



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Convention internationale pour la protection des végétaux
Protéger les ressources végétales contre les organismes nuisibles

NORMES INTERNATIONALES POUR LES MESURES PHYTOSANITAIRES 32

NIMP 32

FRE

Classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent

Produit par le Secrétariat de la Convention internationale
pour la protection des végétaux (CIPV)

Cette page est intentionnellement laissée vierge

NORMES INTERNATIONALES POUR LES
MESURES PHYTOSANITAIRES

NIMP 32

**Classification des marchandises selon le risque
phytosanitaire qu'elles présentent**

Produit par le Secrétariat de la Convention
internationale pour la protection des végétaux
Adopté en 2010; publié en 2016

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Quand cette NIMP est reproduite, mentionner que les versions actuelles adoptées sont disponibles en ligne sur le site www.ippc.int.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités. Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

Étapes de la publication

Ce récapitulatif ne fait pas officiellement partie de la norme

Les étapes de la publication sont propres à la version française. Pour connaître toutes les étapes de la publication, se reporter à la version anglaise de la norme 2009-03 La CMP-4 adopte la norme

NIMP 32. 2009. *Classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent.* Rome, CIPV, FAO.

2014-08 Le Secrétariat de la CIPV révisé le format de la norme.

2015-03 Le Secrétariat révisé le format de la norme conformément à la procédure de révocation des anciennes normes approuvée par la CMP-10 (2015). Pour la traduction en français, les modifications ont été validées par le membre du groupe technique du glossaire.

Dernière mise à jour des étapes de la publication: 2015-12.

TABLE DES MATIÈRES

Adoption.....	4
INTRODUCTION.....	4
Champ d'application	4
Références	4
Définitions.....	4
Résumé de référence	4
CONTEXTE.....	5
EXIGENCES.....	7
1. Éléments d'une classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent.....	7
1.1 Méthode et degré de transformation avant l'exportation	7
1.2 Usage prévu de la marchandise.....	8
2. Catégories de marchandises.....	8
ANNEXE 1: Méthodes de transformation commerciale permettant d'obtenir des marchandises qui ne peuvent plus être infestées par des organismes de quarantaine	10
ANNEXE 2: Méthodes de transformation commerciale permettant d'obtenir des marchandises qui peuvent encore être infestées par des organismes de quarantaine	14
APPENDICE 1: Diagramme de flux illustrant la classification des marchandises en catégories selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent.....	16
APPENDICE 2: Exemples de marchandises faisant partie de la catégorie 1.....	17

Adoption

La présente norme a été adoptée lors de la quatrième session de la Commission des mesures phytosanitaires en avril 2009.

INTRODUCTION

Champ d'application

La présente norme donne aux organisations nationales de la protection des végétaux (ONPV) des pays importateurs des critères sur les modalités de classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent du point de vue des exigences à l'importation. Cette classification en catégories devrait aider à identifier si l'on a besoin ou non d'une analyse ultérieure du risque phytosanitaire et si une certification phytosanitaire est nécessaire.

On opère une première étape de la classification selon que la marchandise est transformée ou non et, dans l'affirmative, selon la méthode et le degré de transformation à laquelle la marchandise a été soumise avant l'exportation. On opère la deuxième étape de la classification des marchandises selon l'usage qui en est prévu après l'importation.

Les organismes nuisibles contaminants ou les organismes nuisibles présents dans les entrepôts qui peuvent s'associer à la marchandise après la transformation ne sont pas pris en compte dans la présente norme.

Références

La présente norme fait également référence aux autres Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP). Les NIMP sont publiées sur le Portail international phytosanitaire, à la page: <https://www.ippc.int/fr/core-activities/standards-setting/ispms/>.

CIPV. 1997. *Convention internationale pour la protection des végétaux*. Rome, CIPV, FAO.

Définitions

Les définitions des termes phytosanitaires utilisés dans la présente norme figurent dans la NIMP 5 (*Glossaire des termes phytosanitaires*).

Résumé de référence

Le concept de classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent tient compte d'une éventuelle transformation du produit et, si celle-ci a eu lieu, de la méthode et du degré de la transformation à laquelle il a été soumis et de l'usage qui en est prévu, et des possibilités d'introduire et de disséminer ainsi des organismes nuisibles réglementés.

Cela permet d'attribuer des catégories aux risques phytosanitaires associés à des marchandises déterminées. Cette classification a pour objectif de fournir aux pays importateurs des critères leur permettant de mieux identifier la nécessité d'une analyse du risque phytosanitaire (ARP) amorcée par la filière, et de leur faciliter la prise de décision concernant l'éventuel établissement d'exigences à l'importation.

Quatre catégories différentes, qui regroupent les marchandises selon le niveau de risque phytosanitaire qu'elles présentent (deux pour les marchandises ayant subi une transformation, deux pour celles qui n'en ont pas subi) sont identifiées. Des listes de méthodes de transformation et de marchandises qui en résultent sont fournies.

CONTEXTE

La méthode de transformation à laquelle certaines marchandises transportées dans le cadre d'échanges internationaux ont été soumises élimine la probabilité de l'entrée des organismes nuisibles réglementés. Ces marchandises ne devraient donc pas être réglementées (autrement dit, il n'est pas exigé de mesures phytosanitaires ni de certificat phytosanitaire). D'autres marchandises peuvent encore, même après transformation, présenter un risque phytosanitaire, et peuvent donc être soumises à des mesures phytosanitaires appropriées.

Certains usages prévus de marchandises (plantation, par exemple) comportent une probabilité d'introduire des organismes nuisibles réglementés beaucoup plus élevée que d'autres (transformation, par exemple) (on trouvera un complément d'information dans la NIMP 11 (*Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes de quarantaine*) en ce qui concerne la probabilité de transfert à un hôte approprié).

Le concept de classification des marchandises selon le risque phytosanitaire tient compte, en premier lieu, du fait que la marchandise est ou non transformée et, dans l'affirmative, des effets de la méthode et du degré de la transformation à laquelle une marchandise a été soumise. Il tient compte, ensuite, de l'usage qui en est prévu et du potentiel qui en résulte comme filière d'introduction d'organismes nuisibles réglementés.

La présente norme a pour objectif de classer les marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent afin de fournir aux Organisations nationales de la protection des végétaux (ONPV) des pays importateurs des critères leur permettant d'identifier plus précisément l'éventuelle nécessité d'une ARP amorcée par la filière, et de leur faciliter la prise de décision.

L'Article VI. 1.b de la CIPV dispose que: « Les parties contractantes peuvent demander l'application de mesures phytosanitaires pour les organismes de quarantaine et les organismes réglementés non de quarantaine, à condition que de telles mesures (...) soient limitées aux dispositions nécessaires pour protéger la santé des végétaux et/ou pour sauvegarder l'usage auquel ils sont destinés(...) ». La présente norme est fondée sur les concepts d'usage prévu d'une marchandise et de la méthode et du degré de transformation de celle-ci, qui sont également visés par d'autres NIMP, comme il est indiqué ci-après.

Méthode et degré de transformation:

- NIMP 12 (*Certificats phytosanitaires*): Les ONPV des pays importateurs ne devraient pas demander de certificats phytosanitaires pour les produits végétaux ayant fait l'objet d'une transformation à un degré tel qu'ils ne présentent aucun risque d'introduction d'organismes nuisibles réglementés.
- NIMP 15 (*Réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international*): Les articles à faibles risques phytosanitaires sont exemptés des exigences de la norme en raison de la méthode et du degré de transformation.
- NIMP 23 (*Directives pour l'inspection*): L'inspection peut être utilisée pour vérifier le degré de transformation.

Usage prévu:

- NIMP 11: L'usage prévu est pris en considération lors de l'analyse des probabilités de transfert des organismes nuisibles à un hôte approprié et de leur dissémination après établissement.
- NIMP 16 (*Organismes réglementés non de quarantaine: concept et application*): Le risque associé entraînant une incidence économiquement inacceptable varie selon les organismes nuisibles concernés, les marchandises et les usages prévus.
- NIMP 21 (*Analyse du risque phytosanitaire pour les organismes réglementés non de quarantaine*): Cette norme fait une grande place au concept d'usage prévu.

Méthode et degré de transformation ainsi qu'usage prévu:

- NIMP 12: Les exigences phytosanitaires peuvent différer selon l'usage final prévu ou le degré de transformation tels qu'indiqués sur le certificat phytosanitaire.
- NIMP 20 (*Directives pour un système phytosanitaire de réglementation des importations*): Une marchandise peut être classée selon son degré de transformation et/ou son usage prévu.
- NIMP 23: Le type et l'usage prévu de la marchandise sont pris en considération pour décider d'utiliser l'inspection comme mesure phytosanitaire.

EXIGENCES

L'emploi des catégories par les ONPV pour l'établissement de toute réglementation phytosanitaire devrait tenir compte en particulier des principes de la justification technique, de l'analyse du risque phytosanitaire, du risque géré, de l'impact minimal, de l'harmonisation et de la souveraineté.

Quand il y a lieu de déterminer les exigences à l'importation pour une marchandise, le pays importateur peut classer la marchandise dans une catégorie selon son risque phytosanitaire. Cette classification en catégories peut servir à distinguer les groupes de marchandises pour lesquels une analyse plus poussée est requise, de ceux qui n'ont pas le potentiel d'introduction et de dissémination d'organismes nuisibles réglementés. Pour classer la marchandise dans une catégorie donnée, les éléments ci-après devraient être pris en considération:

- méthode et degré de transformation
- usage prévu de la marchandise.

Après avoir évalué la méthode et le degré de transformation en tenant compte de l'usage prévu, l'ONPV du pays importateur prend une décision sur les exigences à l'importation relatives à la marchandise.

Cette norme ne prend pas en compte les cas de changement de l'usage prévu après l'importation (par exemple des grains à moudre utilisés comme semences).

1. Éléments d'une classification des marchandises selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent

Pour déterminer le risque phytosanitaire associé à une marchandise, la méthode et le degré de transformation de la marchandise devraient être pris en considération. La méthode et le degré de la transformation, en soi, pourraient modifier fortement la nature de la marchandise, de sorte qu'elle ne puisse plus être infestée par des organismes nuisibles. L'ONPV du pays importateur ne devrait pas exiger que cette marchandise soit accompagnée d'un certificat phytosanitaire¹.

Toutefois, si après transformation une marchandise peut encore être infestée par des organismes nuisibles, on devrait ensuite prendre en considération l'usage prévu.

1.1 Méthode et degré de transformation avant l'exportation

L'objectif premier des processus visés par la présente norme est de modifier une marchandise à des fins autres que phytosanitaires, mais la transformation peut également exercer un effet sur d'éventuels organismes nuisibles associés, et par là affecter la possibilité d'infestation de la marchandise par des organismes de quarantaine.

Pour classer une marchandise donnée dans une catégorie, les ONPV des pays importateurs peuvent demander des informations aux ONPV des pays exportateurs sur la méthode de transformation employée. Dans certains cas, il est nécessaire également de connaître le degré de transformation (par exemple la température et la durée du chauffage) qui a un effet sur les propriétés physiques ou chimiques de la marchandise.

¹ La présence d'organismes nuisibles contaminants tels que définis dans la NIMP n° 5 (*Glossaire des termes phytosanitaires*, 2008), ou l'infestation par d'autres organismes nuisibles qui peuvent s'associer à la marchandise après la transformation (par exemple, les organismes nuisibles des entrepôts) n'est pas prise en compte dans le processus de classification du risque phytosanitaire décrit dans cette norme. Il faut cependant noter que les méthodes de transformation décrites dans cette norme vont, dans la plupart des cas, rendre la marchandise exempte d'organismes nuisibles au moment de la transformation, mais que certaines de ces marchandises peuvent être susceptibles d'être ensuite contaminées ou infestées. Des organismes nuisibles contaminants courants peuvent être détectés lors de l'inspection.

En fonction de la méthode et du degré de transformation, les marchandises peuvent être réparties en général entre les trois types ci-après:

- marchandise transformée au point de ne plus pouvoir être infestée par des organismes de quarantaine
- marchandise transformée pouvant encore être infestée par des organismes de quarantaine
- marchandise non transformée.

Si à l'issue de l'évaluation de la méthode et du degré de transformation, on conclut qu'une marchandise ne peut plus être infestée par des organismes de quarantaine, il n'est pas nécessaire de prendre en compte l'usage prévu et la marchandise ne devrait pas être réglementée. En revanche, si la conclusion de l'évaluation de la méthode et du degré de transformation est que la marchandise peut encore être infestée par des organismes de quarantaine, on devrait prendre ensuite en considération l'usage prévu.

Pour les marchandises non transformées, l'usage prévu devrait toujours être pris en considération.

1.2 Usage prévu de la marchandise

L'usage prévu est défini comme l'usage déclaré pour lequel des végétaux, produits végétaux ou d'autres articles sont importés, produits ou utilisés (NIMP 5 (*Glossaire des termes phytosanitaires*)). L'usage prévu d'une marchandise peut être:

- la plantation
- la consommation et d'autres usages (par exemple produits artisanaux, articles de décoration, fleurs coupées)
- la transformation.

L'usage prévu peut influencer le risque phytosanitaire associé à une marchandise, car certains usages prévus peuvent permettre l'établissement ou la dissémination d'organismes nuisibles réglementés. Pour certains usages prévus de la marchandise (plantation, par exemple) la probabilité d'établissement d'un organisme nuisible réglementé est plus élevée que pour d'autres (transformation, par exemple). Il peut en résulter que les mesures phytosanitaires appliquées à une marchandise ne soient pas les mêmes selon l'usage qui en est prévu (par exemple, semences de soja et grains de soja destinés à la consommation humaine). Toute mesure phytosanitaire appliquée devrait être proportionnelle au risque phytosanitaire identifié.

2. Catégories de marchandises

Les ONPV peuvent classer une marchandise dans une catégorie en tenant compte du fait qu'elle a été ou non transformée, de la méthode et du degré de transformation, et le cas échéant de l'usage prévu.

Chacune des catégories de marchandise est présentée ci-après, avec des directives relatives à la nécessité de mesures phytosanitaires.

Le processus d'analyse exposé dans la présente NIMP est illustré par le schéma opérationnel de l'Appendice 1.

Catégorie 1. Les marchandises ont été transformées au point de ne plus pouvoir être infestées par des organismes de quarantaine. Par conséquent, aucune mesure phytosanitaire ne devrait être exigée. Pour une telle marchandise, une certification phytosanitaire ne devrait pas être jugée nécessaire en ce qui concerne les organismes nuisibles éventuellement présents dans la marchandise avant la transformation. L'Annexe 1 offre des exemples de procédés et de marchandises en résultant qui peuvent répondre aux critères régissant la catégorie 1. En outre, l'Appendice 2 fournit quelques exemples de marchandises répondant aux critères de classement dans la catégorie 1.

Catégorie 2. Les marchandises ont été transformées mais peuvent encore être infestées par certains organismes de quarantaine. L'usage prévu peut être par exemple la consommation ou une

transformation ultérieure. L'ONPV du pays importateur peut établir qu'une ARP est nécessaire. On trouvera à l'Annexe 2 des exemples de processus et de marchandises en résultant qui peuvent répondre aux critères de classement dans la catégorie 2.

Bien que les marchandises de la catégorie 2 aient subi une transformation, la méthode de transformation peut ne pas éliminer complètement tous les organismes de quarantaine. S'il est établi que la méthode et le degré de transformation n'éliminent pas le risque phytosanitaire d'organismes de quarantaine, on devrait ensuite prendre en considération l'usage prévu de la marchandise afin d'évaluer la probabilité d'établissement et de dissémination des organismes de quarantaine. Dans ce cas, une ARP peut être nécessaire pour déterminer celle-ci.

Pour faciliter la classification en catégories, les pays exportateurs devraient, sur demande, donner des informations détaillées sur la méthode ou le degré de transformation (telles que la température, la durée d'exposition ou les dimensions des particules), afin d'aider les pays importateurs à déterminer la catégorie dans laquelle la marchandise devrait être classée.

Quand l'évaluation des effets de la méthode et du degré de transformation a montré que la marchandise transformée ne présente pas de risque phytosanitaire et ne doit donc pas être assujettie à des mesures phytosanitaires, la marchandise devrait être reclassée en catégorie 1.

Catégorie 3. Les marchandises n'ont pas été transformées et l'usage prévu est autre que la propagation, par exemple la consommation ou la transformation. Une ARP est nécessaire pour identifier les risques phytosanitaires associés à cette filière.

On peut donner comme exemples de marchandises de cette catégorie certains fruits et les légumes frais destinés à la consommation et les fleurs coupées.

Comme les marchandises des catégories 2 et 3 sont donc susceptibles d'introduire et de disséminer des organismes de quarantaine, l'identification de mesures phytosanitaires peut être nécessaire, selon le résultat d'une ARP. En fonction de l'usage prévu de la marchandise (par exemple, consommation ou transformation), les mesures phytosanitaires identifiées grâce à une ARP peuvent être différentes.

Catégorie 4. Les marchandises n'ont pas été transformées et l'usage prévu est la plantation. Une ARP est nécessaire pour identifier les risques phytosanitaires associés à cette filière.

On peut donner comme exemples de marchandises de cette catégorie le matériel de propagation (par exemple, boutures, semences, plants de pomme de terre, plants *in vitro*, matériel végétal de micropropagation et autres végétaux destinés à la plantation).

Comme les marchandises de cette catégorie 4 ne sont pas transformées et que l'usage prévu est la propagation ou la plantation, elles sont davantage susceptibles d'introduire ou de disséminer des organismes nuisibles réglementés que les marchandises destinées à d'autres usages.

Cette annexe constitue une partie prescriptive de la présente norme.

ANNEXE 1: Méthodes de transformation commerciale permettant d'obtenir des marchandises qui ne peuvent plus être infestées par des organismes de quarantaine

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Attendrissage	Procédé destiné à réhydrater des articles séchés ou déshydratés par application de vapeur sous pression ou bain dans l'eau chaude	Fruits attendris	Le procédé est habituellement appliqué à une marchandise séchée. Il peut être associé à l'infusion dans le sucre.
Carbonisation	Combustion en conditions d'anoxie d'une matière organique, celle-ci se transformant en charbon	Charbon de bois	
Conservation dans un liquide	Procédé consistant à conserver du matériel végétal dans un liquide approprié (par exemple, dans un sirop, une saumure, de l'huile, du vinaigre ou de l'alcool) dans des conditions déterminées de pH, de salinité, anaérobiques ou osmotiques	Conserves de fruits, légumes, fruits à coque, tubercules, bulbes	Des conditions appropriées de pH, de salinité, etc. doivent être maintenues
Cuisson (en faisant bouillir, chauffer, cuire au four à micro-ondes, y compris en étuvant dans le cas du riz)	Préparation d'aliments pour la consommation par chauffage, essentiellement en transformant la structure physique des aliments	Articles cuits	Le procédé comporte fréquemment la transformation chimique d'un aliment, qui en modifie la saveur, la texture, l'apparence ou les propriétés nutritives
Extraction	Procédé physique ou chimique ayant pour objet d'obtenir des composants spécifiques à partir de matériels bruts à base de végétaux, généralement par des opérations de transfert de masse	Huiles, alcools, essences, sucre	Se déroule généralement à haute température
Fermentation	Procédé anaérobique ou anoxique provoquant une modification chimique d'un aliment/matériel végétal, faisant souvent intervenir des micro-organismes (bactéries, moisissures ou levures) et convertissant, par exemple, les sucres en alcool ou en acides organiques	Vins, spiritueux, bière et autres boissons alcoolisées, légumes fermentés	Procédé pouvant être associé avec la pasteurisation
Infusion dans le sucre	Opération consistant à enrober de sucre ou à infuser dans le sucre des fruits	Fruits cristallisés, fruits confits, fruits à coque enrobés de sucre	Le procédé est habituellement combiné avec la réduction en pulpe, l'ébullition, le séchage
Maltage	Série d'actions consistant à laisser germer des semences de céréales pour développer une activité enzymatique de digestion des amidons en sucres et à arrêter l'activité enzymatique par chauffage	Orge malté	

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Pasteurisation	Traitement thermique, destiné à tuer les micro-organismes indésirables ou nuisibles	Jus pasteurisés et boissons alcoolisées (bière, vin)	Souvent associé à la fermentation et suivi d'une réfrigération (à 4°C), d'un conditionnement et d'une manutention appropriés. La durée et la température du procédé dépendent du type de produit.
Réduction en purée (y compris par broyage)	Opération consistant à rendre la pulpe de fruits et/ou de légumes homogène et tartinable, par exemple par mixage à haute vitesse, en la pressant dans un presse-purée ou par broyage	Articles en purée (fruits, légumes)	Normalement associée à la réduction en pulpe de fruits ou de légumes et à des méthodes de conservation de la purée (par exemple, pasteurisation et conditionnement)
Stérilisation	Procédé d'application de chaleur (vapeurs, chaleur sèche ou eau bouillante), d'irradiation ou de traitements chimiques en vue de détruire les micro-organismes	Substrats et jus stérilisés	La stérilisation peut ne pas modifier de manière évidente l'état de la marchandise, mais elle élimine les micro-organismes
Stérilisation (industrielle)	Traitement thermique des aliments qui assure la durée de conservation des produits en boîte par destruction de l'ensemble des organismes pathogènes, qui secrètent des toxines et abîment les aliments	Légumes et soupes en boîte, jus UHT (ultra haute température)	La durée et la température de transformation des produits en boîte dépendent du type de produit, du traitement et de la géométrie du récipient. La transformation et le conditionnement en conditions d'asepsie supposent la stérilisation industrielle d'un produit qui s'écoule, puis le conditionnement dans un environnement et un emballage stériles.
Teinture	Coloration de fibres textiles et d'autres matériaux, par laquelle la couleur devient partie intégrante de la fibre ou du matériau sous l'influence de changements du pH et de la température, et de l'interaction avec des produits chimiques	Fibres végétales et textiles teints	
Torréfaction	Procédé de séchage et brunissage d'aliments par exposition à la chaleur sèche	Arachides, café et fruits à coque torréfiés	
Transformation multi-méthodes	Association de plusieurs types de traitements tels que le chauffage, de fortes pressions	Contreplaqué, panneaux de particules, panneaux de copeaux agglomérés	

Cette annexe constitue une partie prescriptive de la présente norme.

ANNEXE 2: Méthodes de transformation commerciale permettant d'obtenir des marchandises qui peuvent encore être infestées par des organismes de quarantaine

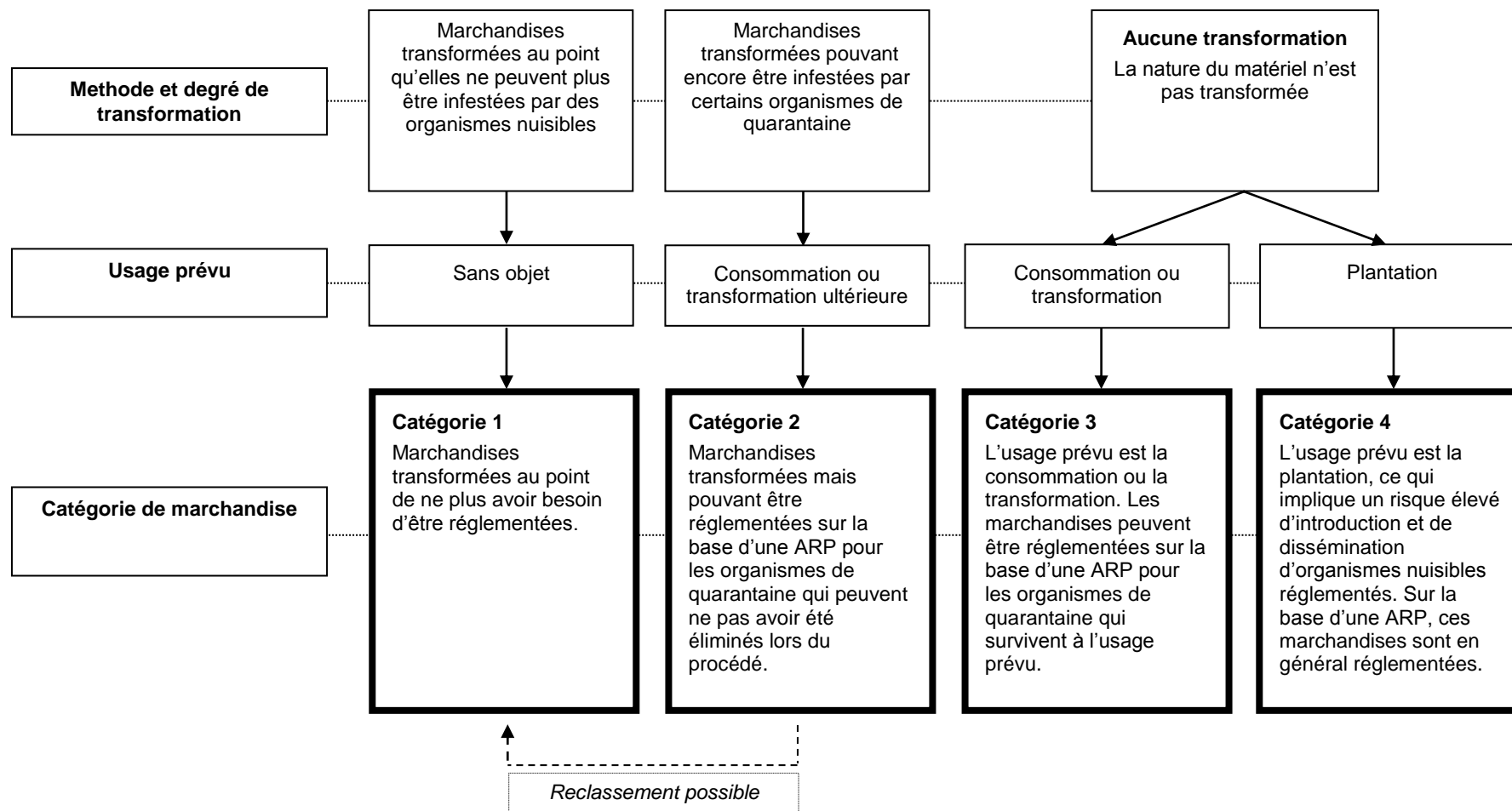
PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Concassage	Fractionnement d'un matériel végétal par la force mécanique	Herbes, fruits à coque	Le procédé est habituellement appliqué à des produits séchés
Épluchage et décortiquage	Élimination des tissus externes ou épidermiques ou des cosses	Fruits, légumes, grains, fruits à coque épluchés ou décortiqués	
Hachage	Procédé consistant à couper en morceaux	Fruits, fruits à coque, grains, légumes hachés	
Mise en copeaux (de bois)	Bois réduit en petits morceaux	Copeaux de bois	La probabilité d'infestation dépend de l'essence du bois, de la présence d'écorce et de la taille des copeaux
Peinture (y compris laque et vernissage)	Opération consistant à couvrir de peinture	Bois et rotins, fibres peints	
Polissage (de grains et fèves)	Opération consistant à rendre des grains lisses et brillants par friction ou action chimique destinée à enlever les couches extérieures	Riz et fèves de cacao polis	
Séchage/déshydratation (de fruits et légumes)	Élimination de l'humidité pour la conservation, ou pour réduire le poids ou le volume	Fruits, légumes déshydratés	
Surgélation	Refroidissement rapide, en veillant à ce que la fourchette des températures de la cristallisation maximale de la glace soit passée le plus rapidement possible pour préserver la qualité des fruits et légumes	Fruits et légumes surgelés	Le Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (1976, CAC/RCP 8-1976, Codex Alimentarius, FAO, Rome) indique qu'il s'agit d'un aliment ayant été soumis à un procédé de surgélation et maintenu à une température égale ou inférieure à -18°C tout au long de la chaîne du froid, sous réserve des tolérances permises de variations de températures. La surgélation des fruits et légumes tue les insectes en particulier. Les fruits et légumes surgelés sont préparés pour la consommation directe et se détériorent rapidement après la décongélation. Par conséquent, les risques phytosanitaires associés à ces produits sont considérés comme très faibles ¹ .

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Traitement après récolte (de fruits et légumes)	Opérations consistant à classer, trier, laver ou brosser, et/ou à enrober de cire des fruits et des légumes	Fruits et légumes classés, triés, lavés ou brossés et/ou enrobés de cire	Ces opérations sont habituellement effectuées dans les ateliers d'emballage

¹Il est recommandé aux pays de ne pas réglementer les fruits et légumes surgelés.

Le présent appendice a été établi pour référence uniquement et ne constitue pas une partie prescriptive de la norme.

APPENDICE 1: Diagramme de flux illustrant la classification des marchandises en catégories selon le risque phytosanitaire qu'elles présentent



Le présent appendice a été établi pour référence uniquement et ne constitue pas une partie prescriptive de la norme.

APPENDICE 2: Exemples de marchandises faisant partie de la catégorie 1

Extraits	Fibres	Produits alimentaires prêts à consommer	Fruits et légumes	Grains et oléagineux	Liquides	Sucres	Produits ligneux	Autres
Amidon (de pomme de terre, de blé, de maïs, de manioc) Dérivé de guar Extrait de houblon Extrait de levure Extraits (par ex. vanille) Extraits minéraux de végétaux Lécithine de soja Margarine Pectine de fruits Protéines végétales hydrolysées	Articles à base de cellulose de coton Carton Fibres de coton Fibres végétales destinées à la production industrielle Fibres végétales semi-transformées et matériaux associés (par ex. sisal, lin, jute, canne à sucre, bambou, jonc, rotin, raphia) Papier Tissu de coton Tissu et fils de fibres végétales	Aliments surgelés Aromates Arômes aux légumes Assaisonnement, mélange pour assaisonnement Beurre de fruits à coque Chocolat Colorants alimentaires Compléments alimentaires Condiments Frites (surgelées) Garniture pour tarte Gâteaux et biscuits Gelées (confiture, marmelade) Ketchup Pâte à tartiner pour sandwich Pâtes (par ex. cacao, coing, beurre d'arachides) Plats d'accompagnement Poudre de cacao Poudre pour la préparation de desserts Purée de pommes de terre (déshydratée) Sauce, mélange pour sauce	Au vinaigre Concentrés Confits En boîte En purée En sirop Garniture pour tarte aux fruits Glacés Hydrolysés Lyophilisés Marc Précuits ou cuits	Blé bulgur (étuvé, séché et moulu) Céréales cuites Céréales pour bébé Céréales pour petit déjeuner Farine et produits industriels issus de céréales ou d'oléagineux (et dérivés de légumineuses) pour la consommation vivrière et fourragère Grosse semoule de maïs, gruau de maïs Mélange de soja-maïs, lait de soja, farine de soja, granulés de soja, protéines de soja Mélanges pour pâtisserie Pétales de maïs Produits à base de manioc (tapioca, fermentés et/ou produits alimentaires dérivés frits) Produits à base de pain Riz (étuvé)	Alcools Boissons gazeuses Eau de coco (conditionnée) Huiles Jus et boissons à base de fruits (fruits et légumes, notamment concentrés, surgelés, nectar) Lait-maïs-soja Soupe Térébenthine Vinaigre	Dextrine Dextrose Dextrose hydraté Édulcorant Fructose Glucose Glucose d'amidon de maïs Maltose Mélasses ² Saccharose Sirop Sirop d'érable Sirop de maïs Sucre Sucre d'érable Sucre de betterave Sucre en poudre	Bâtonnets pour allumettes Bâtonnets pour glaces Caisses en contreplaqué Charbon de bois Cure-dents Pâte de bois Plaques de plâtre Poutres lamellées Résine	Café (torréfié) Enzymes Essence de térébenthine Humate Latex (crêpe, gommes) Levain de bière Malte de brasserie Parfums Préparations diététiques Thé Vernis à la gomme laque Vitamines

Extraits	Fibres	Produits alimentaires prêts à consommer	Fruits et légumes	Grains et oléagineux	Liquides	Sucres	Produits ligneux	Autres
		Sauces à base de fruits Sauces à tremper Soupe (déshydratée) Vinaigrette						

¹ Ce terme englobe « *condiments* » et « *relish* » en anglais

² Ce terme englobe « *molasses* » et « *treacle* » en anglais

Cette page est intentionnellement laissée vierge

CIPV

La Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV) est un accord international sur la santé des végétaux qui vise à protéger les plantes cultivées et sauvages en prévenant l'introduction et la dissémination d'organismes nuisibles. Les voyages et les échanges internationaux n'ont jamais été aussi développés qu'aujourd'hui. Cette circulation des personnes et des biens à travers le monde s'accompagne d'une dissémination des organismes nuisibles qui constituent une menace pour les végétaux.

Organization

- ◆ La CIPV compte plus de 180 parties contractantes.
- ◆ Chaque partie contractante est rattachée à une Organisation nationale de la protection des végétaux (ONPV) et dispose d'un Point de contact officiel de la CIPV.
- ◆ Neuf organisations régionales de la protection des végétaux (ORPV) agissent pour faciliter la mise en œuvre de la CIPV dans les pays.
- ◆ La CIPV assure la liaison avec les organisations internationales compétentes pour aider au renforcement des capacités régionales et nationales.
- ◆ Le Secrétariat est fourni par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).



Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV)

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie)
Tél: +39 06 5705 4812 - Télécopie: +39 06 5705 4819
Courriel: ippc@fao.org - Site Internet: www.ippc.int

