

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 4(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 08/14/9
février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quatorzième session

Mexico (Mexique), 12 - 17 Mai 2008

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 avril 2008**. Les observations devraient être adressées :

au:

Président du Comité,
Dr. Francisco Ramos Gómez, Directeur général,
Direction générale des normes (DGN),
Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950
Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique),
Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00,
Ext.: 43220, 43218;
Télécopie: +52(55) 55 20 97 15;
courriel: jalopez@economia.gob.mx,
codexmex@economia.gob.mx - *de préférence* -

avec copie au:

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

ANTÉCÉDENTS

1. À sa treizième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, septembre 2006) a pris note du rapport de la première réunion du Groupe de travail sur les pommes (Santiago, Chili, février 2006) et a formulé des observations générales sur un certain nombre de dispositions dans l'avant-projet de norme Codex pour les pommes par exemple: caractéristiques minimales, critères de maturité, calibrage, homogénéité, etc.

2. Le Comité a reconnu l'importance des progrès accomplis dans la révision de l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes. Le Comité est convenu de reprendre les débats sur ce point lors de sa prochaine session. D'ici là, il a décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail dirigé par les États-Unis afin de poursuivre les travaux de révision du document en tenant compte des observations écrites exposées lors de la présente session et soumises pour examen à la Réunion plénière, en vue de produire une version révisée, laquelle sera distribuée pour observations à l'étape 3, et pour examen à la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a noté qu'une réunion physique du Groupe de travail pourrait s'avérer nécessaire. Si tel était le cas, elle se tiendrait conformément aux Lignes directrices pour les groupes de travail physiques établies dans le Manuel de procédure de la Commission¹.

¹ ALINORM 07/30/35 par. 61 – 72.

3. La deuxième réunion du Groupe de travail sur les pommes s'est tenue à Washington, D.C. (États-Unis d'Amérique) du 4 au 6 septembre 2007, à l'aimable invitation du Gouvernement des États-Unis d'Amérique. Y ont participé les délégués de 12 États Membres, une Organisation Membre et des observateurs d'une organisation internationale. La liste des participants figure à l'Annexe II. Le Groupe de travail a révisé la norme en s'appuyant sur le texte fourni à la dernière session du Comité² ainsi que sur les observations orales et écrites exposées lors de la présente session, notamment les observations écrites soumises au Groupe de travail par des Membres du Codex/observateurs.

QUESTIONS SOUMISES PAR LE GROUPE DE TRAVAIL SUR LES POMMES AU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

POINT D'APPLICATION DE LA NORME

4. La Section 1 - Définition du produit qui précise « *destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage* » a suscité des préoccupations. Toutefois, les pays appliquent de plus en plus souvent la Norme au point d'importation et dans le circuit de distribution sans aucune marge de tolérance accrue pour les défauts attribuables à une détérioration naturelle de la qualité du produit. Il y a eu consensus quant au fait que les producteurs et les exportateurs sont défavorisés lorsque les normes élaborées pour être appliquées « *après conditionnement et emballage* » (point d'expédition) continuent à être appliquées tout au long du circuit de distribution.

5. Il a été recommandé que le Comité étudie cette question et décide s'il faut procéder à des ajustements concernant les tolérances de défauts dans les normes sur les fruits et légumes frais pour leur application une fois franchis les stades de la préparation et de l'emballage, à la suite d'une détérioration naturelle de la qualité durant le transport et l'entreposage. Cette question est particulièrement importante pour le commerce international et les fruits et légumes frais soumis à de longs voyages avant d'arriver sur les marchés.

CONDITION APRÈS ENTREPOSAGE OU TRANSIT

6. De l'avis de certaines délégations, les tolérances de défauts dans la Norme sont fondées sur l'application de la norme après la préparation et l'emballage. Toutefois, une détérioration naturelle de la qualité se produit entre l'emballage et la vente finale. Généralement, l'emballer ou l'expéditeur/exportateur ne peuvent rien faire à ce sujet, et dans certains cas, cela se produit même si les meilleures méthodes après récolte ont été appliquées. Très souvent, cette détérioration se traduit par des défauts qui entraînent tôt ou tard à la pourriture du fruit. Dans la plupart des cas, cette pourriture n'est pas étendue.

7. Le Groupe de travail a demandé au Comité des indications sur cette question étant donné que cela ne concerne pas uniquement les pommes, mais tous les fruits et légumes frais. En outre, le concept de tolérances pour « *Condition après entreposage ou transit* » a été largement appuyé. Néanmoins, il n'y a pas eu d'accord sur des valeurs précises pour chaque catégorie de fruits et légumes frais.

AUTRES ACTIVITÉS ORGANISÉES CONJOINTEMENT AVEC LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES POMMES

ATELIER SUR L'INSPECTION DES POMMES

8. Le vendredi 7 septembre 2007, un Atelier sur l'inspection des pommes s'est tenu au Service de la commercialisation agricole du Département américain de l'agriculture, Division des produits frais, Centre de formation et de développement à Fredericksburg, en Virginie. Cet Atelier avait pour objectif d'apporter une application pratique à l'élaboration de la norme et de mieux faire comprendre le processus d'inspection. Les participants ont jugé l'Atelier très utile et ont fait observer qu'il aurait dû être organisé avant la réunion du Groupe de travail afin de faciliter les débats.

RÉSULTATS DE LA DISCUSSION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES POMMES CONCERNANT L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

9. Les résultats ci-après sont fondés sur des accords de la majorité des délégations présentes à la réunion du Groupe de travail. Lorsque les délégués l'ont expressément demandé, il a été pris note des vues divergentes.

² Voir note de bas de page 12 (ALINORM 07/30/35).

Section 2 – Dispositions concernant la qualité

Section 2.1 – Caractéristiques minimales

10. La majorité des délégués est convenue des caractéristiques minimales citées dans le texte révisé. La délégation indienne a maintenu ses réserves concernant l'inclusion de « *le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée* » et a souhaité que le terme « fermes » soit inclus comme caractéristique minimale. La plupart des délégations ont indiqué qu'il n'y avait pas de signification internationale commune du mot « fermes » concernant les pommes, et que la spécification du produit « *saines* » englobe déjà la signification proposée de « fermes » dans le contexte de la qualité.

11. Un consensus s'est dégagé pour supprimer « *doivent avoir été soigneusement cueillies et* » de la Section 2.1.1, étant donné qu'il est impossible de vérifier cette spécification. La délégation indienne s'est opposée à cette suppression.

Section 2.2 – Critères de maturité

12. Le deuxième paragraphe a été raccourci comme indiqué dans la Norme.

Section 2.3 - Classification

Section 2.3.1 – Catégorie « Extra »

Section 2.3.2 – Catégorie I

Section 2.3.3 – Catégorie II

13. Il y a eu un accord général sur le libellé existant de cette section, sauf pour:

- Dans la Catégorie Extra, la délégation allemande, soutenue par l'Inde, a préféré inclure la phrase « *La chair doit être parfaitement saine* ». La plupart des délégations ont estimé que ce critère était déjà compris dans le mot « *saines* » dans les caractéristiques minimales;
- La délégation indienne a demandé qu'il soit précisé que « *pour toutes les catégories, la pomme doit être conforme à la couleur établie dans l'Annexe I* ». La plupart des délégations ont indiqué que le mélange de pommes de différentes couleurs est une pratique industrielle standard. En outre, la spécification selon laquelle les pommes de cette catégorie doivent être uniformes dans la forme et la couleur était inutile et gênante pour l'industrie.

Annexe I – Classification des pommes selon la couleur

Annexe II – Défauts maximum tolérés

14. Il a été décidé que le Président incorporerait un paragraphe ou une phrase d'introduction concernant les Annexes I et II pour indiquer les tolérances de couleur et de défaut dans toutes les catégories.

15. Le Groupe de travail est convenu que l'Annexe II était nécessaire pour faciliter l'application uniforme de la Norme. Les types de défauts et leurs limites maximales par catégorie ont été examinés et modifiés. Le Groupe de travail n'a pu décider l'emplacement correct du tableau, c'est-à-dire s'il devait rester sous la forme d'une Annexe ou s'il devait être inséré dans le texte de la norme. Il a toutefois estimé qu'être parvenu à un accord sur le tableau et les valeurs à cet égard était déjà un succès important.

16. Les débats sur l'inclusion du roussissement dans le tableau de l'Annexe II et la détermination du roussissement des variétés de pommes n'ont pas abouti et ont été reportés. Du fait que le roussissement est une caractéristique de certaines variétés de pommes mais qu'il est considéré comme un défaut pour d'autres, ce qui dans certains cas est difficile à distinguer, l'inclusion des variétés à roussissement n'est pas conforme à la décision d'abolir les annexes sur les variétés de pommes par couleur et par calibre.

Section 3 – Dispositions concernant le calibrage

17. Les propositions découlant de la première réunion du Groupe de travail³ ont été examinées et modifiées pour harmonisation avec la Norme/recommandation CEE-ONU pour les pommes. La spécification minimale de la CEE-ONU relative à la maturité de 10,5°Brix pour les pommes de 50 à 60 mm de diamètre ou de moins de 70 g a été adoptée. Néanmoins, les délégations allemande et indienne ont indiqué leur préférence pour une spécification minimale plus élevée de 12°Brix.

³ Voir par. 3, note de bas de page 2 du présent document.

18. La préférence pour des codes de calibre a été exprimée par les délégations de la Communauté européenne, de l'Italie et de l'Inde. La délégation indienne a proposé un tableau des codes de calibre et des diamètres et poids correspondants.

Section 4 – Dispositions concernant les tolérances

Section 4.1 - Tolérances de qualité

19. Des différences existent encore entre les Membres du Codex concernant l'interprétation des tolérances de qualité pour le passage de fruits de la catégorie inférieure dans les deux catégories supérieures. Cette question n'a pas été résolue et il appartiendra à la prochaine session du Comité de la clarifier ultérieurement compte tenu du débat en cours sur le *projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais*.

Section 4.1.3 - Catégorie II

20. L'objection à la "*présence de parasites internes ou dommages provoqués dans la chair par ceux-ci*", de la part de certaines délégations, en particulier celles de la Thaïlande et de l'Inde, a été levée du fait que cette question est suffisamment traitée dans d'autres enceintes plus compétentes tels que l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (Accord SPS de l'OMC).

Proposition concernant la condition après entreposage ou transit

21. Cette proposition a été examinée pour les trois catégories de pommes (et peut être appliquée à d'autres fruits et légumes frais) dans le cadre de l'application de la Norme au stade du contrôle de la destination/importation. Les industriels présents ont précisé que l'application des meilleures pratiques après récolte et l'emploi de techniques modernes n'écartent pas la possibilité d'une certaine détérioration durant le transport et l'entreposage.

22. Le concept a été accepté et des contre-propositions ont été avancées pour les trois catégories. Quelques délégations ont demandé au Comité d'indiquer les défauts et les tolérances pour cette application. Cette question n'a pas été résolue et a été transmise à la prochaine session du Comité pour clarification compte tenu de la discussion en cours du *projet de présentation uniforme des normes Codex pour les fruits et légumes frais*.

Section 5 – Dispositions concernant la présentation

Section 5.1 - Homogénéité

23. Les efforts menés pour résoudre la question de l'homogénéité n'ont pas abouti. La délégation des États-Unis a retiré la Proposition 2 en faveur de la Proposition 3, alors que le Groupe de travail a décidé que la Proposition 1 n'était pas réalisable³. La délégation australienne a exprimé des réserves quant à cette décision. Les délégations indienne et italienne ont présenté différentes versions modifiées de la Proposition 3. Une proposition pour l'adoption des spécifications relatives à l'homogénéité tirées de la *Norme/recommandation CEE-ONU pour les pommes* n'a pas été avancée en raison du manque de soutien de la part de la délégation indienne et de la plupart des pays membres de la CEE-ONU présents. La majorité des délégués ne soutenant pas les codes de calibre fixés n'ont pas appuyé les spécifications très prescriptives concernant l'homogénéité dans les deux nouvelles propositions.

Section 6 - Marquage ou étiquetage

Section 6.2.4 - Caractéristiques commerciales

24. La demande relative à l'inclusion de codes de calibre comme partie de l'identification commerciale sera examinée après l'achèvement des Sections III concernant le calibrage et 5.1 concernant l'homogénéité.

DEMANDES D'OBSERVATIONS

25. L'avant-projet de norme Codex pour les pommes, tel que révisé par le groupe de travail, figure à l'Annexe I joint au présent document. Les membres et observateurs du Codex sont invités à formuler leurs observations sur le document révisé conformément aux instructions figurant à la page de couverture. Une attention particulière devrait être accordée aux questions pour lesquelles le groupe de travail n'a pu trouver d'accord définitif ou qu'il n'a pu résoudre. Ces dispositions sont mises en évidence dans le texte et expliquées dans les paragraphes pertinents. L'avant-projet de norme, ainsi que les observations soumises, seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(à l'étape 3)

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 les ravageurs 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.

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:

2.3.1 Catégorie «Extra»

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La chair doit être saine. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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.

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

² La peau et les autres défauts ne doivent pas dépasser les limites telles que définies à l'annexes I et II.

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);
- les défauts mineurs 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:

- un défaut dans la forme et le développement;
- un défaut dans la coloration (voir Annexe I);
- les 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.

Proposition A

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°Brix et que le calibre ne soit pas inférieur à 50 mm ou 70 g.

Proposition B

Code de calibre	Diamètre (mm.)	Poids (g)
A ou 1	> 80	> 221
B ou 2	71-80	191 - 220
C ou 3	66-70	151 - 190
D ou 4	61-65	121 - 150
E ou 5	< 61	< 120

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.

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.

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

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.

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

- taches amères;
- légers dommages ou crevasses non cicatrisées dans la peau;
- présence de parasites internes 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°Brix.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

[5.1 HOMOGENÉITÉ

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 autant que possible. 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.

Proposition A

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

- pour un poids inférieur à 90 g : 15 g ou
pour un diamètre inférieur à 60 mm : 5 mm / 15 g
- pour un poids se situant entre 91 -135 g : 20 g ou
pour un diamètre se situant entre 60 -70 mm : 5 mm
- pour un poids se situant entre 136- 200 g : 30 g ou
pour un diamètre se situant entre 70 -78 mm : 10 mm
- pour un poids se situant entre 201 – 300 g : 40 g ou
pour un diamètre se situant entre 78 – 85 mm : 10 mm
- pour un poids supérieur à 300 g : 50 g ou
pour un diamètre supérieur à 85 mm : 15 mm]

Proposition B

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

- < 60 mm (70 – 90 g): 5 mm ou 15 g
- 61 – 70 mm (91 – 135 g): 5 mm ou 20 g
- 71 – 78 mm (136 – 200 g): 10 mm ou 30 g
- 79 – 85 mm (201 -300 g): 10 mm ou 40 g
- ≥ 86 mm (301 g) : 10 mm ou 50 g

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnés 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.

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

5.3 PRÉSENTATION

Les pommes peuvent être présentées sous l'une des formes suivantes:

[À élaborer ultérieurement]

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 calibre selon le poids ou le nombre d'unités présentées en rangées et par couches.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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) / code de calibre.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

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

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.

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.

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**

Le présent appendice décrit quatre groupes de pommes classés selon la couleur généralement acceptés. Sont inclus des critères de couleur exprimés en pourcentages/fractions de la surface qui sont pour les variétés de pommes rouges.

GROUPE A:	VARIETES ROUGES
Catégorie "Extra":	Au moins 2/3 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":	Lavée de rouge
Catégorie I:	Teinte
Catégorie II:	Teinte

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	- uniforme réticulaire	5% de la surface	15% de la surface	25% de la surface
	- uniforme homogène	1%	5% de la surface	20% de la surface
L'accumulation pour les deux types de roussissement ne doit pas dépasser:		5	20	40
Meurtrissures/éraflures foncées et meurtrissures accumulées:				
- avec décoloration légère;		0,75 cm ²	2.0 cm ²	3 cm ² ⁵
- dont tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>);		-----	0.25 cm ²	1 cm ²
- et/ou marques grêlées cicatrisées ou autres tâches 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.

LISTE DES PARTICIPANTS

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Group de Travail sur les Pommes

2ème session

Washington, DC, USA, 4-7 septembre 2007

Président:**Dorian LaFond**

International Standards Coordinator
 USDA / AMS / F&VP
 Stop 0235
 1400 Independence Ave, SW
 Washington DC, 20906-0235
 Tel: 202 690 4944
 Fax: 202 720 0016
 E-mail : dorian.lafond@usda.gov

ARGENTINE**Silvia Elda Santos**

Ing. Agr. Coordinadora De Frutas Y Hortalizas
 SENASA
 Avda. Paseo Colón 367 3er.
 Piso Frente (CP 1063)
 Ciudad de Buenos Aires
 ARGENTINA
 Tel: 54114121-5293
 Fax: 54114121-5284
 E-mail: ssantos@senasa.gov.ar

AUSTRALIE**Robert Solomon**

Manager (Acting), International Food 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

BRÉSIL**Fernando Penariol**

Fiscal Federal Agropecuário
 Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
 3º Andar,
 Sala 338, Cód. 70.043-900, Brasília, DF, Brasil.
 Tel: (55) (61)3218.2706
 Fax: (55) (61)3224.4322
 E-mail: fpenariol@agricultura.gov.br

Emerson Kloss

Second Secretary
 Embassy of Brazil in Washington
 3006 Massachusetts Ave NW
 Washington, DC 20008
 United States
 Tel: 202 238-2758
 Fax: 202 238-2827
 E-mail : ekloss@brasilemb.org

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**Denis de Froidmont**

Administrateur
 Commission Européenne
 D.G. agriculture
 B-1049
 Bruxelles
 Tel: 32 2 295 64 38
 E-mail: denis.de-froidmont@ec.europa.eu

Mariastella Xiraki

Contract agent European Commission
 L130 07/58
 rue de la Loi 130
 1040 Bruxelles
 BELGIUM
 Tel : +32 2 298 13 80
 Fax : +32 2 295 37 09
 E-mail: stella-maria.xiraki@ec.europa.eu

FRANCE**Guerin Vincent**

Responsable de la Section Nationale Pomme – France
 Section Nationale Pomme
 12 Avenue Joxé – MIN
 49103 ANGERS Cedex 02
 France
 Tel: + 33 2 41 96 16 51
 Fax: + 33 2 41 96 63 91
 E-mail: snpomguerin@valde Loire-fel.org

Philippe Martineau

Adjoint au chef du bureau des produits d'origine
 végétale DGCCRF
 59, bd Vincent Auriol 75013
 Paris télédod 251
 France
 Tel: + 33 1 44 97 31 41
 Fax: +33 1 44 97 05 27
 E-mail: philippe.martineau@dgccrf.finanas.gov.fr

ALLEMAGNE**Johannes Graf**

Administrator
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Postbox 14 02 70
D-53107 Bonn
Tel: 49-(0)228-529-3531
Fax: 49-(0)228)-529-55 3531
E-mail: johannes.graf@bmelv.bund.de

INDE**Mewa Lal Choudhary**

Horticulture Commissioner
Ministry of Agricultural, Government of India
Room N° 238. Department of Agriculture, Ministry of
Agriculture,
Krishi Bhavan, New Delhi – 110001.
India
Tel: 91 – 11 – 23381012
Fax: 91 – 11 – 23384978
E-mail: mlchoudhary.Krishi@nic.in

ITALIE**Carlo Fideghelli**

Head Delegation
CRA-Centro Ricera Frutticoltura
Direzione Generale per la Qualita dei Prodotti
Agroalimentari
Via Fioranello, 52 00134. Roma. Italy
Tel: 0039 – 06 – 79348110
Fax: 0039 – 06 – 79340158
E-mail: isfrmfid@mclink.it

Ciro Impagnatiello

Ministero Delle Politiche
Agricole Alimentari e Forestali
Via 20 Settembre, 20
00187 Roma
Italy
Tel: + 39 06 466 56046
Fax: + 39 06 488 0273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

MEXIQUE**Mauricio Garcia Perera**

Subdirector De Instrumentos Técnicos
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.
Mexico 3871
Tel: (01 55) 9183 1000 Ext. 33350
Fax: (01 55) 9183 1000 ext 33359
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

Carlos Chavez González

Jefe del Departamento Técnico
UNIFRUT
División del Norte 2906, Col. Altavista
31320 Chihuahua, Chihuahua
MEXICO
Tel: (01614) 413-7726
Fax: (01614) 413-1833
E-mail: carlos.chavez@unifrut.org.mx

Jorge Antonio López Zarate

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y
otros Organismos
Dirección General de Secretaria de Economía
Puente de Tecamachalco No. 6
Col. Lomas de Tecamachalco C.P. 53950
Naucalpan de Juárez, Edo. De México
MÉXICO
Tel: + 52 55 57 29 94 80
Fax: + 52 55 55 20 97 15
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

NOUVELLE-ZÉLANDE**Kay Shapland**

Assistant Director (Plant Products & Processed Foods)
New Zealand food Safety Authority
PO Box 2835, Wellington. New Zealand
Tel: 64 4 463 2500
Fax: 64 4 463 2675
E-mail: Kay.shapland@nzfsa.govt.nz

Gary Jones

Services Manager
Pipfruit New Zealand Incorporated
PO Box 11094. Hastings. New Zealand
Tel: 64 6 873 7080
Fax: 64 6 873 7089
E-mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

THAÏLANDE**Oratai Silapanaporn**

Director, Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200. Thailand
Tel: 662-280 3887
Fax: 662-280 3899
E-mail: oratai@acfs.go.th

Korwadee Phonkliang

Standards Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok 10200. Thailand
Tel: 662-280 3887
Fax: 662-280 3899
E-mail: korwadeep@hotmail.com

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**Vincent Fusaro**

Head, Standardizations Section
 USDA, AMS, FVP, FPB,
 1400 Independence Ave., SW
 Room 1661-S, Stop 0240
 Washington DC, 20250-0240
 Tel: (202) 720-0298
 Fax: (202) 720-887
 Email: vinny.fusaro@usda.gov

Jim Archer

Manager
 Northwest Fruit Exporters
 105 S. 18th Street
 Suit 227
 Yakima, WA 98901-2149
 Tel: 509-576-8004
 Fax: 509-576-3646
 E-mail : jarcher@goodfruit.com

James R. Cranney, Jr.

Vice President
 U.S. Apple Association
 8233 Old Courthouse Road
 Vienna, Va. 22182
 Tel: (703) 442-8850
 E-mail: jcranney@usapple.org

Mark Bowen

Manager, Industry Information
 U.S. Apple Association
 8233 Old Courthouse Road, Suite 200
 Vienna, Virginia 22182-3816
 Tel: (703) 442-8850
www.USApple.org
mbowen@usapple.org

Paulo Almeida

Associate Manager for Codex
 U.S. Department of Agriculture
 South Building, Room 4861
 1400 Independence Ave, SW
 Washington, DC 20250
 Phone: (202) 205-7760
 FAX: (202) 720-3157
 Email: uscodex@fsis.usda.gov

Syed Amjad Ali

International Issues Analyst,
 U.S. Codex Office, FSIS,
 Room 4861,
 South Agriculture Building,
 1400 Independence Avenue SW.,
 Washington, DC 20250-3700.
 Tel (202) 205-7760;
 Fax (202) 720-3157.

Doreen Chen-Moulec

International Issues Analyst,
 U.S. Codex Office, FSIS,
 South Agriculture Building,
 1400 Independence Avenue SW.,
 Washington, DC 20250-3700.
 Phone: (202) 205-7760
 Fax: (202) 720-3157

ORGANISATIONS INTERNATIONALES**FEDERATION INTERNATIONALE DES PRODUCTEURS
AGRICOLES (FIPA)****Alessandro Dalpiaz**

Director ASSOMELA
 Via Brennero, 322
 38100 Trento
 Italy
 Tel: 39 0461 82 9323
 Fax: 39 0467 82 9395
 E-mail: assomela@cr-surfing.net

INVITÉS OFFICIELS À L'OUVERTURE**Lloyd Day**

Administrator
 Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 US Department of Agriculture

Robert C. Keeney

Deputy Administrator
 Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture

Eric M. Forman

Associate Deputy Administrator
 Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 US Department of Agriculture