU pour les aspects relatifs à la qualité commerciale dans les normes Codex, serait une excellente base pour une collaboration future. Le Groupe de travail a également adopté la norme définitive de la CEE/ONU pour les mangues.

13. La délégation de la France a déclaré qu'en tant que pays membre de l'OCDE et de la CEE/ONU, elle voulait insister sur le fait que l'existence de deux normes pour les mangues pourrait créer des confusions dans le commerce international. Elle a par

conséquent insisté pour que le Comité adopte les spécifications de qualité pertinente de la norme de la CEE/ONU pour les mangues.

14. La délégation des Etats-Unis s'est félicitée de la collaboration effective du Secrétariat avec la CEE/ONU et les autres organisations en ce qui concerne l'élaboration des normes mondiales Codex et a été d'avis que le plan de présentation des spécifications relatives à la qualité de la norme CEE/ONU était utilisable dans les travaux du Comité.

15. Le Comité a aussi attiré l'attention sur les commentaires de la 40ème et 41ème Assemblée du "Régime de l'OCDE pour l'Application des normes internationales aux fruits et légumes" fournis par le Secrétariat de l'OCDE. La 40ème Assemblée a noté les différences entre les formats de normes Codex et CEE/ONU ainsi que les différences entre les normes pour les mangues. La 41ème Assemblée de l'OCDE a également adopté la norme de la CEE/ONU pour les mangues.

QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 3c de l'Ordre du jour)

Union des pays exportateurs de bananes (UPEB)

16. L'observateur de l'UPEB a fourni au Comité des informations sur l'historique et la composition de cette organisation intergouvernementale, qui réunit les gouvernements des pays suivants: Colombie, Costa Rica, Guatémala, Nicaragua, Panama, République Dominicaine et Venezuela. L'observateur a souligné l'intérêt que porte l'Organisation au travail du Comité. Il a signalé l'expansion du marché mondial de la banane et les activités de l'Union qui visent à améliorer la qualité de la banane. De l'avis de l'observateur, l'établissement d'une norme pour les bananes devrait être considéré par le Comité comme étant faiblement prioritaire.

17. La délégation de la France s'est déclarée opposée à cette suggestion, les bananes étant un produit très important dans le commerce mondial. Le délai dans la fixation des normes est considéré comme inutile.

AVANT-PROJET DE PLAN DE PRESENTATION GENERAL POUR LES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 4 de l'Ordre du jour)

18. En présentant le document consacré à cette question (CX/TFFV 90/4), le représentant du Secrétariat a rappelé comment cet avant-projet de plan avait été préparé. Il a rappelé que la Commission a renvoyé cette question au Comité pour que l'on s'assure que le plan de présentation du Codex soit respecté pour les questions qui ne traitent pas exclusivement de la qualité commerciale, et que le plan de la CEE/ONU soit appliqué pour les spécifications de qualité. Le Comité a procédé point par point à l'examen de l'avant-projet de plan.

19. La délégation de la France, appuyée par les délégations du Brésil, de Cuba, de l'Espagne, de la Malaisie et du Mexique a proposé d'exclure de la section relative à la description des produits toute référence à des variétés spécifiques, ce qui pourrait devenir excessivement restrictif. Le Comité a décidé que cette section fera référence uniquement aux variétés commerciales, et que l'espèce, le genre et la famille seront mentionnés.

20. Sur proposition de la délégation de l'Espagne, les délégations du Brésil, de la France et de la Malaisie ont appuyé l'idée de combiner les sections proposées pour la portée/champ d'application et la description. Le Comité a approuvé un texte révisé pour

la section Définition du produit et décidé d'ajouter une phrase précisant l'exclusion des produits destinés à la transformation industrielle.

21. La délégation de l'Espagne a proposé d'ajouter au texte révisé de la section Définition du produit une déclaration relative à l'application de la norme au point d'exportation. La délégation du Guatemala a appuyé cette proposition.

22. Le Secrétariat a rappelé que la Commission a déjà fixé une règle relative au point d'application des normes Codex et décidé qu'il est préférable de régler cette question dans le cadre de la procédure d'acceptation Codex, et non en faisant référence à l'importation et à l'exportation dans les normes elles-mêmes. En outre, on a fait valoir que la procédure d'acceptation du Codex pour les fruits et légumes tropicaux frais s'applique aux produits importés ou produits sur le territoire national. Le Secrétariat a conclu qu'il appartient en dernier ressort au pays importateur de se prononcer sur l'acceptation d'un produit, bien que l'exportateur puisse lui aussi sentir la nécessité de faire appliquer certains aspects de la norme pour s'assurer que les produits parviennent à destination dans des conditions satisfaisantes.

23. La délégation des Etats-Unis a appuyé la décision de la Commission. Sur proposition de la délégation de l'Espagne, le Comité a accepté d'inclure dans le Projet de présentation une note de bas de page reproduisant la déclaration approuvée par la Commission sur ce sujet (ALINORM 89/40, par. 391).

24. Lors de l'examen de la section sur les Caractéristiques Minimales le Comité a accepté une proposition de la délégation de l'Espagne, appuyée par la délégation de Cuba visant à inclure l'alinéa suivant:

"L'état et les conditions des produits 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."

25. La délégation de la France a proposé d'établir dans le Projet de plan de présentation une distinction précise entre les dispositions relatives à la qualité et celles sur la sécurité. Cette proposition a été vivement appuyée par les délégations de l'Espagne et de la Thaïlande; le Comité a accepté de réviser le Plan dans ce sens. Le Comité a approuvé également la suggestion de la délégation de l'Espagne visant à inclure des références générales au lieu de listes de composés spécifiques dans les sections proposées pour les additifs, les agents de traitement après récolte et les résidus de pesticides.

26. Le Comité a adopté le Projet révisé de plan de présentation général pour qu'il soit transmis et adopté par la Commission, étant bien entendu que ces révisions s'appliqueraient également aux projets de normes actuellement en cours d'élaboration. Le Projet de plan se trouve à l'Annexe II du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR L'ANANAS (Point 5 de l'Ordre du jour)

27. Le Comité était saisi des documents de travail CX/TFFV 90/5, 90/5-Add. I et 90/5-Add. 2 contenant des observations sur l'Avant-projet de norme pour l'ananas (ALINORM 89/35-Partie II, Annexe V) tel qu'il a été soumis en réponse à la CL 1988/49-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance N^o 2 où figurait l'avant-projet de norme pour l'ananas révisé conformément au plan de présentation adopté auparavant (voir par. 26).

28. Le Comité a examiné les observations écrites soumises par l'Australie, les Etats-Unis, la France, l'Inde, l'Indonésie, Madagascar, la Malaisie, la Thaïlande et la CEE/ONU. L'examen point par point du projet de norme a conduit le Comité à réviser comme suit les sections suivantes:

Section 2.1 - Caractéristiques Minimales

29. Les dispositions sur la couleur, l'odeur et la saveur ont été supprimées vu que les spécifications relatives à l'absence d'odeur ou de saveur étrangères couvrent ces caractéristiques. La longueur maximale du pédoncule a été relevée à 2 cm dans les cas où il existe un pédoncule. Les sections concernant la consistance et les maladies ont été supprimées ces paramètres étant pris en considération de manière satisfaisante pour l'adjonction d'une section révisée sur la santé et l'absence de maladies et d'altérations. Les dispositions concernant la couronne ont été reportées dans les sections relatives aux différentes catégories.

Section 2.2 - Classification

30. Les références aux spécifications sensorielles ont été supprimées dans les trois catégories; dans le texte anglais le terme "ripeness" a été remplacé par "maturity". La longueur de la couronne a été spécifiée pour les trois classes en pourcent de la dimension du fruit, car elle dépend du fait que la couronne a été parée ou non. La délégation de la France a émis une réserve sur la possibilité de réduire la couronne et la longueur de la couronne qui lui paraît excessive.

Section 3 - Calibrage

31. Cette section a été complètement révisée et un nouveau tableau indiquant les lettres de référence et l'échelle de poids fréquemment utilisés dans le commerce international a été adopté.

Section 4.1 - Tolérances de qualité

32. Les pourcentages différents proposés pour les tolérances à l'exportation et à l'importation ont été combinés en un seul chiffre applicable à toutes les étapes de la commercialisation.

Section 6 - Etiquetage

33. L'obligation de mentionner les traitements après récolte a été supprimée. Les sections sur la nature du produit et sa description commerciale ont été révisées.

34. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-Projet de norme pour l'ananas à l'étape 5 de la Procédure du Codex pour adoption par la Commission étant entendu que les révisions de caractère général apportées à cette norme seront introduites dans les avant-projets de norme pour les papayes et les mangues. L'avant-projet de norme est joint à ce rapport en tant qu'Annexe III.

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES PAPAYES (Point 6 de l'Ordre du jour)

35. Le Comité était saisi des documents de travail CX/TFFV 90/6, 90/6-Add .I, et 90/6-Add.2, contenant des observations sur l'Avant-Projet de norme pour les papayes (ALINORM 89/35-Partie II, Annexe VI), soumises en réponse à CL 1988/49-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance No 3, où figurait l'Avant-Projet de norme pour les papayes présenté conformément au Plan de présentation adopté auparavant (voir par. 26).

36. Le Comité a examiné les commentaires écrits des pays suivants: Australie, Brésil, CEE/ONU, Etats-Unis, France, Inde, Indonésie, Madagascar, Malaisie et Thaïlande. Au cours de l'examen point par point du Projet de norme, le Comité a approuvé les révisions suivantes:

Section 2.1 - Caractéristiques Minimales

37. Les dispositions sur la couleur, la saveur et l'odeur ont été supprimées vu quelles spécifications relatives à l'absence d'odeur ou de saveurs étrangères couvrent ces caractéristiques. Les spécifications ci-après ont été ajoutées: absence de taches, de dommages causés par des parasites ou des ravageurs ou dus aux basses température set aux maladies ou d'altérations.

Section 2.2 - Classification

38. La délégation de la Malaisie a proposé d'incorporer dans la norme une catégorie II, pour permettre dans ses échelles de qualité le commerce de produits provenant d'Asie et d'autres régions du monde. La délégation a présenté cette demande estimant que les deux échelles de qualité proposées semblaient excessivement restrictives. Le fait d'ajouter une troisième catégorie pour les papayes refléterait plus précisément le véritable objectif des gouvernements membres du Codex et leur participation aux activités de normalisation du Comité.

39. Les délégations du Brésil, des Etats-Unis et du Mexique ont appuyé la proposition de la Thaïlande. Le Comité a décidé d'inclure une nouvelle catégorie II dans la Norme pour les papayes.

Section 3 - Calibrage

40. Le Comité a adopté un tableau des échelles de poids et des lettres de référence légèrement révisé étant entendu que le poids minimum du fruit serait de 200 grammes.

Section 4.1 - Tolérances de qualité

41. Les pourcentages différents proposés pour les tolérances à l'exportation et à l'importation ont été combinés en un seul chiffre applicable à toutes les étapes de la commercialisation.

Section 6 - Etiquetage

42. L'obligation de mentionner les traitements après récolte a été supprimée. Les sections sur la nature du produit et sa description commerciale ont été révisées.

43. Le Comité a avancé l'Avant-Projet de norme pour les papayes à l'étape 5 de la Procédure Codex pour adoption par la Commission. L'Avant-Projet de norme se trouve à l'Annexe IV du rapport.

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES MANGUES (Point 7 de l'Ordre du jour)

44. Le Comité était saisi des documents de travail CX/TFFV 90/7, 90/7-Add .1 et 90/7-Add.2 contenant des observations sur l'Avant-Projet de norme pour les mangues (ALINORM 89/35-Partie II, Annexe VII) soumises en réponse à la CL 1988/49-TFFV. Le Comité était également saisi du document de séance No 5, présentant l'Avant-Projet de norme pour les mangues, présenté conformément au plan de présentation adopté antérieurement (cf. par. 26). Conformément à une décision antérieure du Comité, les sections pertinentes relatives à la qualité de la norme de la CEE/ONU pour les mangues ont été incorporées dans l'Avant-projet.

45. Le Comité a examiné les observations écrites soumises par l'Australie, le Brésil, les Etats-Unis, la France, l'Indonésie, le Kenya, Madagascar, la Malaisie, la Pologne, la Thaïlande et la CEE/ONU. Lors de l'examen point par point de l'Avant-Projet de norme, le Comité a adopté les révisions suivantes:

Section 2.1 - Caractéristiques Minimales

46. Une disposition concernant le pédoncule a été introduite, étant entendu que le cas échéant, ce dernier ne dépasserait pas 1,0 cm. La référence à la présence de parasites a été supprimée, le Comité ayant estimé que cette question serait plus efficacement résolue par les contrôles sanitaires réglementaires nationaux. L'Espagne et la France ont exprimé leurs réserves sur cette question.

Section 2.2 - Classification

47. Le Comité est convenu de conserver la disposition relative à la mesure des meurtrissures cicatrisées qui ne doivent pas dépasser une longueur spécifique en centimètres, cette procédure ayant été jugée plus aisée à appliquer que si cette spécification était exprimée en pourcentage. La délégation du Mexique a exprimé ses réserves sur cette question.

Section 3 - Calibrage

48. Le Comité est convenu de conserver les paramètres de calibrage inclus dans cette section, étant entendu qu'un complément d'information sur le rapport entre le poids et les dimensions de la mangue pourrait être fourni par la délégation de l'Australie. La délégation de l'Australie a signalé que des recherches récentes ont démontré que ce rapport présentait peu d'intérêt en raison des variations de la densité des fruits. On a signalé que les conditionneurs utilisent également le diamètre des fruits comme critères de calibrage.

Section 4.2 - Tolérances concernant le calibre

49. Le Comité est convenu de réviser cette section pour refléter de façon plus précise les fourchettes de tolérance pour chaque groupe de taille. Le Comité a adopté la proposition de révision du Secrétariat.

Section 6 - Marquage ou Etiquetage

50. Le Comité a décidé de conserver la section proposée concernant la description commerciale du produit. En particulier, la taille du produit devra être indiquée par une lettre de référence (code) ou par l'échelle de poids. Les délégations de la France et de l'Espagne ont exprimé leurs réserves sur cette question car elles ont jugé peu satisfaisante l'utilisation d'une lettre de référence ou d'une échelle de poids de caractère non contraignante.

51. Le Comité est aussi convenu d'intervertir les sections 6.5 (Irradiation) et 6.6 (Cachet d'Inspection) afin de mieux regrouper les dispositions similaires, étant entendu que ce changement serait aussi introduit dans le Plan de présentation général.

52. Le Comité a avancé l'Avant-Projet de norme pour les mangues à l'étape 5 de la Procédure du Codex pour adoption par la Commission. L'Avant-Projet de norme se trouve à l'Annexe V du présent rapport.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS A LA LISTE DES PRIORITES POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 8 de l'Ordre du jour)

53. Le Comité devait examiner les documents de travail CX/TFFV 90/8 et 90/8-Add .I, qui résumaient les observations communiquées par les Etats-Unis, la France et la Thaïlande en réponse à la CL 1988/27-TFFV. Il a aussi noté que l'Annexe IV du document ALINORM 89/35-Partie I donnait une liste de produits classés comme prioritaires par le Comité.
54. Le Comité a décidé d'inclure le pamplemousse (Pummelo, Citrus grandis osb.) et le minimaïs dans la liste des produits prioritaires comme l'avait demandé par écrit le Gouvernement de la Thaïlande. Il a toutefois décidé que le minimaïs figurerait provisoirement entre crochets pour permettre la soumission de données complémentaires telles que le nom scientifique, le volume du commerce d'importation et d'exportation et d'autres informations pertinentes par les autorités de la Thaïlande.
55. Le délégation du Mexique avec l'appui de la délégation de Cuba, a souligné l'importance de l'avocat dans le commerce international; elle a estimé qu'il serait opportun de faire figurer l'avocat dans la liste des produits prioritaires en vue d'établir une norme Codex, conformément au Plan récemment adopté. La délégation du Mexique a également suggéré d'inclure dans cette liste les figues de barbarie et les nopals.
56. Le Comité a approuvé l'inclusion des figues de barbarie et des nopals dans la liste des produits prioritaires, il a cependant observé qu'une norme CEE/ONU existe actuellement pour l'avocat (FFV-42). La délégation de l'Espagne, appuyée par celle des Etats-Unis a indiqué que la création d'une norme Codex pour l'avocat serait contraire à la décision de la Commission qui souhaite éviter tout chevauchement des travaux avec la CEE/ONU.
57. Le Secrétariat, ayant noté l'importance que revêt l'avocat pour le Mexique, a indiqué la possibilité d'établir une norme Codex pour l'avocat en reprenant les dispositions sur la qualité de la norme CEE/ONU, comme dans le cas de la norme pour les mangues. Afin d'éviter le chevauchement des travaux, le Secrétariat a proposé de renoncer à élaborer des spécifications de qualité différentes pour une telle norme.
58. Le Comité a conclu que l'avocat serait provisoirement placé entre crochets dans la liste, en attendant que le Gouvernement mexicain fournisse une justification détaillée de l'élaboration d'une norme Codex distincte, faisant notamment référence aux statistiques relatives aux exportations et aux difficultés rencontrées dans le commerce. La délégation de Cuba a déclaré qu'elle soumettra elle aussi des données à l'appui de cette proposition.
59. La délégation de l'Australie, appuyée par les délégations des Etats-Unis, de la France et du Mexique, a proposé que les pays qui proposent des produits en vue de leur normalisation devraient être chargés de l'élaboration de la norme en cause. La délégation de l'Australie a indiqué que les pays qui formulent de telles demandes devraient normalement être intéressés par le travail de suivi et, étant exportateur, posséder des connaissances utiles. Le Comité est convenu que le pays qui formule une proposition devra normalement être responsable de l'établissement de la norme; il a cependant estimé que cette procédure ne devrait pas devenir exclusive, d'autres pays pouvant aussi fournir des avis d'experts et des données.
60. Le Comité a accepté les suggestions des délégations de la France et de la Malaisie pour que les litchis et les caramboles demeurent hautement prioritaires sur la liste, afin que des normes soient établies.
61. Le Comité a décidé de charger le Mexique de l'établissement d'un avantprojet de norme pour les figues de barbarie et les nopals, tandis que la Malaisie et la France ont

été invités à mettre au point des avant-projets de norme pour les litchis et les caramboles. Ces avant-projets de normes seront distribués aux Gouvernements pour observations et examen à la prochaine session du Comité.

62. La liste révisée des produits prioritaires, adoptée par le Comité, figure à l'Annexe VIII au présent rapport.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (Point 9 de l'Ordre du jour)

63. Le Comité était saisi des documents de travail CX/TFFV 90/9 et 90/9-Add.1 contenant les observations écrites soumises par les gouvernements des Etats-Unis, de la France et de la Thaïlande en réponse à la lettre circulaire CL 1988/27-TFFV.

64. Le Secrétariat a noté que si le Comité décide d'établir des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, il devra examiner avec soin si des méthodes applicables aux produits tropicaux en général et non à des produits spécifiques doivent être mises au point.

65. Le Comité, notant que les questions relatives à l'analyse et à l'échantillonnage peuvent être prises en charge plus efficacement par les services chargés de la réglementation dans les pays, a décidé de ne plus s'en occuper.

66. On a toutefois fait valoir que cette décision n'excluait pas l'établissement de paramètres pour les additifs, les agents de traitement après récolte, les contaminants ou les pesticides, pour chaque norme de produit en coopération avec les comités du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ou sur les résidus de pesticides, selon le cas.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS (Point 10 de l'Ordre du jour)

67. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 90/10, élaboré par le Secrétariat mexicain. Il a noté que ce document était destiné uniquement à l'usage du Codex.

68. Sur proposition des délégations de Cuba et de l'Espagne, le Comité a décidé de faire distribuer le projet de glossaire pour une nouvelle série d'observations à l'étape 3, étant entendu qu'un glossaire révisé sera préparé et distribué par le Mexique avant la troisième session du Comité. On est également convenu que les documents pertinents publiés par l'Organisation Internationale de la Normalisation (ISO) seront consultés lors de la révision de ce document.

69. Le glossaire en question se trouve à l'Annexe VI du présent rapport.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES TERMES ET DEFINITIONS (Point 11 de l'Ordre du jour)

70. Le Comité devait examiner le document CX/TFFV 90/11 élaboré par le Secrétariat mexicain. La délégation du Brésil avait également fourni des termes et des définitions au Secrétariat en vue de leur examen par le Comité.

71. Le Comité a fait valoir que le projet de glossaire de termes et définitions était élaboré à l'usage exclusif du Codex, et que des propositions d'amendements ou d'additions pouvaient être soumises par les Gouvernements membres du Codex.

72. Vu le temps limité disponible pour l'examen des termes et définitions proposés, le Comité a décidé que ce document serait distribué pour observations à l'étape 3, et qu'un glossaire révisé serait préparé et distribué par le Mexique avant la troisième session du Comité.

73. Le projet de glossaire se trouve à l'Annexe VII du présent rapport.

PROPOSITIONS CONCERNANT L'ELABORATION DE CODES D'USAGES POUR L'EMBALLAGE, LE TRANSPORT, LE CONTROLE ET L'INSPECTION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX (Point 12 de l'Ordre du jour)

74. Le Comité était saisi du document CX/TFFV 90/12; il a noté que ces propositions avaient été mises au point par le Secrétariat du Codex conformément à une demande formulée à la première session du Comité.

75. Le Secrétariat a estimé que ces codes devaient être élaborés indépendamment des normes individuelles Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux, afin qu'ils soient applicables de façon générale à tous les produits normalisés par le Comité. Le Secrétariat a en outre suggéré que ces codes tiennent compte des responsabilités fondamentales des emballeurs, transporteurs et vendeurs pour que soient prises toutes les mesures nécessaires pour garantir la qualité et la sécurité des produits. Le Secrétariat a souligné que les spécifications relatives aux catégories, à la qualité et à la sécurité des produits tropicaux doivent pouvoir être applicables aux points d'importation de vente en gros et au détail et que les travaux effectués aux différentes étapes de la commercialisation doivent être orientés vers le respect des normes, tout au long de ce processus.

76. Le Secrétariat a présenté un résumé des propositions relatives à l'emballage (Partie B), au transport (Partie C) ainsi qu'au contrôle et à l'inspection (Partie D). La délégation des Etats-Unis, avec l'appui des délégations de l'Espagne, de la France et du Mexique, a souligné l'importance de ces codes pour le commerce international des produits tropicaux, et a déclaré souhaiter que leur élaboration soit poursuivie.

77. Le Comité a accepté la proposition de la délégation des Etats-Unis de préparer des Avant-Projets de Code d'usages pour l'emballage et le transport ainsi que celle de la délégation de l'Espagne relative à l'élaboration d'un Code d'usages pour le contrôle et l'inspection. On est aussi convenu que les recommandations (Partie E) formulées dans le documents de travail seront prises en compte lors de l'élaboration de ces codes.

78. Le Comité a conclu que les projets de codes devaient être élaborés à temps pour pouvoir être distribués pour observations avant la prochaine réunion du CCTFFV.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'Ordre du jour)

79. La délégation de l'Espagne a sollicité l'aide du Secrétariat du Codex pour obtenir des informations sur la production et les statistiques relatives au commerce des fruits et légumes tropicaux; elle a proposé que la FAO tente de réunir ces informations pour chaque produit tropical, et non pour des catégories de produits. La délégation s'est également félicitée de l'esprit de collaboration qui règne entre le Comité et la CEE/ONU/OCDE, qui a contribué à éviter le chevauchement des activités des parties intéressées, pour le bien du commerce international.

80. En réponse aux préoccupations exprimées par la délégation de l'Espagne, le Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Eduardo Méndez Rubello a rappelé les efforts ininterrompus déployés en vue d'améliorer la distribution en temps voulu de la documentation relative aux sessions du Codex. Le Président a noté les difficultés relatives aux envois postaux, à la traduction, à l'impression et autres retards, il a toutefois lancé un appel pour que les gouvernements membres du Codex répondent promptement aux lettres circulaires du Codex. Il a également indiqué que cette question sera discutée lors de la 37^{ème} session du Comité Exécutif du Codex Alimentarius, en juillet 1990.

81. Le Comité a noté le désir exprimé par la délégation de la France d'obtenir des informations sur les dispositions nationales concernant la réglementation de l'irradiation, des agents de traitement après récolte, ainsi que les limites pour les résidus de pesticides et les contaminants. Le Comité s'est engagé à se procurer ces informations auprès des Comités du Codex compétents et autres organismes nationaux et internationaux.

82. Le Comité est convenu que les points suivants seront inscrits à l'ordre du jour de la prochaine session:

- Projet de norme mondiale Codex pour l'ananas (à l'étape 7);
- Projet de norme mondiale Codex pour les papayes (à l'étape 7);
- Projet de norme mondiale Codex pour les mangues (à l'étape 7);
- -Avant-Projet de norme mondiale Codex pour les nopals (à l'étape 4) (Mexique);
- Avant-Projet de norme mondiale Codex pour les figues de barbarie (à l'étape 4) (Mexique);
- Avant-Projet de norme mondiale Codex pour la carambole (à l'étape 4) (Malaisie);
- Avant-Projet de norme mondiale Codex pour les litchis (à l'étape 4) (France);
- Avantprojet de glossaire de noms communs et scientifiques pour les fruits et légumes frais tropicaux (à l'étape 4) (Mexique)
- Avantprojet de glossaire de termes et de définitions (à l'étape 4) (Mexique)
- Avant-Projet de code d'usages pour l'emballage des fruits et des légumes frais tropicaux (à l'étape 4) (Etats-Unis);
- Avant-Projet de code d'usages pour le transport et l'expédition des fruits et légumes frais tropicaux (à l'étape 4) (Etats-Unis);
- Avant-Projet de code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux (à l'étape 4) (Espagne);
- Propositions d'additions à la liste des fruits et légumes frais tropicaux prioritaires.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'Ordre du jour)

83. Le Comité a accepté la proposition du Président de tenir la prochaine session du CCTFFV à l'automne 1991, les dates étant provisoirement fixées pour la première semaine de novembre.

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX

Résumé de l'état des travaux

Code/Norme	Etape	Pour action par:	Document de référence
Présentation générale pour les normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux	-	19e CCA	ALINORM 91/35, Annexe II
Avant-projet de norme mondiale Codex pour l'ananas	5	19e CCA	ALINORM 91/35, Annexe III
Avant-projet de norme mondiale Codex pour les papayes	5	19e CCA	ALINORM 91/35, Annexe IV
Avant-projet de norme mondiale Codex pour les mangues	5	19e CCA	ALINORM 91/35, Annexe V
Avant-projet de glossaire des noms scientifiques et courants des fruits et légumes frais tropicaux	3	Gouvernements	ALINORM 91/35, Annexe VI
Avant-projet de glossaire de termes et de définitions	3	Gouvernements	ALINORM 91/35, Annexe VII
Avant-projet de norme Codex pour les nopals et les figues de barbarie	1, 2 et 3	37e Comité exécutif Mexique Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 61
Avant-projet de norme Codex pour les caramboles	1, 2 et 3	37e Comité exécutif Malaisie Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 61
Avant-projet de norme Codex pour les litchis	1, 2 et 3	37e Comité exécutif France Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 61
Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux	1, 2 et 3	37e Comité exécutif Etats-Unis Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 77
Code d'usages pour le contrôle et l'inspection des fruits et légumes frais tropicaux	1, 2 et 3 -	37e Comité exécutif Espagne Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 77
Liste des fruits et légumes frais tropicaux prioritaires	1, 2 et 3 -	Gouvernements	ALINORM 91/35, Annexe VIII
Procédures d'élaboration et d'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux	-	Gouvernements	ALINORM 91/35, par. 8
Définition des fruits et légumes frais tropicaux	-	-	ALINORM 91/35, par. 8

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : Lic. Agustin Portal y Ariosa
Président : Director General de Normas
Présidente : Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Richard Ford
Embassy of Australia
1601 Massachussetts Ave., N.W.
Washington, D.C. 20036
United States of America

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms. Lúcia Helena Bregagnolo Caldas
Chefe do Servicio de Documentacao
Técnica da Divisao Nacional de
Alimentos
Secretaria Nacional de Vigilancia
Sanitária
Ministério da Saúde
Ed. Anexo-2ºAla A-Sala 209
Brasília - D.F.
CEP: 70.058

Ms. Marineide Martins Borges
Eng. Agrónoma
Esplanada Dos Ministerios
Bloco D-sala 454- 4º andar
Brasília - D.F.
CEP: 70.043

COTE D'IVOIRE

Mme. Condé Toure Dienebou
Comité National pour l'alimentation
et le développement
B.P. V 190, Abidjan

CUBA

Mr. Jorge Borroto Nordelo
Jefe del Depto. Técnico
Empresa Cubafrutas
Calle 23, No. 55, Vedado
Habana

Ms. Herlinda Deroncelé Caignet
O'J' Depto. Normalización del MINCEX
Infanta No. 16, esquina 23
Habana

ECUADOR
EQUATEUR

Ms. Verónica Bustamante
Segundo Secretario
Embajada Ecuador
Tennyson 217
Polanco
México, D.F. 11560

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Erkki Petaja
Customs Counsellor
Helsinki

FRANCE
FRANCIA

Mme. Selma Doyran
Ministerio de Economía
Inspectora, Direction de la
Concurrence, Consommation et
Repression des Fraudes
13, Rue Saint Georges
75436 Paris Cedex 09

GUATEMALA

Lic. Anamaría Dieguez Arevalo
Primer Secretario
Embajada de Guatemala
Explanada 1025
Lomas de Chapultepec
México, D.F. 11000
México

HAITI

Mr. Agib Augustin
Primer Secretario
Embajada de Haiti
Taine 229 - Cuarto Piso
Polanco
México, D.F.
México

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mr. Samsuri HJ. Mohtar
Assistant Director
Fama-Kusawa Bld. JLN
Raja Lumpur

Mr. Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
5064 Kuala Lumpur

Mr. Abdullah Hassan
Senior Research Officer
Food Technology Division
MARDI, P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur

MEXICO
MEXIQUE

M.V.Z. Ernesto Adolfo Benitez Celorio
Jefe del Departamento de
Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México, D.F.

Ing. Yolanda Alvarez Rodriguez
Dirección General de Sanidad Vegetal
(S.A.R.H.)
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Col. Coyoacan, México, D.F.

M. en C. Irasema Anaya Sosa
Escuela Nacional de Ciencias
Biológicas
I.P.N.
Carpio y Plan de Ayala
Col. Santo Tomás
México, D.F.

Biol. Rosa María Avila Castro
Dirección General de Fomento al
Comercio
Interior - SECOFI
Azafrán No. 18, 2º Piso
México, D.F.

Ma. Guadalupe Chavez García
Jefe de Laboratorio
Mariano Escobedo 353-B Depto. 10-A
México

Dr. Heriberto Barrera Benitez
Secretaria de Relaciones Exteriores
y Asesor de la Dirección General de
Sanidad Vegetal

Ing. Elvia Hernández H.
Prof. Investigador de la Comisión
Nacional de Fruticultura
Insurgentes Sur 476 piso 9
Col. Roma Sur
09850 México, D.F.

Ing. Amada Velez
Jefe del Depto. de Estudios y Análisis
de Plaguicidas
D.G.Sanidad Vegetal-SARH
Gmo. Pérez Valenzuela 127
Coyoacan México, D.F.

I.B.Q. José Luis Chavez Garcia
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez
Edo. de Mexico
C.P. 53950 México, D.F.

Biol. Fernando Chávez Pérez
Cooperativa Pascual
Clavijero No. 75
Col. Tránsito
México, D.F.

Lic. Gerardo de la Peña G.
Confederación Nacional de Productores
de Hortalizas (C.N.P.H.)
Insurgentes Sur No. 1228-307
Col. del Valle

Lic. Hugo Carmona Islas
Dirección General de Apoyo y Estímulos
a la Producción (S.A.R.H.)
Km. 14.5 Carretera México - Toluca
Palo Alto México, D.F.

Lic. Alejandro Méndez Pillado
Dirección General de Política
Agrícola (S.A.R.H.)
Lope de Vega No. 125 - Quinto Piso
Col. Polanco
México, D.F.

Dr. Emilio Montaña Aubert
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juarez, Edo. de México
C.P. 53950 México

Ing. Erendira Moreno M.
Cámara Nacional de la Industria de
la Transformación (CANACINTRA)
Av. San Antonio No. 256 - P.B
Col. Ampliación Nápoles
México, D.F.

Sr. Roberto Munguía Ramirez
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juarez, Edo. de
México
C.P. 53950 México

Sr. Q. Andrea Ortiz G.
Laboratories de la Comisión Nacional
Subsistencias Populares (CONASUPO)
Insurgentes Sur No. 3696-B
Col. La Lonja
México, D.F.

IBQ. Elvira S. Sánchez Cortés
Laboratories Nacionales de Fomento
Industrial (LANFI)
Av. Industria Militar No. 261
Tecamachalco, Edo. de México
México

IBQ. Gloria Sanchez Diaz
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez,, Edo. de México
C.P. 53950 México

Ing. Gustavo Sandoval Chávez
Dirección General de Servicios de
Apoyo y Estímulos a la Producción
(S.A.R.H.)
Km. 14.9 Carretera México - Toluca
Palo Alto
México, D.F.

Ing. Maria de Lourdes San Román
Cámara Nacional de la Industria de
la Transformación (CANACINTRA)
Av. San Antonio No. 256
Col. Ampliación Nápoles
México, D.F.

Sr. Carlos E. Sotomayor Quintero
Gerente Regional
Confederación Nacional de Productores
de Hortalizas (C.N.P.H.)
Insurgentes Sur No. 1228 - 302
Col. del Valle
México, D.F.

Ing. José Luis Zaragoza
Dirección de Desarrollo Agrícola
Ing. Víctor M. Galicia Avila
Subdirec. de Comercialización
(S.A.R.H.)
Lope de Vega No. 125 – 6° Piso
Col. Polanco, D.F.
México, D.F.

M.V.Z. Eduardo Velarde Govea
Dirección General de Normas (SECOFI)
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México

Ing. José Lauro Villarreal
Dirección Control Sanitario Alim
Secretaría de Salud
Donceles No. 39
Col. Centro, D.F.

PANAMA

Deus Navarro
Encargada de Negocios
Embajada de Panamá
Campos Eliseos No. 111-1
Col. Polanco
11560 México, D.F.

PHILIPPINES PILIPINAS

Mr. Augusto S. Baluyut
Assistant Director
Bureau of Plant Industry
San Andres Malate
Manila

SPAIN ESPAGNE ESPANA

Sr. Felipe Mittelbrunn García
Consejero Técnico
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.)
Ministerio de Sanidad y Consumo
Bravo Murillo 4
28071 Madrid

Sr. Eladio Oteiza Gil
Jefe de Servicios, Análisis,
Oferta y Normalización
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
Madrid 28014

Sr. Miguel Vilches Barros
Jefe del Centro de Inspección y
Comercio Exterior de Granada
Coordinador Nacional Normalización
Comercial Hortofrutícola
SOIVRE
Calle Recogidas, 12-2º dcha.
Granada 18071

THAILAND THAILANDE TAILANDIA

Miss Suwimol Tikinanond
Commodity Standards Technical Officer
Ministry of Commerce
Dept. of Foreign Trade
Bangkok

Sr. Vichai Kchantmanchu
Commodity Standards Technical Officer
Ministry of Commerce
Dept. of Foreign Trade
Bangkok

Mr. Saroj Thanasunti
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes No. 1030
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.

Srita. Sudaporn Hanpiboon
Segundo Secretario
Embajada de Tailandia
Sierra Vertientes No. 1030
Lomas de Chapultepec
C.P. 11000 México, D.F.

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. Robert C. Keeney
Deputy Director
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

Mr. Kenneth Mizelle
Asst. Head of Standardization,
Fresh Fruit and Vegetables
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

Ms. Rhonda Nally
Executive Officer for Codex
FSIS
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington, D.C. 20250

Mr. John W. Farquhar
Vice-President
Food Marketing Institute
1750 K Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

Dr. Robert M. Moore
President
International Banana Association (IBA)
1101 Vermont Ave., N.W.
Suite 306
Washington, D.C. 20007

Mr. Robert A. Souza
Manager
Papaya Administrative Committee
1100 Ward Ave., Suite 860

Mr. Bill Haines
President
International Tropical Fruit Promotions,
Inc.

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES**

Lic. Haroldo Rodas Melgar
Director Ejecutivo
Union of Banana Exporting Countries
Apartado Postal 4273
Panamá 5, Panamá

**CHAIRMAN OF THE CODEX
ALIMENTARIUS COMMISSION
PRESIDENT DE LA COMMISSION DU
CODEX
ALIMENTARIUS
PRESIDENTE DE LA COMISION DEL
CODEX
ALIMENTARIUS**

Ing. Eduardo R. Méndez
Dirección General de Normas
SECOFI
Apdo. Postal 24-332
México, D.F. 06700

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SBCRETARIA FAO/OMS**

Mr. David H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. George K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
of the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome Italy

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA

Ing. Ernesto Martínez Martínez (Sr.)
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Naucalpan de Juárez
Edo. de México
C.P. 53950 México, D.F.

Ing. Rosa María Galicia Cabrera
Comisión Nacional de Fruticultura
Secretaría de Agricultura y Recursos
Hidráulicos

Insurgentes Sur. No. 476 – 9º Piso
Col. Roma Sur
C.P. 06700 México, D.F.

**PROJET DE PLAN DE PRESENTATION GENERAL POUR LES NORMES CODEX
POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX**

NORME MONDIALE CODEX POUR

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de ... provenant de ... de la famille de ..., à livrer à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Les ... destinés à subir une transformation industrielle sont exclus.¹

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances prévues, les (le, la) ... doivent être:

- Entiers (selon la nature du produit); il est permis de s'écarter de cette disposition;
- sains et indemnes de maladies ou altérations;
- propres et exempts de toute matière étrangère visible, en ce qui concerne les traces de terre, un écart par rapport à cette disposition est autorisé, selon la nature du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère;
- le produit doit être suffisamment développé et avoir atteint un degré de maturité satisfaisant, selon la nature du produit.

(On peut introduire des dispositions additionnelles pour des critères spécifiques, selon la nature du produit).

Le degré de développement et les conditions des... doivent être tels que ceux-ci (celles-ci) seront en mesure de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les ... sont classés en deux ou trois catégories définies ci-dessous:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les... de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être caractéristiques de la variété, et/ou du type commercial. Ils doivent être:

.....
(Autres dispositions selon la nature du produit).

^{1/} Les gouvernements, lorsqu'ils indiquent l'acceptation d'une norme Codex concernant des fruits ou des légumes frais tropicaux, doivent communiquer à la Commission quelles sont les dispositions de la norme qui seraient acceptées pour être appliquées au point d'importation, et quelles sont les dispositions qui seraient acceptées pour être appliquées au point d'exportation.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les ... de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être:

.....
(Autres dispositions selon la nature du produit).

Cependant, les légers défauts suivants peuvent être admis à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

.....
(Défauts selon la nature du produit).

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les... qui ne remplissent pas les conditions pour être inclus dans la classe supérieure, mais qui satisfont aux critères minimaux spécifiés cidessus.

Il doivent être:

.....
.....
(Autres dispositions selon la nature du produit).

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les... conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

.....
.....
(Défauts admis selon la nature du produit).

3. CALIBRAGE

Le calibre sera déterminé par ... (diamètre, longueur, poids, circonférence selon la nature du produit).
(Dispositions relatives aux calibres minimaux et maximaux et aux échelles de calibre selon la nature du produit, la variété, le type commercial et éventuellement la catégorie).

4. TOLERANCES

Des tolérances relatives à la qualité et au calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot dans le cas des produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent en nombre ou en poids des... non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérance de cette catégorie.

.....
(Tolérances admissibles pour certains défauts individuels, selon la nature du produit).

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids des ... non conformes aux spécifications de la catégorie, mais répondant à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, se trouvant dans les limites de tolérance de cette catégorie.

.....
(Tolérances admissibles pour certains défauts individuels, selon la nature du produit).

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids des ... non conformes aux spécifications de la catégorie ni aux critères minimaux, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

.....
(Tolérances admissibles pour certains défauts individuels, selon la nature du produit).

4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (dans le cas de normes individuelles, des critères différents peuvent être prévus pour chaque catégorie): dix pour cent en nombre ou en poids des ... non conformes aux spécifications relatives aux calibres.

.....
(Dispositions indiquant les limites des écarts admissibles pour les produits calibrés ou non calibrés).

5. **PRESENTATION**

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou de chaque lot dans le cas de présentation en vrac) doit être homogène et ne comporte que des... de même origine, qualité et calibre (si le produit est calibré). En outre pour les normes individuelles, des critères d'homogénéité peuvent être établis pour la variété et/ou le type commercial, selon la nature du produit.

.....
(Autres critères admissibles selon la nature du produit).
.....

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas de présentation en vrac) doit être représentative de la totalité du contenu.

5.2 Conditionnement

Les ... doivent être emballé (e) s dans chaque colis conformément aux indications du Code d'usages pour l'emballage des fruits et des légumes frais tropicaux.

5.2.1 Emballages

Les emballages doivent répondre à des spécifications de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance en mesure de garantir la manutention, l'expédition et la conservation appropriées des ...

6. **MARQUAGE ET ETIQUETAGE**

A l'extérieur de chaque emballage doit se trouver une étiquette ou une inscription lisible groupée sur un même côté, imprimée à l'encre indélébile donnant les informations suivantes:

6.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible pour le consommateur, chaque colis (ou chaque lot dans le cas d'une présentation en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la variété.

6.2 Identification de l'exportateur et/ou de l'emballeur

Le nom et l'adresse de l'exportateur ou de l'emballeur du produit doivent être déclarés.

6.3 Pays d'origine

Le pays d'origine et la mention "Produit de..." doivent être déclarés. La région de production peut être mentionnée.

6.4 Caractéristiques commerciales

Les caractéristiques du produit, à savoir, la catégorie, le calibre (code de référence ou échelle de poids), le nombre d'unités et le contenu net en kilogrammes (facultatif).

6.5 Cachet Officiel d'Inspection

(Facultatif)

6.6 Irradiation

Le produit doit être étiqueté conformément à la Section 5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985), si le produit a été irradié.

7. **ADDITIFS OU AGENTS DE TRAITEMENT APRES RECOLTE**

Cette section doit comporter une référence générale aux additifs ou aux agents de traitement après récolte approuvés spécifiquement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ou par le Comité du Codex pour les résidus de pesticides, selon le cas.

8. CONTAMINANTS

8.1 résidus de pesticides

Cette section doit comporter une référence générale aux limites maximales pour les résidus de pesticides approuvées spécialement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8.2 autres

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR L'ANANAS
(à l'étape 5)

1. EFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'ananas provenant de l'Ananas comosus Merr. de la famille des Broméliacées, à livrer à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Les ananas destinés à subir une transformation industrielle sont exclus.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances prévues, les ananas doivent être:

- Frais, entiers, propres et indemnes de toute matière étrangère visible;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère;
- exempts de toute humidité extérieure anormale;
- sains et indemnes de maladies ou altérations;
- quand il y a un pédoncule, sa longueur ne doit pas dépasser 2,0 cm;
- le produit doit être suffisamment développé, et avoir atteint un degré de maturité suffisant, selon la nature du produit.

Le degré de développement et les conditions des ananas doivent être tels que ceux-ci soient en mesure de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les ananas sont classés en trois catégories définies ci-dessous:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Tout en satisfaisant aux spécifications de maturité, les ananas de cette catégorie doivent se trouver dans les limites des tolérances établies pour cette catégorie.

Les ananas de cette catégorie doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

La couronne doit être simple et rectiligne, sans pousses et représenter entre 75 et 150% de la longueur du fruit pour les ananas dont la couronne n'a pas été coupée.

2.2.2 Catégorie I

Les ananas classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Tout en satisfaisant

aux spécifications de maturité, les ananas de cette catégorie doivent se trouver dans les limites des tolérances établies pour cette catégorie.

Les ananas de cette catégorie peuvent présenter les légers défauts suivants, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de couleur;
- légers défauts d'épiderme tels qu'éraflures, griffures, cicatrices, meurtrissures, décolorations et taches de soleil. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser quatre pour cent;

La couronne doit être simple et rectiligne et sans repousses et doit représenter 75 à 100% de la longueur du fruit pour les ananas dont la couronne a été coupée et jusqu'à 150% pour les ananas dont la couronne n'a pas été coupée.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les ananas qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications minimales mentionnées dans la Section 2.1 ci-dessus. Tout en satisfaisant aux spécifications de maturité, les ananas de cette catégorie doivent en outre se trouver dans les limites des tolérances établies pour celle-ci.

Les ananas peuvent présenter les défauts suivants, à condition de conserver leur caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de couleur, dans la mesure où le produit présente les caractéristiques communes des ananas;
- défauts d'épiderme tels qu'éraflures, griffures, cicatrices, meurtrissures, décolorations et taches de soleil;

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit. La couronne doit être simple ou double, rectiligne et sans repousses.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 700 g., sauf pour la variété Victoria pour laquelle le poids minimum est de 400 g., selon le tableau suivant:

<u>Code de référence</u>	<u>Echelle de poids (grammes)</u>
AA	> 1800
A	1600-1800
B	1200-1600
C	1000-1200
D	< 1000

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité (couleur et défauts) et de calibre sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée. Les tolérances sont exprimées en pourcentage du lot, en nombre ou en poids comme indiqué ci-dessous.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent en nombre ou en poids des ananas ne répondant pas aux spécifications de la catégorie, mais à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, qui se trouvent dans les limites des tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids des ananas ne répondant pas aux spécifications de la catégorie I, mais à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, qui se trouvent dans les limites des tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids des ananas ne répondant pas aux spécifications de la catégorie ni aux critères minimaux, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération, les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie "Extra" et dix pour cent pour les catégories I ou II; en nombre ou en poids, des ananas non conformes aux spécifications concernant le calibre.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit être homogène et ne comporter que des ananas de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage (ou lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit être représentative de la totalité du contenu.

5.2 Conditionnement

Les ananas doivent être placés dans chaque emballage conformément aux dispositions du Code d'usages pour l'emballage des fruits et des légumes frais tropicaux.

5.2.1 Emballages

Les emballages doivent être conformes aux spécifications de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant d'assurer la manutention, l'expédition et la conservation appropriées des ananas.

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

A l'extérieur de chaque emballage doit se trouver une étiquette ou une inscription lisible, groupée sur un même côté, imprimée à l'encre indélébile donnant les informations suivantes:

6.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible pour le consommateur, chaque colis (ou chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la variété.

6.2 Identification de l'exportateur et/ou de l'emballeur

Le nom et l'adresse de l'exportateur ou de l'emballeur du produit doivent être déclarés.

6.3 Pays d'origine

Le pays d'origine et la mention "Produit de..." doivent être déclarés. La région de production peut être mentionnée.

6.4 Caractéristiques commerciales

Les caractéristiques du produit, à savoir, la catégorie, le calibre (code de référence ou échelle de poids), le nombre d'unités et le contenu net en kilogrammes (facultatif).

6.5 Cachet Officiel d'Inspection

(Facultatif)

6.6 Irradiation

Le produit doit être étiqueté conformément à la Section 5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985), si le produit a été irradié.

7. **ADDITIFS OU AGENTS DE TRAITEMENT APRES RECOLTE**

Cette section doit comprendre une référence générale aux additifs ou aux agents de traitement après récolte, approuvés spécifiquement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ou par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, selon le cas.

8. **CONTAMINANTS**

8.1 Résidus de pesticides

Cette section doit contenir une référence générale aux limites maximales pour les résidus de pesticides approuvées spécifiquement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8.2 Autres

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES PAPAYES
(à l'étape 5)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de papayes provenant de la Carica papaya de la famille des Caracacées, à livrer à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Les papayes destinées à subir une transformation industrielle sont exclues.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances prévues, les papayes doivent être:

- Fraîches, entières, propres et exemptes de toute matière étrangère visible;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère;
- exemptes de toute humidité extérieure anormale;
- saines et indemnes de maladies et altérations;
- exemptes de brûlures graves;
- avoir une consistance ferme;
- s'il y a un pédoncule, il ne doit pas dépasser 1,0 cm;
- être exemptes de détériorations causées par des parasites ou des ravageurs;
- être exemptes de détériorations dues aux basses températures de stockage;
- le produit doit être suffisamment développé, et avoir atteint un degré de maturité suffisant, selon la nature du produit.

Le degré de développement et les conditions des papayes doivent être tels que celles-ci soient en mesure de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Les papayes sont classées en trois catégories définies cidessous:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les papayes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Tout en satisfaisant aux spécifications de maturité, les papayes de cette catégorie doivent se trouver dans les limites des tolérances établies pour cette catégorie.

Les papayes de cette catégorie doivent être exemptes de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles dans la peau, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les papayes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Tout en satisfaisant aux spécifications de maturité, les papayes de cette catégorie doivent se trouver dans les limites des tolérances établies pour cette catégorie.

Les défauts mineurs ciaprès peuvent toutefois être admis à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'apparence générale du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme et de couleur;
- légers défauts d'épiderme tels qu'éraflures, griffures, cicatrices, décolorations, taches de soleil et brûlures de latex. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser trois pour cent;

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les papayes qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais qui répondent aux spécifications minimales mentionnées dans la Section 2.1 ci-dessus. Tout en répondant aux spécifications de maturité, les papayes de cette catégorie doivent se trouver dans les limites des tolérances établies pour celle-ci.

Les défauts ci-après peuvent toutefois être admis à condition que les papayes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme et de couleur, pour autant que le produit conserve les caractéristiques habituelles des papayes;
- défauts d'épiderme tels qu'éraflures, griffures, cicatrices, décolorations, taches de soleil et brûlures de latex;

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit, le poids minimum étant de 200 g., selon le tableau suivant:

<u>Code de référence</u>	<u>Echelle de poids (grammes)</u>
AA	> 2300
A	1700-2300
B	1300-1700
C	700-1300
D	200- 700

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité (couleur et défauts) sont admises dans chaque colis (ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux spécifications de la catégorie indiquée. Les tolérances sont exprimées en pourcentage du lot, en nombre ou en poids comme indiqué ci-dessous.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "Extra"

Cinq pour cent en nombre ou en poids des papayes ne répondant pas aux spécifications de la catégorie, mais à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, qui se trouvent dans les limites des tolérances de celle-ci.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids des papayes ne répondant pas aux spécifications de la catégorie, mais à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, qui se trouvent dans les limites des tolérances de celle-ci.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids des papayes ne répondant ni aux spécifications de la catégorie II, ni aux critères minimaux, à l'exclusion des produits atteints par la pourriture ou de toute autre altération, les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Cinq pour cent pour la catégorie "Extra" et dix pour cent pour les catégories I ou II; en nombre ou en poids, des papayes ne répondant pas aux spécifications concernant le calibre.

5. **PRESENTATION**

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit être homogène et ne comporter que des papayes de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage (ou lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit être représentative de la totalité du contenu.

5.2 Conditionnement

Les papayes doivent être placées dans chaque emballage conformément aux dispositions du Code d'usages pour l'emballage des fruits et des légumes frais tropicaux.

5.2.1 Emballages

Les emballages doivent être conformes aux spécifications de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant d'assurer la manipulation, l'expédition et la conservation appropriées des papayes.

6. **MARQUAGE ET ETIQUETAGE**

A l'extérieur de chaque emballage doit se trouver une étiquette ou une inscription lisible, groupée sur un même côté, imprimée à l'encre indélébile donnant les informations suivantes:

6.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible pour le consommateur, chaque emballage (ou chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la variété.

6.2 Identification de l'exportateur et/ou de l'emballeur

Le nom et l'adresse de l'exportateur ou de l'emballeur du produit doivent être déclarés.

6.3 Pays d'origine

Le pays d'origine et la mention "Produit de..." doivent être déclarés. La région de production peut être mentionnée.

6.4 Caractéristiques commerciales

Les caractéristiques du produit, à savoir, la catégorie, le calibre (code de référence ou échelle de poids), le nombre d'unités et le contenu net en kilogrammes (facultatif).

6.5 Cachet Officiel d'Inspection (Facultatif)

6.6 Irradiation

Le produit doit être étiqueté conformément à la Section 5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985), si le produit a été irradié.

7. ADDITIFS OU AGENTS DE TRAITEMENT APRES RECOLTE

Cette section doit comporter une référence générale aux additifs ou aux agents de traitement après récolte, approuvés spécifiquement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ou par le Comité du Codex pour les résidus de pesticides, selon le cas.

8. CONTAMINANTS

8.1 Résidus de pesticides

Cette section doit comporter une référence générale aux limites maximales pour les résidus de pesticides approuvées spécialement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8.2 Autres

AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE CODEX POUR LES MANGUES
(à l'étape 5)

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de mangues provenant de Mangifera indica L. de la famille des Anacardiaceae, à livrer à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. Les mangues destinées à subir une transformation industrielle sont exclues.

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Spécifications minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances prévues, les mangues doivent être:

- Entières;
- fermes;
- d'aspect frais;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute altération, telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible;
- exemptes de taches ou de marques noires nécrotiques;
- exemptes de meurtrissures prononcées;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs;
- exemptes de dommages causés par les basses températures;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- être suffisamment développées et avoir atteint un degré de maturité satisfaisant;
- si la mangue possède un pédoncule, ce dernier ne devra pas dépasser 1.0 cm.

Le degré de développement et les conditions des mangues doivent être tels que celles-ci soient en mesure de poursuivre le processus de maturation jusqu'à atteindre le degré approprié de maturité correspondant aux caractéristiques de la variété, de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

En ce qui concerne le processus de maturation, la couleur peut varier en fonction de la variété.

2.2 Classification

Les mangues sont classées en deux catégories définies ci-après:

2.2.1 Catégorie I

Les mangues classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être caractéristiques de la variété. Les défauts mineurs ci-après sont toutefois admis à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

- légers défauts de forme;
- légers défauts d'épiderme dus au frottement ou aux brûlures du soleil, aux taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) et les meurtrissures guéries ne dépassant pas 3, 4, 5 cm² respectivement pour les groupes des calibres A, B, C.

2.2.2 Catégorie II

Cette catégorie comprend les mangues qui ne peuvent pas être classées dans la catégorie supérieure, mais qui satisfont aux critères minimaux spécifiés ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis à condition que les mangues conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts d'épiderme dûs au frottement ou aux brûlures du soleil, aux taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) et les meurtrissures guéries ne dépassant pas 5, 6, 7 cm² respectivement pour les groupes des calibres A, B, C.

Dans les deux catégories, sont tolérées des petites lentilles liégeuses couleur de rouille, ainsi que le jaunissement des variétés vertes dû à l'exposition directe au soleil, ne dépassant pas 40 pour cent de la surface, et ne montrant aucun signe de nécrose.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids des fruits. Les mangues sont calibrées selon les groupes suivants:

<u>Code de référence</u>	<u>Echelle de poids (grammes)</u>
A	200-350
B	351-550
C	551-800

La différence de poids maximale admise pour les fruits d'un même colis appartenant à l'un des groupes mentionnés ci-dessus, sera respectivement de 75, 100 et 125 grammes.

Le poids minimal des mangues ne doit pas être inférieur à 200 grammes, étant entendu que les tolérances de calibre indiquées à la section 4.2 sont respectées.

4. TOLERANCES

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie I

Dix pour cent en nombre ou en poids des mangues ne répondant pas aux spécifications de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, qui se trouvent dans les limites des tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie II

Dix pour cent en nombre ou en poids des mangues qui ne répondent ni aux spécifications de la catégorie ni aux critères minimaux, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

Pour le code de référence A, dix pour cent en nombre ou en poids des mangues pesant moins de 200 grammes, le poids minimum étant de 180 grammes. Pour le code de référence C, dix pour cent en nombre ou en poids des mangues pesant plus de 800 grammes, le poids maximum étant de 925 grammes.

5. **PRESENTATION**

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des mangues de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de la totalité du contenu.

5.2 Conditionnement

Les mangues doivent être placées dans chaque emballage conformément aux dispositions du Code d'usages pour l'emballage des fruits et des légumes frais tropicaux.

5.2.1 Emballages

Les emballages doivent être conformes aux critères de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant d'assurer la manutention, l'expédition et la conservation appropriées des mangues.

6. **MARQUAGE ET ETIQUETAGE**

A l'extérieur de chaque emballage doit se trouver une étiquette ou une inscription lisible groupée sur un même côté, imprimée à l'encre indélébile donnant les informations suivantes:

6.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible pour le consommateur, chaque emballage (ou chaque lot dans le cas des produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la variété.

6.2 Identification de l'exportateur et/ou de l'emballeur

Le nom et l'adresse de l'exportateur ou de l'emballeur du produit doivent être déclarés.

6.3 Pays d'origine

Le pays d'origine et la mention "Produit de..." doivent être déclarés. La région de production peut être mentionnée.

6.4 Caractéristiques commerciales

Les caractéristiques du produit, à savoir, la catégorie, le calibre (code de référence ou échelle de poids), le nombre d'unités et le contenu net en kilogrammes (facultatif).

6.5 Cachet Officiel d'Inspection (Facultatif)

6.6 Irradiation

Le produit doit être étiqueté conformément à la Section 5 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985), si le produit a été irradié.

7. **ADDITIFS OU AGENTS DE TRAITEMENT APRES RECOLTE**

Cette section doit comporter une référence générale aux additifs ou aux agents de traitement après récolte, approuvés spécifiquement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants ou par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, selon le cas.

8. **CONTAMINANTS**

8.1 Résidus de pesticides

Cette section doit comporter une référence générale aux limites maximales pour les résidus de pesticides approuvées spécialement pour le produit en cause par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

8.2 Autres

ALINORM 91/35
ANNEXE VI

**AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DES NOMS SCIENTIFIQUES ET COURANTS DES
FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX**

NOM ESPAGNOL	NOM ANGLAIS	NOM FRANCAIS	NOM SCIENTIFIQUE
ACEROLA Acerola (Puerto Rico) Cereza de Barbados, Cereza de Jamaica, Cereza Nancenés Nance Escobillo Huacacote Palo de Lumbre, Capulin	Acerola	Cerises des Antilles, Cerise Carrée, Lucée	Malpighia glabra L. sin. Malpighia puniceifolia L.
ACHIOTE Achote Bija Bixa			<u>Bixa orellana</u>
AGUACATE Ahuacate Ahuacate Pera Palta (Peru) Sial Narimi Sikia, Devora (Nicaragua, Costa Rica)	Avocado Avocado-Pear	Avocat Avocatier Poire d'avocat	<u>Persea americana Mill.</u> sin. <u>P. gratissima Pax.</u>
AJO Ajus	Garlic	Ail	<u>Allium sativum L.</u>
ANONA BLANCA Anón Anona Anona Blanca Chirimoya	Custard-Apple Sugar-Apple Sweet-Sop Anona	Anone écaillée Ata, Atte, Attier Pomme cannelle	<u>Annona squamosa L.</u> sin. <u>A. asiatica Vahl</u> <u>A. cinerea Dunal</u> <u>A. forskahlii DC</u>
ANONA COLORADA Corazón, (Colombia) Mamón (Cuba) Anona Anona Colorada	Bullock's heart Custard-Apple Sweet-sop True Custard-Apple	Anone-caan Cachiman Coeur de bœuf Corossol coeur de boeuf	<u>Annona reticulata L.</u> sin. <u>A. asiatica Lour.</u> <u>A. longifolia Moc.</u>
Anona Morada Ilama	Ramphal		
APIO	Celery	Céleri à Cotes	<u>Apium graveolens L.</u>

ARBOL DE LANZA Arbol de Lanza	Ayer Ayer, Duka, Langsat, Lansa, Lanseh Lansone, Lanzon	Lansium	Var. dulce <u>Lansium domesticum</u> Corr
ARBOL DEL PAN Fruto del Pan Pan de Pobre Palo de Pan Castaña	Breadfruit Breadnut	Arbre a pain	<u>Artocarpus atilis</u> F. sin. <u>A. communis</u> Forst <u>A. incisa</u> L. <u>Sitodium atile</u> Park.
ARRAYAN	Arrayan		<u>Psidium sartorianum</u> (Berg.) Niid.
BATJANG Gray Mango	Batjang, Batchang Gray mango Horse Mango Ambatjang		<u>Mangifera foetida</u> Lour.
BERENJENA Flor de Huevo Nana	Eggplant Aubergine	Aubergine	<u>Solanum melongena</u> L. var. <u>melongean</u> Ness.
BETABEL Remolacha	Beet Beetroot	Betterave Potagère	<u>Beta vulgaris</u> L. var. <u>rapacea</u>
BIGNAY	Bignay Brasbras hitam Chinese Laurel Salamander-tree	Antidesme	<u>Antidesma bunius</u> Spreng
BILIMBI	Bilimbi		<u>Averrhoa bilimbi</u> L.
BROCOLI	Broccoli Sprouting broccoli	Chou brocoli branchu	<u>Brassica oleracea</u>
CABEZA DE NEGRO Guanábana Torete (Panamá) Guanábana (Tobago) Soncoya (Costa Rica) Sincuya, Sencuya (El Salvador, Guatemala) Matacuy (Guatemala) Manirote (Venezuela) Cabeza de Negro (México), Anona Morada, Cabeza de llama, llama.	Soncoya		<u>Annona purpurea</u> Moc & Sessé

CACAO Cacao Pisoya, Bisoya Cacaotero	Cocoa, Cacao Chocolate	Cacao, Cacaoyer Cacaotier	<u>Theobroma cacao</u>
CACAHUATE Cacahué Cacahuete Mani	Peanut	Arachide	<u>Arachis hypogaea</u> L.
CAFE	Coffee	Café	<u>Coffea arabica</u> L.
CAIMITO	Cainito Star-Apple		<u>Chrysophiwum cainito</u> L.
CALABACITA Bachiqui Chicayote Calabaza India	Vegetable marrow Courgette	Courgette	<u>Cucurbita pepo</u> L.
CALABAZA Calabaza de Castilla Calabaza Tamala			<u>Cucurbita maxima</u>
CALAMONDIN	Calamondin orange		<u>Citrus mitis</u>
CAMOTE Papa Dulce Batatas	Sweet potato		<u>Ipomoea batatas</u>
CANELA	Cinnamon	Cannelle	<u>Cinnamomum zeylanicum</u>
CARAMBOLA Carambola	Averrhoa, Blimbing batu, Carambola, Coromandelgooseberry, Karamanga, karmal, Kumrak	Carambole, Pomier de Goa	<u>Averrhoa carambola</u> L.
CEBOLLA Cebolla Morada Cueut	Onion	Oignon	<u>Allium cepa</u>
CEREZA DE CAYENA Pitanga Cereza de Cayena	Florida cherry, Pitanga, Surinam cherry, Cayenne cherry	Cerise de cayenne, Cerise carrée, Cerise du pays	<u>Eugenia uniflora</u> L. sin. <u>E. Michelli</u> Lam.
CIDRA Cidra Cidra-Limón Cidrero	Citron	Cédrat, Cedratie	<u>Citrus medica</u> L. sin. <u>C. tuberosa</u> Mill. <u>C. odorata</u> Roussell <u>C. cedra</u> Link

CIDRA DACTILA	Fingered citron		C. cedratus Raf. C. crassa Hassk. C. fragrans Salisb. <u>Citrus Medica</u> var. sarcodactylis
CILANTRO Cilandro Coriandro Culantro	Coriander	Coriandra	<u>Coriandrum sativum</u> L.
CIRUELA Ciruelo	plum, Prune	Prune Quetsche	<u>Prunus domestica</u> L.
CIRUELA DEL PAIS Ciruelo Hobo (Colombia) Ciruela Roja, Ciruela de Hueso Jocote (Guatemala) Ciruela Colorada Ciruela Campechena Poon, Hondura, Tuxpana, Ciruelo- Cimarrón	Red mombim Spanish-plum Jamaica-plum		<u>Spondias purpurea</u> L. sin. <u>S. mombin</u> Auth.
CIRUELA DULCE Ciruela Dulce (Cuba)	Ambarella, Hevi, Ivi Kadongdong, Otaheite-Apple Tahitian quince Vi, Wi.	Evi, Pomme cythera, Prunier d'Amérique	<u>Spondias cythera</u> Sonn sin. <u>S. dulcis</u> Forst
CIRUELA DULCE Mombin Amarillo Mompe Mopé, Ciruela de Cerdo, Jobo (Costa Rica), Taparabá, Cajá (Brasil) Ciruela Amarilla Jobo Espinoso Momo Ciruelo Mango Ciruelo Obo	Yellow mombin		<u>Spondias mombin</u> L. sin. <u>S. lutea</u> L.
CIRUELA JAPONESA	Japanese plum	Prune japonaise	<u>Prunus salicina</u> L.
CLAVO Clavo de Especia Clavo, Giroflé	Cloves Clove tree	Clou de girofle Giroflier	<u>Syzygium aromaticum</u> M. sin. <u>Caryophyllus</u> <u>aromaticus</u> L., <u>Eugenia</u>

Jiroflé			<u>aromatica</u> Bail. E. <u>carvophyllata</u> Thunb <u>Jambosa caryophyllus</u> N.
COCO Coco, Cocotero Palama de Coco	Coconut Coconut palm coconut tree	Cocotier, Cocotier commun Cocotier nucifere	<u>Cocos nucifera</u>
COL Colinabo Col Berzacolinabo	Cabbage	Chow pommé	<u>Brassica oleracea</u> L.
COL DE BRUSELAS	Brussels sprouts	Chow de Bruxelless	<u>Brassica oleracea</u> L. var. gemmifera
COL DE CHINA Petsai			<u>Brassica pekinensis</u> R.
COL DE REPOLLO			<u>Brassica oleracea</u>
COLIFLOR	Cauliflower	Chaufleur	<u>Brassica oleracea</u> var. botrytis subvar. cauliflora
COLINABO			<u>Brassica caulorapa</u>
COL RIZADA			<u>Brassica oleracea</u> var. Sebanda Lizg.
COLIRRABANO			<u>Brassica caulorapa</u> P. var. gongylodes L.
CHAMPEDAK	Champedak Lemasa		<u>Artocarpus champeden</u> Spreng.
CHAYOTE Pupa	Chayote		<u>Sechium edule</u>
CHICOZAPOTE Chico, Chicozapote (América Central), Nispero (Colombia, Ecuador), Zapotillo Zapote-chico	Sapodilla, Chicle Chico, chiku, Naseberry, Neesberry, Sapota	Nefle d'Amérique Sapotille, Sapotallier	<u>Achras zapota</u> sin. <u>Achras sapota</u> L. <u>Sapota achras</u> Mill. <u>Sapota zapotilla</u> C. <u>Manilkara zapotilla</u>
CHICHARO Alverja Alverjón	Garden pea Pea	Pois Potager	<u>Pisum sativum</u> L.
CHILACAYOTE Cidra - cayote	Chilacayote		<u>Cucurbita ficifolia</u>
CHILE			<u>Capsicum frutescens</u>

Pimienta de Cayena, Pimienta de Tabasco	Pepper (Hot) Chilli	Piment Paprika	
CHIRIMOYA Chirimorriñón (Venezuela), Cherimoya, Chirimoya (Colombia Ecuador, Puerto Rico) Chirimoyo	Cherimoya	Cherimolier Anone	<u>Annona cherimola</u> Mill, sin. <u>Annona tripetala</u> Aiton
CHIRIVIA			<u>Pastinaca sativa</u> L.
DATIL Dátil	Date, Date palm	Datier	<u>Phoenix dactylifera</u> L..
DUHAT Duhat	Black plum Dubat, Jambolan Jambolan-plum Jambool, Jambu Javaplum, Pamamplum	Jambo longue Jamelongue Jamelonier Tete négresse	<u>Syzygium cuminii</u> Skeels sin. <u>Eugenia cuminii</u> D. <u>E. jambolana</u> Lam <u>S. jambolanum</u> DC. <u>Myrtus cuminii</u> L.
DURAZNO Melocotón Prisco	Peach	Pêche	<u>Prunus persica</u> L.
DURIAN Durian Durio	Civetcar tree Durian Durion	Durione Dourian Durian Durion	<u>Durio zibethinus</u> Murr
EJOTE	Common bean Kidney bean	Haricot	<u>Phaseolus vulgaris</u> L.
ESCAROLA	Endive		<u>Cichorium endivia</u>
ESPARRAGO	Asparagus	Asperge	<u>Asparagus officinalis</u> var. altilis
ESPINACA	Spinach		<u>Spinacia oleracia</u> L.
FRESA	Strawberry Musky strawberry	Fraise Fraise capron	<u>Fragaria ananassa</u> D. <u>Fragaria moschata</u> D.
FRIJOL SOYA Soya, Sojo, Plantagraminea	Soybean, Soya, Soy	soja	<u>Glycine max</u> L. sin. <u>Dolichos soja</u> L. <u>Phaceolus</u> Maxl, <u>Glycine</u> <u>hispida</u> Maxim; <u>G. ussu</u>

			<u>riensis</u> Regel y Maack, <u>G. soja</u> Sub y Succ; <u>Soja max</u> Piper; S. <u>hispid</u> a Moench.
FRUTA DE LA PASION Granadilla Morada Ciebey, Granadilla, Parcha (Venezuela)	Granadilla Fruit Passion Fruit Purple-fruited-gra nadilla, Sweet cup Simitoo	Grenadella, Grenadille, Grenadellina Marietambour, Pommeliane	<u>Passiflora edulis</u> Sims.
FRUTO DE PITOMBO			<u>Eugenia lushanthiana</u>
GANDARIA	Gandaria Kadongan Kundagan		<u>Bouea macrophylla</u> Griff
GRANADA Granada	Delima Pomegranate	Grenade Grenadier	<u>Punica granatum</u> L.
GRANADA CHINA Granadita de China Granadita Pelul			<u>Passiflora ligularis</u> Juss.
GRANADILLA AMARILLA Granadilla Amarilla	Jamaica Honey- suckle, water-lemon, Yellow granadilla	Pommeliane	<u>Passiflora laurofolia</u> L sin. <u>P. tinifolio</u> Juss.
GRANADILLA GIGANTE Granadilla, Granadilla Real (Costa Rica) Pasionaria (Cuba) Parcha Granadina (Venezuela)	Common granadilla, Giant granadilla Granadilla, Granadilla vine, Square-stalked Passion flower	Barbadine	<u>Passiflora</u> <u>quadrangularis</u>
GRUMICHAMA Grumichama	Grumichama		<u>Eugenia dombeyi</u> Skeels. sin. <u>E.</u> <u>brasiliensis</u> L.
GUANABANA Guanàbana Zapote Agrio Guanaba Cabeza de negro	Durian blanda Guanobano Guanabana Soursop	Cachiman- épineux Corossel Coroselier, épineux, Sapadille	<u>Annona muricata</u> L.
GUAYABA			

Guayaba	Guava	Coyave, Goyavier	<u>Psidium quajava</u> L.
HABA Haba	Broad bean		<u>Vicia faba</u> L.
HABA DE LIMA Haba de Lima	Lima bean		<u>Phaseolus lunatus</u> L.
HIGO Higuera, Higo	Fig, Common fig,	Figue	<u>Ficus carica</u> L.
ILAMA Ilama, Paupauce (México), Anona blanca (Guatemala, El Salvador)	Ilama		<u>Annona diversifolia</u> S.
JABOTICABA Jaboticaba	Jaboticaba		<u>Myrciaria cauliflora</u> DC sin. <u>Eugenia cauliflora</u>
JAQUERO Jaca (Puerto Rico) Pana Pepita, Pana Forestero, Panepen Jaquero (México)	Jack-fruit Jaca-tree Jack, jak-fruit Nangka	Jack, Jacque Jacquier Pain de singe Arbre a pain	<u>Artocarpus heterophyllus</u> sin. <u>A. integra</u> Merr. <u>A. integrifolia</u> Forst. <u>A. integrifolius</u> A.
JICAMA Jicama de Agua Chata de Agua Meche Chikam			<u>Pachyrrhizus erosus</u> L.
KAKI Caqui, Kaki Persimón Japonés	Chinese date plum Chinesefig, Chinese plum, Date plum, Japanese persimmon Kaki, Keg fruit of Japan, Persimmon	Abricot du Japon Coing de Chine Figue caque, figue casque, Kaki, Raquemine Plaqueeiinier du Japón.	<u>Diospyrus kaki</u> L. sin. <u>D. Chinensis</u> B. <u>D. schitze</u> Bunge <u>D. roxburghii</u> Carr.
KETEMBILLA Ketembilla	Ceylon-gooseberry Kitembilla Ketembilla		<u>Dowyalis hebecarpa</u> W. sin. <u>Roumea hebecarpa</u> <u>Aberia gardneri</u> C.

KOPO			<u>Syzygium densiflorum</u> M.
KUWINI Kaweni	Bumbum, Huani,		<u>Mangifera odorata</u> Griff
LECHUGA Lechuga Romanita	Cabbage lettuce Head Lettuce	Laitue pommée	<u>Lactuca sativa</u> L. var. capitata
LECHUGA DE HOJA	Cos lettuce Cutting lettuce Leaf lettuce	Laitue á couper	<u>Lactuca sativa</u> L. var. crispasin. <u>Lactuca sativa</u> L.
LIMA Lima, Limón Dulce (Cuba, Norte deudamérica), Limón Mexicano	Lime	Lime acide, Limettier, Lime	<u>Citrus aurantifolia</u> Swing.
LIMON Limón	Lemon	Citron, Citronnier limon	<u>Citrus linon</u> Burm. sin. <u>C.</u> <u>medica</u> var. limon <u>Limon vulgaris</u> <u>Citrus limonum</u> R. <u>C. medica</u> var. limonum
LIMON PERSA Limón Persa, Limón Tahiti	Lime	Lime	<u>Citrus latifolia</u> var. persa
LITCHI Litchi, Mamoncillo chino	Litchi Lychee	Cerisier de la Chine, Litchi	<u>Litchi chinensis</u> Sonn sin. <u>Scytalia chinensis</u> <u>Dimocarpus litchi</u> L. <u>Nephelium litchi</u> C.
LONGAN Longan (China) Mamoncillo de China	Dragon's eye Longan, Lungan	Oeil de Dragon Longan	<u>Euphyoia longan</u> S. sin. <u>Dimocrpus longan</u> L. <u>E. longana</u> Lam. <u>Nephelium longana</u>
LOUVI MALAYO Lovi-Lovi Louvi Malayo	Batoko-plum Lovi, Lovi-Lovi Governorplum	Prunier de la Martinique	<u>Flacourtia inermis</u> R.
MANZANA MALAYA Ohia, Manzana de Malaya, Pomarrosa	Jambos, Jambou bol Largefruited,	Jamalac, Poirier de cire, poirier de	<u>Syzygium malaccensis</u> M.

Malacca, Pomagas	Roseapple, Apple Rose apple tersana Kavikatree,. Otaheiteapple	Malaque, Pomme de Tahiti Jambose de Malaque	sin. <u>Eugenia malaccensis</u>
MAMEY Mamey Dominicano Mamey, Zapote de Niño	Apricot of San Domingo, Mamme Mamme-Apple, Mamey	Abricot de Saint Domingue	<u>Mammea americana</u> L.
MARANON Merei (Venezuela), Marañón (Costa Rica, Cuba) Cajui (Puerto Rico), Nuez de Caju	Cashew, Cashew nut	Cachou, Acajou, Acajou á pommes, Noix d'acajou	<u>Anacardium occidentale</u>
MAURITIUS PAPEDA	Kubuyao, Liman puru, Porcupine orange	Citron combara	<u>Citrus histrix</u> DC sin. <u>Citrus hystrix</u> , <u>C. papeda</u> , <u>Papeda rumphii</u>
MELON Melón de Castilla	Melon	melon	<u>Cucumis melo</u> L.
MACADAMIA	Macadamia nut		<u>Macadamia ternifolia</u>
MACOPA Macopa	Jambosa, Jumrool, Macopa, Makopa, Semarang roseapple, Wax jambo		<u>Syzygium javanicum</u> Merr sin., <u>Eugenia javanica</u>
MANDARINA Mandarina	Mandaring orange, Mandarin, Tangerine	Mandarine Mandarinuier	<u>Citrus reticulata</u> B. sin. <u>C. nobillis</u> A. <u>C. deliciosa</u> Ten.
MANGO Manga, Mango (México y Cuba), Mancho (Venezuela) Manga (Costa Rica), Mango Criollo, Mango de Manila	Mango	Arbre de mango, Mango, Mangier, Mangue, Manguier	<u>Mangifera indica</u> L.
MANGOSTAN Mangostán	Mangosteen, Mangis, Mangostan	Mangoustan, Mangoustanier, Mangouste, Mangoustier	<u>Garcinia mangostana</u> L.
MANZANA			

Manzana	Apple	Pomme commune	<u>Malus domestica</u> sin. <u>Malus sylvestris</u>
NABO	Swede, Rutabaga	Chou navet, Rutabaga	<u>Brassica napus</u> L. var. napobrassica
NANCHE Nance	Nanche, Golden spoon		<u>Byrsonima crassifolia</u>
NARANJA AGRIA Naranja Agria	Sour orange, Seville orange, Bigarade, Bitter orange	Bigaradier, Bergamotte	<u>Citrus auranticum</u> L.
NARANJA DULCE Naranja	Sweet orange, Orange	Orange, Oranger, Oranger doux- agrume	<u>Citrus sinensis</u> Osbeck sin. <u>C. Aurantium</u> var. sinensis <u>Aurantium</u> sinensis <u>C. Aurantium</u> var. vulgare
NARANJILLA Naranjilla (Ecuador) Lulo (Colombia), Naranjilla de Quito (Perú)	Naranjilla	Morelle de Quito	<u>Solanum quitoense</u> Lam.
NISPERO DEL JAPON Nispero del Japón Nispola de Japón	Japanese medlar Japanese plum, Loquat	Bibace, Bibace du Japon, neflier du Japon	<u>Eriobotrya japonica</u> L. sin. <u>Mespilus japonica</u> <u>Photinia japonica</u> Gray
NOPAL	Prickly pear	Figue de barbarie	<u>Opuntia ficus indica</u>
NUEZ DE CASTILLA			<u>Juglans regia</u>
NUEZ MOSCADA Nuez Moscada, Miristica	Nutneg, Nuttgeg tree	Muscade, Muscadier	<u>Myristica fragrans</u> H.
NUEZ PECANERA			<u>Carya illinoensis</u> Kock
NAME			
OKRA Quimbombo, Angú	Okra, Gu Mbo	Gombo, Gombaud, Okra, Ketiie coitestible	<u>Hibiscus esculentus</u>
PAPA	Potato	Pomme de Terre	<u>Solanum tuberosum</u> L.

PAPAYA Fruto bomba (Cuba) Lechosa (Puerto Rico) Melon, Papaya, Zapote (México)	Papaya, Papaw	Figuier des iles Papaye, Papayer	<u>Carica papaya</u> L. sin. <u>Papaya carica</u> G.
PEJIBAYE Cachipay, Pejiballe Pijibay, Pixbae, Pixbay, Casipaes, Chontaduro (Colottbia) Chenga, Meleocotón, Tenga (Venezuela), Pejibaye (Pariana, Costa Rica), Macanilla	Pejibaye, Peach palit	Parepon	<u>Guilielma utilis</u> O. sin. <u>Bactris casipaes</u> <u>Guilielata chontaduro</u> T
PEPINO	Cucumber	Concombre, Cornichon	<u>Cucumis sativus</u> L.
PIMIENTA NEGRA Pimienta, fruto del Pimentero	Pepper, Black Pepper	Poivre	<u>Piper nigrum</u> L.
PIMIENTO Paprika	Sweet pepper Pimiento	Piment Paprika ou poivron	<u>Capsicum annum</u> L.
PIÑA Piña	Pineapple, Ananas "pine"	Ananas, Pain de Sucre	<u>Ananas comosus</u> Merr. sin. <u>Bromelia comosa</u> L. <u>Ananas sativus</u> S.
PITAYA			<u>Echinocereous</u> <u>polyacanthus</u>
PLATANO Banano Guineo (Panamá) Minimo (Honduras)	Banana Dwarf banana,	Banane Bananier	<u>Musa paradisiaca</u> var. <u>sapientum</u> Kuntze <u>Musa sapientum</u> var. <u>paradisiaca</u> Baker <u>Musa</u> spp.
PLATANO MACHO	Plantain (cooking banana)		<u>Musa paradisiaca</u>
POMARROSA	"Roseapple"		<u>Syzygium jambos</u> Alston
POMARROSA DE AGUA	Jambu ayer, Tambis Watery roseapple	Jambo ayer	<u>Syzygium aqueum</u> Merr. sin. <u>Eugenia aquea</u> B.
POMELO Pomelo, Toronja	Pomelo, Grapefruit	Pampelmousse	<u>Citrus grandis</u>

PUERRO	Leek	Poirean	<u>Citrus paradisi</u> Macf sin. <u>C. decumana</u> var. <u>racemosa</u> <u>C. decumana</u> var. <u>patoniana</u> <u>C. maxima</u> var. <u>uvacarpa</u> M. <u>Allium porrum</u> L.
PULASAN	Bulala, Pulasan	Kapulasan	<u>Nephelium mutabile</u> B.
RABANO Y RABANITO Rábano	Small radish	Petit radis, Radis rose	<u>Raphanus sativus</u> L. var. <u>sativus</u>
RAMONTCHI, CIRUELA GOBERNADORA Ramontchi, Ciruela gobernadora	Governor plum Governor's plum Ramonti Batoko plum	Flacourtie áfeuilles ovales Grosse prune café, Prune de Madagascar	<u>Flacourtia indica</u> Merr. sin. <u>Gmelina indica</u> B. <u>Flacourtia ramontchi</u>
RAHUSTAN Ramustán Rambután	Ramboostan, Rambosteen, Ramboutan, Rambutan	Letchi chevelu, Litchi chevelu Ramboitan, Ramboutan	<u>Nephelium lappaceum</u> L.
RUKAM, CIRUELA DE MADAGASCAR Rukam Ciruela de Madagascar	Rukam	Prunier café Prunier de Chine Prunier malgache	<u>Flacourtia rukam</u> Z.
SALAK	Buah salak, Salak		<u>Zalacca edulis</u> R.
SANDIA Melón de agua	Watermelon	Pastèque Melon d' eau	<u>Citrillus lanatus</u> M. sin. <u>Citrillus vulgaris</u>
TAMARINDO	Tamarind	Tamarin	<u>Tamarindus indica</u>
TOMATE Tomate Jitomate	Tomato	Tomate	<u>Lycopersicon</u> <u>lycopersicum</u> K. sin. <u>Lycopersicon</u> <u>esculentum</u> Miller
TOMATE DE ARBOL Tomate de Arbol	Tree tomato	Toamte d'arbre	<u>Cyphomandra betacea</u> S. sin. <u>Solanum betaceum</u>

TORONJA Toronjo-toronja	Grapefruit Pummelo Shaddock	Pampelmousse Pampelmoussier Pomme d'Adam	<u>S. fragrans</u> Hook <u>Citrus paradisi</u> <u>Citrus grandis</u> Osbeck sin. <u>C. maxiaa</u> Merr.
TUNA	Prickly pear Cactus pear	Figue de barbarie	<u>Opuntia ficus indica</u> L.
UMKOKOLO Umkokolo	Keiapple		<u>Dovyalis caffra</u>
UVA	Grape	Raisin de Table	<u>Vitis vinifera</u> L.
VAINILLA Vainilla	Vanilla Mexican Vanilla	Vanille Vanillier	<u>Vanilla fragrans</u> Ames sin. <u>Vanilla planifolia</u> <u>Myrobroma fragrans</u> S.
WAMPEE	Wampee	Vampi	<u>Clausena lansium</u> S. sin. <u>Cookia punctata</u> S. <u>Quirania lansium</u> L. <u>Cookia wampi</u> B.
YUCA Mandioca	Cassava, Yuca, Manioc		<u>Manihot utilissima</u>
ZAPOTE BLANCO Zapote Blanco Matasano	White-sapote, Matasano	Sapote blanck	<u>Casimiroa edulis</u> L.

AVANT-PROJET DE GLOSSAIRE DE TERMES ET DE DEFINITIONS

Fruit: Produit du développement de l'ovaire après la fécondation, qui contient les grains et à la formation duquel contribuent fréquemment le calice et d'autres parties de la fleur.

Légume:

- a) Plantes vertes et comestibles cultivée dans les jardins potagers.
- b) petites plantes totalement ou partiellement comestibles lorsqu'elles sont tendres, crues ou cuisinées.

Gousses:

- a) coquille tendre de certaines graines;
- b) élargissement du pétiole ou feuille qui enveloppe la tige;
- c) fruit sec et déhiscent, légume. Ex. haricot vert.

Arbuste: Plante perpétuelle à tige ligneuse et aux branches partant de la base, comme le lilas, le ciste, etc...

**Légumineuse
à grains:**

- a) fruit composé d'une gousse comprenant deux parties renfermant une ou plusieurs graines.
- b) produits des légumineuses.

Arbre: Plante au tronc ligneux et élevé qui se ramifie à une certaine distance du sol, formant une "couronne".

LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS TROPICAUX PRIORITAIRES
(En ordre de priorité)

Fruits

Figue de barbarie
Carambole
Litchi
Fruit de la passion
Noix de coco
Goyave
Mangoustan
Banane
Pamplemousse
[Avocat]

Légumes

Nopal
Piment fort
Patate douce
Manioc
Gingembre
[Mini maïs]