

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2009/INF.36

Specialized Section on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables

Fifty-sixth session

Geneva, 2 - 4 November 2009

Items 4(b) of the provisional agenda

REVISION OF UNECE STANDARDS

Citrus Fruit

This note explains the position of Morocco on the revised Standard for Citrus Fruit.

المؤسسة المستقلة لمراقبة و تنسيق الصادرات

ETABLISSEMENT AUTONOME DE CONTROLE ET DE COORDINATION DES EXPORTATIONS

Projet de révision de la norme CEE-ONU FFV-14 sur les "Agrumes"

- Propositions du Maroc -

DIPOSITIONS DE LA NORME	PROPOSITIONS
<p>Caractéristiques minimales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adjonction du terme "pratiquement" (Dans la norme : pratiquement exempts de parasites ou pratiquement exempts d'attaques de parasites) - Brulures dues au déverdisage - Cueillette 	<p><i>Le terme "pratiquement" doit être <u>supprimé</u> dans le cas d'attaques de parasites qui altèrent la chair et <u>maintenu</u> dans le cas de exempts de parasites tout court.</i></p> <p><i>Les inspecteurs n'ont pas besoin de connaître l'origine de tous les défauts</i></p> <p><i>La mention "...doivent être cueillis avec soin" peut être supprimée considérant qu'il s'agit de cas de bonnes pratiques agricoles.</i></p>
<p>Critères de maturité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rapport minimal sucre/acide minimum (Ce critère était absent se la norme) - Coloration : oranges à peau verte - Teneur minimale en jus : 40% pour les clémentines – 30% pour les sanguines – 33% pour les navels – 35% pour les autres variétés d'oranges 	<p><i>Avant chaque début de variété, une réunion est organisée avec la Profession afin de déterminer les critères de maturité. Cela concerne <u>à la fois</u> le rapport minimal sucre/acide, la coloration et la teneur minimale en jus :</i></p> <p><i>Ce rapport est jugé important, le Maroc retient un minimum de 7:1</i></p> <p><i>Le Maroc a toujours préconisé la coloration spécifique pour toutes les variétés (Possibilité de recourir au déverdisage). Toutefois, une coloration vert-clair n'excédant pas 1/5^{ème} de la surface, peut être tolérée.</i></p> <p><i>Pour les exportations de toutes les variétés (exception faite des citrons) : 40% de jus au minimum</i></p>

Critères de calibrage	<i>Les Professionnels sont en faveur du maintien de l'échelle de calibrage actuelle. Tout changement risque d'induire de nouveaux investissements dans le process de conditionnement</i>
Tolérances	<i>Toute nouvelle tolérance risque de déprécier le niveau de qualité</i>
Présentation	<i>Le conditionnement d'agrumes avec feuilles et tiges : risque de blessures et de dissémination de maladies. Il faudra malgré tout surveiller le comportement de certains marchés tolérants pour ces types de produits</i>
Marquage	
- Pépins dans les clémentines	<i>Le Maroc est favorable aux propositions : "Clémentines sans pépins" (aucun pépin) "Clémentines" (1 à 10 pépins) "Clémentines avec pépins" (plus de 10 pépins)</i>
- Utilisation d'agents conservateurs (post-récolte)	<i>Les Professionnels ont estimé discriminatoire d'exiger des seuls Agrumes la mention de l'agent conservateur et préconisent de l'éliminer des dispositions de la norme. Ils rappellent à cet effet les débats au sein du Codex concernant les limites en matière de "Thiabendazole"</i>



72، زاوية شارع محمد سميحة وزنقة محمد البعمراني- الدار البيضاء- المغرب

72 , rue Mohamed Smiha, Casablanca- Maroc • Tél. 022 30 51 04 • Fax 022 30 51 68

• Web : <http://www.eacce.org.ma> • e-mail : eacce@eacce.org.ma