

# commission du codex alimentarius

# F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/6-Add.1  
octobre 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

### PROJET DE NORME POUR LES POMMES

Observations

(Argentine, Inde, Mexique et Nouvelle-Zélande)

#### ARGENTINE

L'Argentine se félicite de pouvoir faire les observations suivantes

#### 2.2 CRITÈRES DE MATURITÉ

L'Argentine est d'accord avec le texte proposé par le groupe de rédaction.

#### 2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION

L'Argentine est d'accord avec le texte proposé par le groupe de rédaction.

#### 4.1 TOLÉRANCE DE QUALITÉ

Elle est d'accord avec les pourcentages de tolérances définis pour les Catégories Extra, Catégorie I et Catégorie II ; valeurs de 1%, 1% et 2% respectivement.

#### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Nous sommes d'accord avec l'Option B, c'est-à-dire que l'homogénéité mesurée selon le poids.

D'autre part, l'Argentine n'est pas d'accord avec l'introduction d'un "Point C" dans lequel l'homogénéité des pommes serait sujette à la législation du pays importateur. Selon nous, que des normes internationales se réfèrent à des normes nationales est signe d'une mauvaise pratique régulatrice. Les contenus des normes Codex doivent se fonder sur le consensus, et dans ce sens, l'Option C démontre exactement le contraire; le manque de consensus.

#### ANNEXE I

L'Argentine maintient sa proposition initiale. Observer les pourcentages de la Catégorie Extra en caractères gras pour le Roussissement réticulaire léger et les surfaces en centimètres carrés dans les trois catégories pour les défauts Taches et dégâts mécaniques légers accumulés, dans la table qui suit.

#### DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Défauts tolérés		"Extra" Class	Class I	Class II
Roussissement en de la surface dehors du calice /	• Uniforme réticulaire	<b>5% de la surface</b>	20% de la surface	50% de la surface

de la cuvette pédonculaire	• Uniforme homogène	1%	5% de la surface	33 % de la surface
Le cumul pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser		3%	20%	50%
Cumul pour éraflures & meurtrissures: - Avec tavelures ( <i>Venturia inaequalis</i> ); - Autres défauts/taches, y compris marques grêlées cicatrisées		<b>0.75 cm<sup>2</sup></b>	<b>2.0cm<sup>2</sup></b> 0.25 cm <sup>2</sup> 1.0 cm <sup>2</sup>	<b>3.0 cm<sup>2</sup></b> 1cm <sup>2</sup> 2.5 cm <sup>2</sup>
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		----	0.5 cm	1 cm
Longueur maximale pour les 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.

## **INDE**

Le Groupe de travail physique a tenu sa réunion à Fredericksburg, VA, du 20 au 23 juillet 2009. Les débats ne se sont centrés que sur certains des problèmes de l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes, à savoir ceux qui étaient entre crochets. Bien que l'Inde ait insisté sur les besoins de modifications de l'avant-projet de Norme sur plusieurs problèmes, ceux-ci n'ont pas été pris en considération. C'est pourquoi L'Inde souhaite réitérer sa position concernant lesdits problèmes pour leurs débat durant la 15<sup>ème</sup> Session du CCFFV.

## **2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

### **2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans le premier alinéa, la phrase « *le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée ;* » pourrait être modifiée afin de lire « le pédoncule doit être intact », car l'élimination de celui-ci pourrait causer une contamination bactérienne de l'intérieur du fruit. De plus, cela fournit un conduit causant une perte d'humidité, de carbohydrates et de phénols. Ceci provoque en outre une augmentation de l'évolution de l'éthylène, qui accélère le processus de maturation, et de fait, diminue la durée de vie du fruit.

Dans le troisième alinéa, la phrase pourrait être remplacée par le mot « - ferme »- En fait, le mot « ferme » avait été placé entre crochets durant la 14<sup>ème</sup> Session du CCFFV, comme neuvième alinéa. L'Inde estime que les crochets doivent être éliminés. Il n'existe aucune norme Codex qui ait utilisé les mots « pas mou », alors que beaucoup de normes Codex ont utilisé le terme « ferme ».

Dans le cinquième alinéa, les mots « et de dommages » pourraient être ajoutés après le mot « ravageurs ». Ceci est suggéré car il pourrait y avoir des situations où les ravageurs auront été détruits par un traitement du produit, mais les signes de dommages seront toujours présents sur le fruit.

2.1.1 Le second paragraphe avec ses deux alinéas pourrait être séparé pour des raisons de cohérence avec d'autres Normes Codex pour les Fruits et Légumes Frais. Ce qui s'exprimerait comme suit :

«2.1.2 Les pommes doivent être exemptes de signes physiques de blessures et le développement .....  
lieu de destination. »

### **2.3 Classification**

La phrase devrait être réécrite comme suit: «Les pommes sont classées en trois catégories définies ci-dessous, sujettes aux défauts tolérés dans l'Annexe –I : Défauts maximum tolérés:»

### 2.3.2 Catégorie I et 2.3.3 Catégorie II

Le second alinéa «- un léger défaut dans la coloration» doit être soutenu par certains paramètres tels qu'ils étaient présents dans l'Annexe I d'une version antérieure de l'avant-projet de norme Codex pour les Pommes. L'Inde considère donc que l'Annexe I pour la classification des pommes par leurs couleurs doit être retenue avec les modifications proposées, comme annexé.

### 2.4 CLASSIFICATION PAR COLORATION

L'Inde n'est pas d'accord avec l'introduction d'un code de couleur, car ceci n'est pas conforme aux Normes Codex et pourrait engendrer confusion. Le pourcentage de chaque couleur, que ce soit rouge, jaune ou vert n'a pas été défini. L'Inde répète donc le besoin de garder l'Annexe I de l'avant-projet de norme initial.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le second paragraphe traite des différents calibres des pommes. L'Inde propose, pour des raisons de convenance, de remplacer le paragraphe par ce qui suit, afin de tenir compte des deux variétés de pommes, grandes et petites, ainsi que du goût du consommateur pour les différents calibres de fruits :

*Calibre et poids minimaux pour toutes les catégories de pommes*

Variété de Fruit	Catégorie "Extra"		Catégorie I		Catégorie II	
	Diamètre	Poids	Diamètre	Poids	Diamètre	Poids
Variétés à grands fruits	70 mm	220 g	65 mm	150 g	60 mm	130 g
Autres Variétés	65 mm	150 g	60 mm	120 g	55 mm	90 g

Dans ce contexte, on peut éliminer la référence aux degrés Brix.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

L'Inde considère que le second paragraphe et ses deux alinéas pourraient être éliminés.

### 4.1.1 - Catégorie "Extra"; 4.1.2 - Catégorie I; and 4.1.3 - Catégorie II

L'Inde considère que la pratique de proposer des tolérances en deçà et au-delà des limites de tolérance spécifiées dans le texte de la norme n'est pas une pratique du Codex. La tolérance de cinq, dix et dix pourcent proposée pour les trois catégories devrait, de ce fait, inclure le maximum permis pour les défauts donnés en Annexe II. C'est-à-dire qu'il est proposé d'ajouter ce qui suit dans les trois catégories :

*« y compris les défauts prévus par l'Annexe II ».*

La pourriture d'un fruit pourrait d'ailleurs provoquer une rapide altération d'autres fruits de l'emballage. La seconde phrase du paragraphe qui avait été mise entre crochets durant la 14<sup>ème</sup> Session de CCFFV « [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.], devrait de ce fait être éliminée du texte dans le cas des trois catégories.

### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Le second paragraphe peut être éliminé à la lueur de la proposition de l'Inde du Paragraphe 3 (Dispositions concernant le calibre).

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGÉNÉITÉ

En ce qui concerne le deuxième paragraphe, l'Inde propose la phrase suivante :

*« La différence maximale en diamètre entre les pommes d'un même emballage est limitée à 5mm ou 15 g. en terme de poids. »*

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Ce paragraphe couvre les emballages destinés au consommateur final et le paragraphe 6.2 les emballages non destinés à la vente au détail. Il est proposé de mieux définir les deux sortes d'emballages, car des emballages de 20 kg sont encore considérés dans certains pays, comme des emballages destinés au consommateur final.

#### **6.1.1 Nature du produit**

Dans certaines situations, un emballage peut contenir différentes variétés et/ou calibres de pommes. Il est proposé de modifier le paragraphe car l'information pertinente est nécessaire au fournisseur pour des décisions d'affaires. Le paragraphe se lirait comme suit :

« Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage, ou lot de produit présenté en vrac devra être étiqueté avec le nom du produit et pourra être étiqueté avec le nom de la variété, la catégorie et le calibre/poids ou le nombre de pièces présentées en rangées ou en couches. L'étiquette mentionnera, en outre, le nom des différentes variétés ainsi que le code de calibre de chacune d'elles dans le cas d'emballages contenant plusieurs variétés de pommes. »

### **6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Le titre a besoin d'être réécrit comme suit : « Emballages non destinés à la vente au détail » pour des raisons d'uniformité.

Comme il a été mentionné au point 6.1 ci-dessus, le calibre minimum d'un emballage non destiné à la vente au détail doit être défini afin de savoir si l'emballage devra aussi ou non être étiqueté avec les variétés, catégorie et calibre/poids.

#### **6.2.4 Identification commerciale**

Il est proposé de modifier le second alinéa comme suit:

« - Code de calibre »

## **ANNEXE I**

L'Inde est d'accord avec ce qui suit:

### **GROUPE A: VARIÉTÉS ROUGE**

Dans la Catégorie «Extra», « 2/3 » pourrait être modifié à « 3/4 ».

Dans certains pays, il existe des variétés de pommes de couleur semi rouge ou mélangée, donc le groupe B pourrait être retenu comme suit :

### **GROUPE B: VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE**

Pour la Catégorie Extra, au moins la 1/2 de la surface du fruit doit être de couleur rouge.

Pour la Catégorie I, au moins 1/3 de la surface du fruit doit être de couleur rouge.

Pour la Catégorie II, au moins 1/6 de la surface du fruit doit être de couleur rouge.

### **GROUPE C: VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES**

Il est proposé de maintenir le groupe C.

### **GROUPE D: VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES.**

Il est proposé de maintenir le groupe D avec les mêmes mots que le groupe C.

**ANNEXE – II**

L'Inde est d'accord de soutenir, en signe de compromis, le texte suivant dans la table ci-dessous :

**DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS**

<b>Defects Allowed</b>		<b>“Extra” Class</b>	<b>Class I</b>	<b>Class II</b>
Roussissement en de la surface dehors du calice / de la cuvette pédonculaire	• Uniforme réticulaire	3 % de la surface	<del>20 %</del> 10 % de la surface	<del>50 %</del> 15 % de la surface
	• Uniforme homogène	1 %	5 % de la surface	<del>33 %</del> 10 % de la surface
Le cumul pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser		3 %	<del>20 %</del> 10 %	<del>50 %</del> 15 %
Cumul pour éraflures & meurtrissures: { Croûtes ( <i>Venturia inaequalis</i> ) exclues }		1 %	5 %	10 %
<del>Meurtrissures avec légère décoloration;</del>		<del>50 cm<sup>2</sup></del>	<del>1.0 cm<sup>2</sup></del>	<del>1.5 m<sup>2-13</sup></del>
<del>Avec tavelures<sup>12</sup> (<i>Venturia inaequalis</i>);</del>		---	<del>0.25 cm<sup>2</sup></del>	<del>1 cm<sup>2</sup></del>
<del>Autres défauts/taches, y compris marques grêlées cicatrisées</del>		---	<del>1.0 cm<sup>2</sup></del>	<del>2.5 cm<sup>2</sup></del>
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)		---	0.5 cm	± 0.5 cm
Longueur maximale pour les défauts de forme allongée		---	2 cm	4 cm

L'Inde soutient l'ajout du dernier paragraphe.

<sup>13</sup> ~~Les meurtrissures avec décoloration et les taches foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau sont acceptées dans cette catégorie.~~

**MEXIQUE**

Le Mexique accepte la proposition d'établir comme minimum **10.5° Brix** pour toutes les variétés de pommes, en ce qui concerne les tolérances en contenu minimum de solides solubles (SUCRE-DEGRÉS BRIX).

Pour ce qui est du calibre, le Mexique accepte la proposition de que celui-ci **ne soit pas inférieur à 50 mm ou 70 grammes**.

Le Mexique n'a aucun problème pour satisfaire ces caractéristiques, vu nos conditions climatiques. Les pommes du Mexique sont d'ailleurs plus douces que celles d'autres pays.

Le Mexique soutenait la position de proposer 11° Brix au début des travaux sur cette norme Codex. Le changement à 10.5° ne représente toutefois qu'un demi pourcent de la valeur qui ne changera rien en ce qui concerne la qualité des pommes que nous produisons.

**NOUVELLE-ZÉLANDE****Commentaires généraux**

La Nouvelle-Zélande a pris avec plaisir, part au groupe de travail électronique et au groupe de travail physique en ce qui concerne la Norme pour les pommes. Nous avons apprécié la présidence des États-Unis qui a dirigé les deux groupes.

Le groupe de travail physique a travaillé avec harnachement durant 4 jours, en ayant présent l'intention du Comité de terminer la norme durant la 15<sup>ème</sup> Réunion. Le Groupe de travail a réussi à trouver des positions de consensus raisonnables pour tous les problèmes pendants, grâce à la volonté des pays participant de trouver de bons compromis. La Nouvelle-Zélande est de ce fait satisfaite par les progrès dans la rédaction de la norme.

Le cours sur l'inspection des pommes qui a eu lieu avant le groupe de travail a été une opportunité sans pareil pour les discussions lors de la mise en place d'une inspection pratique. Il a permis aux participants de trouver des conclusions contenant plus d'information par rapport au contexte de plusieurs paramètres de la norme.

## **2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES : Ferme**

La Nouvelle-Zélande soutient le terme « pas molle ». Le terme est valide et est approprié en ce qui concerne spécifiquement les pommes.

Nous savons que le terme utilisé dans d'autres textes du Codex est « ferme » mais ceci pourrait dériver vers des pommes trop dures. Les termes utilisés dans d'autres textes du Codex sont de grande valeur comme guide, mais ne devraient pas être suivis servilement.

## **2.4 CLASSIFICATION PAR COULEUR**

La Nouvelle-Zélande est d'accord avec la conclusion du groupe de travail.

## **3 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRE – Calibre minimum et Degrés Brix**

La Nouvelle-Zélande soutient la conclusion du groupe de travail. Nous notons que des pommes de 10.5° Brix peuvent être adéquate pour l'utilisation comme dessert (comme nous l'avons vu durant le cours) mais dans certains cas pourraient ne pas être totalement prêtes pour la consommation immédiate. Le degré Brix augmente dans le temps, donc le degré proposé permet au vendeur de choisir le degré approprié pour la vente au détail et assure que les pommes ont une « durée de vie » adéquate après leur achat. Un degré Brix plus élevé écourterait de manière significative leur durée de vie.

### **4.1.1 Tolérances de qualité – Cassure interne et Pourriture**

La Nouvelle-Zélande soutient la conclusion du groupe de travail. Nous notons que la tolérance « zéro » n'est pas une option pour l'inspection du fruit au point d'importation. Il est normal que les pommes soient emballées avec une tolérance zéro en ce qui concerne les altérations internes et la pourriture, mais il est inévitable qu'une légère pourriture se développe durant le transport ou le stockage. Il fait aussi partie de la pratique normale que le produit soit trié et remballé après importation; de ce fait, les pommes destinées à la vente au détail seraient à nouveau vendues sur la base d'une tolérance zéro pour les altérations internes et la pourriture.

## **5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

La Nouvelle-Zélande soutient l'introduction des trois options A, B et C pour l'évaluation de l'homogénéité car ceci permet une flexibilité qui s'adapte aux méthodes utilisées dans les différents pays. Certains pays mesurent par diamètre ou poids, par mesure visuelle, car il s'agit d'une méthode à coût modique, bien que les résultats puissent être irréguliers. D'autres pays ont introduit la calibration informatique par poids.

## **ANNEXE II: Tolérances maximales pour les défauts**

La Nouvelle-Zélande soutient la table proposée car elle fournit une base pour progresser dans la norme. Les données y sont pratiques et pragmatiques, et sont un bon compromis développé par le groupe de travail.