

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



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

CX 5/95.2

CL 2008/13-FFV
mai 2008

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Télécopie : +39 (06) 5705 4593;
Courriel: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla 00153 - Rome (Italie)

OBJET: **RAPPORT DE LA QUATORZIÈME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES FRAIS (ALINORM 08/31/35)**

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA TRENTE ET UNIÈME SESSION

Projets de normes à l'étape 8 de la procédure

1. **Projet de norme Codex pour les tomates** (par. 43 et Annexe II).
2. **Projet de norme Codex pour le manioc amer** (par. 60 et Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés peuvent les adresser, conformément au *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 juin 2008.

Avant-projets de norme à l'étape 5 de la procédure

3. **Avant-projet de norme Codex pour les pommes** (par. 88 et Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés, y compris les incidences que ces documents ou l'une de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques peuvent les adresser, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 15 juin 2008.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

4. **Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais** (par. 35 et Annexe V).
5. **Propositions d'amendements à la Liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation** (par. 108 et Annexe VI).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés bénéficiant du statut d'observateur auprès du Codex qui souhaitent formuler des observations sur les documents susmentionnés peuvent les adresser à l'adresse susmentionnée, DE PREFERENCE PAR COURRIER ELECTRONIQUE, avant le 30 juin 2009.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

Questions soumises pour adoption

Le Comité:

- a convenu de transmettre les *projets de norme Codex pour les tomates* (par. 43 et Annexe II) et *le manioc amer* (par. 60 et Annexe III) à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente et unième session, pour adoption à l'étape 8.
- a convenu de transmettre le *avant-projet de norme Codex pour les pommes* à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente et unième session, pour adoption à l'étape 5 (par. 88 et Annexe IV).

Approbation de nouveaux travaux et interruption d'activités

Le Comité:

- a convenu de cesser le travail sur le *projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité* (par. 65).
- a demandé l'approbation de la Commission pour de nouveaux travaux de *Normes Codex pour le Durian, les Piments Forts et les Tomates Arbustives*, et pour la révision de la *Norme Codex pour l'Avocat* (par. 106).

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité:

- a joint le *projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais*, y compris les amendements accepté par cette session, au présent rapport pour observations et examen à sa prochaine session (par. 35 et Annexe V).
- a continué de demander des observations relatives à d'éventuelles modifications à apporter à la *liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation* pour examen à sa session suivante (par. 108 et Annexe VI).
- a appuie le dialogue en cours entre les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU afin de renforcer la coopération entre les deux Organismes dans le futur (par. 17).

TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS -----	page iii
RAPPORT DE LA QUATORZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS -----	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX -----	page 16

Paragraphe(s)

INTRODUCTION -----	1
OUVERTURE DE LA SESSION -----	2 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) -----	4 - 6
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2a de l'ordre du jour) -----	7 - 8
QUESTIONS RELATIVES A LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DECOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)-----	9 - 17
NORMES CEE (ONU) POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour) -----	18
PROJET DE PRESENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS (Point 2d de l'ordre du jour) -----	19 - 35
EXAMEN DE PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 7	
PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (Point 3a de l'ordre du jour) -----	36
PROJET DE SECTION 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (projet de norme Codex pour les tomates) (Point 3b de l'ordre du jour) -----	37 - 43
PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER (Point 3c de l'ordre du jour) -----	44 – 61
PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS POUR LEUR CONFORMITE AUX NORMES DE QUALITÉ (Point 3d de l'ordre du jour)-----	62 - 65
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME CODEX A L'ETAPE 4	
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES (Point 4a de l'ordre du jour) -----	66 - 92
PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS A LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION (Point 5 de l'ordre du jour) -----	93 - 108
AUTRES POINTS (Point 6 de l'ordre du jour) -----	109
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour) -----	110 - 111
Annexes	
<u>Annexe I</u> – LISTE DES PARTICIPANTS -----	page 17
<u>Annexe II</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES -----	page 29
<u>Annexe III</u> - PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER -----	page 35
<u>Annexe IV</u> - AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES -----	page 39
<u>Annexe V</u> - PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS -----	page 46
<u>Annexe VI</u> - LISTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DEVANT FAIRE L'OBJET EN PRIORITE D'UNE NORMALISATION -----	page 54

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les Fruits et Légumes Frais a tenu sa quatorzième session à Mexico, du 12 au 17 mai 2008, à l'aimable invitation du Gouvernement Mexicain. Le Président du Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, a désigné Mlle. Ingrid Maciel, Directrice de Normalisation Internationale du Ministère de l'économie, pour présider la session à sa place. Ont assisté à la session des délégués de 46 Etats Membres, d'une organisation membre et des observateurs de 2 Organisations Internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent document.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par le Lic. Carlos Arce Macias, Vice-secrétaire de Normativité, Investissement Étranger et Pratiques Commerciales du Ministère de l'économie : Mme. L'Ambassadrice. Erendira Araceli Paz Campos, Directrice Générale des Organismes Économiques Régionaux et Multilatéraux du Ministère des Affaires Étrangères, le M.V.Z. Enrique Sánchez Cruz, Directeur en Chef du Service Sanitaire National, Innocuité et Qualité Agroalimentaire du Ministère de l'Agriculture, Élevage, Développement Rural, Pêche et Alimentation, et Mlle. Marcela Madrazo Reynoso, Coordinatrice Générale du Système Sanitaire Fédéral de la Commission Fédérale pour la Protection contre les Risques Sanitaires, ont également pris la parole.

Division des compétences

3. Le Comité a pris note de la division de compétences entre la Communauté Européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5, Loi II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius¹

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

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

5. Le Comité a accepté la création d'un Groupe de Travail interne pour les Tomates (calibrage) sous la présidence de la Communauté Européenne, ouvert à tous les membres et observateurs et ne travaillant qu'en anglais, qui fournirait des recommandations et des dispositions concernant le calibrage pour débats lors de la session plénière. Au vu des amendements possibles à le projet de Norme Codex pour les Tomates, résultant des recommandations de calibrage, le Comité a accepté de repousser les discussions des points 3(a) et (b) de l'ordre du jour jusqu'à finalisation des discussions du Groupe de Travail.

6. Le Comité a accepté de repousser les discussions concernant le point 2(d) de l'ordre du jour- Projet de Présentation Uniforme des Normes Codex pour les Fruits et Légumes Frais après le point 4 de l'ordre du jour, comprenant qu'il serait plus efficace de considérer Projet de Présentation Uniforme après conclusion des discussions techniques sur les projets et avant-projets de normes et les textes concernés, qui sont prévus aux points 3 et 4 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a noté que le Projet de Norme Codex pour les Raisins de Table, inclus les dispositions concernant la maturité et le calibrage, a été adopté comme texte final par la 30ème Session de la Commission. Le Comité a relevé que les documents de travail contenaient des informations importantes pour un certain nombre de points de l'ordre du jour, et a de ce fait accepté de tenir compte :

- des commentaires et recommandations pour le projet de Norme pour le Manioc Amer provenant du Comité sur les contaminants Présents dans les Aliments (CCCF) et du Comité sur les Méthodes d'Analyse et d'Échantillonnage (CCFL).
- des commentaires et recommandations pour le projet de Lignes Directrices pour l'Inspection et la Certification des Fruits et Légumes Frais pour leur Conformité aux Normes de Qualité provenant des Comités sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires (CCFICS) et sur les Méthodes d'Analyse et d'Échantillonnage (CCMAS) contenus dans le point 3(d) de l'ordre du jour.
- des décisions et recommandations pour l'élaboration de nouvelles normes et leurs textes relatifs provenant de la Commission du Codex Alimentarius et du Comité Exécutif dans le point 5 de l'ordre du jour ; et

¹ CRD 1.

² CX/FFV 08/14/1.

³ CX/FFV 08/14/2; CX/FFV 08/14/2-Add. 1.

- des propositions 3 (intervalle entre les sessions) et 4 (durée des sessions) provenant de la Commission du Codex Alimentarius en rapport avec la Révision de la Structure des Comités du Codex et les Mandats des Comités et Groupes Spéciaux du Codex au point 7 de l'ordre du jour.

8. Au sujet du Plan Stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a noté que les activités 1.2 (Révision et développement de normes Codex et leurs textes relatifs à la qualité alimentaire) et 4.1 (Suivi des activités d'autres groupes d'élaboration de normes internationales) étaient prépondérantes pour son travail et qu'elles faisaient partie des activités actuelles et ne demandaient pas d'action spécifique de la part du Comité. Le Comité a aussi relevé que l'Activité 3.3 (Développement d'un critère pour la spécification de commissions, prises de décisions et échelles de priorités) pourrait être discutée au point 5 de l'ordre du jour si les délégués venaient à juger que les critères et procédures appliqués à ce jour dans le Manuel de Procédure n'étaient pas suffisants pour un travail efficace du Comité.

QUESTIONS RELATIVES À LA NORMALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 2b de l'ordre du jour)⁴

9. Le Comité a relevé que le document de travail CX/FFV 08/14/3 contenait de nombreux points d'intérêt pour le Comité provenant des sessions du Groupe de Travail de la CEE/ONU pour les Normes de Qualité pour l'Agriculture et sa Section Spéciale pour la Normalisation des Fruits et Légumes Frais et le Régime de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales pour les Fruits et Légumes Frais qui ont eu lieu après la dernière session du Comité.

10. Le Secrétariat de la CEE/ONU a souligné les points principaux de la Partie I de CX/FFV 08/14/3 qui sont importants par rapport aux points prévus pour discussions durant cette session du Comité, c'est-à-dire : l'adoption de la Norme Révisée CEE/ONU pour les Raisins de Table et les Pommes. Les discussions concernant les caractéristiques de maturité (raisin de table) et les groupes de couleurs, listes de variétés et homogénéité de calibre (pommes) auront lieu lors de la prochaine session de la Section Spéciale⁵ ; l'adoption de textes généraux révisés au sujet du Certificat de Conformité et le projet de Présentation Uniforme de Norme, les dernières informations au sujet d'une période d'essai d'un an jusqu'à novembre 2008 ; de nouveaux travaux sur la normalisation de nouveaux produits inclus le piment frais (sur demande du Mexique) ; et les recommandations de la 63^{ème} Session du Groupe de Travail (novembre 2007) sur les besoins d'aligner les présentations uniformes de normes CEE/ONU et Codex sur les normes de qualité des fruits et légumes frais autant que possible afin de poursuivre le travail commun des deux Secrétariat de la CEE/ONU et du Codex pour la coopération accrue entre les deux Organismes.

11. De plus, le Secrétariat de la CEE/ONU a informé le Comité de la consultation en cours entre la CEE/ONU et l'OCDE pour la concentration des travaux sur les normes de qualité pour l'agriculture du Régime de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales pour les Fruits et Légumes Frais dans le CEE/ONU. Pour faciliter le processus, le Comité Exécutif de la CEE/ONU a adopté de nouveaux Termes de Référence et Procédures de Travail du Groupe de Travail afin de donner les mêmes droits à tous les membres des Nations Unies désirant participer au travail du Groupe de Travail et ses Sections Spéciales.

12. Le Représentant de la CEE/ONU a aussi expliqué que la CEE/ONU commencera, en 2008, une promotion à niveau mondial des normes de qualité pour l'agriculture, financée par le Compte de Développement de l'ONU. La CEE/ONU mènera les activités promotionnelles conjointement aux commissions régionales de l'ONU, à la Commission du Codex Alimentarius et aux partenaires des secteurs publics et privés.

13. Le Comité a ensuite noté que le document CX/FFV 08/14/3-Add.1 présentait un résumé des discussions d'une réunion non officielle entre les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU (octobre 2007) durant laquelle les deux Secrétariats ont invité leurs membres respectifs à fournir des idées permettant l'augmentation de la coopération entre eux de façon à utiliser à meilleurs escient leurs ressources.

14. Le Secrétariat du Codex a fait entendre que, dans le but d'assurer la coopération entre le Codex et la CEE/ONU, les deux Secrétariats assistaient régulièrement aux réunions du Comité pour les Fruits et Légumes Frais et du Groupe de Travail et sa Section Spéciale pour les Fruits et Légumes Frais. Les deux Secrétariats sont actuellement aussi engagés dans des activités ayant pour but l'amélioration du transfert d'information entre les deux Organismes, comme par exemple une liste de références croisées des normes Codex et CEE/ONU pour les fruits et légumes frais avec dates de parution, langues disponibles, etc. ; calendrier des sessions, inclus les réunions des groupes de travail ; état des travaux des deux organismes, etc.

⁴ CX/FFV 08/14/3 et CX/FFV 08/14/3-Add. 1,

⁵ La 54^{ème} Réunion de la Section Spéciale pour la Normalisation des Fruits et Légumes Frais aura lieu à Genève du 26 au 30 mai 2008.

15. La Délégation de l'Australie a noté que les Termes de Référence de la CCFFV encourageaient la considération par le Comité des normes CEE/ONU et des propositions de la CEE/ONU pour l'élaboration de norme Codex pour un fruit ou légume frais spécifique. La Délégation a, de ce fait, appuyé une collaboration étroite entre les Secrétariats respectifs. La Délégation a toutefois noté que bien que l'« idée théorique » d'une norme internationale unique pour un produit déterminé serait souhaitable, les raisons et les buts du Codex et de la CEE/ONU différaient et que des déviations par rapport aux normes CEE/ONU pouvaient avoir lieu pour répondre aux besoins des membres du monde entier présents au Codex. C'est pourquoi la Délégation a remarqué que le travail du Codex ne consistait qu'en l'élaboration de normes aidant le commerce de fruits et légumes frais sur une base mondiale pour que l'élaboration de normes internationales pour un produit donné ne puisse se faire que dans le cadre du Codex. Ce point de vue a été partagé par la Délégation de l'Inde.

16. La Délégation de la Communauté Européenne a exprimé son soutien à une collaboration étroite entre les deux Secrétariats. La Délégation a souligné le travail de coopération entre le Codex et la CEE/ONU comme le prouve le travail récemment conclu sur la normalisation des raisins de table où les deux normes Codex et CEE/ONU ont été harmonisées, et la requête du Mexique de développer une norme CEE/ONU pour le Piment Frais, parallèlement à celle du Codex. La Délégation a aussi indiqué que, bien que le mandat du Codex soit une large protection de la santé du consommateur, le Codex et la CEE/ONU partageaient le même but ; à savoir l'assurance de pratiques commerciales équitables dans le commerce des aliments par le développement de normes de commerce internationales pour les fruits et légumes frais, comme le démontre le format commun ainsi que les dispositions concernant la qualité dans les deux normes Codex et CEE/ONU. La Délégation a appelé l'attention du Comité sur les Termes de Référence corrigés du Groupe de Travail de la CEE/ONU qui ont permis la participation sur le même pied d'égalité des pays membres de l'ONU, dans le travail normatif du Groupe de Travail et de ses Sections Spécialisées.

17. Au vu de ceci, Le Comité a accepté de favoriser le dialogue en cours entre les Secrétariats du Codex et de la CEE/ONU afin d'augmenter la coopération future entre les deux Organismes.

NORMES DE LA CEE/ONU CONCERNANT LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2c de l'ordre du jour)⁶

18. Le Comité a remarqué que les normes CEE/ONU comme celles contenues dans le document de travail CX/FFV 08/14/4 étaient à disposition comme références pour le développement des normes Codex correspondantes comme préconisé par le Comité Exécutif⁷. Le Comité a été d'accord de tenir compte des normes CEE/ONU lors des discussions dans les points pertinents de l'ordre du jour.

PROJET DE PRÉSENTATION UNIFORME DES NORMES CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 2d de l'ordre du jour)⁸

19. Le Comité a remarqué que le projet de Présentation Uniforme constituait un document guide à l'usage du Comité dans le but d'assurer la cohérence dans l'application des dispositions générales qui s'appliquent dans les normes Codex pour les fruits et les légumes frais tandis que des déviations possibles à ces dispositions (par exemple, des ajouts ou des éliminations dans les dispositions communes) dues aux caractéristiques spécifiques des fruits et légumes frais était couvertes par les notes de bas de page se référant à la nature du légume ou fruit.

20. Le Comité a aussi fait remarquer que le projet de Présentation Uniforme suivait le format de la Présentation Uniforme des normes du CEE/ONU pour les Fruits et Légumes Frais quant aux dispositions concernant la qualité et qu'il suivait le format Codex des Normes de Produits en ce qui concerne les dispositions qui ne traitent pas exclusivement des qualités commerciales comme par exemple les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, etc. comme l'a recommandé la Commission du Codex Alimentarius⁹ et en accord avec les Termes de Référence¹⁰ du Comité qui préconisent que les normes Codex et le CEE/ONU pour les fruits et légumes frais devraient suivre le même format général.

⁶ CX/FFV 08/14/4.

⁷ ALINORM 97/3, par 15.

⁸ ALINORM 07/30/35, Annexe VIII; CX/FFV 08/14/5 (commentaires de la Kenya, d'Iran, du Mexique, des États-Unis d'Amérique et la Communauté Européen) ; CX/FFV 08/14/5-Add.1 (homogénéisation entre le CEE/ONU et l'avant-projet de norme Codex pour les fruits et légumes frais) ; CRD 6 (commentaires de l'Inde) ; CRD 8 (commentaires du Cuba); CRD 9 (commentaires de la Thaïlande) ; CRD 13 (commentaires de l'Indonésie) et CRD 18 (Définitions de catégories de qualité - Communauté Européen).

⁹ ALINORM 89/40/ par 380 et ALINORM 93/35 par 19.

¹⁰ Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Section IV.

Considérations d'ordre général

21. Une Délégation a indiqué que, bien qu'elle reconnaisse les Termes de Référence du Comité en ce qui concerne la coopération avec le CEE/ONU, les mandats du Codex et de le CEE/ONU étaient différents et par conséquent une approche différente en terme de format et de dispositions était requise afin d'atteindre les objectifs des deux Organismes et de répondre aux besoins de leurs membres. Un certain nombre de délégations partageait cette opinion.

22. D'autres délégations ont attiré l'attention du Comité sur le document CX/FFV 08/14/5-Add.1 et ont proposé que les Secrétariats du Codex et du CEE/ONU travaillent ensemble afin d'identifier des dispositions communes et de présenter une version harmonisée du Projet de Présentation Uniforme lors de la prochaine session du Comité. Ces délégations avaient le sentiment qu'une harmonisation des deux Présentations Uniformes contribuerait fortement à aider les opérateurs du secteur alimentaire et les autorités de régulation à assurer le respect des normes du Codex et du CEE/ONU.

23. Plusieurs délégations n'ont pas soutenu cette proposition parce qu'elles pensent qu'une révision approfondie du Projet de Présentation Uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais devait être achevée avant de rechercher son harmonisation avec la Présentation Uniforme de la CEE/ONU. Ils ont estimé que la Présentation Uniforme doit continuer à être discutée durant la prochaine session du Comité.

Considérations spéciales

24. Le Comité a considéré le projet de Présentation Uniforme, section par section, et a fait les modifications et conclusions suivantes:

Introduction

25. Dans le second alinéa, le Comité a été d'accord pour changer le terme «assurer» pour «encourager» afin de donner de la flexibilité dans l'application de dispositions générales du projet de Présentation Uniforme dans le développement de normes spécifiques pour un fruit ou légume frais donné.

Section 1 - Définition du produit

26. Plusieurs délégations se sont posées la question de savoir si les dispositions de cette Section faisaient plus référence au champ d'application qu'à l'actuelle définition du produit. Quelques délégations ont fait remarquer que les dispositions telles qu'elles étaient écrites couvraient autant le champ d'application que la définition du produit. D'autres délégations, bien que ne s'opposant pas à renommer la Section 1 comme «champ d'application», ont mentionné qu'une section de définition serait nécessaire pour clarifier l'identité du produit.

27. Le Comité a mentionné que le Format du Codex pour les Normes Relatives aux Produits différencie le champ d'application de la description, cette dernière incluant la définition du produit, le Comité a donc accepté d'aligner le projet de Présentation Uniforme avec le Format du Codex en incluant les sections relatives au champ d'application et à la description.

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

28. Le Comité a pris note de plusieurs propositions de modifications de cette section, p. ex. l'élimination du terme «pratiquement» dans les 3ème et 4ème alinéas vu qu'il a été difficile à définir et pourrait avoir des interprétations différents au niveau mondial ; l'ajout de dispositions concernant la «fermeté» étant donné qu'il s'agit d'une caractéristique importante pour les fruits et légumes frais, et l'ajout de la référence de «dégâts» en plus de celle de «parasites» vu qu'il pourrait y avoir des situations où les parasites pourraient être éliminées par un traitement approprié au produit, mais les traces de dégâts pourraient rester dans le produit.

29. Le Comité a mentionné que les termes tels que «pratiquement exempt» et «ravageurs» pourraient être abordé dans une discussion plus ample sur les définitions des termes choisis, utilisés dans le projet de Présentation Uniforme de normes Codex pour les fruits et légumes frais. De la même manière, le Comité a observé que la définition de «ravageurs» qui figure dans les spécifications phytosanitaires développées par la Convention Internationale de Protection des Plantes CIPV englobe «maladie» et «parasites». Quelques délégations ont observé que le sujet avait déjà abordé dans les débats relatifs à des normes spécifiques, et que le projet de Présentation Uniforme devrait être le cadre approprié pour différencier le rôle du Codex et le rôle du CIPV, pour établir des normes internationales phytosanitaires et de qualité pour les fruits et légumes frais, en clarifiant la différence entre «parasites» et «parasites de quarantaine» régi par la CIPV.

Section 3 - Dispositions concernant le calibrage

30. Une des Délégations a suggéré l'introduction de codes de calibrage car il peut y avoir des situations dans lesquelles un produit de calibre inférieur ait besoin d'être classé dans la catégorie «Extra» ou vice versa; donc, il serait nécessaire d'assurer que le calibre du produit ne soit pas lié à la qualité du produit.

Section 4- Tolérances de qualité

31. Une Délégation a proposé que soit inclus dans le projet de Présentation Uniforme un tableau qui précise les défauts maxima tolérés pour faciliter l'interprétation et l'application des normes Codex pour les fruits et légumes frais.

Autres considérations: Le besoin d'un glossaire de définition des termes utilisés dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais.

32. Le Comité a eu un échange de vue sur le besoin d'avoir un glossaire de termes (terminologie) employés dans les normes du Codex pour les fruits et légumes frais, et sur le meilleur lieu d'introduction dans le projet de Présentation Uniforme. Quelques délégations ont considéré qu'il était prématuré de commencer à travailler sur les définitions des termes, sans avoir au préalable eu une large discussion sur le format et les dispositions du projet de Présentation Uniforme. D'autres délégations ont considéré qu'il était important de travailler en parallèle ces définitions afin de faciliter l'interprétation et l'application des dispositions des Normes du Codex pour les Fruits et Légumes Frais. Ces délégations ont fait référence très spécifiquement aux définitions liées à la Catégorie "Extra", Catégorie I et Catégorie II, lesquelles peuvent varier selon les différents pays/régions et peuvent entraîner des difficultés pour que le Comité puisse finaliser les normes. Par rapport à ceci, la Délégation de la Communauté Européenne a fait référence à sa proposition des définitions des 3 catégories de qualités telles qu'elles sont contenues dans le CRD 18, qui la relie aux parts du marché. Plusieurs délégations ont indiqué qu'il serait plus adéquat de relier la définition de catégories de qualité à la qualité du produit et non aux exigences du marché.

33. Une Délégation a indiqué que les difficultés associées à l'interprétation de certaines dispositions dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais, n'ont pas de relation avec la définition même, mais plutôt avec l'application d'une disposition donnée par rapport au point d'application de la Norme. Dans le même sens, il a été noté que certaines dispositions des normes sont étroitement liées au point d'application (par exemple, cassure interne) tandis que d'autres sont plus étroitement liées à la qualité du produit en ce qui concerne les caractéristiques de celui-ci (par exemple, roussissement) et dès lors, la nécessité de commencer un travail sur les définitions des termes employés dans les Normes du Codex pour les fruits et légumes frais a été répétée.

Conclusion

34. Au vu de la discussion ci-dessus, le Comité a accepté d'établir un Groupe de Travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs qui travaillera uniquement en anglais, afin de préparer un glossaire des termes employés dans le projet de Présentation Uniforme des Normes Codex pour les fruits et légumes frais, en portant une attention particulière aux définitions des Catégories "Extra", Catégorie I et Catégorie II pour commentaires et examen lors de la prochaine session du Comité.

35. Le Comité a également, accepté d'annexer au rapport de la Session, le projet de Présentation Uniforme des Normes Codex pour les Fruits et Légumes Frais, avec les corrections acceptées durant cette Session pour commentaires et examen lors de prochaine Session (Annexe V).

PROJET DE NORME POUR LES TOMATES (Point 3a de l'ordre du jour) 11

36. Le Comité a rappelé que sa 13ème Session avait maintenu le projet de Norme à l'Étape 7 dans l'attente de la finalisation des dispositions relatives au calibrage de la section 3, sachant que des commentaires supplémentaires ne seraient pas demandés sur ce document et, que la prochaine session du Comité devrait limiter son débat à la finalisation des dispositions manquantes concernant la calibration, afin d'envoyer un document unique à la Commission en vue de son adoption à l'Étape 8 (voir point 3b).¹²

¹¹ ALINORM 07/30/35, Annexe II; CRD 2 (Commentaires du Kenya).

¹² ALINORM 07/30/35, par 42-44.

PROJET DE LA SECTION 3 - DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE (projet de Norme pour les Tomates) (Point 3b de l'ordre du jour)¹³

37. La 13^{ème} Session du Comité a examiné les dispositions concernant le calibrage et n'a pas pu arriver à un accord sur la manière d'aborder lesdites dispositions en plus d'autres sujets liés au calibrage, et a de ce fait accepté de renvoyer les dispositions relatives au calibre de la section 3 à l'Étape 6 pour de plus larges commentaires, particulièrement celles qui sont entre crochets, dans le but de les aborder lors de la prochaine session. Le Comité a été d'accord pour se centrer premièrement sur les dispositions de calibration en discussion et pour considérer ensuite toutes les modifications nécessaires dérivant des dispositions de calibration acceptées, dans le projet de Norme pour les Tomates.

38. La Délégation de la Communauté Européenne, en tant que président du Groupe de Travail lors de la session sur les tomates (calibrage), a introduit les recommandations du Groupe de Travail sur les dispositions concernant le calibrage telles qu'elles apparaissent dans le CRD 15. Le Comité a noté que le Groupe de Travail avait fondé sa discussion sur l'Annexe III du Rapport de la 13^{ème} Session du Comité et avait été d'accord de se concentrer sur le tableau de calibrage et de ne plus examiner le calibre maximal des tomates « cerise » et « cocktail ». Le Comité a en plus noté que, selon plusieurs points de vue des membres, le Groupe de Travail avait été d'accord pour recommander que cette Section permette, en plus du calibrage en accord avec le tableau de calibrage, de calibrer selon l'homogénéité ainsi que de considérer le calibrage selon la législation du pays importateur, soit par le diamètre, par le nombre ou par le poids.

39. Le Comité a soutenu à l'unanimité l'approche recommandée pour le Groupe de Travail, qui correspondait au souci de plusieurs membres et qui a permis plus de souplesse.

40. Dans le CRD 15, le Comité a accepté de modifier les dispositions pour des questions de clarté, en plaçant les trois options pour le calibrage dans différents sous-paragraphes et de placer une phrase en chapeau afin d'assurer que les tomates seraient seulement calibrées selon une des trois options dans la section de calibrage. Avec cette modification, le Comité a accepté d'incorporer les dispositions concernant le calibrage dans la Section 3 du projet de Norme.

41. Dans la Section 3 du Projet de Norme, le Comité, a en plus accepté de modifier la première phrase de cette Section car la disposition en cause ne concernait que le calibrage par diamètre, alors que la Section révisée concernait d'autres formes de calibrage.

42. La Délégation de la Communauté Européenne, en appuyant complètement la disposition concernant le calibrage révisée, a exprimé son inquiétude sur la troisième option de calibrage, car selon son point de vue, cette disposition permettait aux pays importateurs d'adopter un calibrage unique par nombre, diamètre, ou poids qui pourrait même être plus prescriptif que les deux premières options, et échouait dans son objectif d'harmoniser les caractéristiques nationales et d'aider le commerce international, ce qui constitue l'un des principes généraux du Codex Alimentarius. À ce propos, la Délégation a mis en relief que les membres devraient être encouragés à adopter l'un des deux premiers choix soulignés dans cette section.

État d'avancement du projet de Norme pour les Tomates

43. Le Comité a accepté de proposer le projet de Norme pour les Tomates durant la 31^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius pour son adoption à l'Étape 8 (Annexe II).

PROJET DE NORME POUR LE MANIOC AMER (Point 3c de l'ordre du jour)¹⁴

44. Il a été rappelé au Comité que la 30^{ème} Session de la Commission au moment de l'adoption de l'avant projet de Norme pour le Manioc Amer à l'Étape 5, avait recommandé, comme thème à part, que le Comité sur les Contaminants Présents dans les Aliments (CCCF) prenne en considération les niveaux de sécurité de cyanure d'hydrogène. En outre, le Comité a remarqué que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) n'a pas approuvé les dispositions d'étiquetage puisque les modes de préparation (Section 6.1.2.) n'abordaient pas les aspects de sécurité.

¹³ CL 2006/55-FFV; ALINORM 07/30/35, Annexe III; CX/FFV 08/14/6 (Commentaires de la France, du Kenya, des États-Unis d'Amérique et la Communauté Européenne) CRD 4 (CRD12 et CRD 13 de la 13^{ème} Session du CCFFV sur les dispositions proposées en concernant le calibrage, reproduit dans la demande de la Communauté Européenne); CRD 5 (commentaires du Mexique), CRD 8 (commentaires de la Thaïlande); CRD 13 (commentaires de l'Indonésie); CRD 15 (recommandations de la session du groupe de travail sur les tomates : calibrage); CRD 16 (provision de le projet modifié en concernant le calibrage).

¹⁴ ALINORM 07/30/35, Annexe VI; CL2007/20-FFV; CX/FFV 08/14/7-Add. 1 (commentaires du Kenya et du Ghana); CRD 6 (commentaires de l'Inde); CRD 9 (commentaires de la Thaïlande) et CRD 14 (proposition d'étiquetage pour la Section 6.1.2.).

45. Le Comité a accepté l'orientation de la discussion sur les dispositions qui se différencient de manière significative de la Norme pour la Manioc Doux (p. ex. le contenu de cyanure d'hydrogène dans la définition et les dispositions concernant le calibrage dans la note de bas de page 2), ainsi que la disposition sur les instructions de préparation en vue des observations du CCCF. De la même manière, le Comité s'est mis d'accord pour discuter cette disposition, en même temps que le contenu de cyanure d'hydrogène (note de bas de page 2) puisque les deux sujets sont interdépendants et concernent la sécurité.

Section 1 – Définition du produit (note de bas de page 2)

46. Le Comité a été informé sur le fait que le CCCF avait remarqué que les niveaux indiqués dans la note de bas de page n'avaient pas à être soumis à l'approbation du CCCF, puisque l'objectif de ces niveaux était de différencier le manioc doux, du manioc amer ; et qu'ils n'étaient pas considérés comme des niveaux de sécurité. Le CCCF a cependant été d'accord d'évaluer toute l'information disponible sur les glycosides cyanogéniques, laissant ouverte la possibilité d'une réévaluation par le Comité d'Expert Mixte FAO/OMS sur les Additifs Alimentaires (JECFA).

47. Le fait qu'un niveau supérieur pour le manioc soit considéré comme un niveau de sécurité et que l'établissement d'un niveau plus haut dépende du résultat du travail du CCCF, a poussé quelques délégations à exprimer l'idée, au vu, qui plus est, du manque d'information sur le niveau de cyanure d'hydrogène dans le manioc amer, que le Comité n'était pas dans la position de déterminer les niveaux de cyanure d'hydrogène dans le manioc amer, et a donc proposé d'interrompre la discussion sur le Projet de Norme jusqu'à ce que le travail du CCCF et la possible réévaluation du JECFA soient complétés. D'autres délégations ont aussi souligné que la Norme était surtout nécessaire parce que le manque d'une norme internationale pour le manioc amer avait posé des barrières commerciales. Elles ont donc proposé que le niveau maximum de cyanure d'hydrogène soit révisé, une fois menée à bien l'évaluation de sécurité par le JECFA et/ou lorsque le CCCF aura pris une décision et que le Comité aura proposé des instructions de préparation afin d'assurer la sécurité du produit.

48. La Délégation de l'Inde a indiqué que des études avaient révélé que des variétés de manioc amer montraient une gamme de 40 à 200 mg/kg de cyanures exprimée en cyanure d'hydrogène (basé sur le poids frais). Elle a proposé que le niveau le plus bas soit établi à 40 mg/kg et que le niveau le plus haut soit à 200 mg/kg. Quelques autres délégations ont proposé la mise en place d'un niveau supérieur de 100 mg/kg. Le Comité a fait remarquer que le niveau de cyanure d'hydrogène permettait de distinguer entre elles, les variétés amères du manioc du manioc doux ; et que l'abaissement du niveau de 50 mg/kg à 40 mg/kg pour le manioc amer causerait un chevauchement avec les variétés du manioc doux. Plusieurs délégations ont proposé que le niveau supérieur de cyanure d'hydrogène soit aligné sur la législation nationale du pays importateur.

49. Au vu de la discussion, le Comité est tombé d'accord pour dire qu'un niveau minimum de 50 mg/kg de cyanures exprimé en cyanure d'hydrogène (basé sur le poids frais) était nécessaire pour distinguer le manioc amer du manioc doux ; qu'il fallait inclure ceci à la définition dans la note de bas de page 2. Le Comité est aussi tombé d'accord pour dire que le niveau supérieur de cyanure d'hydrogène était un niveau de sécurité et qu'il serait plus approprié de l'inclure dans la Section 7.2 sur les contaminants, et qu'en l'absence d'un niveau Codex maximum pour le cyanure d'hydrogène, le niveau acceptable devrait être établi par la législation nationale du pays importateur, sur une base de sécurité, en attendant le résultat du travail du CCCF.

50. Plusieurs délégations ont exprimé leurs préoccupations à propos de cette décision car les législations de beaucoup de pays n'ayant pas de tels niveaux, ces même pays avaient besoin du Codex comme référence.

Section 6.1.2 – Mode de préparation

51. Le Comité a eu un échange de vue sur les modes de préparation. Il a été fait remarquer que si effectivement le manioc amer pouvait être utilisé sous des formes variées et que les consommateurs habituels du manioc étaient familiarisés avec les pratiques de préparation à fin d'assurer la sécurité ; il n'en n'est pas moins vrai que l'augmentation du commerce du manioc, pourrait toucher des consommateurs non traditionnels qui n'étaient pas forcément familiarisés avec les pratiques de préparation, ce qui rend nécessaire l'application d'instructions supplémentaires à but sécuritaires. Il a été indiqué que la meilleure pratique pour garantir la sécurité était, d'une part de s'assurer de la bonne cuisson du manioc et d'autre part, le cyanure d'hydrogène étant soluble dans l'eau, de bien jeter l'eau de cuisson ou de rinçage. Le Comité a aussi remarqué que le cyanure d'hydrogène n'étant pas soluble dans l'huile, aucune disposition particulière pour l'huile de cuisson n'avait besoin d'être prise en considération.

52. Une Délégation a remarqué que les caractéristiques d'étiquetage incluait uniquement le manioc amer emballé ou les emballages non destinés à la vente au détail et a souligné que le manioc amer pourrait aussi être vendu sans emballage, auquel cas chaque racine de manioc devrait être étiquetée afin de fournir des informations au consommateur.

53. Au vu de la discussion, le Comité a accordé d'amender la Section 6.1.2 afin d'indiquer que le manioc amer devait être bien cuit ; que l'eau utilisée pour le rinçage et la cuisson devait être jetée et qu'elle ne devait pas être utilisée à d'autres fins. En ce qui concerne le sujet des modes de préparation pour le manioc non emballé, le Comité a décidé d'inclure une note en bas de page pour préciser que dans ces cas là, les renseignements sur les techniques de préparation devaient être fournis dans les points de vente au détail.

Section 6.2.3 - Origine du produit

54. La Délégation de la Nouvelle Zélande a fait remarquer que la section d'étiquetage incluait une disposition obligatoire d'étiquetage au pays d'origine du produit et a donc exprimé son opposition face à cette disposition (Section 6.2.3.) parce que, selon elle, cela ne contribue pas à la sécurité des aliments, et qu'au contraire cela pouvait créer des coûts de mise en application. Cela n'avait pas non plus d'effet sur la qualité et pourrait aussi créer des barrières commerciales. La Délégation a aussi indiqué que la Norme Générale d'Étiquetage des Aliments Préemballés devrait être appliquée, déclarant le nom du pays d'origine seulement dans le cas où l'omission du nom du pays pourrait tromper le consommateur ou le décevoir, et lorsque l'intérêt commerciale ou le contrôle phytosanitaire ne serait pas des raisons suffisantes comparées aux exigences du Codex. Quoi qu'il en soit, le Comité n'a pas accepté cette proposition.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

55. Le Comité a accepté les dispositions proposées dans cette Section et a accepté d'enlever les crochets.

Autres thèmes

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

56. La Délégation de l'Inde, appuyée par le Costa Rica, a proposé de limiter le diamètre de coupure à la partie distal de la racine du manioc sur 1 cm, étant donné qu'il existait plusieurs variétés de manioc qui pouvaient avoir un diamètre plus petit, ce diamètre devant être le plus bas possible parce que l'exsudation après la coupe réduisait le mécanisme naturel de défense du produit. Le Comité n'a pas accepté cette proposition en sachant que les caractéristiques actuelles d'un diamètre maximum de 2 cm incluraient les plus petites variétés. Les Délégations de l'Inde et du Costa Rica ont réitéré leur proposition de limiter le diamètre à 1 cm.

57. Le Comité a souligné les propositions supplémentaires de la Délégation de l'Inde telles qu'elles ont été présentées dans CRD 6 pour amendements de la Section 2.1 Caractéristiques Minimales, Section 2.2 Classification et Section 4.1 Tolérances de Qualité. Le Comité a accepté que les propositions puissent être reprises dans une discussion plus étendue sur le projet de Présentation Uniforme (Point 2d de l'ordre du jour) ou soient examinés plus tard, quand le Comité considérera la question du développement d'une seule norme pour le manioc. Au vu de cette décision, le Comité a décidé d'éliminer les références sur « la comestibilité » dans les Sections 2.2.1 Catégorie I et 2.2.3 Catégorie II.

58. Le Comité a donné son accord pour remplacer le mot « pulpe » par le mot « chair » tout au long du document pour une question d'uniformité.

Section 7 - Contaminants

59. La Délégation de l'Argentine a indiqué que le terme « maximum » devrait être éliminé des Sections 7.1 et 7.2 de façon à ce que le manioc amer soit conforme à un niveau de contaminants et à une limite de résidus de pesticides n'excédant pas les limites et niveaux de pesticides et de contaminants établis par la Commission du Codex Alimentarius.

État d'avancement du projet de Norme Codex pour le Manioc Amer

60. Le Comité a accepté de présenter le projet de Norme pour le Manioc Amer à la Commission du Codex Alimentarius pour son adoption à l'Étape 8 (Annexe III).

61. En prenant cette décision, le Comité a rappelé la recommandation de la 28ème Session de la Commission¹⁵, à savoir que le Comité pourrait prendre en compte la possibilité future d'avoir une seule Norme applicable aux maniocs amer et doux, en accord avec l'approche du Codex, de développer, si possible, des normes plus horizontales et inclusives, et a accepté que ceci devrait être examiné dans une étape ultérieure par le Comité.

¹⁵ ALINORM 05/28/41 par 101.

PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS POUR LEUR CONFORMITÉ AUX NORMES DE QUALITÉ (Point 3d de l'ordre du jour)¹⁶

62. Le Comité a rappelé que lorsque la 30^{ème} Session de la Commission avait adopté l'avant-projet de Lignes Directrices à l'Étape 5, il s'était déclaré en faveur de l'envoi des Lignes Directrices au Comité du Codex sur les Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires (CCFICS) et au Comité sur les Méthodes d'Analyse et d'Échantillonnage (CCMAS) dans la perspective d'un examen horizontal de la certification, de l'inspection et des dispositions pour l'échantillonnage afin d'assurer la cohérence de l'approche adoptée sur ces sujets dans le Codex.

63. La Délégation du Canada, à la tête du Groupe de Travail¹⁷ électronique, a présenté le document et a attiré l'attention du Comité sur les remarques du CCFICS et du CCMAS et a constaté que plusieurs préoccupations avaient été mentionnées à propos des Lignes Directrices, à savoir que celles-ci répétaient des documents existants du Codex ou d'autres documents d'organisations internationales, qu'elles étaient trop normatives et pouvaient constituer des obstacles techniques au commerce, si la référence à la gestion des systèmes de qualité (QMS) était incluse dans les lignes directrices ou se limitait à une inspection et à une certification fondée sur les inspections des lots et si les pays dont les gouvernements ne disposant pas de réglementation pour la mise en œuvre de l'inspection de la qualité et de la certification des fruits et légumes frais devraient appliquer ces Lignes Directrices. La Délégation a rappelé au Comité que l'objectif des Lignes Directrices était d'apporter un complément aux textes de la CCFICS de même que des mesures spécifiques en vue de l'amélioration de la qualité des fruits et des légumes frais et qu'un éclaircissement quant à la nécessité et le champ d'application des Lignes Directrices étaient nécessaires.

64. Le Comité a eu une discussion générale à propos du besoin et du champ d'application des Lignes Directrices. Plusieurs délégations ont fait remarquer que ces Lignes Directrices constituaient une répétition de textes déjà existants du Codex, notamment de ceux élaborés par le CCFICS, qui fournissaient déjà suffisamment de recommandations pour l'inspection et la certification, de même que d'autres textes élaborés au sein des Nations Unies et d'autres organisations internationales telles que l'OECD et se sont interrogés sur la nécessité d'élaboration de Lignes Directrices. Sur ce point particulier, considérant les textes disponibles dans le Codex et ceux utilisés dans les forums internationaux, une Délégation a souligné que l'on prenait le risque de produire des exigences contradictoires en élaborant des Lignes Directrices distinctes. Une autre Délégation a attiré l'attention du Comité sur les travaux actuels du CCFICS, plus particulièrement sur le format des certificats et s'est exprimée en faveur d'une inspection et d'une certification pour la qualité qui ne soient pas menées séparément de l'inspection et de la certification pour d'autres besoins. Il a été également observé que le champ d'application dépasse l'inspection de la qualité du produit, par exemple, par l'inclusion d'une référence aux Systèmes de Gestion de Qualité dont la mise en place, ainsi que d'autres dispositions dans les Lignes Directrices, pourraient créer des obstacles techniques au commerce, enfin que les Lignes Directrices devraient couvrir autant l'importation que l'exportation.

État d'avancement du projet de Lignes Directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité

65. Au vu de ces observations, le Comité a déclaré à l'unanimité que les textes existants du Codex constituaient une base suffisante pour les besoins de l'inspection et de la certification des fruits et des légumes et a décidé d'un commun accord de mettre fin aux travaux sur le Projet de Lignes Directrices pour l'Inspection et la Certification des Fruits et Légumes Frais pour leur Conformité aux Normes de Qualité et d'informer la 31^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius de cette décision par le biais du Comité Exécutif.

¹⁶ CF/FFV 08/14/18 ; CX/FFV 08/14/8-Add.1 (commentaires de l'Argentine, de l'Australie, du Ghana, de l'Iran, du Maroc, de la Suisse, des États-Unis et de la Communauté Européenne) ; CX/FFV 08/14/8-Add .2 (Décision du Conseil C(2206)95 révisant le Régime de l'OCDE pour l'Application des Normes Internationales pour les Fruits et les Légumes) ; CX/FFV 08/14/8-Add .3 (Alignement du Codex et du Certificat de Conformité de la CEE/ONU), CRD 5 (commentaires du Mexique), CRD 6 (commentaires de l'Inde) ; CRD 7, (commentaires de la Malaisie) ; CRD 8 (commentaires de Cuba) ; CRD 9 (commentaires de la Thaïlande).

¹⁷ ALINORM07/30/35 par 93.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES (Point 4^e de l'ordre du jour)¹⁸

66. La 13^{ème} Session du Comité a tenu une discussion générale sur la Norme et a accepté de reconduire le Groupe de Travail électronique présidé par les États-Unis pour revoir la rédaction de l'avant-projet de Norme Codex pour les Pommes, sur la base des commentaires faits durant cette session, en sachant qu'une réunion physique du Groupe de Travail pourrait être nécessaire.

67. La Délégation des États-Unis, qui dirige le Groupe de Travail pour les Pommes, a présenté le document CX/FFV 07/14/9, en soulignant les résultats de la réunion physique du Groupe de travail qui a eu lieu à Washington DC, aux États-Unis (septembre 2007). La Délégation a informé que plusieurs thèmes pour lesquels il n'y avait pas eu de consensus, avaient besoin d'une discussion ultérieure au sein du Comité. Ceci comprend les dispositions concernant la classification, le calibrage, les tolérances de qualité, la présentation et l'homogénéité. Elle a aussi noté que deux Annexes avaient été développées pour offrir un guide de classification par couleur et des défauts tolérés, respectivement, et que celles-ci auraient besoin d'être discutées ultérieurement. De plus, le point d'application et l'état après le stockage ou le transit sont des thèmes qui n'ont pas été traités par le Groupe de travail et qui ont été transmis au Comité.

68. La Délégation de la Communauté Européenne se référant à ses commentaires sous CRD 3, a noté que le rapport du Groupe de Travail ne reflétait pas clairement les résultats des discussions et a proposé que la rédaction des prochains rapports des groupes de travail soit terminée à la fin des réunions de ces groupes de travail.

69. Le Comité, notant que plusieurs thèmes avaient besoin d'une discussion en réunion plénière et qu'il y avait une considérable opposition dans les points de vue exprimés, a accepté de créer un Groupe de Travail interne à la session pour les Pommes, conduit par les États-Unis pour fournir des propositions concernant les sections de caractéristiques minimales, classification, calibrage et présentation pour faciliter les discussions plénières.

70. Le Comité a examiné l'avant-projet proposé, section par section, en se concentrant sur les thèmes qui sont cités au paragraphe 65, et en tenant compte des propositions du Groupe de Travail Interne (CRD 15), et a fait les corrections et commentaires suivants :

Section 2.1 - Caractéristiques minimales

71. Plusieurs délégations ont proposé l'ajout de dispositions concernant la fermeté car cela est un critère important qui assure que la conservation de la qualité du produit a été bonne jusqu'au consommateur final, surtout quand le produit est stocké ou en transit pendant longtemps. D'autres délégations se sont opposées au rajout concernant la fermeté comme caractéristique minimale et a souligné qu'à défaut d'une valeur numérique pour la fermeté, il serait difficile de la mesurer et que cette caractéristique pourrait exclure certaines pommes de fermeté déterminée de la norme, parce que la fermeté est associée à la maturité. La Délégation de la Communauté Européenne, appuyée par certaines délégations, a proposé d'inclure la consistance ferme comme une condition dans la Section 2.1.1 afin de tenir compte de la perte de consistance ferme due au transport et au stockage. Le Représentant de la CEE/ONU a proposé une approche similaire à celle de la Norme CEE/ONU pour les Pommes où la fermeté n'est associée qu'avec la maturité.

72. Dû au manque de consensus, le Comité a accepté d'inclure « ferme » comme caractéristique minimale et de placer cette mention entre crochets pour son examen ultérieur par le Comité.

Section 2.3 - Classification par coloration

73. Le Comité a eu un échange de vue au sujet de cette section. Une proposition a été faite de supprimer la classification des variétés de pommes par couleur, car l'application d'une telle classification serait difficile à mettre en œuvre, et peu pratique, qu'une partie significative du commerce se faisait sans référence de couleur et qu'une telle classification empêcherait l'introduction sur le marché de nouvelles variétés de pommes aux échelles de couleur changeantes. Plusieurs délégations ont exprimé leur soutien à une classification des variétés de pommes selon leur couleur puisque c'est une partie essentielle de la classification, et que la table de couleurs en Annexe I était utile et devrait être maintenue.

¹⁸ CX/FFV 08/14/9 ; CX/FFV 08/14/9-Add.1 (commentaires de l'Argentine, de l'Australie, de l'Iran et de la Suisse) ; CRD 3 (commentaires de la Communauté Européenne). CRD 5 (commentaires du Mexique) ; CRD 6 (commentaires de l'Inde) ; CRD 7 (commentaires de la Malaisie) ; CRD 9 (commentaires de la Thaïlande) ; CRD 11 (commentaires de la Nouvelle Zélande) et CRD 19 (rapport du Groupe de Travail interne pour les Pommes).

74. Une Délégation a estimé que les caractéristiques n'étaient pas valables car l'Annexe I n'avait pas la forme d'une norme car elle ne constituait pas de groupes relatifs aux noms et variétés, et a proposé qu'une liste limitée de variétés de pommes les plus commercialisées internationalement soit incluse à l'Annexe. La Délégation des États-Unis qui dirige le Groupe de Travail a spécifié que l'Annexe contenait au départ une liste de variétés mais qu'il avait été accepté de simplifier l'Annexe pour faciliter son examen. La Délégation a relevé qu'il serait faisable de limiter la liste des variétés à 40 comme maximum. À ce sujet, certaines délégations ont relevé que selon les conditions géographiques et climatiques, ainsi que selon les pratiques agricoles, une variété pourrait entrer dans plus d'un groupe de couleurs et que limiter le nombre de variétés pourrait exclure la commercialisation de certaines variétés et limiter les innovations.

75. D'autres délégations ont remarqué que la classification des variétés de pommes par couleur était en accord avec la Norme CEE/ONU pour les Pommes. Le Représentant de la CEE/ONU a proposé que le Comité attende la décision qui surgira de la session, en mai 2008, de la Section Spéciale pour la Normalisation des Fruits et Légumes Frais de la CEE/ONU sur la Norme CEE/ONU pour les Pommes ; et a soutenu que l'Annexe soit maintenue entre crochets.

76. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que la classification par couleur avait été éliminée de plusieurs normes Codex pour les fruits et légumes frais car l'inspection serait difficile à réaliser sans l'aide de matériel explicatif comme des brochures dont le Comité n'a pas le mandat de développer. Dans le cas des normes CEE/ONU, elles sont adoptées par le Régime de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales pour les Fruits et Légumes Frais et par la suite interprétées sous forme de brochures explicatives pour faciliter l'inspection en vue de conformité. Toutefois, tous les membres du Codex ne sont pas membres du Régime de l'OCDE pour participer dans cet exercice.

77. Le Comité au vu des différents points de vue exprimés, a accepté de garder les caractéristiques de couleur pour la classification des trois catégories de qualité et de placer l'Annexe I sur la classification par couleurs entre crochets pour son examen ultérieur lors de sa prochaine session.

Section 3 - Dispositions concernant le calibrage

78. Le Comité a accepté la Proposition A qui fournit une approche plus flexible du calibrage. Une Délégation a souligné que les valeurs de maturité impliquent plusieurs facteurs, mais que la mesure du degré Brix était la plus facile à réaliser et a souligné que la Section 6.2.4 introduisait l'option d'étiquetage en utilisant des codes de calibre et qu'il serait judicieux pour la Section 3 d'inclure une table de codes et ses échelles de calibre correspondantes. La référence au code de calibre dans la Section 6.2.4 a toutefois été éliminée comme conséquence de la décision à propos de la Proposition A.

79. Le Comité n'est pas arrivé à un accord sur le degré Brix pour les petits fruits de moins de 60 mm. Certaines délégations ont estimé qu'un degré Brix de 10,5° était trop bas et que pour certaines variétés, cela tomberait dans la cadre de fruits non mûrs et a proposé un degré Brix de 12°. D'autres délégations ont souligné qu'un niveau de 12° degrés Brix serait trop haut et correspondait à un niveau de qualité de dessert ; que les recherches menées par certains pays démontraient qu'il n'y avait pas de relation directe entre le calibre et la maturité et ont appuyé le niveau Brix de 10,5° ce qui est cohérent avec la Norme CEE/ONU pour les Pommes. Au vu du manque de consensus, le Comité a accepté d'inclure les deux niveaux entre crochets pour leur examen ultérieur.

Section 4.1 - Tolérances de qualité

80. Le Comité a eu une discussion prolongée au sujet de la proposition du Groupe de Travail sur l'introduction de dispositions concernant la pourriture et les altérations internes dans les trois catégories de qualité des pommes. Plusieurs délégations ont soutenu la proposition et ont souligné que ceci correspond aux pratiques courantes ; qu'un certain degré de pourriture et d'altération interne peut avoir lieu pendant le transport, spécialement sur de longues distances et que la tolérance zéro pour la pourriture et les altérations internes pourrait conduire au rejet de chargements. Plusieurs autres délégations se sont opposées à la proposition et ont fait remarquer que celle-ci n'était pas cohérente avec les dispositions concernant les tolérances de qualité qui s'appliquent normalement dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais. Il a été suggéré d'éliminer de la Norme cette proposition, et de mieux l'examiner dans l'avant-projet proposé ou bien de l'examiner comme une Annexe à la Norme. Une Délégation a mis l'accent sur le fait que la proposition peut être utilisée comme référence et que des écarts devraient être acceptés dans les cas spécifiques pour des produits particuliers et a soutenu le maintien de cette disposition.

81. Certaines délégations ont souligné que la mise en place de valeurs exprimées en pourcentage n'était pas acceptable ; qu'il y avait plusieurs facteurs de pourrissement et d'altération interne, et que certains d'entre eux pouvaient être considérés comme un risque pour la plante et pour la santé humaine. Il a été spécifié que la norme ne visait que la qualité et que les données concernant la santé humaine et la plante se définissaient selon des caractéristiques d'hygiène, et phytosanitaires en ce qui concerne la quarantaine de la plante. Des propositions visant l'élimination de cette tolérance pour la catégorie « Extra » des pommes, ont aussi été entendues; mais en les prenant en compte pour les catégories I et II. Certaines délégations ont appuyé l'idée de valeurs plus élevées exprimées en pourcentage; du nombre ou du poids des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes au lieu de destination. D'autres délégations ont proposé de suivre la même approche que celle de la Norme CEE/ONU pour les Pommes qui tolère une légère détérioration de l'état de fraîcheur et de la « turgescence » dues à l'évolution et au caractère périssable du produit.

82. Le Comité n'est pas arrivé à un consensus sur ce thème et a accepté de laisser les propositions du Groupe de Travail concernant les tolérances de pourriture et d'altérations internes pour les trois catégories de qualité inchangées et entre crochets pour leur examen ultérieur durant la prochaine session du Comité.

83. Il est aussi apparu clairement, lors des discussions sur les dispositions concernant la classification et les tolérances de qualité, qu'il y a différentes interprétations des catégories de qualité, spécialement pour la catégorie « Extra » et il a été proposé de considérer un développement des définitions concernant ces catégories lors des discussions sur l'Avant-projet proposé (voir par 34).

84. Le Comité a pris note de la préoccupation de plusieurs délégations par rapport au rajout de défauts tels que des taches (par ex. taches amères), dégâts de la peau et présence de parasites ou de dommages pour les pommes de la Catégorie II. La Délégation des États-Unis, qui dirige le Groupe de Travail pour les Pommes, a relevé que les taches telles que les taches amères étaient communes à plusieurs variétés de pommes, qu'elles ne représentaient pas de risque pour la santé et pouvaient être retirées avant consommation, que la plupart des pommes guérissent naturellement et qu'elles sont normalement traitée avec des fongicides ce qui limiterait tout risque causé par les dégâts de l'épiderme. La Délégation a de même souligné que les parasites auxquels se réfère la Norme, sont ceux qui sont le plus souvent présents au niveau mondial ; qu'ils n'ont pas de lien avec la santé de l'être humain ou la plante et qu'ils ne présentent pas de risque pour la santé humaine ou pour la plante ; et que les soucis sanitaire et phytosanitaires seraient traités sous forme de mesures de quarantaine au lieu de d'importation.

85. Le Comité a pris note de la proposition du Secrétariat du Codex, d'insérer une note ne bas de page concernant les « parasites », note qui indiquerait que lesdits parasites ne faisait pas référence aux parasites de quarantaine régis par la IPPC. Le Comité a aussi pris note que les dispositions qui envisagent les risques phytosanitaires dans les normes du Codex pour les fruits et légumes frais (p. ex. les raisins de table) avaient déjà été traitées par le Comité sans préjudice pour les règles de protection applicables aux plantes.

Section 5.1 - Homogénéité, et 5.3 - Présentation

86. Le Comité a accepté les propositions de la réunion du Groupe de Travail interne concernant l'homogénéité et l'élimination de la présentation comme elle apparaît dans CRD 15.

Autres thèmes

87. Le Comité a examiné les propositions additionnelles de la Délégation de l'Inde (CRD 6), les propositions de la Malaisie (CRD 7), la proposition de l'Iran (CX/FFV 08/14/9-Add.1), ainsi que la proposition de la délégation du Mali d'indiquer que les pommes doivent être pratiquement exemptes de tous parasites en plus des ravageurs (Section 2.1) ; Le Comité n'a toutefois pas débattu ces propositions et a accepté de les discuter durant sa prochaine Session. Certaines délégations ont relevé que les thèmes se référant aux insectes et parasites se trouvaient en dehors du champ d'application du Comité.

État d'avancement de l'avant-projet de Norme pour les pommes

88. Le Comité a accepté de proposer l'avant-projet de Norme durant la 31ème session de la Commission pour son adoption à l'Étape 5 (Annexe IV).

89. Le Comité a par la suite accepté de reconduire le Groupe de Travail Électronique mené par les États-Unis et ouvert à tous les membres et observateurs, et ne travaillant qu'en anglais. Le Comité a fait remarquer qu'une réunion physique du Groupe de Travail sera probablement nécessaire entre les deux sessions du comité ainsi que juste avant la prochaine session du Comité, et dans ce cas, la réunion sera tenue conformément aux Lignes Directrices sur les Groupes de travail Physique comme stipulé dans le Manuel de Procédure de la Commission. La Délégation des États-Unis a informé le Comité qu'au cas où le besoin d'une réunion physique, entre les sessions, se ferait sentir, tous les efforts seraient faits pour fournir une interprétation dans toutes les langues officielles de la Commission. Le Président a informé le Comité que le Mexique en tant qu'hôte du Comité fournirait une interprétation en anglais, français et espagnol, à condition que le Groupe de Travail se réunisse juste avant la prochaine session du Comité.

90. Le Comité a agréé la proposition antérieure de la Délégation de la Communauté Européenne qui stipulait que les rapports des Groupes de Travail devraient être finalisés durant les réunions.

91. La Délégation du Mexique a proposé que si le Groupe de Travail décidait d'avoir une réunion physique, de fixer le premier jour de réunion pour un atelier d'application pratique des dispositions, spécialement axé sur l'inspection de défauts et de tests organoleptiques qui fournirait une meilleure compréhension de l'application pratique de certaines dispositions de la Norme dans le but de faciliter ses discussion et finalisation.

92. Le Comité s'est engagé à fournir tous les efforts et à travailler dans un esprit de compromis pour pouvoir terminer la Norme durant la 15^{ème} Session du Comité pour son adoption lors de la 33^{ème} Session de la Commission en 2010. Le Comité a accepté que cette discussion, lors de la prochaine session, soit axée sur les sections entre crochets, en plus des propositions d'ordre plus général, et plus spécialement celles qui ont été faites au cours de cette session, lesquelles n'ont pas pu être prises en considération faute de temps.

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA LISTE DE PRIORITÉS POUR LA NORMALISATION DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁹

93. Le Comité a été informé des sujets envoyés par la Commission Exécutive du Comité au sujet de la préparation de documents de projet²⁰ pour proposition de nouveaux travaux et a remarqué qu'ils devraient s'aligner sur le format présenté dans le Manuel de Procédure²¹, qu'ils devraient être suffisamment détaillés, contenant l'information importante et qu'ils devraient aussi tenir compte des Directives sur l'Application des Critères régissant l'Établissement des Priorités des Travaux Applicables aux Produits, acceptées par la 60^{ème} Session²² du Comité Exécutif.

94. Le Comité a pris note des propositions de nouveaux travaux pour le piment fort, l'ail, le durian, le fruit de la passion, les tomates arbustives, le raisin de table (révision), la lucuma, l'avocat (révision), le grenadier et le poivre noir ainsi que de leurs justifications.

95. Le Comité a rappelé qu'il avait, lors de sa 13^{ème} Session, accepté de donner priorité à la révision de la Norme Codex pour l'Avocat et la normalisation du durian pour être reconsidérer durant cette session, selon les résultats des délibérations sur le travail en cours²³. Le Comité a noté que vu les progrès réalisés durant cette session, sa prochaine session pourrait inclure trois ou quatre thèmes nouveaux.

96. Le Comité a été d'accord de ne pas prendre en considération les documents de salle de conférence soumis, à l'exception de la proposition pour la révision de la Norme Codex pour l'Avocat, car lesdits documents n'ont été disponibles qu'au moment de la réunion, et que le temps manquait aux membres pour pouvoir les examiner.

97. La Délégation du Mexique a exprimé sa volonté de reporter sa proposition de nouveau travail sur l'ail, comme résultat de sa consultation avec d'autres membres intéressés. La Délégation des États-Unis a accepté, vu que le critère pour les exceptions n'était pas encore déterminé, de retirer sa proposition pour la révision de la Norme Codex pour les Raisins de Table, après avoir rappelé la décision prise lors de la dernière réunion du Comité, à savoir : que le travail futur sur les exceptions aux caractéristiques minimales de maturité des raisins de table devrait être pris en charge.

¹⁹ ALINORM 07/30/35, Annexe IX; CX/FFV 08/14/10 (Propositions du Mexique); CX/FFV 08/14/10-Add.1 (Proposition de la Thaïlande); CX/FFV 08/14/11-Add.2 (Propositions de la Colombie); CX/FFV 08/14/11-Add.3 (Propositions des États-Unis et du Pérou); CRD 6 (Commentaires de l'Inde); CRD 8 (Commentaires de Cuba); CRD 10 (Propositions de Cuba); CRD 12 (Propositions de l'Iran); CRD 13 (Commentaires et Propositions de l'Indonésie); CRD 17 (Propositions revues de la Thaïlande)

²⁰ CX/FFV 08/14/2, par 10 et 14.

²¹ Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, Section I, Procédures d'élaboration de normes Codex et textes apparentés, 2^{ème} partie, Examen Critique.

²² ALINORM 08/31/3, Annexe II.

²³ ALINORM 07/30/35, par. 97 et 100.

98. Une Délégation a fait observer que certaines denrées proposées pour de nouveaux travaux semblaient être commercialisées principalement dans certaines régions, et devraient de ce fait être normalisées comme normes régionales par les Comités de Coordination Régionaux de la FAO/OMS. Elle a fait noter que les procédures existaient pour convertir une norme régionale en norme mondiale à une étape ultérieure. Cette proposition a été soutenue par plusieurs délégations et la Délégation du Pérou a accepté de présenter sa proposition pour la lucuma au Comité de Coordination de la FAO/OMS pour l'Amérique Latine et les Caraïbes.

Durian

99. En réponse à la proposition de la Délégation des Etats-Unis de transférer la proposition au Comité de Coordination de la FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA), la Délégation de la Thaïlande a expliqué que le durian, bien que produit principalement en Asie du Sud-est, est aussi produit dans d'autres régions et commercialisé internationalement ; que certains pays d'Amérique Latine avaient exprimés leur intérêt pour sa production; et que l'on s'attendait à le voir devenir un produit plus international dans un futur proche. La Délégation des Etats-Unis a réitéré sa préférence pour une norme régionale plutôt qu'internationale pour le durian.

Avocat

100. Le Comité remarqué que la Norme Codex pour l'Avocat (CODEX/STAN 197-1995) ne couvrait pas les nouvelles variétés actuellement commercialisées au niveau international et que les sections concernées avaient besoin d'une révision pour couvrir lesdites variétés en tenant compte de la Norme CEE/ONU récemment révisée pour l'Avocat (FFV-42). Plusieurs délégations ont soutenu la prise en charge de cette révision comme nouveau travail urgent car la Norme Codex existante pourrait restreindre le commerce de nouvelles variétés sur le marché.

Piment Fort

101. Le comité a relevé que le piment fort est un produit international en termes de production, commerce et consommation, et qu'il était judicieux de débiter le nouveau travail en ce moment ; car la CEE/ONU a aussi décidé de commencer son travail sur le piment, et que la coopération entre les deux Organismes devrait être encouragée. Le Comité a relevé que le CCASIA développait une Norme Régionale pour la Sauce de Piment, où le piment en est un des ingrédients, et de ce fait a noté le besoin de coordination entre le travail sur le piment frais et la sauce au piment, particulièrement sur les définitions des produits, de façon à éviter toute confusion possible pour le consommateur.

Tomates Arbustives et Fruit de la Passion

102. Certaines délégations ont demandé clairement si les tomates arbustives étaient une variété de tomates. Le Comité a noté que ; bien que portant le nom de « tomates », à cause de leur apparence avec la tomate, les tomates arbustives étaient, botaniquement parlant, une espèce totalement différente sans lien de parenté avec les tomates et que le fruit était principalement consommé comme dessert ou traité en jus. Le Comité a reçu l'information que les tomates arbustives aussi appelées « tamarillo » étaient produites en quantité significative par la Nouvelle Zélande. La Délégation de la Colombie a expliqué que la normalisation des tomates arbustives était prioritaire par rapport à celle du fruit de la passion.

Grenadier

103. Certaines délégations, notant que le grenadier était cultivé et commercialisé internationalement, ont approuvé la proposition de nouveau travail. Toutefois, conformément à la décision de ne pas tenir compte des propositions soumises tardivement, le Comité n'a pas accepté de nouveau travail pour le grenadier. Le Comité a noté que cette proposition pourrait être soumise au Comité de Coordination pour le Proche-Orient car, bien qu'une production significative du grenadier existe aussi dans d'autres régions, une fois adoptée comme norme régionale, ladite norme pourrait être convertie en norme mondiale.

Chanterelle

104. Le Comité a pris note que la conversion de la Norme Codex pour les Chanterelles Fraîches (Norme Régionale Européenne CODEX STAN 40-1981) à une norme mondiale avait été remise au Comité comme résultat d'une recommandation antérieure de la Commission et incluse dans la Liste de Priorité depuis la 8ème Session et que la CEE/ONU avait récemment décidé de commencer le travail sur les chanterelles. Le Comité a accepté de garder la chanterelle dans sa Liste de Priorité pour le moment et de revoir le thème une fois que la CEE/ONU aurait terminé sa Norme.

Autres thèmes

105. La Délégation de la Nouvelle Zélande, au vu du nombre de propositions faites pour de nouveaux travaux proposés durant la session, a suggéré qu'il serait souhaitable de cadrer les propositions en groupes de travail avant d'en arriver aux discussions en réunion plénière, comme c'est le cas dans certains Comités, et de développer des critères spécifiquement applicables pour ce Comité.

Conclusion

106. Au vu du soutien de plusieurs délégations, le Comité a accepté de demander l'approbation par la 31ème Session de la Commission des nouveaux travaux sur le durian, le piment fort, et la tomate arbustive, et la révision de la Norme Codex pour l'Avocat (CODEX STAN 197-1995); et, suivant la demande de la Commission et du Comité Exécutif (voir para. 93), de demander aux pays qui ont proposé de nouveaux travaux, de soumettre des documents de projets révisés au Comité Exécutif par l'entremise du Secrétariat du Codex.

107. Le Comité a accepté d'établir les groupes de travail électronique suivants, ouverts à tous les membres et observateurs, qui développeront les textes des avant-projets pour distribution et commentaires à l'Étape 3 et examen lors de la 15ème Session du comité :

- Groupe de Travail Électronique pour le Durian, sous la direction de la Thaïlande et ne travaillant qu'en anglais.
- Groupe de Travail Électronique pour l'Avocat, sous la direction de Cuba et travaillant en anglais et en espagnol.
- Groupe de Travail Électronique pour le Piment Fort, sous la direction du Mexique et travaillant en anglais et en espagnol ; et,
- Groupe de Travail Électronique pour les Tomates Arbustives, sous la direction de la Colombie et travaillant en anglais et en espagnol.

108. Le Comité a aussi accepté de continuer la demande de commentaires au sujet des amendements à la Liste de Priorité pour la Normalisation des Fruits et Légumes Frais pour examen lors de sa prochaine session (Annexe VI).

AUTRES THÈMES (Point 6 de l'ordre du jour)

109. Le Comité a remarqué qu'il n'y avait pas d'affaire à débattre dans ce point de l'ordre du jour.

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

110. Le Comité débattu la proposition 3 (intervalle entre sessions) et la proposition 4 (durée des sessions) et a reconnu que l'intervalle actuel de 18 mois et la durée de 5 jours étaient appropriés, tenant compte du besoin de temps suffisant pour préparer et examiner les documents et que des groupes de travail avaient été établis pour travailler entre les sessions ainsi que juste avant la Session du Comité afin de faciliter le travail du Comité. Une Délégation a remarqué qu'une session de cinq jours était suffisante pour la charge de travail du Comité, à condition que le mécanisme d'échange soit complètement utilisé et que les Délégations participent pleinement aux groupes de travail et aux sessions plénières du Comité.

111. Le Comité a été informé sur le fait que la 15ème Session du Comité du Codex pour les Fruits et les Légumes Frais était prévue à Mexico dans environ 18 mois. Les date et lieu exacts seraient décidés entre les Secrétariats du Codex et du Mexique.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 07/30/35
Projet de norme pour les tomates	8	31 ^{ème} CAC	par. 43 et Annexe II
Projet de norme Codex pour le manioc amer	8		par. 60 et Annexe II
Avant-projet de norme Codex pour les pommes	5	31 ^{ème} CAC Groupe de Travail 15 th CCFFV	par. 88 et Annexe IV
Avant-projet de normes Codex pour: - l'Avocat (révision) - les Piments Forts - le Durian - les Tomates Arbustives	1/2/3	31 ^{ème} CAC Groupes de travail 15 ^{ème} CCFFV	par. 106
Projet de lignes directrices pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité	suspendu	31 ^{ème} CAC	par. 65
Projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais	-----	15 ^{ème} CCFFV	par. 35 et Annexe V
Propositions d'amendements à la liste des fruits et légumes frais devant faire l'objet en priorité d'une normalisation	-----		par. 108 et Annexe VI

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

Chairperson: Dr. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 93 00
Fax: 55 20 97 15
E-mail: framos@economia.gob.mx

Assistant to the Chairperson: INGRID MACIEL PEDROTE
Assistant du Président: Director de Normalización Internacional
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: 57 29 94 80
Fax: 55 20 97 15
E-mail: imaciel@economia.gob.mx

ANGOLA

DE MELO *María de Fátima Da Conceição*
Coordinadora Do sub- Comité Técnico de Hortalizas e
Frutas Frescas
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural,
Rua. Comandante Gika
C.P.N 527 Luanda- Angola
Tel: 244-2-321196, 912229321
Fax: 244-2-323724
E-mail: secretariadocodex@yahoo.com.br

GARCIA JÚNIOR MORAIS *Lídia*
2ª Secretaria Executiva Adjunta
Comité Nacional Para Codigo Alimentar em Angola
Codex- Angola
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural
7º andar
Rua Comandante Gika
Tel: 244 492 3316678
Fax: 244 222 323724
E-mail: lidiamorais43@hotmail.com

SANAZENGE *Maria Antónia*
2ª Vice-Presidente do Codex-Angola
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural
7º andar
Rua Comandante Gika
Tel: 244 4912503868
244 923653695
Fax: 244 222 323724
E-mail: sanazenge@hotmail.com

DE FREITAS CRUZ *Teresa*

Coordenadora do Sub-Comité de óleos
Gorduras, Frutas e Hortalizas Elaboradas
Do Codex Angola
Ministério do Comércio
Largo 4 de Fevereiro R/Chão
Tel: 244 927965925
Fax: 244 222 323724
E-mail: tetearsenio@yahoo.com.br

ARGENTINA/ARGENTINE

SANTOS *Silvia Elda*
Coordinadora de Frutas y Hortalizas
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos
Avenida Paseo Colón 367(1063)
3º Piso, frente
Tel: 541141215293
Fax: 541141215299
E- Mail: ssantos@senasa.gov.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

SOLOMON Robert

Manager (Acting), International Foods Standards
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia
Tel: 61 2 6272 5945
Fax: 61 2 6272 4367
E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

BENNETT Richard

Product Integrity Manager
Horticulture Australia Limited
PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632
Australia
Tel: 61358253753
Fax: 61358255031
E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

BHUTAN/BHOUTAN/BUTÁN

PENJORE Ugyen

Chief Postproduction Officer
National Post-Harvest Centre, Department of
Agriculture, P.O. 1201, Paro, Bhutan
Tel: 9758271493
Fax: 9758271494
E-mail: ugyenp@druknet.bt

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

KARINA Fontes Coelho Leandro

Fiscal Federal Agropecuario
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 352 CEP 70043-900, Brasília-D.F.
Tel: 556132182706
Fax: 556132244322
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

OSMARIO Zan Matias

Fiscal Federal Agropecuario
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Praça Cívica 100, 3°. Andar CX. Postal 149
CEP 74003-010 Goiânia-GO
Tel: 556232217262
Fax: 556232217254
E-mail: osmario.zan@agricultura.gov.br

CANADA/CANADÁ

REDDICK Ronna

Regulatory Officer
Agrifood Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Dr.
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: (613) 221-7179
Fax: (613) 221-7294
E-mail: reddickr@inspection.gc.ca

CHILE/CHILI

PANIAGUA Ramírez Karla

Asistente de la Consejera Agrícola de la Embajada de
Chile
Melchor Ocampo 18, Col. Barrio de Santa Catarina.
C.P. 04100. Del. Coyoacán México
Tel: (5255) 55540258
Fax: (5255) 56599803
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

ESCUADERO Mira Paulina

Asociación de Exportadores de Chile A.G.
Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de
Chile
Tel: (562) 4724720
Fax: (562) 2064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

CHINA/CHINE

CHAN Yiu Keung Edward

Chief Health Inspector
Centre for food Safety
43 F Queensway Government Offices
Queensway, Hong Kong
Tel.: 852-28675693
Fax: 852-25214784
E-mail: yiukschan@fehd.gov.hk

COLOMBIA/COLOMBIE

MUNAR León Ricardo Enrique

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y
Certificación ICONTEC
Carrera 37 No 32-95, Bogotá D.C.
Tel: (571) 6078888 Ext. 1442
Fax: (571) 3150613
E-mail: rmunar@icontec.org

COSTA RICA

MONTEVERDE Gina

Supervisora Fitosanitaria
Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal: 70-3006 Costa Rica
Tel: (506) 2260-6721
Fax: (506) 2260-6721
Email: gmonteverde@proteconet.go.cr

CUBA

SÁNCHEZ García Cira Margarita

Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y Medio
Ambiente
IIFT.PDTE ONN/CTN FFV.
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical
Ministerio de la Agricultura
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 10600
Tel: (53-7) 209-3401
Fax: (53-7) 204-6794
E-mail: calidad@iift.cu

OLIVÉ Matamoros Borja Inocencia

Especialista Principal en Tecnología y Desarrollo
Ministerio Industria Alimenticia
Unión de Conservas
Calle E No. 152 esquina Calzada Vedado Plaza de la
Revolución, Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: 5367952
Fax: 5327636
E- mail: tecnico@consva.com.cu

tecnología@ consva.com.cu

PEREZ Periche María Ana

Sudirectora de Desarrollo, Unión de Acopio
Ministerio de la Agricultura
Calzada de Bejucal 20310 y calle 100 Municipio
Bolleros, Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: (53-7) 6432809
Fax: (53-7) 443018
E-mail: desarrollo@una.sih.cu

ALCALDE Nuñez Yolanda María

Especialista
Ministerio de Comercio Exterior
Infanta #16 entre Humbolt y
23 Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana, Cuba
Tel: (53-7) 8380438
Fax: (53-7) 8357427
E-mail: yolanda.alcalde@mincex.cu

RODRIGUEZ Martínez Alicia

Especialista Principal Gestión de la Calidad
Inst. Inv. Hortícolas "Liliana Dimitrova"
Ministerio de la Agricultura
Miembro Comité Nacional Frutas y Hortalizas Frescas
Carretera Bejucal-Quivicán Km. 33. Municipio
Quivicán, Habana, Cuba.
Tel: (53-7) 682600-01
Fax: (53-7)
E-mail: aliciar@liliana.co.cu

**CZECH REPUBLIC
TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE
CHECA, REPÚBLICA**

KOSKOVA Alena

ING CAFIA
Kvetná 15
603 00 BRNO
Tel: + 420 543 540 215
Fax: +420 543 540 210
E-mail: alena.koskova@szpi.gov.cz

DOMINICA

PACQUETTE-ANSELM Nadia

Technical Officer/Standards
Dominica Bureau of Standards
9 Great Marlborough Street
Roseau
Commonwealth of Dominica
Tel: (767) 448-1685
Fax: (767) 449-9217
E-mail: npanselm@dominicastandards.org

EGYPT/ ÉGYPTE/EGIPTO

MANSOUR Hussein

Agricultural Minister Plenipotentiary
And Head of the Agricultural Office
3521 International Court, NW
Washington D. C. 20008, USA
Tel: +2029662080
Fax: +2028955493
E-mail: hmkmansour@aol.com

SAYED Mohamed Elsayed

General Manager of Imported Food Control
General Organization for Export and Import Control
Cairo, Egypt
Tel: +2022669351/+20123329821
Fax: +2022669364
E-mail: sayed2422003@yahoo.com

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

DE FROIDMONT Denis

Administrateur
Rue de la loi 130
1049 Bruxelles, Belgique
Tel: 3222956438
Fax : 3222953709
E-mail : denis.de-froidmont@ec.europa.eu

XIRAKI Stella Maria

Assistant
Rue de la loi 130, C.P. 1049
Bruxelles, Belgique
Tel: 3222981380
Fax: 3222953709
E-mail: stella-maria.xiraki@ec.europa.eu

FIJI ISLANDS/ÎLES FIJI/ISLAS FIJI

BEYER Richard

Acting Permanent Secretary for Agriculture
Ministry of Primary Industries
Private Mail Bag Suva Fiji
Tel: 6793301611/6793315638
Fax: 6793300435
E-mail: beyer@connect.com.fj

FRANCE/FRANCIA

MUCKENSTURM Claudine

Direction Generale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Repression des Fraudes
Adjointe au Chef de Bureau
59 Boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251-75703
Paris Cedex 13
Tel: 144972437
Fax: 144970527
E-mail:
claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

GRAF Johannes

Administrator
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Tel: 49 228 995293253
Fax: 49 228 995293429
E-mail: johannes.graf@bmelv.bund.de

FUNKE Kerstin

Deputy of Section Standards and Inspection
Federal Office for Agriculture and Food
Tel: 49 228 9968453429
Fax: 49 228 996845345
E-mail: kerstin.funke@ble.de

GREECE/GRÈCE/GRECIA

VASILEIOS Kontolaimos

Legal Advisor
Acharnon 29, 10439 Athens Greece
Tel: 302108250307
Fax: 302108254621
E-mail: cohalka@otenet.gr

HAITI/HAÏTI/HAITI

CHARLES Pierre Charlemagne

Ministry of Agriculture Deputy Director
Plant Protection and Vegetables Unit
Roile Natimoe No. 1 Domien Haití
Tel: (509) 7801321
E-mail: priecharlie1055@yahoo.com.mx

INDIA/INDE

CHOUDHARY M.L

Horticulture Commissioner
Room No. 238 Ministry of Agriculture
Government of India Krishi Bhavan,
New Delhi -110001, India
Tel: 91-11-23381012
Fax: 91-11-233849778
E-mail: mlchoudhary.krishi@nic.in

PRASAD Amit Mohan

Director, Ministry of Health and Family Welfare
201 D Nirman Bhavan, Maullana Azad Road
New Delhi
Tel: 911123062288
Fax: 911123062288
E-mail: am.prasad@nic.in

DAVE S.

Director
APEDA Ministry of Commerce
NCUI Building
SIRI Institutional Area
August Kranti Marg
New Delhi 110016
Tel: 911126513162
Fax: 911126519259
E-mail: director@apeda.com

MK VERMA

Senior Scientist (Pomology)
INDIA, ICAR
Central Institute of Temperate Horticulture, Old Air
Field
P.O. Rangreth-190007
Srinagar, J&K, India
Tel: + 91-194-2305044
Fax: + 91-194-2305045
E-mail: mahenicar@yahoo.com

INDONESIA/INDONÉSIE

PASARIBU Panahatan Charles

Funcionario de la Embajada de la República de
Indonesia
Julio Verne No. 27 Col. Polanco 11560 México
Tel: 52803449 / 52806863
Fax: 52807062
E-mail: charlespasaribu@yahoo.com.mx

HENDRA Halim

Funcionario de la Embajada de la República de
Indonesia
Primer Secretario / Encargado de Comercio
Julio Verne No. 27 Col. Polanco 11560 México
Tel: 52803449 / 52806863
Fax: 52807062
E-mail: halimyc@yahoo.com.mx

economics3@hotmail.com

NYOMAN Oka Tridjaja

D.G. of processing & marketing of Agro Products,
Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia
Director, Directorate of QA and Standarisation
Building D, 3rd Floor, Jin, Harisono RM No. 3
Ragunan, Jakarta 12550
Tel: (021) 7815881
Fax: (021) 7811468
E-mail: ntridjaja@yahoo.com

IRAN/IRÁN

NADIA AHMADI

Expert in fruits and Vegetables
Institute of Standrads and Industrial Research of Iran
PO. BOX 31585-163 Karaj-Iran
Tel: 00989121938143
Fax: 00982612803889
E-mail: n_ahmadi@isiri.org.ir
nady_2000ca@yahoo.com

ITALY/ITALIE/ITALIA

IMPAGNATIELLO Ciro

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e
Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma – Italia
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

MAGISTRELLI Andrea

Assomela - Italian Apple
Growers Associations
Via Brennero 322 – 38100 Trento
Tel: 0039-0461829323
E-mail: assomela@cr-surfing.net

JAMAICA/JAMAÏQUE

DENZVILLE Williams

Senior Plant Quarentine/Produce Inspector
Ministry of Agriculture
Hope Gardents Kingston 6
Tel: (876) 977-00637, 977-6692
Fax: (876) 927-1904
E-mail: denwil2000@yahoo.com

JAPAN/JAPON/JAPÓN

OGAWA Ryosuke

International Affairs Division, food Safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture
Forestry and Fisheries
Director
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
100-8950 Tokyo
Tel: +81-33-5028732
Fax: +81-33-5074232
E-mail: ryosuke_ogawa@nm.maff.go.jp

SANO Fumiaki

Vegetables, Fruit and Flowers Division,
Agricultural Production Bureau Ministry of
Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
100-8950 Tokyo
Tel: +81-33-5025958
Fax: +81-33-5024133
E-mail: fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

YOSHIO Ayako

International Affairs Division, food Safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture
Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
100-8950 Tokyo
Tel: +81-33-5028732
Fax: +81-33-5074232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

KENYA/KENIA

KIMETO Paul

Kenya Bureau of Standards
Seniour Satnadard Officer
P.O. BOX 54974-00200 Nairobi, Kenya
Tel: 25402605490
Fax: 254020609660
E-mail: info@kebs.org

kimelsp@kebs.org

KILONZO Robert Musyoka

Senior Public Health Officer
National Focal Point for food Safety
Ministry of Public Health & Sanitation
P.O. BOX 30016-00100 Nairobi, Kenya
Tel: 2542717077
Fax: 2542710055
E-mail: rmkilonso@yahoo.co.uk

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

ABDULLAH Hassan

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

NORMA Othman

Director
Crop Quality Control Division
Department of Agriculture
Wisma Tani, Block 492, Precint 4
62632 Putrajaya,
Malaysia
Tel: + 603 8870 3448
Fax: +603 8888 7639
E-mail: norma@doa.gov.my

ISHAK Abbas

Division Director
Federal Agricultural Marketing Authority
Lot 17304, Jalan Persiaran Satu,
Bandar Baru Selayang
68100 Batu Caves,
Selangor Darul Ehsan
Tel:+603 6126 2020
Fax: + 603 6138 3650
E-mail: ishak@fama.net.my

MALI/MALÍ

SAKO Mahamadou

Directeur General Adjoint
Ministère de la Santé
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Centre Commercial, Rue 305 BPE 2362 Bamako/Mali
Tel: + 223 2220 754
Fax:+ 223 2220 747
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO

GARCÍA Perera Mauricio

Subdirector de Instrumentos Técnicos
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,
Pesca y Alimentación
(SAGARPA)
Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B
Col. Santa Cruz Atoyac
Delegación Benito Juárez
03100 México, D.F.
Tel: + 0155 3871 1000 Ext. 33350
Fax: + 1553 8711 000 Ext. 33359
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

JIMENEZ Rodriguez Gabriela A.

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,
Pesca y Alimentación
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03310
Del. Benito Juárez, México D.F.
Tel: (01 55) 38 71 100 Ext. 28313
Fax: 801 55) 38 71 1000 Ext. 33359
E-mail: gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx

VALENZUELA Fabris Lissete

Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
Alimentaria
Coordinación General del Sistema Federal Sanitaria
Comisión Federal para la Protección contra riesgos
Sanitarios (COFEPRIS) Secretaría de Salud
Av. Monterrey No. 33 Piso: 1
Delegación Cuauhtémoc
Tel: +55111032
E-mail: valenzuelafabris@gmail.com

FABIAN Canales Alejandro

Técnico Verificador de Distintivo H.
Instituto Mexicano de normalización y Certificación
A.C
Manuel María Contreras No. 133, 6º piso
Col. Cuauhtémoc
Del. Cuauhtémoc
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: agropro@imnc.org.mx

GONZÁLEZ Ferrusca Mónica Gabriela

Técnico Verificador de Distintivo H.
Instituto Mexicano de normalización y Certificación
A.C.
Manuel María Contreras No. 133, Piso 6
Col. Cuauhtémoc, Del. Cuauhtémoc,
CP. 06500, México, D.F.
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: mggonzalez@imnc.org.mx

GALLARDO Barrón Lizbeth Mayra

Técnico Verificador de Distintivo H.
Instituto Mexicano de normalización y Certificación
A.C
Manuel María Contreras No. 133, Piso 6
Col. Cuauhtémoc, Del. Cuauhtémoc,
CP. 06500, México, D.F.
Tel: +52(55) 55464546
Fax: 52(55) 57053686
E-mail: lmgallardo@imnc.org.mx

CHÁVEZ Gozález Carlos

Representante no Gubernamental del Sistema Producto
Manzana
UNIFRUT
División del Norte No. 2906
Col. Altavista CP. 31320
Chihuahua, Chihuahua.
Tel: (614) 413 77 26
Fax: (614) 413 18 33
E-mail: carlos.chavez@unifrut.org.mx

ELIZALDE G. J. Raymundo

Jefe de Departamento de Investigación y Defensa
Institucional
Comisión para la Investigación y Defensa de las
Hortalizas
Edificio Caades Juan Carrasco 787 Norte
Apartado postal No. 56 (8000)
Culiacán, Sinaloa, México.
Tel: + 66 77 160 785
Fax: + 166 77 16 23 80
E-mail: raymundo@cidh.org.mx

GOCHICOA José Manuel

Presidente del
Consejo Nacional de Productores de Chile
Guadalajara 818 Col Guadalupe
Tampico, Tamaulipas. C.P. 89120 México.
Tel. + 83 32 17 83 08
Fax: + 83 32 13 46 39
E-mail: josegochicoa@conaproch.org

LEDÓN Vadillo Juan Carlos

Representante no Gubernamental del Sistema Producto
Chile del Estado de Yucatán
Km. 1 Carretera Conkal a Chablekal,
Conkal, Yucatán, México. C.P. 97345
Tel: + 9999 12 42 22
Fax: + 9999 12 42 21
E-mail: sales@habanero-yucatan.com

CANCHE Canche Eduardo

Gerente
Promotora Agroindustrial de Yucatán,
S.A. de C.V.
Km.1 Carretera Conkal a Chablekal,
Conkal, Yucatán, México. C.P. 97345
Tel: + 9999 12 42 22
Fax: + 9999 12 42 21
E-mail: ecanche@habanero-yucatan.com

POZO Campodonico Octavio

Secretario Técnico
CEPROCH,-Tamaulipas
Prolongación Faja de Oro 320-3
Fraccionamiento las Villas,
Tampico, Tamaulipas.
Tel: + 83 32 186 921
Fax: + 83 32 272 068
E-mail: octaviopozo@hotmail.com

RAMÍREZ Meraz Moisés

Investigador
INIFAP
Carretera Tampico-Mante Km. 55,
Villa Cuauhtémoc, C.P.89610
Tamaulipas, México.
Tel: 83 62 760 168
Fax: 83 62 760. 023
E-mail: mramirezmx@yahoo.com.mx

HERNÁNDEZ Arrese Laura

Facilitador del Sistema Producto Chile
Consejo Nacional de Productores de Chile
Guadalajara No. 818
Col. Guadalupe
Tampico Tamaulipas
Tel: 8332178308
E-mail: laurahernandez@conaproch.org

DELGADO Herrera María América

Profesor Investigador
Calle 41 No. 421 Entre 26 y 28
Col. Industrial
C.P. 97150
Tel: +9999 225 711
Fax: + 9999 225 708
E-mail: dherrera@uady.mx

GONZÁLEZ Estrada Tomás

Director General
Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de
Yucatán
Calle21 No. 163 Deptos. 1 y 2 X10, Col. México
Oriente,
C.P. 97137, Mérida Yucatán
Tel: + (999) 9380451
Fax: + (999) 9380400
E-mail: tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx

NIGERIA/NIGÉRIA

OLANIRAN, Yaya

Permanent Representative of Nigeria to UN Agencies:
FAO/IFAD/WFP
c/o Embassy of Nigeria
Via Cassiodoro 2c
00193 Rome, Italy
Tel: +39 06 6896093
Fax: +39 06 6877840
E-mail: nigeriapermrep@email.com

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDA.**

FAWCET Phillip

Senior Programme Manager (International Standards)
New Zealand Food Safety Authority
P O Box: 2835, 68 Jervois Quay
Wellington, New Zealand
Tel: + 644 894 2656
Fax: +6448 94 2675
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

JONES Gary

Services Manager
Pipfruit New Zealand Inc
207 St Aubyns St West
P O Box: 11094
Hastings
Tel: +6468 7370 80
Fax: + 6468 7370 89
E- mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

LEONORA Hammer

Agricultural Advisor – Netherlands Embassy in
Mexico
Netherlands Embassy (Mexico)
Av. Vasco de Quiroga 3000 – 7
Col. Santa Fe
C.P. 01210 México, D.F.
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 215
Fax: (55) 52-58-81-39
E-mail: leonora.hammer@minbuza.nl

PANAMA/PANAMÁ

CARDENAS Naranjo, Fernando

Sub- Jefe de Cuarentena Agropecuaria en el Puerto de
Balboa
Panamá, República de Panamá
Tel: (507) 232-6075
E-mail: fcardenas5707@hotmail.com

MONTENEGRO Rojas, Crispiliano

Médico Veterinario Inspector
Ministerio de Salud
Apartado 172, Santiago,
Provincia de Veraguas
República de Panamá
Tel: (507) 998-3477
Cel: (507) 66 773 800
Fax: (507) 998-3477
E-mail: montevan_sa@yahoo.com

ABREGO Ruiz, Federico

Jefe del Departamento de Agroquímicos de la
Dirección Nacional de Sanidad Vegetal
Ministerio de Desarrollo Agropecuario
0816-01611, Panamá No. 5, Panamá.
República de Panamá
Tel: (507) 220-0733
Fax: (507) 290-6710
E-mail: fedabreg@mida.gob.pa

PAKISTAN/PAKISTÁN

Dr. IJAZ HUSSAIN Syed

Director Horticulture,
Plant Sciences Division,
Pakistan Agricultural Research Council
Plot No. 20, G-5/1, Islamabad,
Pakistan
Tel: +92-51-9207402
Fax: +92-51-9202968
E-mail: ihussainsyed@yahoo.co.uk

PERU/PÉROU/PERÚ

PINEDA Cornel, Oscar José

Director de Inocuidad Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA
Av. Molina No. 1406
Lima 12 La Molina,
Lima Perú
Tel: + 0511 3133 300 Ext. 1406-1405
Fax: +0511 34014 86 Ext. 1405-1406
E-mail: opinada@senasa.gob.pe

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

DAVID Ana Maria

Counselor for European Affairs
Ministry of Agriculture and Rural Development
Bvd. Carol No. 2-4
Sector 3
Bucharest
Tel: +4021 3078 570
Fax: + 4021 3072 627
E-mail: ana.david@madr.ro

DICU Cornel

Director for Technical Inspection for Vegetal Crops
Ministry of Agriculture and Rural Development
Bvd. Carol No. 2-4
Sector 3
Bucharest
Tel: +4021 3072 340
Fax: + 4021 3072 330
E-mail: inspectii@madr.ro

SIERRA LEONE

SIERRA LEONA

SCOTT Sylvetta Gloria

Programme Manager Food and Nutrition
Ministry of Health and Sanitation
Room E403
4th Floor Youyi Building
Brookfields
Freetown
Tel: +076622705
E-mail: omoscott@hotmail.com

**SLOVENIA REPUBLIC OF
SLOVÉNIE, RÉPUBLIQUE DE
ESLOVENIA, REPUBLICA DE**

BELAJ SASKA

Adviser to the Minister
Republic of Slovenia, Ministry of agriculture,
Forestry and Food
Dunajska 58
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel: 38614789041
Fax: 38614789035
E-mail: sasa.belaj@gov.si

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA**

MAKHAFOLA Billy

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

MOTLANA MADIBA Willem

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
National Department of Agriculture
Private Bag X343
Pretoria
0001
RSA
Tel: +27123 196051
Fax: +27123 196055
E-mail: MadibaW@nda.agric.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

CAMPS Almiñana Jaime

Jefe de Inspección
Subdirección General, Inspección, Certificación y
Asistencia Técnica Comex
Secretaría General de Comercio Exterior
Ministerio Industria, Turismo y Comercio
Paseo de la Castellana, N° 162, planta 6ª
28045, Madrid España
Tel: 34913493669
Fax: 34913493740
E-mail: jcampes@mcx.es

CABALLERO Hierro Francisco. Javier
Consejero Técnico
Subdirección General de Productos
Hortofrutícolas
Dirección General de Agricultura
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y
Marino
C/Alfonso XII, 62-28701
Madrid España
Tel: (+34)91 347 66 60
Fax: (+34) 91 347 67 20
E- Mail: jcaballe@mapya.es

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN

TAMADOR Mohamed Abdalla Yousif
Agricultural Inspector
(SSMO) Building-Albaldia-Street
BO. Box 13573. Khartoum, Sudán
Tel: 249183775247
Fax: 249183774852
E-mail: samiaelzibair@yahoo.com

TAHA Elzibair Samia Elzibair
Inspector
(SSMO) Building-Albaldia-Street
BO. Box 13573. Khartoum, Sudán
Tel: 249183775247
Fax: 249183774852
E-mail: samiaelzibair@yahoo.com

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

PIERRE SCHAUBENBERG
Chef de Section Produits végétaux
Office Fédéral de L'Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Berne
Tel: +4131 3248421
Fax: +4131 3222634
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA

JANSSON Kerstin
Deputy Director
Ministry of Agriculture
Fredsgatan 8
SE-103 33 Stockholm
Tel: + 4684 05 1168
Fax: +4682 06 496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF TANZANIE, RÉPUBLIQUE- UNIE DE TANZANÍA, REPÚBLICA UNIDAD DE

MAGOMA Fabian J.
Assistant Director Environmental Health Services
Ministry of Health and Social Welfare
P O B OX: 9083
Dar Es Salaam
Tel: + 255 754 277 341
Fax: +255 222 136803
E-mail: fmagoma2001@yahoo.co.uk

SARIMBO Colleta Patrick
Food Inspector
Tanzania Food and Drugs Authority (TFDA)
P O Box: 77150
Dar Es Saalam
Tel: + 255 222 450 751
Fax: + 255 222 450 793
E-mail: colletas@hotmail.com

THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA

KOSIYACHINDA Suraphong
Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and
Vegetables
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao,
Chatuehak, Bangkok 10900
Tel: + 66 2 5612 277
Fax: + 66 2 5613 357
E-mail: codex@acfs.go.th

RATANACHINAKORN Benjamas
Senior Agricultural Scientist
Postharvest and Processing Research and Development
Office, Department of Agriculture, Ministry of
Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: +662 5795582
Fax: +662 5795582
E-mail: benjamas@cscsoms.com

PHONKLIANG Korwadee
Standard Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: +662 5612277
Fax: +662 5613357
E- mail: korwadeep@hotmail.com

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

DORIAN A. LaFond
International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs Stop 0235
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel: 202-690- 4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

FUSARO J. Vincent

Head, Standardization Section
ASQ Certified Quality Auditor
USDA, AMS, FVP, FPB
1400 Independence Ave. SW
Room 1661-S, Stop 0240
Washington DC 20250-0240
Tel: 202-720-0298
FAX: 202-720-8871
E-mail: vinny.fusaro@usda.gov

LOWERY Kenneth

International Trade Specialist
1400 Independence Ave. SW
Stop 1014
Washington DC 20250-0240
Tel: 202-720-5461
FAX: 202-720-0133
E-mail: Kenneth.lowery@fas.usda.gov

BROWN L. Reginald

Executive Vicepresident
800 Trafalgar Ct. Suite 300
Maitland, FL 32751 Florida, 32814-0155
Tel: 407-660-1949
Fax: 407-660-1656
E-mail: reggie@floridatomatoes.org

ARCHER Jim

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

SMITH Michelle A

Interdisciplinary Scientist
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paintbranch Pkwy
College Park, MD 20740
Tel: 301-436-2024
Fax: 301-436-2651
E-mail: michelle.samith@fda.hhs.gov

CASTILLO Alejandro

Associate Professor of Food Safety
Texas A&M University
2471 TAMU
Kleberg Center Room 314 A
College Station Tx 77843
Tel: 979-845-3565
Fax: 979-862-3475
E-mail: a-castillo@tamu.edu

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

UNECE

MALANITCHEV Serguei

Agricultural Quality Standards Team Leader
United Nations Palais des Nations, Office 440
CH-1211 Geneva 10
Tel : +41 22 917 41 46
Fax : +41 22 917 06 29
E- mail: serguei.malanitchev@unece.org

CROSQ CARICOM

SIRJU Anne Marie

Technical Officer
35 Pine Rd, Belleville, St. Michael
Barbados
Tel: 246437-8146
Fax: 246437-4569
E-mail: annemarie.sirju@crosq.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SÉCRÉTARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS**

BRISCO López Gracia Teresa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00153
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 2700
Fax: 39 06 5705 4539
E-mail: gracia.brisco@fao.org

CAROLISSEN Verna

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale Delle Terme di Caracalla 00153
Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 5629
Fax: 39 06 5705 4539
E-mail: verna.carolissen@fao.org

KUSUKAWA Masashi

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

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT
SECRÉTARIAT TECHNIQUE**

LÓPEZ Zárate Jorge Antonio

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

VIZUETH Chávez Michelle

Jefa de Oficina para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

VAZQUEZ Morales Mateo

Secretariado del Comité Mexicano para la Atención del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
José Antonio Torres 804, Departamento 8, Col. Viaducto-Piedad, C.P. 08200, México, D.F.
Tel: (55) 3640-9094
E-mail: mateo36@att.net.mx

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

MELGAR Rivera Yessika Nayelli

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

MARTÍNEZ Calvario Nadia Danusia

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

CERVANTES Archundia Irasema Samara

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

GONZÁLEZ Huerta Kimberly Lizette

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

STEVENS Villalvazo María del Rocío

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

GÓMEZ Echeverría Lourdes

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

QUIROZ Sánchez Juan Fernando

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

CALDERÓN Ortega Víctor Iván

Dirección Internacional de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
CP. 53950
Estado de México
Tel: (5255) 5729 9480

ALCOCER Guzmán Hermilo

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

GÓMEZ Piña Oscar

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

MARTÍNEZ Maya Eduardo

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

CENTENO Bocanegra Gerardo

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

GALINDO Hernández Alejandro

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

PÉREZ Pensado Sergio

Director de Conferencias y Eventos Sociales
Secretaría de Relaciones Exteriores
Plaza Juárez No. 20, Piso 4
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,
C.P. 06010, México, D.F.
Tel: 3686-5247
Fax: 3686-5264
E-mail: sperezp@sre.gob.mx

GONZÁLEZ Alcántara Pedro Eleuterio

Subdirector de Operación de Conferencias
Secretaría de Relaciones Exteriores
Plaza Juárez No. 20, Piso 1
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,
C.P. 06010, México, D.F.
Tel: 3686-5249
Fax: 3686-5264
E-mail: pgonzaleza@sre.gob.mx

PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES

(À L'ÉTAPE 8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

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

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

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

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

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

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

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

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 Caractéristiques de maturité

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

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

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

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

2.2.2 Catégorie I

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

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

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

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

En outre, les tomates « côtelées » peuvent présenter:

- des crevasses superficielles cicatrisées de 1 cm de longueur maximale;
- des protubérances non excessives;
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm²;
- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

2.2.3 Catégorie II

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

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

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

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

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

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité;
- un ombilic;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm²;

- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (comme à une couture).

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, il est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le classement par calibres n'est pas applicable aux tomates en grappe.

Le classement par calibres n'est pas obligatoire pour les tomates de la Catégorie II.

Les tomates sont calibrées en choisissant l'une des options suivantes :

- a. Les tomates peuvent être calibrées conformément au tableau suivant :

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

Ou

Les tomates peuvent être calibrées conformément aux dispositions relative à l'uniformité suivantes :

- b. La différence maximale de diamètre entre les tomates d'un même emballage est limitée à :
- 10 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est inférieur à 50 mm
 - 15 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est supérieur ou égal à 50 mm mais inférieur à 70 mm
 - 20 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est supérieur ou égal à 70 mm mais inférieur à 100 mm,
 - il n'y a pas de limite pour la différence entre les fruits dont le diamètre est supérieur ou égal à 100 mm

Ou

- c. Les tomates peuvent être classées par nombre, diamètre ou poids, selon les dispositions de la législation du pays importateur.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

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

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

4.1.3 Catégorie II

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

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

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

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

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

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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

5.2.1 Description des emballages

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

5.3 PRÉSENTATION

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i. sous forme de fruits individuels, avec ou sans calice et tige courte;

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

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

6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

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

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

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

8. **HYGIÈNE**

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

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

PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER¹ **(À L'ÉTAPE 8)**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les racines de variétés amères² commerciales de manioc issues du *Manihot esculenta* Crantz, de la famille des *Euphorbiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entier;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles; à l'exception des substances³ utilisées pour prolonger la durée de conservation;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par ceux ci, affectant l'aspect général du produit;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères⁴;
- ferme;
- pratiquement exempt de défauts d'origine mécanique et de meurtrissures;
- exempt de décoloration de la chair.

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

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

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

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

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

2.2 CLASSIFICATION

Le manioc amer est classé en trois catégories, comme suit:

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

² Les variétés de manioc amères contiennent plus de 50 mg/kg de cyanure sous forme de cyanure d'hydrogène (poids du manioc à l'état frais).

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

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

2.2.1 Catégorie “Extra”

Le manioc amer de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Le manioc amer de cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il peut toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

2.2.3 Catégorie II

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

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

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré à la partie la plus épaisse de la section transversale, conformément au tableau ci-après :

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

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

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie “Extra”

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

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

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

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

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

5.2 CONDITIONNEMENT

Le manioc amer doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁵, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

5.2.1 Description des emballages

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

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.1.2 Mode de préparation⁶

L'indication suivante sera requise de manière obligatoire :

- le manioc amer devra être pelé et complètement cuit avant sa consommation ; et

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

⁶ Dans le cas de manioc amer non emballé, l'information concernant la sécurité de manutention et de préparation devra être à la disposition du consommateur dans les points de vente.

- l'eau de rinçage ou de cuisson ne devra pas être consommée ou utilisée pour la préparation d'autres aliments .

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁷.

6.2.2 Nature du produit

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

6.2.3 Origine du produit

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

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

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le manioc amer doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius. En cas d'absence de niveau maximal de cyanure d'hydrogène dans le Codex, un niveau maximal acceptable devra être établi sur la base de sécurité des législations des pays importateurs en attendant les résultats du travail du Comité du Codex sur les Contaminants dans les Aliments sur les glycosides cyanogéniques.

8. HYGIÈNE

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

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

⁷ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(À L'ÉTAPE 5)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales (cultivars) de pommes issues de *Malus domestica Borkh.*, de la famille des *Rosaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières, le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par ceux ci, affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exemptes de signes de déshydratation;
- [fermes].

2.1.1 Les pommes doivent avoir la couleur qui est caractéristique de la variété et à la région de production.

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

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

2.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ

Les pommes doivent être à une phase de développement qui leur permette de continuer le processus de maturation et d'atteindre la phase de maturation requise en relation avec les caractéristiques variétales.

À des fins de vérification des critères minimaux de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération, par exemple: aspects morphologiques, saveur, fermeté, et indice de réfraction.

2.3 CLASSIFICATION

Conformément aux exigences [en matière de couleur décrites à l'Annexe I - Classification des pommes selon la couleur], et de défauts tolérés à l'Annexe II - Défauts maximum tolérés, les pommes sont classées en trois catégories, comme suit¹:

¹ [Ces classifications n'excluent pas les expéditions de catégories mélangées.]

2.3.1 Catégorie « Extra »

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La chair doit être [parfaitement] saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage².

2.3.2 Catégorie I

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. La chair doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage²:

- un léger défaut dans la forme et le développement;
- un léger défaut dans la coloration [(voir Annexe I)];
- un défaut mineur de la peau ou autres (voir Annexe II).

2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation²:

- des défauts dans la forme et le développement;
- des défauts dans la coloration [(voir Annexe I)];
- des défauts de la peau ou autres (voir Annexe II).

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque pomme.

Pour toutes les variétés et pour toutes les catégories, le calibre minimum est de 60 mm s'il est mesuré par le diamètre ou de 90 g s'il est mesuré par le poids. Les fruits de calibre plus petit peuvent être acceptés à condition que le niveau Brix du produit égale ou excède [10,5 / 12]°Brix et que le calibre ne soit pas inférieur à 50 mm ou 70 g.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

[On admettra au maximum dans cette catégorie [0% néant] [0,5 / 1,0%] des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes au point de destination.]

4.1.2 Catégorie I

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

² La peau et les autres défauts ne doivent pas dépasser les limites telles que définies à l'(aux) annexe[(s) I et] II.

[On admettra au maximum dans cette catégorie [1 / 2%] des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes au point de destination.]

4.1.3 Catégorie II

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

[On admettra au maximum dans cette catégorie [2 / 3%] en nombre ou en poids des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes au point de destination.]

On admettra au maximum dans cette catégorie 2% en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- taches rugueuses (taches amères);
- légers dommages ou crevasses non cicatrisées dans la peau;
- présence de parasites internes/insectes ou dommages provoqués dans la chair par ceux-ci.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories de fruits sujettes aux règles d'homogénéité, dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes correspondant au calibre indiqué sur l'emballage.

Cette tolérance pourrait ne pas être étendue au produit mesurant moins de 50 mm ou pesant moins de 70 g si l'indice de réfraction est inférieur à [10,5 / 12]°Brix.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

[5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de mêmes origine, qualité, calibre et variété. Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme. Les paquets destinés à la vente (d'un poids net inférieur à 5 kg) peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres à condition qu'ils soient homogènes pour ce qui est de la qualité, et pour chaque variété concernée, pour l'origine. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble, sauf en ce qui concerne les mélanges de calibres et de variétés

La différence en diamètre/poids entre les fruits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 5 mm ou 15 g, si le diamètre / poids de la pomme la plus petite est inférieur à 60 mm / 90 g.
- [5 / 7] mm ou 20 g, si le diamètre / poids de la pomme la plus petite est supérieur ou égal à 60 mm / 90 g mais inférieur à 70 mm/135 g.
- [5 / 10] mm ou 30 g, si le diamètre / poids de la pomme la plus petite est supérieur ou égal à 70 mm / 135 g mais inférieur à 78 mm / 200 g.
- [5 / 13] mm ou 40 g, si le diamètre / poids de la pomme la plus petite est supérieur ou égal à 78 mm / 135 g mais inférieur à 85 mm/300 g.
- [5 / 15] mm ou 50 g, si le diamètre / poids de la pomme la plus petite est supérieur ou égal à 85 mm / 300 g mais inférieur à 85 mm/300 g.]

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

³ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

Les pommes doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

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

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, de la catégorie, le calibrage selon le poids ou le nombre d'unités présentées en rangées et par couches.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (si elles sont calibrées).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)⁴

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)» doit figurer à proximité du code.

8. **HYGIÈNE**

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

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

[ANNEXE I]

CLASSIFICATION DES POMMES SELON LA COULEUR

La présente annexe décrit quatre groupes de pommes classés selon la couleur généralement acceptés. Sont inclus des critères de couleur exprimés en pourcentages/fractions de la surface, pour les variétés de pommes rouges.

GROUPE A:	VARIETES ROUGES
Catégorie "Extra":	Au moins 2/3 [3/4] de la surface du fruit est de couleur rouge
Catégorie I:	Au moins 1/2 de la surface du fruit est de couleur rouge
Catégorie II:	Au moins 1/4 de la surface du fruit est de couleur rouge

GROUPE B:	VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE
Catégorie "Extra":	Au moins 1/2 de la surface du fruit est à demi rouge
Catégorie I:	Au moins 1/3 de la surface du fruit est à demi rouge
Catégorie II:	Au moins 1/10 de la surface du fruit est à demi rouge

GROUPE C:	VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGEREMENT ROUGES
Catégorie "Extra":	Teintée de rouge
Catégorie I:	Teintée
Catégorie II:	Teintée

GROUPE D:	VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES
------------------	----------------------------------

]

]

[ANNEXE II

DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Défauts tolérés		Catégorie "Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Roussissement en dehors du calice / de la cuvette pédonculaire	- réticulaire fin	[5 / 0]% de la surface	[15 / 20]% de la surface	[25 / 50]% de la surface
	- réticulaire dense	[1 / 0]%	5% de la surface	[20 / 33]% de la surface
Cumul pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser:		[5 / 0] %	20%	[40 / 50] %
Meurtrissures/éraflures foncées et meurtrissures accumulées:		.75 cm ²	2,0 cm ²	3 cm ² ⁵
- avec décoloration légère;		-----	0,25 cm ²	1 cm ²
- dont tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>);				
- et/ou marques grêlées cicatrisées ou autres marques d'aspect similaire.			0,5 cm ²	1 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		----	0,5 cm	1 cm
Longueur maximale pour des défauts de forme allongée		----	2 cm	4 cm

Le roussissement peut être décrit comme une « zone rugueuse brunâtre ou comme des bigarrures sur la peau de la pomme ». Le roussissement constitue une caractéristique chez certaines variétés et un défaut de qualité pour d'autres. Les tolérances relatives au roussissement seront appliquées aux variétés de pommes pour lesquelles le roussissement n'est pas une caractéristique.]

⁵ Meurtrissures avec décoloration et meurtrissures foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau sont acceptées dans cette catégorie.

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

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

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

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

INTRODUCTION

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

1. CHAMP D'APPLICATION

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

.....²

2. DESCRIPTION

(en cours d'élaboration)

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entiers (entières);³
- sains (saines); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts (exemptes) de matières étrangères visibles⁴
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts (exemptes) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide; et
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères;⁵

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

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

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

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

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

- d'aspect frais;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
-²

.....²

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

Le développement et l'état des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.
-²

3.1.2 CARACTÉRISTIQUES DE MATURITÉ

.....⁷

3.2 CLASSIFICATION

.....⁸

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

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

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-
-

3.2.2 Catégorie I

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété [et/ou du type commercial]¹. Ils (elles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

-⁹

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

⁷ {à élaborer selon la nature du produit}

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

⁹ {Défauts admis, selon la nature du produit }

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

¹¹ {Tolérances possibles pour des défauts particuliers selon la nature du produit}

-

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-

-

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

3.2.3 Catégorie II

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

-⁹

-

(En outre,) ils (elles) doivent être:²

-

-

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

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

.....¹⁰

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

5.1.1 Catégorie « extra »

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

-¹¹

-

.....²

5.1.2 Catégorie I

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

-¹¹

-
.....²

5.1.3 Catégorie II

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

-¹¹
-
.....²

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

.....¹³

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

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

.....²

La partie apparente du contenu de l'emballage [ou du lot en cas de présentation en vrac]¹ doit être représentative de l'ensemble.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme] doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs¹⁵, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [nom courant du produit ou de la partie du produit faisant l'objet de la norme].

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

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

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

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

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

6.3 PRÉSENTATION

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

6.3.1

6.3.2

17

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nature du produit

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

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

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

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nature du produit

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

2

7.2.3 Origine du produit

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

- Calibre (le cas échéant);

-²

7.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

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

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

¹⁸ **Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).**

[8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes frais non traités

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

Fruits et légumes frais traités

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) pour les catégories d'aliments 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface), et 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface), (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

ou

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale
###	xxx	Limité par les BPF ou valeur numérique (soumis à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires)
###	xxx	

]1, 2, 3, 6

9. CONTAMINANTS

9.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

9.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

10. HYGIÈNE

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

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

[11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

.....⁷1

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

Annexe

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

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque – une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante¹⁹.

Variétés	Synonymes	Marques	{Autres informations, selon le produit}

¹⁹ Avertissement:

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

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

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

Annexe

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

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, de l'avis de la FAO et de l'OMS, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans les notes de bas de page à titre d'information seulement. L'absence de toute mention de marques dans les notes de bas de page n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en cours pour la variété correspondante²⁰.

Variétés	Synonymes	{Autres informations selon le produit}
Variety "xyz" ²¹		

²⁰ Avertissement:

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

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

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

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

FRUITS	LÉGUMES
Kiwi	Chanterelle
Fruit de la Passion	Ail
Poires	Oignon
Ananas (révision)	Poivron
Fraise	