

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

Norme Codex pour {nom du produit}

CXS {numéro de la norme} {année de la première adoption}

INTRODUCTION

- Cette Norme-cadre doit être utilisée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV);
- La Norme-cadre doit servir de modèle pour l'élaboration de nouvelles normes ou la révision de normes du Codex sur les fruits et légumes. Cependant, il est possible d'utiliser d'autres termes appropriés dans la norme-cadre pour refléter les caractéristiques individuelles des fruits et légumes frais et les pratiques commerciales actuelles.

Dans le texte, les conventions suivantes sont utilisées :

- {nom du produit} doit être remplacé par le nom commun du produit auquel s'applique la norme.
- {texte} : pour le texte qui explique l'utilisation de la Norme-cadre. Ce texte n'apparaît pas dans les normes.
- <texte> : pour les textes facultatifs ou des textes pour lesquels plusieurs alternatives existent selon les produits. *Selon la nature du produit, la/les disposition(s) entre parenthèses peut/peuvent être supprimées si elle/elles n'est/ne sont pas applicables/nécessaires.*

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les {nom du produit}, après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les [parties du produit en cours de normalisation] [des variétés¹ commerciales (cultivars) de {nom du produit} issues de {référence botanique latine}² de la famille de {référence botanique latine}¹ destinés (destinées) à être livrés (livrées) à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. < Les {nom du produit} destinés (destinées) à la transformation industrielle en sont exclu(e)s.

{La référence botanique latine est attribuée conformément au Code international de nomenclature botanique.}

{Des prescriptions complémentaires relatives à la définition du produit peuvent être incluses dans cette rubrique.}

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie

¹ Variétés adaptées à des fins commerciales

² Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (voir www.ars-grin.gov) ou la base de données mondiale de l'agriculture et des cultures horticoles de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée

et des tolérances admises, le {*nom du produit*} doit présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs³ pour une vision de 20/20 le cas échéant:

- entier (entière) {selon la nature du produit, il est permis de s'écarter de cette disposition ou d'inclure des dispositions supplémentaires};
- sain (saine); sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ferme;
- propre, pratiquement exempt (exempte) de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempt (exempte) de parasites (ravageurs)⁴;
- pratiquement exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme comestible};²>{ou};
- exempt (exempte) d'attaques de parasites (ravageurs) qui altèrent la chair {Pour les fruits et légumes frais avec l'épiderme non comestible ou avec l'épiderme qui est détaché avant la consommation}²>};
- exempt (exempte) d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt (exempte) d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais;
- exempt (exempte) de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- {Selon la nature du produit, des dispositions additionnelles peuvent être formulées pour des normes spécifiques.}.

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

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

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

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

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

<Les {*nom du produit*} doivent être suffisamment développé(e)s et conformes aux caractéristiques propres à la variété <et à la région de production>. >

3.2 CLASSIFICATION⁵

Le/les {*nom du produit*} est/sont classé(s) dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les {*nom du produit*} classés (classées) dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils (elles) doivent présenter les caractéristiques de la variété <et/ou du type commercial>. Ils (elles) doivent être exempts (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition

³ Les défauts se constatent à l'œil nu, sans loupe, jumelles, microscopes et autres instruments optiques.

⁴ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

⁵ Se référer à l'Annexe I pour la mise en page alternative

que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage

<Ils (elles) doivent être:

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

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

3.2.2 Catégorie I

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

<Ils (elles) doivent être:

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

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

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

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

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

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

<Les défauts ne doivent en aucun cas affecter <la chair/pulpe/etc. > du < fruit/produit etc. > {ou nom du produit}

3.2.3 Catégorie II

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

<Ils (elles) doivent être:

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

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

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

- des défauts de forme;
- des défauts de coloration;
- des défauts de l'épiderme;

<La chair doit être exempte de défauts graves. >

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

{Le calibrage ne doit pas être un facteur dans la classification à moins qu'il n'y ait une corrélation

directe entre le calibre et le développement approprié et l'acceptation du marché.}

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

- (A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative. >
- (B) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal <exclusion faite du pédoncule>.
- (C) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être employé de façon facultative>.
- (D) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage. <conformément au tableau suivant>. <Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative>.
- (E) Le calibre minimal {doit être défini seulement pour garantir un développement approprié}.

{Au cas où s'établisse un calibre minimum, les dispositions concernant le calibrage pourraient ne pas s'appliquer aux produits miniatures : En cas d'introduction de l'exemption pour les produits miniatures, il convient de vérifier si d'autres dispositions sur l'échéance et / ou la maturité suffisamment développées sont déjà dans la norme ou devraient être introduites, afin de garantir un développement adéquat des produits miniatures.}

<Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliqueront pas aux produits miniatures. Un produit miniature est un produit obtenu à partir d'une variété ou d'un cultivar, obtenu à partir d'une sélection de plantes et/ou techniques de culture spéciales. Bien que plus petits que les exigences minimum de calibre dans la norme le cas échéant, ces produits doivent répondre à tous les critères de la norme].>

- (A) <Il n'y a aucune exigence de calibre pour {nom du produit, variété, type commercial ou catégorie selon la nature du produit}.>

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

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

{Lorsque des tableaux et des codes de calibre sont utilisés pour définir l'homogénéité de calibre, les codes calibre devraient être classés par ordre décroissant...insérer des exemples.}

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

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES⁴

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

{Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit et les pratiques commerciales actuelles.}

5.1.1 Catégorie «Extra»

Cinq pour cent, 5,0%, en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent [0,5% ; 0,75% ; 1% ; 0,5 - 1% ; soit 0,5% ou jusqu'à 1%] des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

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

5.1.2 Catégorie I

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

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

5.1.3 Catégorie II

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

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

{Les pourcentages relatifs aux dégradations devront être adaptés aux caractéristiques du produit.}

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories en cas de calibrage: une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, de {nom du produit} ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

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

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

{Il est recommandé de ne pas exiger d'homogénéité dans le calibre pour ce type de mélanges.}

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

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

{Autres prescriptions éventuelles selon la nature du produit.}

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

6.2 CONDITIONNEMENT

Les {nom du produit} doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

Les {nom du produit} doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 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 du produit].

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1 Nom du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété <et/ou du type commercial>.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après :

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁷ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

<Dans le cas d'un mélange de variétés <espèces> nettement différentes de {nom du produit} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété <espèces> correspondante.>

7.2.2 Caractéristiques commerciales

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

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

7.2.3 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

<Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.>

<Pour les {noms de légumes} non traités, les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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 grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme. >

{Concernant les fruits non traités, actuellement aucun additif alimentaire n'est autorisé selon la NGAA. Par conséquent, seulement les légumes non traités sont mentionnés comme ci-dessus.}.

<Pour les {nom de produit} traités les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans 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

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

marines, fruits à coque et grains) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.>

{Inclure les dispositions appropriées, selon la nature du produit}.

9. CONTAMINANTS

9.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10. HYGIÈNE

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

10.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

{Méthodes d'analyses à insérer le cas échéant}

Annexe Glossaire

[À élaborer]

Ci-après est présentée une méthode alternative pour organiser la Section 3 sur la Classification et la section 5 sur les tolérances dans les normes FFV. Dans ce format, le texte indiquant les tolérances/caractéristiques pour chaque catégorie n'est pas utilisé mais en revanche y figurent l'indication des défauts spécifiques et de leurs limites individuelles de tolérance.

Dans le tableau, tous les défauts dans la Partie (a) sont présentés par rapport à la tolérance totale indiquée. De plus, un seul défaut excepté dégradation, pourriture molle et altérations internes peut utiliser la tolérance totale. Vu que dégradation, pourriture molle et altérations internes est considéré comme le défaut le plus important, il est limité par le pourcentage indiqué.

3.1 CLASSIFICATION

Conformément à <exigences de calibre dans la section 4 – Dispositions concernant le calibrage (le cas échéant) et> la Section 5 – Dispositions concernant les tolérances, les {nom du produit} sont class(é)s dans la (les) catégorie(s) suivante(s).

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Le produit qui ne satisfait pas à l'évaluation de conformité peut être reclassé et rendu conforme selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003), paragraphes 9, 10 et 27.

Les tolérances de dégradation peuvent être établies selon les caractéristiques/ nature du produit et les pratiques commerciales actuelles.

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

Tolérances de qualité	Pourcentage de tolérances admises des produits défectueux par nombre ou par poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances totales pour {nom du produit} ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité	5	10	10
duquel pas plus de {voir exemples ci-dessous}			
- Défauts de condition (progressifs)			
Flétrissement			
Meurtrissures non-cicatrisées			
Blessures mécaniques			
Altérations par attaques de parasites (ravageurs)			
- Défauts de qualité (non-progressifs)			
Brûlures par le soleil			
Difforme			
Immature/pas suffisamment développés			
- [Dégradation, altérations internes et/ou molles	1	1	1
b) Tolérance calibre – hors calibre de ce qui est indiqué/marqué	10	10	10
c) Produits appartenant à d'autres variétés similaires à celles indiquées			